

**SIDRERÍA MENDIZABAL**

Dirección: Sagardotegi Zeharra, 2 - 20115 - Astigarraga (Gipuzkoa)  
Teléfono: 943 555 747 / 650 306 106  
E-mail: info@mendizabalsagardotegi.com  
Web: www.mendizabalsagardotegi.com

## Nuevas sensaciones en la sidrería Mendizabal

La renovada sagardotegi de Astigarraga abrió sus puertas el viernes pasado, tras cinco años cerrada, con una propuesta gastronómica que da protagonismo a la parrilla

**ARKAITZ DEL AMO**

**N**o hay que caminar mucho para darse cuenta de las novedades. Desde el coche se aprecia que el parking es nuevo, acondicionado para ofrecer un mayor número de plazas de aparcamiento y comodidad a sus clientes. De frente, un cartel luminoso con la nueva imagen de la sidrería Mendizabal aventura una nueva experiencia en un caserío con historia.

Hay que retroceder hasta 1969 para hablar de la inauguración de un complejo que estuvo abierto de forma ininterrumpida durante 45 años, hasta 2014. Desde entonces ha permanecido cerrado hasta el pasado viernes, cuando cinco años más tarde, y tras casi 12 meses de una reforma integral, la sagardotegi volvió a abrir sus puertas. Lo hizo con muchas novedades porque poco tiene que ver el espacio gastronómico abierto hace unos días con el de antaño.

Los actuales rectores de la sidrería Mendizabal han construido un espacio gastronómico del siglo XXI. Adaptada a los nuevos tiempos, pero sin olvidar el origen, la historia del caserío. La piedra con la que se levantó el edificio se deja ver en el interior, lo mismo que las herraduras donde se ataban los burros y caballos hace décadas. Un guiño a la génesis del negocio, que ha dado paso a una nueva propuesta. En el fondo y en la forma. Desde el suelo hasta el techo, pasando por las



El equipo de profesionales que forma parte de la nueva aventura de la sidrería Mendizabal posa en la terraza del caserío, situado en Astigarraga. **UNICM**

kupelas y los baños. Todo ha sido revisado, mejorado, dando como resultado una imagen totalmente diferente y atractiva para los clientes.

**Menú sidrería y a la carta**

Un comedor luminoso para 120 comensales será el lugar donde disfrutar de una cocina renovada y ampliada. Pero no el único. La terraza, preparada para 40/50 personas, estará reservada en exclusiva para los clientes que

quieran saborear los nuevos platos en el exterior. Como novedad, la obra ha permitido idear un espacio privado para empresas, familias y grupos, con un máximo de 25 comensales, que contará con terraza propia y servicio exclusivo.

La propuesta gastronómica de la sidrería Mendizabal da la posibilidad (no solo) de degustar (el clásico) menú de sidrería exquisito. Igualmente existe la opción de disfrutar con una carta en la que

la parrilla será la protagonista. Carnes y pescados llevarán la voz cantante de una cocina que también tendrá espacio para platos de la huerta, cuchara y postres caseros. Destacan la parrillada de verduras frescas, los buñuelos de bacalao con mahonesa de cebollino, la espuma de patata con huevo a baja temperatura con trufa, el arroz marinero al horno, las pochas al chipirón o la merluza sobre crema de guisantes. Bajo la máxima de no maltratar el pro-

ducto, será la estacionalidad la que, con un género de primera calidad, vaya marcando la entrada de nuevos platos.

¿Pero qué sería de una sidrería sin sus kupelas? En Mendizabal no se olvidan del motor del local y el menú sidrería seguirá siendo parte fundamental del espacio gastronómico. Ahí la sidra tendrá un lugar preferencial y el paseo por las kupelas será sagrado para los comensales. Una docena de kupelas nuevas ocupan un espacio privilegiado en el meollo del restaurante.

**Vinoteca y hotel**

La apertura de la planta principal da por finalizada la primera fase de una remodelación que seguirá avanzando en los próximos meses. En el horizonte está, por ejemplo, la idea de convertir la planta baja en un nuevo comedor y una vinoteca con una cuidada selección de vinos.

El plato fuerte, en cualquier caso, es hacer de la planta superior un hotel con habitaciones con vistas idílicas al Ernio y a la capital guipuzcoana. Será el colofón a una remodelación integral que ha convertido un antiguo caserío en un símbolo de modernidad y vanguardia. Porque la sidrería Mendizabal mantiene la esencia, el aroma al mundo baserritarra, pero con una evidente renovación de las instalaciones para garantizar una experiencia plena en lo gastronómico y en lo arquitectónico.



**Reforma integral.** La sidrería ha cambiado tanto por dentro como por fuera. **UNICM**

