



SAIIZAR

Restaurante ■ Sidrería

*"El sabor de
nuestra tierra"*



SAIZAR

Caserío SAIZAR, s/n
20170 USURBIL
GUIPUZCOA
Tel.: (943) 362228-372982
Fax (943) 366412



RESTAURANTE



SAIZAR, estilo al natural

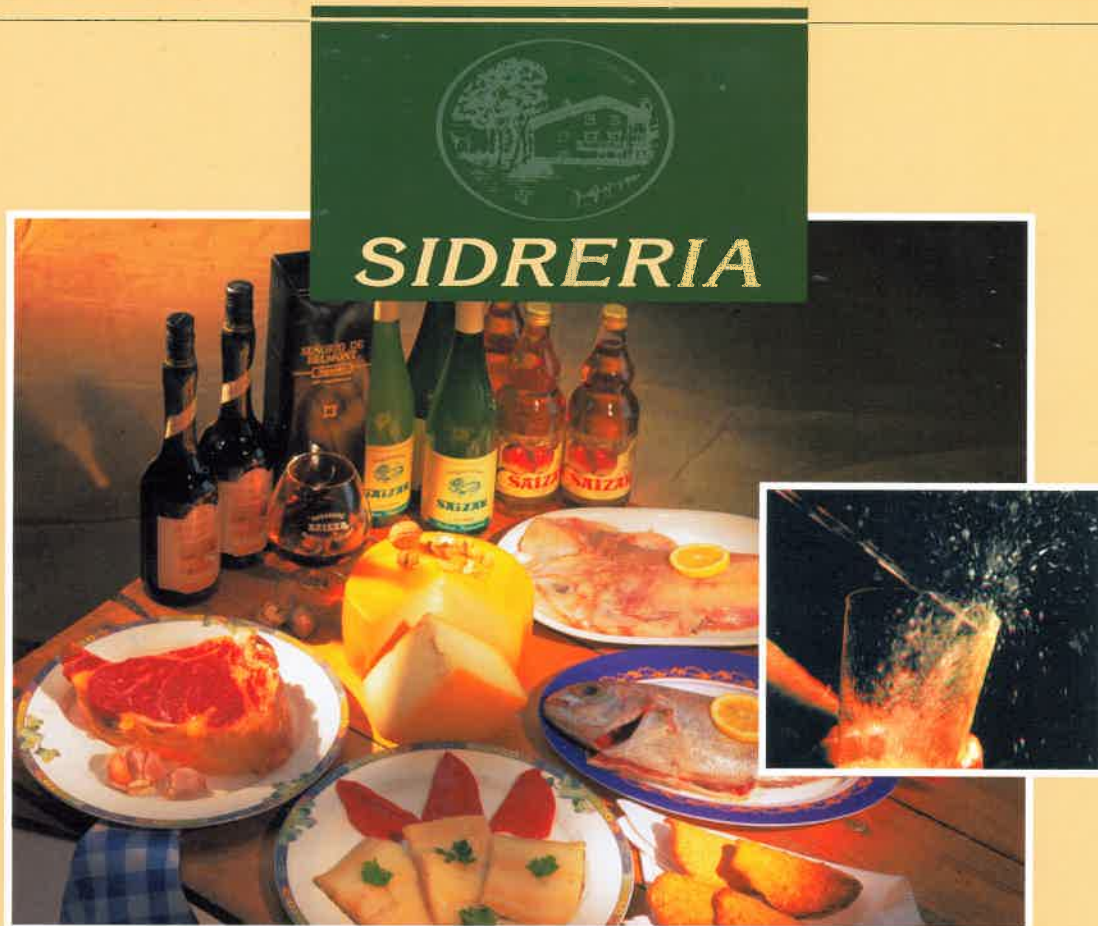
*E*n Usurbil, en un incomparable paraje natural, disfrutarás al máximo de nuestra cocina, fiel a los sabores tradicionales.

Para tus comidas de empresas, congresos, grandes familias o los amigos más íntimos - cinco, cincuenta o quinientos invitados -.

