



Otras propuestas de txotx cercanas

GIPUZKOA TIENE UNA GRAN VARIEDAD DE SIDRERÍAS DISPERSAS POR TODO EL TERRITORIO.



AGINAGA

Aginaga Sagardotegia cuenta con la experiencia de un cuarto de siglo elaborando sidra de calidad, que se puede degustar junto a la excelente oferta culinaria que ofrece durante todo el año, siempre con sidra al txotx. Su especialidad es el menú de sidrería, completado con pescados a la parrilla y cocina tradicional vasca. Su ubicación es perfecta si se quiere prescindir de coche, ya que cuenta con una parada de autobús de línea a 50 metros. En 2012 apostó por ampliar su servicio con el Hotel ** Aginaga, donde se puede disfrutar de la sidra, el buen comer y un entorno inmejorable, a tan sólo 10 minutos de San Sebastián.

www.aginagasagardotegia.com



AMEZTIGAIN

Una de sus características más llamativas es que ofrece seis kupelas de seis sidrerías diferentes, cinco guipuzcoanas y una asturiana. Una oportunidad muy interesante para probar sabores de distintas procedencias. Además, se encuentran ubicados en un entorno privilegiado, dentro del camping de Zarautz y con unas vistas impresionantes de la costa. Cuentan con un amplio parking, parque infantil y terraza, y ofrecen un servicio de taxi-furgoneta para grupos que quieran desplazarse desde Zarautz hasta la sidrería y regresar posteriormente. El precio del menú es de 27 euros, aunque los viernes es de solo 20 euros.

www.ameztigain.com



ARIZIA

Tras años de experiencia, la familia Arregui está convencida de que para elaborar una sidra de calidad se ha de trabajar con unas variedades de manzana concretas. Por ello, han plantado cinco variedades que ya han empezado a dar sus frutos. En Arizia elaboran la sidra con manzanas 100% cultivadas en sus terrenos de Zarautz, y no añaden levaduras para la fermentación, para conseguir un producto genuino. Este año, como novedad, incluyen en cada kupela unos paneles informativos donde se especifican los porcentajes de las variedades con las que se ha elaborado cada sidra, así como datos de su grado alcohólico y de su acidez, junto a una pequeña descripción de cata. De esta forma, esperan que los clientes conozcan las diferencias entre las sidras, con más datos de los que han tenido hasta ahora.

www.arizia.net



ISASTEGI

Ingurune natural eta eder batean dago Isastegi sagardotegia. Uzturre mendiaz gain, Ermio eta Aralar mendilerroek inguratzen dute eta bertako paisaia tipikoaren xarma ezagutzeko eta mires-teko aukera paregabea eskaintzen digu. Isastegi sagardotegia sagarrondoetan aberatsa den Tolosako lurretan dago. Horj dela eta, kalitatezko sagardoa egiteko, bertako sagarra ahalik eta gehien erabilteza da beren helburua. Txotx garaian, urtarrilaren erdi aldetik apirilaren bukaerara arte, zabalik ditu ateak urteko sagardo berria dastatu nahi duten pertsona guztientzat. Sagardoarekin batera sagardotegiko betiko jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortilla, bakailao frijitua piper berdeekin edo saltsan, txuleta, bertako Idiazabal gazta intxaurrekin eta, aurretik eskatuz gero, baita arkumea ere. Asteaz zehar afariak ematen dituzte eta larunbatetan baita bazkariak ere.

www.isastegi.com



OIHARTE

Oiharte es una sidrería pequeña con capacidad aproximada de 100 comensales, situada en Zeraín en las faldas del Aizkorri. Apuesta por la calidad del producto, y muestra de ello son los tres tipos de sidras que ofrecen: natural normal, natural ecológica y natural Eusko Label. De hecho, el 100% de la sidra está elaborada con manzana guipuzcoana. En cuanto al menú, apuestan por productos locales entre los que se encuentran los quesos con denominación Idiazabal. Las instalaciones están adecuadas a minusválidos y el comedor cuenta con calefacción, wifi, parking privado y cafetería. Como novedad, todas las botellas incluyen el corcho escanciador y disponen de un 'txotx móvil' preparado con toneles para llevar la sidra a cualquier acontecimiento popular o privado.

