

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para optimizar tu navegación, adaptarse a tus preferencias y realizar labores analíticas. Al continuar navegando aceptas nuestra [Política de Cookies](#).X



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

[Gurutzeta: tradición y modernidad en el corazón de la manzana](#)

Txotx en Astigarraga

Gurutzeta: tradición y modernidad en el corazón de la manzana

Ubicada en el barrio de Ergobia de Astigarraga, en pleno corazón de la manzana, la sidrería Gurutzeta ha sabido conservar desde sus inicios, a finales del siglo XIX, su carácter familiar.

diariovasco.com | 07/02/2014 |



Sidrería Gurutzeta

943 55 22 42

gurutzeta@gurutzeta.com

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

Horario: Abierto del 15 de enero al 16 de abril. Del 24 de abril al 31 de mayo, abrirá los jueves noche y los viernes y sábados mediodía y noches.

Descanso semanal: domingos y festivos

Oialume Bidea, 63

Astigarraga,
Gipuzkoa 20115

A pesar de que la lista de sidrerías es extensa, especialmente en Astigarraga y Hernani, hay algunas que, como Gurutzeta, resultan ser más especiales que otras por su saber hacer y experiencia. Y es que Gurutzeta ha sabido adaptarse al paso del tiempo para ofrecer los servicios que los diferentes clientes demandan en pleno siglo XXI.

Con la temporada de txotx en pleno apogeo, cualquier momento es bueno para acercarse a **Gurutzeta**, donde el cliente encontrará, tal y como explica su gerente, Jose Ángel Goñi, “**un producto natural, elaborado con técnicas modernas puestas al servicio de la tradición**”. Cada día, gran cantidad de gentes venidas de toda Gipuzkoa, pero también de Bizkaia, Navarra e Iparralde, disfrutan de los servicios de uno de los establecimientos de culto gastronómico más reconocidos del territorio.

Menú de sidrería

En Gurutzeta ofrecen dos tipos de menú típicos de sidrería. Por un lado el menú de 20€, consistente en chorizo, tortilla de bacalao, txuleta y el postre habitual: queso, nueces y dulce de manzana. Este menú se ofrece los lunes, martes y jueves.

Por otro lado, disponen del menú tradicional, servido a diario a un coste aproximado de 30€, que consiste en chorizo, tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuleta y el postre antes mencionado. A este menú se le podría añadir o sustituir por el bacalao en salsa verde o con tomate.

La sidra de 2014 en Gurutzeta destaca por su «puntito de amargor, pero es muy fácil de beber», destaca su gerente, José Ángel Goñi

Cabe destacar, por un lado, que **las cenas de los miércoles se amenizan con la actuación de un 'otxote'**. Por otro, y como novedad de este año, la temporada del txotx se ampliará mas allá del calendario oficial. Abrirán, otra vez, después del 16 de abril (jueves 24 de abril), y cerrarán el 31 de mayo. En este periodo, las

kupelas de Gurutzeta abrirán los jueves noche y los viernes y sábados mediodía y noches.

Sidra "con cuerpo, limpia"

Tal y como explica José Ángel Goñi, gerente de Gurutzeta, **"este año tenemos sidras con cuerpo, limpias, con un puntito de amargor, ya en la fase final de su evolución y sidras muy fáciles de beber"**. Son sidras que deben servirse frescas, nunca frías, en vaso ancho, fino y de cristal. Se debe escanciar a cierta altura, no demasiada, en un vaso ancho y largo de cristal fino; de esta manera se desprende la 'txinparta' (burbujas de carbónico que revientan y desaparecen rápido). El vaso ha de llenarse hasta una altura de 3 dedos y beberla de seguido.

Un negocio familiar

Desde 1979, cuando su actual gerente, Jose Goñi Urreaga, inicia la modernización de la sidrería, instalando nuevos lagares, construyendo una bodega nueva y mecanizando el trabajo, este establecimiento ha trabajado siempre buscando la comodidad de sus clientes pero sin olvidar sus raíces. Así, en 1989 el hijo de José Goñi, José Angel Goñi, se hace cargo del negocio y comienza un proceso de profesionalización de una actividad de carácter familiar. Introduce cubas de acero inoxidable, nuevas técnicas del frío para el control de la fermentación y comienza una nueva fase con la incorporación de técnicas de marketing.

En la actualidad y desde 2012, en la sidrería Gurutzeta el cliente podrá optar entre un comedor situado junto a las kupelas y otro con temperatura más cálida y asientos. 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.

