



Sidrería Aburuza

943692452

aburuza@sidrasaburuza.net

<http://www.sidrasaburuza.net/>

Horario: Abre a las 20.00 h.

Descanso semanal: Domingos y lunes

Barrio Goiburu

Aduna,

Gipuzkoa 20150

En Aduna

Txotx en la sidrería Aburuza

De martes a sábado ofrece el típico menú de sidrería por unos 25 euros, aproximadamente

Diariovasco.com | 19/01/2012

Ya está en marcha la **temporada de sidrerías** y una gran opción para disfrutar de ellas es la **sidrería Aburuza**, en el **barrio Goiburu de Aduna**. Un establecimiento con enorme tradición desde la década de los cincuenta, que es cuando **Manuel Aburuza** comenzó a elaborar sidra natural en el **caserío Olatza**. Después cogió el testigo su hijo Juan José, y ahora llevan las riendas de la sidrería los hijos de éste, entre ellos, losu.

En la sidrería Aburuza este año han vuelto a elaborar su sidra con manzana de la tierra

Para la elaboración de su sidra, en **Aburuza** han utilizado un 60% de manzana autóctona, así como un 40% procedente de Francia.

Según losu, este año tenemos una sidra «amarilla, de color pajizo» y «más afrutada».

«La sidra ha fermentado antes que otros años y

eso es bueno porque significa que está más hecha que otros años por estas fechas», explica losu.

Aburuza ofrece el habitual menú de sidrería

La **sidrería** cuenta con un comedor para unas 300 personas y 17 kupelas dedicadas al **txotx**. Como no podía ser de otra manera, ofrecen el habitual **menú de sidrería**, consistente en tortilla de bacalao, bacalao con pimientos verdes y chuleta a la parrilla. De postre, no podían falta el queso, las nueces y el membrillo, así como las tejas y los cigarrillos de Tolosa.

La **sidrería Aburuza** abre sus puertas de martes a viernes por las noches y los sábados, mediodía y noche. Y posee una amplia cafetería, así como una terraza con vistas al Ernio y