



NAI BADUZUE JANGELA ETA TXOTX
PRIBATUA RESERBATU DEZAKEZUE

Gure instalazioetan Etxeberriako eta R.Zabaloko sagardoez gain Gipuzkoako hainbat sagardo ezberdin dasta ditzakezu txotxean ala botilan.

Sagardotegiko ohiko menuaz aparte, gure inguruetako eta garaian gaiko jakiak eta etxean egindako postreak aurkituko dituzu IRETZAN eskainiko zaizun Karta paregabea.

Horretaz gainera taldeentzat, ospakizunetarako edota enpresa-bazkariak antolatzeke menu-aukera zabal bat eskainiko zaizu edo neurrian egindako menuak antola ditzakegu presupuesto guztiatarako. Behar baduzue antolatzen dugu ere autobusak edota hotela. Izaten dugu ere aste tematikoak, kataketa lehiaketak.



KUPEL BATEN BARRUAN JAN DEZAKEZUE

IRETZAK giro ezberdinetako hiru jangela eta gune dauzka: KUPEL TOKI, edo jangela nagusia, txotx egiteko kupeletan. SAGASTI, txikiagoa eta bilduagoa, taldeentzako edota enpresa-bazkarietarako oso egokia. GANBARA, argitsuena, ezkontza lehenjaunartzeak eta ospakizunetarako.

IRETZAK gainera hamalau kupel dauzka non bere barruan sagardoarekin batera gure herriko haragi eta arrain paregabeak dastatzeko aukera ezin hobea izango duzu zerbitzu hoberenarekin.



ZERBITZU HOBERENA GURE BETIKO
KALITATE ETA TRADIZIOAREKIN

IREITZA

Astigarragako Sagardotegia

Troia Ibilbidea, 25 - 20115 Astigarraga

Reservas 943 330 030 - info@iretza.com



www.iretza.com

Iretza Sagardotegia, es el nuevo concepto de sidrería, que nace como homenaje a la bebida más autóctona y con más historia de Euskadi, nuestra SAGARDOA (sidra natural).

Tres casas referentes en el mundo de la sidra de Guipúzcoa, Irigoien-Herrero (Astigarraga), Etxeberria (Astigarraga) y R. Zabala (Aduna), dan vida a este proyecto en el mismo corazón de la SAGARDOA Astigarraga.



CONSULTE COMO ASISTIR A NUESTRAS CATAS

En nuestras instalaciones podrá degustar sidras de Etxeberria y de R. Zabala, tanto al txotx como en botella, también disponemos de sidras de otras casas de Gipuzkoa.



EL MEJOR SERVICIO CON LA TRADICIÓN Y LA CALIDAD DE SIEMPRE

Iretza dispone de tres comedores con diferentes ambientes. **Kupeltoki**, el comedor principal, con kupelas para hacer txotx. **Sagasti**, más pequeño y recogido, ideal para comidas de empresa y grupos. **Ganbara**, el más luminoso, ideal para bodas, comuniones y celebraciones.

Además Iretza dispone de catorce kupelas en cuyo interior podrá degustar tanto de nuestra sidra como de las magnificas carnes y pescados de nuestra tierra. Con el servicio más cuidado.

Además del típico menú de sidrería, en Iretza disponemos de una Carta donde podrá encontrar gran variedad de platos de nuestra tierra y de temporada, además de unos exquisitos postres caseros.

También, para grupos concertados, celebraciones o comidas de empresa, le brindamos la oportunidad de poder elegir entre varios menús o de confeccionar uno a su medida, adaptándonos a todos los presupuestos. Si lo desea le gestionamos también transporte y alojamiento. Asimismo organizamos catas, concursos y semanas temáticas.



IRETZA, TRADICIÓN, SERVICIO E INOVACIÓN

IRETZA

Astigarragako Sagardotegia

Troia Ibilbidea, 25 - 20115 Astigarraga

Reservas 943 330 030 - info@iretza.com



www.iretza.com

Iretza Sagardotegia, sagardotegiko kontzeptu berria Euskadiko SAGARDOARI (sagardo naturalari) omenaldi bat bezala pentsatuta.

Gipuzkoako sagardogintzan erreferente diren hiru sagardotegik ematen diote bizia proiektu honi SAGARDOAREN magala den Astigarraga herrian: IRigoien-Herrero (Astigarraga), Etxeberria (Astigarraga) eta R. Zabala (Aduna)