



Sidrería Gurutzeta

943 55 22 42

gurutzeta@gurutzeta.com

<http://www.gurutzeta.com/>

Descanso semanal: Abierto del 13 de enero al 21 de abril (cierre aproximado). Cerrado los domingos.

Oialume Bidea, 63

Astigarraga,

Gipuzkoa 20115

Temporada de txotx

Gurutzeta: sidra natural en el corazón de la manzana

Ubicada en Astigarraga, la sidrería Gurutzeta posee un carácter familiar y comenzó su andadura a finales del siglo XIX

Diariovasco.com | 13/01/2012

Este viernes, 13 de enero, dará comienzo la **temporada de sidrerías** de forma oficial, y con ella, el ir y venir de los asiduos a estos **establecimientos de culto gastronómico**, pero también de numerosos guipuzcoanos o vecinos de Bizkaia, Navarra e Iparralde.

La **lista de sidrerías** es extensa, especialmente en **Astigarraga y Hernani**, pero hay algunas que por su tradición y experiencia resultan ser más especiales que otras, como **Gurutzeta**.

La sidrería Gurutzeta ha sabido adaptarse al paso del tiempo, realizando las modificaciones necesarias para ofrecer los servicios que los diferentes clientes demandan

Gurutzeta es una sidrería familiar

Situada en el **barrio de Ergobia de Astigarraga**, en la **sidrería Gurutzeta** el cliente podrá optar entre un comedor situado junto a

las **kupelas** y otro con temperatura más cálida y asientos (novedad en 2012). Dos maneras diferentes de **vivir el mundo de las sidrerías**, pero en los que se puede **degustar de igual forma la sidra natural**, así como el menú típico de estos establecimientos.

Sidra natural Gurutzeta

Tal y como explica **José Ángel Goñi, gerente de Gurutzeta**, «ahora tenemos unas **sidras claritas, bastante secas y con poco azúcar**, en general. Lo que hace falta ahora es que haga frío y que se pueda estabilizar la **sidra**». **Sidras que deben servirse frescas**, en vaso ancho, fino y de cristal.

Menú de sidrería

Todos los lunes, martes y jueves, los clientes podrán disfrutar de un **menú sidrería** realizado a base de **tortilla de bacalao**, bacalao en salsa (por encargo) o bacalao frito con **pimientos verdes**, **chuletón de buey** y de postre a base de **nueces y queso con dulce de manzana**. Todo ello, **por 20 euros**.

A esta cena, los miércoles se une la **actuación de un otxote**.

Por otro lado, también cabe mencionar que los clientes podrán pedir **chuleta de wagyu**, considerada por los expertos como **la mejor del mundo**, por su sabor y textura.

Novedades de Gurutzeta en 2012

Como cada año, **Gurutzeta ofrece nuevos servicios a sus clientes**, con el objetivo de seguir creciendo en calidad y servicios. En esta ocasión, los clientes podrán acudir a la **sidrería tanto al mediodía como a la noche**, salvo los domingos por cierre. Esta novedad se une a la apertura antes mencionada del **comedor climatizado**.



CREMA DE PEREJIL Y VINAGRE DE TXAKOLI