


MARTES 25
FEBRERO 2014

GASTROFESTA



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

NOTICIAS	RESTAURANTES	COCINA	ARZAK	COLMADO	HISTORIETAS	
ENTRADAS RECIENTES						

RESTAURANTES SAN SEBASTIÁN ALREDEDORES



IPINTZA SAGAROTEGIA: TXOTX DE CALIDAD

ENE 21, 2014 | [ORAITZ GARCÍA RECONDO](#) | [NO HAY COMENTARIOS](#) | [RESTAURANTES](#) , [SAN SEBASTIÁN ALREDEDORES](#)

Esta semana hemos aprovechado la puesta en marcha de la temporada del txotx para visitar una de las tantas sidrerías que encontramos en Astigarraga. Esta se encuentra a escasos 200 metros del centro del pueblo, al lado del polideportivo, se trata de Ipintza Sagardotegia.

Situada en Ipintza Baserria, esta sidrería abrió sus puertas en el año 2011. Hoy en día es Agin Laburu la cabeza visible de la familia, pero cuenta con la ayuda de su madre, Eli Laburu, de sus hermanas Irati y Maialen y de su pareja, Amagoia Insausti. Entre todos consiguen que en Ipintza podamos disfrutar de una gran experiencia sidrera.

Durante los meses que dura la temporada sidrera, de Enero a Mayo, podremos disfrutar de una gran cocina, donde cabe destacar la calidad de los platos que salen de la cocina, siendo la calidad de los mismos la gran apuesta de Ipintza Sagardotegia. Por un lado podremos disfrutar del típico menú de sidrería: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta a la parrilla y el postre de queso, membrillo y nueces. Por otro lado, a lo largo de la semana, podremos degustar un menú de sidrería "reducido" (sin el bacalao frito) al precio de 20€.

¿Qué nos apetece probar algún otro plato que no esté incluido en el menú sidrería? No os preocupéis, porque además de los típicos, podremos degustar grandes platos como el revuelto de hongos, el bacalao en salsa, la costilla de ternera a la parrilla o cualquiera de los postres caseros, como la tarta de queso o el arroz con leche.

Pero junto a la finalización de la temporada del txotx, Ipintza Sagardotegia no cierra sus

Español

Euskara

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

puertas y nos ofrece la oportunidad de seguir degustando una gran cocina tradicional, siguiendo el gran nivel que nos ofrecen en los platos elaborados en el menú de sidrería y donde uno de los grandes protagonistas son los productos de temporada.

Si nos adentramos en los platos que nos ofrecen desde Mayo hasta Enero, entre los entrantes nos encontramos con la ensalada templada de bacalao; las croquetas caseras, que aunque normalmente sean de jamón, depende de la semana nos podemos encontrar con croquetas de morcilla o de queso y nueces; y el revuelto de hongos de Goizueta.

En los pescados, uno de los platos estrellas es el de chipirones a la parrilla, exquisitos; pero también podemos disfrutar con el bacalao, que lo podemos tomar en salsa, frito o a la vizcaína; o con la merluza a la parrilla; junto con cualquier pescado del mercado que sea encargado previamente.

En lo que a las carnes se refiere en Ipintza Sagardotegia nos ofrecen la chuleta, la costilla de ternero o de cerdo y el cordero o cochinitillo previo encargo.

Para terminar, disfrutaremos con cualquiera de los postres caseros, como la tarta de chocolate, el pudding o la mamia.

Además nos ofrecen un menú que cambian en verano y otoño. Donde además de degustar grandes platos de temporada, podremos degustar sidra embotellada de seis sidrerías diferentes, incluida la elaborada en la propia sidrería Ipintza. Todo ello al precio de 12€. No nos olvidemos del placer que supone disfrutar de un menú de verano en la terraza de Ipintza Sagardotegia, totalmente recomendable.

Comenzamos la temporada del txotx en Ipintza Sagardotegia, pero volveremos a disfrutar de su cocina una vez finalizada la temporada, porque de verdad que merece la pena. Afinemos las gargantas y gritemos: ¡Txoooootx!

Nombre: Ipintza Sagardotegia

Dirección: Santio Zaharra 12, Ipintza baserria (Astigarraga)

Teléfono: 688811724

Comedor: 1 para 120 comensales / 1 terraza para 20 comensales (verano)

Cierre: Lunes y martes

Precio: Menú sidrería 27-30€ / Carta 25€

TAGS: **ASTIGARRAGA** **COCINA-TRADICIONAL** **NUESTROS-RESTAURANTES** **SIDRERÍA** **TXOTX**

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 Garcia Amiano y donde...

BODEGA

ESTRELLA DAMM INEDIT

ORAITZ GARCÍA RECONDO | OCT 14, 2013

Estrella Damm Inedit es un coupage único de malta de...

NOTICIAS

MADRIDFUSIÓN 2014: LA INSPIRACIÓN ESTÁ EN LA CALLE

ORAITZ GARCÍA RECONDO | NOV 21, 2013

Un año más, y ya van 12, Madrid se convertirá...

SAIZAR
SAGARDOTEGIA:
TXOTX EN
USURBIL

IRUBIDE:
SORPRESA EN
HERNANI

ROUTE 33
GOURMET, PLAN
COMPLETO EN
ALEGIA

URA: COCINA
VASCO-
BARCELONESA

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

artzak-ortzeok arzak astigarraga
bacalao bokado carne cava
cerveza cocina-informal
cocina-tradicional cocina-vasca
concurso congreso crepe damm
deba donostia esparrago feria
getaria guindilla hongos

EN TWITER ...

 44 years ago

[Joined Followers @191074378](#)

[View More +](#)

igor-zalakain jakitea madrid
madrid-fusion marisco
menu-navideño nuestros-restaurantes
patata pato pescados pincho
pinchos pintxofesta postres
productos-temporada recetas
san-sebastian sidra sidrería torello
txotx un-día-en-la-cocina verduras

© 2013 Peio García Amiano & Oraitz García Recondo / Web: [TGA+ASOCIADOS](#)