www.oiharte.com



OLA

Ola sagardotegia ofrece una sidra elaborada con manzana 100% autóctona y ostenta también el certificado de Eusko Label. Su carta incluye productos gastronómicos de gran calidad, ya que disfruta de la opción de utilizar materia prima propia: la carne de vaca y ternera, el queso de oveja, el pollo de caserío, la miel y otros productos son criados o elaborados por ellos mismos. Ofertan menú infantil y menú de sidrería tradicional acompañado de trikitixa los fines de semana, así como visitas guiadas a la bodega y alrededores. La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños. Además, el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking del que disponen.

www.olasagardotegia.net



OLAGI

La mayor parte de la sidra Olagi se realiza con manzana de casa, lo que le permite ostentar la garantía del certificado de Eusko Label. La zona de parrillas está a la vista para poder elegir la chuleta que se desee. Además del habitual menú de sidrería, cuentan con una carta de cocina con base tradicional en la que destaca el pollo de caserío Eusko Label. Olagi se encuentra en el corazón del Goierri, donde desde 2010 embotellan y comercializan su propia sidra. El local tiene dos comedores y es un lugar ideal para comuniones y todo tipo de celebraciones. Además, es también una casa rural y dispone de cuatro habitaciones dobles.



OTATZA

Aunque se ha elaborado sidra desde siempre en el caserío, Otatza Sagardotegia abrió sus puertas hace 21 años. Esta sidrería situada en Zerain, actualmente con una capacidad de unas 170 personas, elabora sagardoa con manzana de Gipuzkoa, y en concreto con un 80% de manzana de Goierri. Según sus responsables, la sidra de esta temporada "viene clara y con mucha chispa". Otatza comienza el txotx precisamente hoy 16 de enero. Abre sus puertas de miércoles a viernes a las 20.00 horas, y los sábados dan comidas a las 14.00 horas y cenas a partir de las 20.00 horas. El domingo únicamente se sirven comidas a partir de las 14.00, mientras que para el resto de días, deben realizarse peticiones por encargo.

www.sidreriaotatza.com



OTSU-ENEA

Otsu-enea sagardotegiak 28 urte daramatza lanean, kalitatezko eta era tradizionallean egin-dako bertako sagardoa eskainiz. 1988an egin zuten lehen sagardo proba jendaurrean eta, oraindik ere, tolarre tradizionalarekin moldatzen dira. Sagardotegiako menu tradizionalaz gain, aurretik eskatuz gero, zapoa edota legatza ere prestatzen dute. Menu arrunta ez den beste jakirik prestatzeko ez dute arazorik, beti ere bezeroak nahi duena denboraz eskatzen badu. Bertaraten direnak ongietorri beroa izango dute Otsu-enean. Txotx denboraldia garai polita da oso, baina sagardoak botilan bukatu behar duela argi dute Otsu-enean: "onena botilan", ziurtatu dute. Sagardotegia aste gutzia zabalik egongo da, igande gaua eta astelehena izan ezik.

www.otsua-enea.com

ALKORTA BAKAILUAK
BAKAILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN
ELABORAZIO ETA BANAKETA

Albitzuri Poligonoa 1A-11 Nabak - 20970 Elgoibar - Gipuzkoa
Tel. 943 744 581 - 943 744 501 - Fax 943 740 962
www.bacalaosalkorta.com - e-mail: bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

*Konturik txikiak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA*
LA PERFECCIÓN EMPIEZA
en el cuidado de los detalles

Zelaia
Sidra naturala

MANTANDO 23
2010 BERTAN - SUPLENIA
2010 BERTAN