

# Las mejores sidrerías para visitar este 2018: Gurutzeta en Astigarraga

Por **Redactor** - 29 enero, 2018



Sidras Gurutzeta, ubicada en el Barrio de Ergobia de Astigarraga, es una empresa familiar que dedica a la actividad sidrera desde finales del siglo XIX.

A partir de 1979 Jose Goñi Urreaga inicia la modernización de la sidrería, instalando nuevos lagares, construyendo una bodega nueva y mecanizando el trabajo.

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 comienza una nueva fase con la incorporación de técnicas de marketing.

En definitiva, podríamos definir nuestra sidra como un producto natural, elaborado con técnicas modernas puestas al servicio de la tradición.

## **DISFRUTA DEL AUTÉNTICO TXOTX TRADICIONAL**

---



¿Cómo pagar 63% menos en el seguro del



## coche?

Hace 4 meses decidimos cambiar la compañía con la que tenemos asegurado nuestro coche porque estábamos cansados de pagar 4 al año con Mapfre. Cada vez que veíamos en el buzón la carta de Mapfre nos poníamos de mal humor, pero esto dejó de ser un problema cuando descubrimos la nueva compañía a través de la que hemos asegurado nuestro coche. Os contamos cómo hemos

conseguido pagar un 63% menos

[Haz click para leer este contenido](#)

---

El TXOTX es una comida tradicional en sidrería en la que para catar la nueva sidra (por eso la temporada de TXOTX se desarrolla de enero a abril) se degustan los platos tradicionales cho a la sidra, tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, Txuleta a la parrilla y de queso de Idiazabal con nueces y dulce de manzana o membrillo, todo ello acompañado por la sidra escanciada directamente de las Kupelas.

Los platos son servidos a la manera tradicional, en una gran fuente en el centro de la mesa e las que se incluyen las raciones correspondientes al número de comensales.

## CONTACTO

[gurutzeta@gurutzeta.com](mailto:gurutzeta@gurutzeta.com)

Teléfono: 943 55 22 42

Camino Oialume, 63, Astigarraga, Guipúzcoa 20115

[www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com)