En nuestra casa siempre hay un espacio idóneo para disfrutar de la comida hasta el último detalle. Disponemos de amplios salones (comedor de hasta 500 comensales), 2 magníficas salas-restaurante a la carta y una Sidrería tradicional.



Comedores para: Congresos, Reuniones de empresa, Bodas y Banquetes



SAIZAR, sidra al txotx

*L*a Sidrería **SAIZAR**, te propone degustar, en temporada, nuestro Menú de Sidrería elaborado con productos de 1ª calidad: Bacalao, Tortilla de bacalao, Chuletones, Queso, Membrillo, Nueces...

Y junto a ello, la Sidra al txotx, nuestra gran protagonista, elaborada de manera artesana y tradicional.

Lo mejor de nuestra tierra, especialmente seleccionada para ti .





La SIDRA: nuestra razón de ser

*En **SAIZAR** cuidamos con mimo la elaboración de nuestros productos, orgullo de nuestra bodega.*

La Sidra, el Vinagre, el Sagardo, comienzan su proceso, año tras año, tras la selección y mezcla de nuestras manzanas:

Nuestra **SIDRA SAIZAR**

Tiene el sabor de nuestra tierra, para tomarla sola o acompañada de cualquier comida.

De color pajizo-amarillento y sabor afrutado.

Nuestro **VINAGRE SAIZAR**

Puro de sidra, acompaña las mejores ensaladas y aliños.

Nuestro **SAGADOZ Señorío de Belmont**

Lo hemos logrado aplicando técnicas de vanguardia que, sin apartarnos de nuestra tradición, hacen de nuestro aguardiente de sidra un producto único, intenso, lleno de matices.

*En **SAIZAR** hemos conservado y mejorado a través del tiempo, nuestra producción de sidra.*

SAIZAR Arte y Tradición.

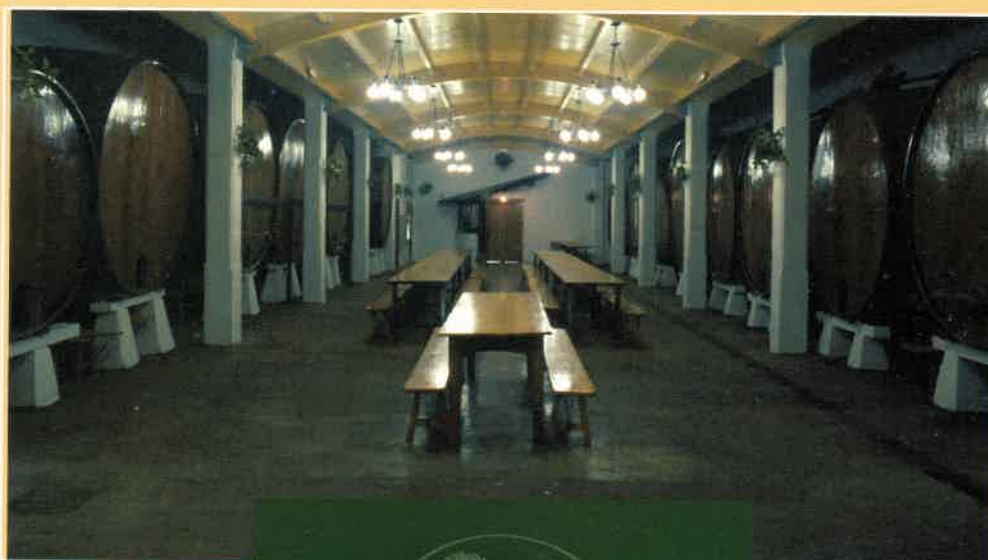


Instalación técnica en nuevas sidrerías

SAIZAR evoluciona con el tiempo y se prepara para el futuro.
Estamos preparados técnicamente para :

- *Instalación de **NUEVAS SIDRERIAS***
- *Instalación de **GRIFOS** de sidra*
- *Sidra natural en **BARRIL***

