

SEARCH...

MARTES 4,
FEBRERO 2014

Porque la gastronomía,
además de arte, también es
una fiesta.

NOTICIAS	RESTAURANTES	COCINA	ARZAK	COLMADO	HISTORIETAS	
ENTRADAS RECIENTES	GASTROMINIMAL: I JORNADAS DE GASTRONOMÍA EN MINIATURA					

RESTAURANTES SAN SEBASTIÁN ALREDEDORES



SAIZAR SAGARDOTEGIA: TXOTX EN USURBIL

Español

Euskara

FEB 4, 2014 | ORAITZ GARCÍA RECONDO | NO HAY COMENTARIOS | RESTAURANTES, SAN SEBASTIÁN ALREDEDORES

Llevamos dos semanas inmersos en la vorágine de la temporada sidrera. Desde que el pasado 15 de Enero se realizase el acto institucional en la Sagardoetxea de Astigarraga, las sidrerías están a pleno rendimiento, con el objetivo de hacer disfrutar de la sidra y de ese inmejorable menú sidrería a todo aquel que se acerque a vivir esta gran experiencia gastronómica.

Si el 15 de Enero fue Astigarraga, el 24 de Enero, fue el turno de Usurbil, dado que Saizar Sagardotegia celebró su primera apertura del txotx, para anunciar que en Usurbil también se elabora una gran sidra. El acto tuvo como protagonista a Imanol Agirretxe, jugador usurbildarra de la Real Sociedad y que fue el encargado de disfrutar del primer trago de sidra al grito de: "Hau da aurtengo Usurbilgo Saizar sagardo berria".

En el acto participaron alrededor de 160 personas, que pudieron disfrutar de la animación de bertsolaris y trikitilaris, mientras degustaban las kupelas de sidra de Saizar y disfrutaban con el típico menú de sidrería, elaborado con mimo por los cocineros: tortilla de bacalao; bacalao frito con pimientos verdes; chuleta; y el postre queso, membrillo, nueces, tejas y cigarrillos de Tolosa.

El 24 de Enero se puso en marcha oficialmente una nueva temporada del txotx en Saizar Sagardotegia, tal y como lleva haciendo los últimos 39 años, ya que fue en 1975 cuando pusieron en marcha este gran templo de la sidra Esteban Lertxundi y Olivia Ibarguren. Hoy en día son sus hijos, Napoleón, Esteban y Ramón los encargados de que todo esté a punto para el deleite de los comensales y aficionados a la sidra. Los tres han vivido y conocido

TOP POSTS

COCINA

GILDA

ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 14, 2013

Las guindillas seleccionadas tienen que tener un color bonito y...

COCINA NOTICIAS

UN DÍA EN LA COCINA: CAPÍTULO 1

ORAITZ GARCÍA RECONDO | NOV 17, 2013

Hemos comenzado una nueva aventura en este blog. Una nueva...

HISTORIETAS

desde muy pequeños el mundo de la sidra, han crecido rodeados de kupelas y manzanas.

Sobre la cosecha del 2013 decir que la gente podrá degustar una sidra de color amarillo-verdoso; muy afrutada; fresca; y muy fácil de beber. Todo ello directamente del txotx de cualquiera de las kupelas con las que cuenta la sidrería, abiertas de manera progresiva según la evolución de la sidra natural.

Sobre la comida, destacar que no nos encontramos ante una sidrería en la que no solo podamos disfrutar del típico menú, sino que podremos degustar diferentes tipos de menús, según el gusto del cliente.

Por un lado tenemos el típico menú sidrería con su jugosa tortilla de bacalao; el bacalao frito con pimientos verdes, servido en su punto perfecto; la chuleta de gran calidad y elaborada con mimo por la cocina de Saizar; y del típico postre de queso, membrillo y nueces, al que añaden las tejas y cigarrillos de Tolosa.

Por otro lado podemos decantarnos por el menú tortilla, en el que disfrutaremos de la tortilla de bacalao y de la chuleta, además del postre; o bien, elegir el menú bacalao en salsa verde, donde nos ofrecen bacalao en salsa verde, en sustitución de la tortilla de bacalao.

Pero, Saizar Sagardotegia también nos da la oportunidad de disfrutar de un buen cogote o cola de merluza, pudiéndola combinar únicamente con la tortilla de bacalao, o bien con la tortilla de bacalao y la chuleta.

No nos podemos olvidar de los más pequeños de la casa. Saizar también ha pensado en ellos y pone a disposición de los niños el menú infantil compuesto de filete, croquetas, patatas fritas y helado.

En Saizar Sagardotegia podremos disfrutar de una experiencia sidrera completa, tanto los pequeños como los mayores de la casa. Un lugar ideal donde acercarse a disfrutar de la temporada del txotx 2014 y degustar la nueva sidra Saizar de Usurbil.

Disfrutar de la sidra, disfrutar de Saizar y disfrutar de la gastronomía. ¡Txotx!

Nombre: Saizar Sagardotegia

Dirección: Kale-zahar auzoa, 39 (Usurbil)

Teléfono: 943373995

Comedor: 1 para 250 comensales

Cierre: Domingo noche y lunes mediodía (temporada del txotx) / Domingo noche y lunes (resto del año)

Precio: Menú sidrerías 24-28€

TAGS: **SAIZAR SIDRERÍA TXOTX USURBIL**

ABOUT ORAITZ GARCÍA RECONDO



Aficionado a la gastronomía, periodista y cocinillas. Ha conocido la gastronomía desde pequeño, gracias a la influencia de su padre. Licenciado en periodismo, afronta el reto de continuar con la labor realizada por su padre.

PEIO GARCIA AMIANO, HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 14, 2013

Este sera el espacio de Peio García Amiano y donde...

NOTICIAS

MARTIN BERASATEGUI, DOCTOR HONORIS CAUSA

ORAITZ GARCÍA RECONDO | NOV 9, 2013

Por primera vez en una universidad francesa y para festejar...

COCINA

COCKTAIL DE PATO EN TARTAleta DE HOJALDRE

ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 30, 2013

Salteamos el magret y las mollejas, con un poco de...

GANBARA:
DISFRUTEMOS DEL
PRODUCTO

PRÍNCIPE DE
VIANA: ODA A LA
VERDURA

ROUTE 33
GOURMET, PLAN
COMPLETO EN
ALEGIA

FRANCIS PANIEGO:
MEMORIA
TRADICIONAL,
ALMA MODERNA

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados *

Nombre *

Correo electrónico *

Web

Comentario

Puedes usar las siguientes etiquetas y atributos HTML: <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>

PUBLICAR COMENTARIO

GALLERIES

EN FLICKR...



TAGS

anchoa arzak astigarraga bacalao
bodega bokado brut-nature carne
cava cerveza chipiron
cocina-informal cocina-tradicional
cocina-vasca concurso congreso
crepe damm donostia esparrago

EN TWITTER...

44 years ago

Joined Followers @191074378



guindilla hongos igor-zalakain

madrid madrid-fusion

menu-navideño nuestros-restaurantes

patata pato peio-garcia-amiano

pescados pincho pinchos

pintxofesta postres

productos-temporada recetas

san-sebastian

san-sebastian-gastronomika sidra

sidrería torelo txotx

un-dia-en-la-cocina verduras

© 2013 Peio García Amiano & Oraitz García Recondo / Web: [TGA+ASOCIADOS](http://www.gastrofesta.com)