

Más Gastronomía

[Restaurantes](#) [Pintxos](#) [Actualidad](#) [La Bodega](#) [La Despensa](#) [Recetas](#) [Concurso de recetas](#)

«Hau da Araetako sagardo berria»



Las remeras de Orio abrieron el txotx de esta sidrería que fusiona la tradición con la arquitectura moderna

Lunes, 17 febrero 2020, 12:18



«**Hau da Araetako sagardo berria**», gritaron al unísono **Xanti Zabaleta y Nadeth Agirre. Son el entrenador y la patrona de Orio**, vencedor en la Liga Euskotren y en La Concha y que tuvieron el honor de **abrir las kupelas de la Sidrería Araeta** en reconocimiento a su gran labor. **Julian Iantzi** fue el **encargado de otorgarles el premio 'Conquistadoras del Tolare 2020'** en una ceremonia guiada por el periodista Jon Martija y amenizada por los bertsolaris Maialen Akizu y Sebastián Lizaso y cuyo colofón corrió a cargo de la Euskorleans Band y el grupo de baile Donosti Lindy Lop.



Entre música y bailes se puso fin a una velada en la que la **verdadera protagonista** fue la **nueva sidra de Araeta**, cuyos matices fueron explicados perfectamente por el enólogo Juan Zuriarrain y el sensacional menú que preparó una vez más el chef urretxuarra Jon Moreda, que le dio su particular toque al clásico menú de sidrería.

Tras un **chorizo cocido** para chuparse los dedos, los invitados al acto disfrutaron de una **jugosa y sabrosa tortilla de bacalao**, que precedió a un **bacalao** que puso la nota sorprendente de la noche: **rebozado, terminado a la cazuela** y servido junto a su guarnición de **pimientos y cebolla pochada y un pil-pil** que le daba un toque espectacular. La **txuleta, 800 gramos de buey procedentes de la cárnica Txogitxu**, hizo las delicias de los comensales antes de degustar el **queso, el membrillo y las nueces**, que tenían una última sorpresa: Su presentación, en una bolsa de papel y con un riquísimo **dulce de manzana** puso el colofón a una cena regada siempre con una sidra que, pese a las fechas en las que nos encontramos ya tenía un buen grado de maduración y su punto de acidez.

Este ritual anual no fue sino uno más de los numerosos eventos que acoge al año la sidrería, **ubicado en la carretera que transcurre desde Zubieta hasta el Hipódromo** y cuyo innovador diseño no deja indiferente a nadie. Demuestra que la tradición sidrera no sólo no está enemistada con el **diseño y la arquitectura moderna**, sino que pueden formar un sensacional matrimonio.



Así, uno se puede sentar a **degustar este menú sidrería** rodeado de botellas colgando del techo, disfrutar de **un menú especial** en un salón contemporáneo, de un plato combinado en el **gastrobar o de un bocadillo o una hamburguesa** en las mesas situadas en el exterior bajo una preciosa arboleda. La música en directo, que ameniza en muchas ocasiones en verano, colabora también para darle un ambiente especial a esta experiencia gastronómica, que incluso se puede disfrutar en un reservado.

Además, la sidrería Araeta dispone de un **amplio espacio exterior**, con parques para el disfrute de los más pequeños de la casa. Toda la sidrería en su conjunto se convierte en un **escenario idóneo** también para la **celebración de bodas y eventos de todo tipo**.

Un equipo a su servicio

La sidrería cuenta con un equipo que tiene una dilatada experiencia en la organización de celebraciones. El staff, que comienza por la coordinación de Sheila y llega hasta la exquisita atención de Elena, Andrea, Omar, Cristina, Iker o Roberto, conforma un grupo que hará que al comensal no le falte de nada desde que entre por la puerta.

Pero, como en toda sidrería, el epicentro de todo es la comida y, cómo no, la sidra. El caldo, elaborado de forma casera, artesanal y natural procede de la cosecha propia. No se interesan por las manzanas de la grandes producciones, sino por las pequeñas hechas con mimo, para que el cliente disfrute al máximo de la experiencia en un entorno sin igual.

Y luego está el chef, Jon Moreda, que apuesta por la cocina de base: sin grandes aspavientos y creada desde materias primas de máxima calidad, abogando siempre por mantener el sabor de cada ingrediente en el paladar. Su mano hará de su paso por Araeta un deleite para los sentidos.





Menú

- Aperitivo de bienvenida de la casa
- Tortilla de bacalao
- Taco de bacalao con pimientos verdes
- Chuletón de buey de 800gr. a la parrilla para 2 personas
- Queso, membrillo y nueces
- Txotx sidra artesanal de manzana y perada
- Menú sidrería en Araeta por 24,95€

Araeta

Dirección: De Berridi Bidea, 22, 20160 Zubieta, Gipuzkoa

Teléfono: 943 36 20 49

Lo + leído

El Diario Vasco	Restaurantes	Top 50
1	1990 Gastroteka Tolosa: informal y de calidad	
2	Restaurante Lasa, un palacio con cocina tradicional y de autor	
3	«Hau da Araetako sagardo berria»	
4	El Bohío: en La Mancha desde 1934	
5	Un San Valentín para comérselo	

Comentarios

Noticias relacionadas

Restaurante Aitzgorri, visita obligada



El Bohío: en La Mancha desde 1934



1990 Gastroteka Tolosa: informal y de calidad



Fotos



📷 Con la cabeza en el Madrid

📷 El temporal pierde fuerza



📷 Olas de hasta 20 metros en Nazaré

📷 1.000 prendas a 10 euros: así es la nueva tienda de Micolet, la marca vasca de segunda mano



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)