CONSULTANOS TUS DUDAS Y DAREMOS SOLUCION A TUS PROBLEMAS





Sagardoa • Sidra Natural

SAIZAR





XTM DESIGN



Sagardoa • Sidra Natural

SAIZAR

Kale-zahar Auzoa, 39

20170

USURBIL

GIPUZKOA

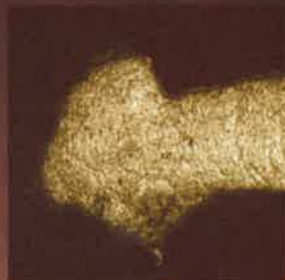
Tel. **943 364 597**

Fax **943 366 412**

e-mail: s.saizar@euskalnet.net



WWW.sidrassaizar.com

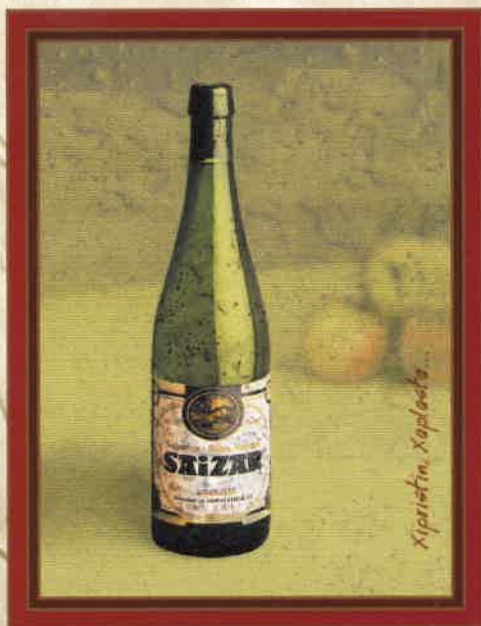


Xipristin, Xaplasta...





Tan peculiar como nuestras manzanas.
Con la calidad y el orgullo de lo bien hecho.



SAIZAR

Sabe a Tradición

Nuestra sidra obtiene su carácter gracias a la cuidadosa selección de los distintos tipos de manzana de calidad. Seguimos la tradición de nuestro oficio en la elaboración de este producto natural de baja graduación. Para apreciar todas sus cualidades, consuma nuestra sidra entre 10 y 13 C°.



Sogardos • Sidra Natural

SAIZAR

Sidra Natural Selección

5,5 % Vol.

75 cl.e



Vinagre de Manzana

75 cl.e



SAIZAR
Sagardo Berezia

Las mejores manzanas y todo el cuidado de nuestro enólogo se reúnen en esta sidra de producción limitada. De aroma fresco y persistente, sabor fino y complejo, Saizar Sagardo Berezia ofrece la máxima calidad incluso a los más exigentes paladares.

Vinagre de manzana



SAIZAR

El vinagre de manzana es un complemento ideal y saludable, por sus componentes naturales, para cualquier cocina tradicional. Especialmente indicado, para preparar pescados a la brasa y todo tipo de ensaladas y aliños.

Nuestros Licores

Licor de Sagardoz

Sagardoz

20 % Vol.

50 cl.e



LICOR DE
SAGARDOZ

SAIZAR

■ ■ ■ Saizar, elabora artesanalmente, con métodos tradicionales de destilación y envejecimiento en barrica de roble este licor de intenso aroma, aterciopelado cuerpo y delicado paladar: con una baja graduación de 20° para poder ser disfrutado en cualquier momento.

40 % Vol.

70 cl.e



SEÑORÍO DE
BELMONT

SAIZAR

■ ■ ■ Siguiendo las raíces de una tradición familiar y tras un proceso artesano de destilación de la sidra, nace el aguardiente de manzana o Sagardoz, que reposa varios años en barricas de roble, adquiriendo un color dorado y un *bouquet* afrutado característico de este Sagardoz Señorío de Belmont.



SAIZAR

Sabe a Tradición



*Tan peculiar como nuestras manzanas.
Con la calidad y el orgullo de lo bien hecho.*

www.sidrassaizar.com



Sidra Natural

SAGARDO NATURALA

Ficha Técnica:

- GRADO ALCOHÓLICO:
- CAPACIDAD DEL ENVASE:
- CATA SENSORIAL:

6 % Vol.
75 cl.

Fase visual: Hace buen vaso. Con txinparta, rompe bien, comiendo la corona, dejando en los lados del vaso abundante grasa, con una ligera turbidez. Color amarillo pajizo con matices verdosos.

