



Edu García / NIM

22:11:24 | 14:00



Donostia en una foto de archivo / PEXELS

Las **sidrerías** son una de las señas de identidad de Gipuzkoa.

Cada año miles de personas visitan las diferentes sidrerías que están ubicadas en municipios como Astigarraga o Usurbil, aunque **Donostia** también cuenta con algunas espectaculares

Es el caso de **Txirrita Sagardotegia**, un local ubicado en la Bahía de la Concha con productos locales de primera calidad.



Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico



Compartir el artículo



Compartir una noticia

Facebook

Twitter

LinkedIn

Whatsapp

Telegram

Correo electrónico



[Ver más en Instagram](#)

300 Me gusta
papousfood

Txirrita Sagardotegia 🍷🍷

Producto de mucha calidad y local al lado de la Bahía de la Concha. Sea temporada de sidrería o no, Txirrita Sagardotegia no para en todo el año ofreciéndote las sidras más prestigiosas de Gipuzkoa como son @petritegi @lizeaga_sagardotegia Altzeta @gurutzeta_sagar @sbereziartua a @oyarbide_sagardotegia . Local con una decoración rústica y tradicional de madera que transmite la atmósfera perfecta para disfrutar de esta experiencia.

Cualquiera podrá disfrutar de esta experiencia puesto que además incluyen un menú vegetariano o vegano muy completo que podrás reservar, os puedo asegurar que está muy rico!

Montate este planazo ya sea con familia, cuadrilla de amigos o compañeros de trabajo, a quién no le apetece un menú tradicional de sidrería y además en el centro de Donosti?

On egin paposxs!🍷🍷

#papousreview #sidreria #txirrita #sagardotegia #donostia #sansebastian #restaurante #tradicional

Ver 22 comentarios

Añade un comentario...



Compartir el artículo



Compartir una noticia

 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico

El menú en estas sidrerías suele ser rijo y tradicional, centrado en productos locales de alta calidad. El plato estrella es la **chuleta a la parrilla, acompañada de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes y, de postre, queso Idiazábal, membrillo y nueces**. Este menú sencillo pero sustancioso resalta los sabores auténticos y acompaña perfectamente la sidra, de sabor fresco y ligeramente ácido.

Las sidrerías guipuzcoanas son mucho más que un lugar para comer y beber; son espacios de **encuentro y de preservación de una tradición ancestral**.

Durante la temporada de sidra, que va de enero a abril, reciben a miles de visitantes, tanto locales como turistas, que se acercan para disfrutar de una **experiencia que conecta con la historia y el corazón de Euskadi**.

TEMAS Sidrerías - Donostia - Restaurantes



Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico



Compartir el artículo



Compartir una noticia

 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico

Todos los derechos reservados

[Aviso legal](#)

[Política de privacidad](#)

[Condiciones de uso](#)

[Cookies](#)

[Preferencias de privacidad](#)