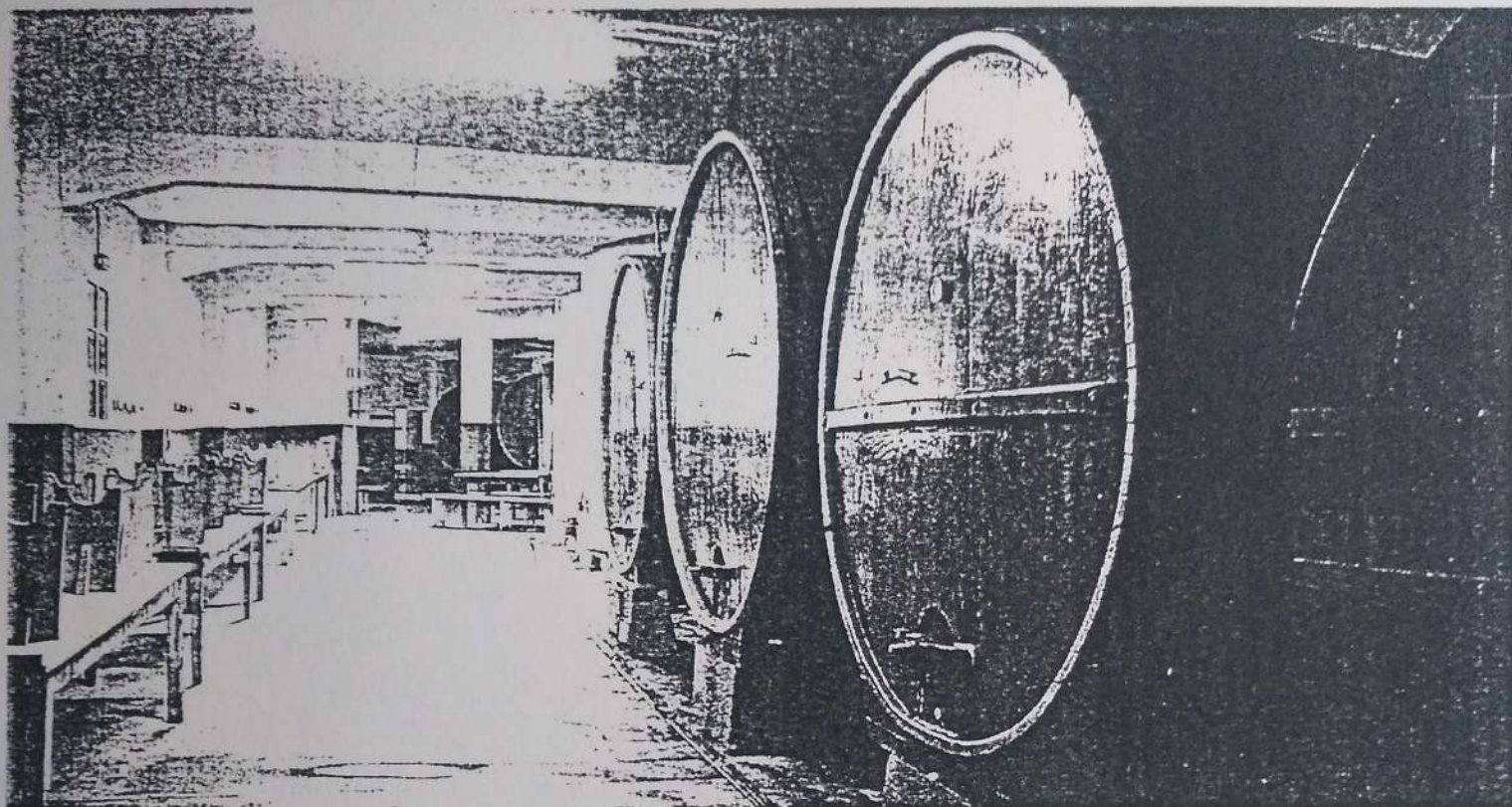




La sidrería Sarasola la regenta ahora Javier Zabalegui, tras jubilarse los anteriores propietarios. FOTO: IKER AZURMENDI

## Nuevos aires para Sarasola Sagardotegia

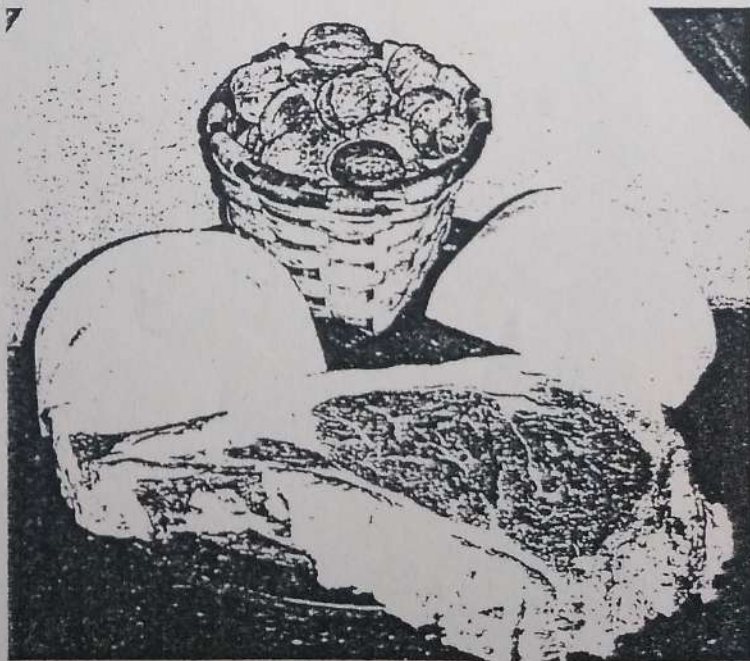
Todavía no ha comenzado la temporada del txotx, pero Sarasola Sagardotegia ya ha abierto sus puertas. Lo ha hecho para darse a conocer y porque este establecimiento ha cambiado de propietarios, ya que los anteriores dueños se han jubilado y lo han traspasado a **Javier y Marian Zabalegui**. A la inauguración del pasado lunes acudieron numerosos amigos y clientes, ya que, al fin y al cabo, Javier regentó su propio restaurante en Astigarraga durante veinte años.

Situado en la ruta de las sidrerías de esta zona, entre las sidrerías Zelaia y Mendizalde, Sarasola mantiene intacto el espíritu y las características típicas de la sagardotegi. Por un lado, seguirá ofreciendo el tradicional menú de chuleton, tortilla de bacalao, queso y nueces, con la excepción del bacalao en salsa verde que solo se ofreciera en las

cenas durante las jornadas laborales.

El precio será de 24 euros, y el local estará abierto al público en horario de 20.00 a 22.30 horas, todos los días salvo festivos y domingos. La capacidad del local es de aproximadamente cien personas.

Pero Javier Zabalegui tiene en mente otros proyectos para su nuevo local. Y es que planea abrir un pequeño restaurante junto a la sidrería, en el que ofrecer un menú de cocina tradicional más completo, con una bodega selecta, y pensado únicamente para treinta o cuarenta comensales. Para ello, es necesaria una reforma que convierta el pabellón en un local más coqueto y acogedor. Al frente de los fogones estará Aitzol Zugasti, que proviene de establecimientos como el Kako, y que fue jefe de cocina en el restaurante del hotel Codina.



Sarasola está en la ruta de las sidrerías de Astigarraga. FOTO: I.C.