



Miércoles, 29 de Febrero de 2012 - Actualizado a las 05:27h

Los donostiarros no necesitan irse muy lejos para disfrutar de la temporada de sidra. Al lado de una de las zonas de mayor actividad industrial de la capital guipuzcoana, pero al mismo tiempo escondida en plena naturaleza, rodeada de prados, árboles y antiguos baserris, se encuentra la sidrería Urkiola, un negocio familiar que lleva más de 100 años dedicándose a la elaboración de la sidra.

Esta sidrería, ubicada en el camino de Igará 37, guarda la apariencia de lo antiguos caseríos, pero sobre todo, sigue manteniendo la tradición de elaborar todos los años su propia sidra, que embotellan para luego venderla, incluso dan la posibilidad de consumirla desde las mismas kupelas.

Al frente de este establecimiento está **Izakun Urkiola**, la encargada de seguir con el negocio que en su día fundaron sus aïtonas. Esta es una anfitriona excelente, a la que los muchos años de experiencia le han enseñado que además de calidad, el cliente exige un buen trato y cercano.

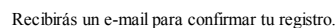
Urkiola abre todos los días de lunes a sábado, ofreciendo tanto comidas (13.30 a 15.30 horas) como cenas (20.20 a 22.00 horas). Inmersos en plena temporada sidrera, esta sagardotegi permite disfrutar de su menú al estilo más tradicional, comiendo de pie entre las barricas, al mismo tiempo que ofrece otro amplio comedor en el que se puede comer sentado.

Entre sus fuegos elaboran el típico menú de sidrería, que incluye la deliciosa tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos del piquillo y un chuletón de vaca de un kilo para cada tres personas. Tampoco podría faltar el postre que incluye queso, membrillo y nueces.

En esta sidrería donostiarra no apuestan por una lista cerrada, sino que cada uno es libre de comer lo que quiera dentro del menú, de forma que pagaría únicamente por lo que consume. Pero esto no es todo. Entre semana, además del menú, también ofrecen una carta de degustación que incluye platos como cecina de León, muy difícil de encontrar entre los establecimientos de la ciudad, ensalada de la casa, verduras a la parrilla, revuelto de bacalao con trigueros y ajos frescos, chuletón de viejo, puding de manzana o tarta de queso con intxaursala.

Para más información se puede llamar al teléfono 943 210 168.

Cargando comentarios...



Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

Publicidad

- •
•
•
•
• © Diario de Noticias-Edición Digital
•
•
•
•