



Estás en [Guía Gastronomika](#) -
[Restaurantes](#) -

-
[Begiristain, una sidrería llena de tradición](#)

Una buena opción

Begiristain, una sidrería llena de tradición

La sidrería Begiristain está enclavada en Ikaztegieta en el caserío Iturrioz, que data del siglo XVI. Se trata de un entorno verde y tranquilo ideal para ir con niños los fines de semana

diariovasco.com | 20/02/2014 |



[VÍDEO](#)

Sidrería Begiristain

943652837

begiristainsagardotegia@gmail.com

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

Horario: De 13.00 a 19.00 h. y de 20.00 a 24.00 h.

Descanso semanal: Lunes

Iturrioz Baserria

Ikaztegieta,

Gipuzkoa 20267

El pasado 5 de enero abrió sus puertas, fiel a su cita, la **Sidrería Begiristain de Ikaztegieta**,

que permanecerá abierta **hasta el próximo 19 de junio** para disfrute de los amantes a la sidra. Ofrece **cenas de martes a sábado** y **comidas los sábados y los domingos** y además, es un lugar ideal para acudir con niños por su **entorno verde y tranquilo** en el que los más pequeños pueden jugar al aire libre sin peligros.

La sidrería Begiristain tiene cabida para alrededor de **150 personas** que en esta época del año disfrutan con el **típico menú de sidrería**. Para abrir boca, se ofrece una cazuelita de txistorras, la habitual tortilla de bacalao y el bacalao con pimientos.

El plato fuerte es, sin duda, la chuleta, una auténtica delicia, si bien en este establecimiento existe la posibilidad de comer 'cordero al burduntzi' (la forma más antigua y tradicional de asar, colocando el cordero limpio ensartado sobre las brasas, a la distancia justa para que se haga poco a poco, volteándolo cada 15 minutos para que se repartan completamente los jugos), siempre y **cuando se realice la reserva de antemano**. La sidrería tiene la posibilidad de asar tres corderos a la vez, lo suficiente como para dar de comer a 45/50 comensales.

El menú se completa, como manda la tradición, con queso con membrillo y nueces y aunque el precio depende de lo que se consuma, lo normal suele ser pagar **entre 25 y 35 euros**. Además, durante todo el año existe la posibilidad de adquirir en el establecimiento sidra embotellada.

Sidrería Begiristain, desde 1932

La **Sidrería Begiristain** tiene una larga tradición. El **caserío Iturrioz, levantado en el siglo XVI**, era en 1932 la segunda sidrería que más litros producía en toda Gipuzkoa (unos 100.000 l.) y la más grande del Goierri. Fue José Gregorio Begiristain quien **a principios de siglo comenzó a producir sidra de forma industrial** y el negocio familiar ha ido pasando de generación en generación hasta nuestros días.

José Gregorio Begiristain, abuelo del actual dueño, comenzó a fabricar sidra allá por el año 1937

Este año se han producido en la Sidrería Begiristain 140.000 litros de sidra, en un gran porcentaje (90%) con manzana traída desde Francia y Galicia. El resto, alrededor de un 10%, es producto autóctono. Cuenta con **18 'kupelas' (barricas)** desde las que el visitante puede degustar directamente la sidra al grito de

'txotx!', expresión utilizada para llamar a los acompañantes a degustar un vaso de sidra.

Los sábados por la noche ofrece servicio de autobús que pasa por **Legazpi, Urretxu, Zumarraga, Ormaiztegui, Lazkao, Beasain y Ordizia** finalizando el trayecto en las **sidrerías de Legorreta e Ikaztegieta**. Para hacer uso del servicio de autobús es necesario avisar cuando se realice la **reserva en la sidrería**. El precio de **ida y vuelta es de 6€**.



CÓMO UTILIZAR LAS PLANTILLAS DECORATIVAS



VÍDEO

- Realiza tus propios postres con la colección de Pastelería Creativa



vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Camino de Portuete, 2. 20018 San Sebastián

C.I.F. A-20004073



Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.