En nariz: Aroma a frutas carnosas verdes, florales, cítricos y manzana compotada. Muy afrutado y persistente.

En boca: Se aprecia en la punta de la lengua el punto natural de carbónico. Muy elegante. Es de entrada ácida, fresca, pasando rápidamente por toques dulces y amargos muy persistentes teniendo los tres palos. Final de boca compleja, fresca y amarga. Retronasal afrutada.

- PLATOS RECOMENDADOS: Una bebida ideal para tomarla sola, como refresco, o acompañando cualquier comida.

- TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°-12° C aprox.





Licor de Sagardoz

Ficha Técnica:

- **GRADO ALCOHÓLICO:** 20 % Vol.
- **CAPACIDAD DEL ENVASE:** 50 cl.
- **ELABORACIÓN:** Métodos tradicionales de destilación y envejecimiento en barrica de roble.
- **CATA SENSORIAL:**

Fase visual: Color amarillo oro limpio. Brillante, con luz propia.

En nariz: Aroma intenso a manzana ácida y destilado de sidra polifenólica, con matices a vainilla, roble americano y especiados del roble francés. Complejo.

En boca: Es de entrada dulce, ácido y fresco, pasando por la boca dando un toque cálido por el destilado. Final de boca largo, redondo y fresco. Retronasal afrutada con matices de manzana ácida y complejos por el destilado envejecido en roble francés y americano.
- **PLATOS RECOMENDADOS:** Licor de baja graduación para poder ser disfrutado en cualquier momento.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** Frio (por debajo de los 10° C).





Sagardoz

SEÑORÍO DE BELMONT

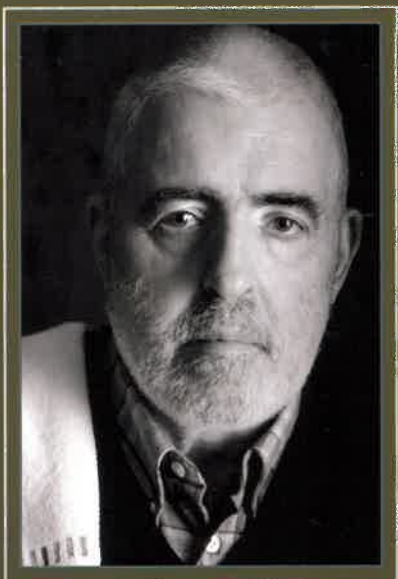
Ficha Técnica:

- **GRADO ALCOHÓLICO:** 40 % Vol.
- **CAPACIDAD DEL ENVASE:** 70 cl.
- **ELABORACIÓN:** Siguiendo las raíces de una tradición familiar y tras un proceso artesano de destilación de la sidra, nace el aguardiente de manzana o Sagardoz "Señorio de Belmont", que reposa varios años en barricas de roble.
- **CATA SENSORIAL:**

Fase visual: Color castaño muy fino con matices de oro viejo.

En nariz: Aroma intenso y complejo con multitud de matices de guarda en roble francés y aromas ardientes del destilado de sidra polifenólica, manzana compotada, marrasquinos y florales balsámicos.

En boca: Ardiente en la entrada, potente en el paso de boca, final largo y delicado. Retronasal matices ardientes, especiados, frutas compotadas con florales balsámicos muy potentes.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18° C aprox.



Fundador de Sidras SAIZAR
Esteban Lertxundi



Sagardoa • Sidra Natural
SAIZAR

Kale-zahar Auzoa, 39
20.170

U S U R B I L
G I P U Z K O A

Tel. 943 364 597

Fax 943 366 412

e-mail: sidreria@sidrassaizar.com



*Tan peculiar como nuestras manzanas.
Con la calidad y el orgullo de lo bien hecho.*

www.sidrassaizar.com



Sidreria



Sagardoa • Sidra Natural
SAIZAR

Kale-zahar Auzoa, 39

20.170

USURBIL

G I P U Z K O A

Tel. 943 364 597

Fax 943 366 412

e-mail: sidreria@sidrassaizar.com

Localización



www.sidrassaizar.com

TTM INGENIERIA