

EL DIARIO VASCO

Gastronomía | Restaurantes

Ipintza Sagardotegia, tiempo de txotx

Tradicional menú sidrero de una buena calidad y precio



Amagoia y Agin, pilotos de Ipintza Sagardotegia, brindan por la buena marcha la sidrería. Lobo Altuna



Oraitz García

Sábado, 13 de enero 2024, 07:20

Seguir

Comenta



El próximo martes, día 16, arrancará la nueva temporada del txotx 2024 en Astigarraga en la que Iñigo Etxezarreta, cantante del grupo ETS, será el encargado de dar el primer trago tras el tradicional grito 'Hau da gure sagardo berria!'. He querido adelantarme a esa cita tan importante en el calendario gastronómico de nuestro territorio y visitar Ipintza Sagardotegia para conocer de primera mano cómo se presenta esta nueva temporada de la sidra.

Ipintza Sagardotegia

Dirección Santio Zeharra 12 (Astigarraga)

Teléfono 688811724

Comedor 1 para 100 comensales

Cierre Lunes y martes, los mediodías de miércoles a viernesy domingo noche

Monedas 3 de 5

Menú sidrería 37,5€

Menú sidrería reducido 30€

Menú de temporada (verano-otoño) 20€

Agin Laburu y Amagoia Insausti mantienen viva la tradición sidrera de la familia dado que fueron los padres de Agin quienes pusieron en marcha la sidrería. Este se sumó en 2008 al proyecto para ir cogiendo el relevo y las riendas. Hoy encontraremos a Agin en la parrilla, donde mima chuletas, chipirones y corderos, mientras Amagoia gobierna los fogones de la cocina, de donde salen la tortilla de bacalao o las croquetas.

Al depender de una fruta, como la manzana, y que su cosecha y características cada año sean tan cambiantes, hace que la sidra que se elabora cada año sea diferente. Este año nos encontraremos con una con un cuerpo más ligero y muy fresca. El cambio climático está afectando también a la producción sidrera y eso hace que las sidras estén mas hechas que antaño; era costumbre arrancar la temporada con la bebida

aún sin hacer, un poco verde, pero esta temporada podremos disfrutar de sidras ya bien hechas, bien asentadas. Al final el calor y el clima seco han adelantado la cosecha de la manzana, con lo que ha llevado consigo que se empiece a elaborar antes las sidras.

De enero a mayo, en Ipintza Sagardotegia siguen fieles a la tradición de acompañar la nueva sidra con el tradicional menú de sidrería.

Empezando con una buena tortilla de bacalao, con un punto de cuajado interesante y con un toque dulce que le aporta la cebolla pochada, que es una maravilla. Seguiremos con el bacalao frito con pimientos y con la chuleta a la parrilla, chuletas que doma y gobierna Agin en la parrilla. Para terminar, el tradicional postre de queso, membrillo y nueces. Durante la temporada, las noches de miércoles a viernes y los domingos al mediodía también ofrecen unos dos o tres platos elaborados con productos de temporada que enriquecen su propuesta gastronómica. Asimismo, si queremos comer o cenar algo ligero y mantener la tradición, nos ofrecen la posibilidad de optar por un menú de sidrería reducido con la tortilla de bacalao, la chuleta y el postre.

Ipintza Sagardotegia es una sidrería que abre sus puertas más allá de la temporada del txotx. Solo cierran algunas semanas durante el año pero podemos visitar y respirar el ambiente sidrero durante todo el año. A partir de mayo amplían su propuesta gastronómica con una reducida carta donde los protagonistas son los productos de temporada y la parrilla, platos sencillos, tradicionales y bien cocinados. Una cocina sin misterio pero de muy buen nivel.

Visité Ipintza en Navidad para celebrar mi cumpleaños junto a la familia y además de disfrutar de su rica tortilla de bacalao le sumamos una fresca ensalada mixta para empezar, y terminamos con dos elaboraciones a la parrilla, dos de las grandes estrellas de la oferta fuera de temporada de Ipintza, junto con la ensalada de pimientos en otoño y el revuelto de hongos. Por un lado, el chipirón, un señor chipirón, presentado en su plenitud, cocinado en su punto perfecto y acompañado con un refrito que le aporta personalidad y un bixigarri más que interesante, que se convierte en la excusa perfecta para visitar Astigarraga de mayo a diciembre. Por otro lado, el cordero, que lo bordan

a la parrilla, es un manjar, no es tan habitual encontrarlo en las cartas de los bares y restaurantes, pero en Ipintza es una de sus referencias. Terminamos con el tradicional postre sidrero.

Todo ello regado con sidra, no podía ser de otra manera, pero aquí apuestan por presentar la riqueza sidrera de Astigarraga, cuentan con 14 referencias diferentes de 7 sidrerías locales. Empiezan presentando la propia, la de su casa, para luego ir ofreciendo diferentes sidras, lo que enriquece la experiencia gastronómica de Ipintza Sagardotegia.

A la carta y al menú de sidrería se le suman los menús de temporada a partir de mayo. Menús que al precio de 20€ se convierten en una gran opción, de una calidad y precio más que interesante. Croquetas para empezar, seguido de la ensalada de tomate en verano y revuelto de champiñones en otoño, y terminado con la costilla de cerdo. Sin faltar el postre y la sidra. Una muy buena excusa para visitar Ipintza Sagardotegia fuera de la temporada sidrera. Mientras, disfrutemos de la temporada del txotx. On egin!

Temas Gastronomía y recetas Sidrerías restaurante

 Comenta

 Reporta un error

