



El equipo del nuevo Araeta posa en el rediseñado interior de la sidrería de Zubietta. :: MICHELENA

Fiel a su estilo

Araeta Sagardotegia. Ofrece lo mejor de nuestra gastronomía de diferentes maneras y estilos

Semana a semana, sábado a sábado, en nuestro afán de daros a conocer un rincón donde disfrutar de una gran experiencia culinaria, visitamos muchas localidades, bares y restaurantes, y hacía tiempo que no nos acercábamos hasta Zubietta para sentarnos en uno de los amplios comedores del Araeta,

y vaya sorpresa que nos llevamos en nuestra visita.

Se trata de una referencia gastronómica de la zona, donde lleva desde el año 1992 satisfaciendo los estómagos de muchos guipuzcoanos y visitantes. Pero desde el pasado julio ha dado un paso más en su exitosa trayectoria, cambiando de dueños, quienes han dotado de una decoración

y un estilo especial, particular, acogedor, de los que te engancha, de los que te atraen, de los que te hacen volver, pero todo ello sin perder la esencia de lo que ha sido, es y será el Araeta: una sidrería donde disfrutar de lo mejor de nuestra gastronomía.

Joseba y Xabier Aranburu son los nuevos dueños del Araeta Sagardotegia. Dueños

también del Hotel Viura, situado en Villabuena de Álava (Rioja Alavesa), han dotado a la sidrería de un diseño interior muy similar al del hotel. La dirección del restaurante está en manos de Susana Cardarelli, quien cuenta con Urko Urionabarrenetxea como responsable comercial. Dirigiendo el aspecto culinario está Juan Carlos Ferrando, chef ejecutivo y asesor culinario, quien también está al frente del Hotel Viura.

Aunque haya cambiado de manos, el Araeta Sagardotegia sigue siendo fiel a su estilo y esencia, sigue siendo un lugar donde disfrutar de un gran menú de sidrería acompañado de una buena sidra, pero al cual le han dado una vuelta y han creado un concepto nuevo a su alrededor, completando su oferta culinaria con una amplia agenda cultural, donde a lo largo del año, los sábados, podremos encontrar cenas temáticas o grupos musicales, diferentes eventos para convertir nuestra visita en todo un aconte-

cimiento, quiere ser un lugar de referencia más allá de sus gastronomía.

En Araeta podremos disfrutar de lo mejor de nuestra gastronomía de diferentes maneras y estilos, empezando por el ambiente sidrero donde nos ofrecen un gran menú típico de sidrería, con su aperitivo de la casa, la tortilla de bacalao, el bacalao frito con pimientos verdes, el chuletón de buey a parrilla y el queso, membrillo y nueces. Todo ello regado con sidra de Araeta en botella. Cuentan con 5 hectáreas de manzanos y esperan para el 2016 poder ofrecer su sidra directamente del txotx.

Por otro lado podemos disfrutar de una cocina más informal en su terraza, lugar ideal para disfrutar del buen tiempo y de la buena cocina, y bar, basada en una amplia oferta de pinchos, raciones, bocadillos, platos combinados y hamburguesas. Entre semana encontramos pinchos tradicionales como las croquetas, las tortillas o el bocado de bonito con anchoa, pero el fin de semana siempre tienen alguna cosita especial. A destacar la hamburguesa especial Luismi Araeta, una hamburguesa elaborada con carne de Luismi

acompañada de queso, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, bacon y huevo.

Pero en Araeta también elaboran unos menús de chuparse los dedos, es curioso porque cada día de la semana, de lunes a viernes, nos encontraremos con un menú diferente, donde la oferta de cinco primeros y cinco segundos varía. Se trata de menús con platos tradicionales en los que respetan la temporada del propio producto para crear elaboraciones especiales para cada día.

Al menú semanal se le añade el menú del fin de semana, un elaborado menú donde nos ofrecen un aperitivo de bienvenida, dos entrantes fijos, en estos momentos el pudding de pimientos del piquillo confitados con mousse de anchoas del cantábrico y el arroz cremoso de mejillones y langostinos, y luego un pescado o una carne a elegir entre el bacalao al pil-pil o el entrecot de vaca vieja a la brasa con patatas fritas, terminando con una tarta de queso con helado de frutos rojos.

Y si esto no fuera suficiente también tendremos la ocasión de sentarnos en alguno de sus coquetos y acogedores comedores y disfrutar de una gran carta donde respetan la tradición culinaria histórica del Araeta y el producto. En ella destacan platos como la ensalada de bacalao, el arroz meloso, las verduras asadas, el bacalao frito, el rape a la brasa, el chuletón, las carrilleras guisadas, la leche frita o la tarta de queso. A todos estos manjares les añaden las sugerencias del día que van variando según lo que ofrezca el mercado diariamente.

En el Araeta además ofrecen diferentes actividades para que nuestra visita se convierta en toda una experiencia inolvidable, como el parque infantil, la zona chill out, la animación para los más pequeños de la casa, etc.

Acercaros a visitar y conocer Araeta Sagardotegia. ¡On egin!

ORAITZ GARCÍA



ARAETA SAGAROTEGIA
Dirección: Arbitza Bidea 22
(Zubietta-Donostia)
Teléfono: 943362049
Cierra: Bar: nunca. Restaurante:
noches de domingo a jueves
Comedor: Bar y terraza para 100
comensales / 5 para 400
comensales
Precios: Menú del Día 15€ / Menú
fin de semana 27€ / Menú sidrería
35€ / Carta 30-40€