

# Sagardotegis recomendadas

TRADICIONALES O CON UN PUNTO MÁS INNOVADOR, GIPUZKOA NOS PROPONE SIDRERÍAS EN LAS QUE DISFRUTAR AL 100% DEL TXOTX



## LA TXULETA ES LA REINA DE LEGORRETA

■ En Legorreta, a pie de calle y a cinco minutos andando del apeadero del tren, está Aulia, una sidrería en la que la txuleta tiene mucha fama y es la auténtica reina de un menú tradicional en el que el bacalao se prepara al pil-pil. Entre semana, y bajo encargo, preparan también cogote de merluza.

**Aulia**  
943 80 60 66

## PARA DISFRUTAR TODO EL AÑO

■ La sidrería Aginaga, ubicada en Usurbil, es una sagardotegi tradicional que produce al rededor de 100.000 litros anuales de sidra con manzana propia del País Vasco.

Desde que abrió sus puertas en 1992, es una sagardotegi que cuenta con 8 barricas de sidra natural y que ofrece a sus comensales un menú de sidrería tradicional, elaborado cariñosamente, siempre con los productos de mejor calidad. El establecimiento permanece abierto durante todo el año, salvo en el mes de diciembre, cuando aprovechan para recargar fuerzas antes del inicio de la temporada sidrera. Además del menú, cuentan también con una carta donde destacan especialmente los pescados a la parrilla.

Cabe señalar que en 2012 abrió sus puertas al lado de la sidrería el hotel de dos estrellas Aginaga y que cuenta con un fácil acceso gracias a la parada de la línea de autobús que llega de Donostia.

**Aginaga**  
943 36 67 10

[www.aginagasagardotegia.com](http://www.aginagasagardotegia.com)



## UNA FIRME APUESTA POR LA CALIDAD

■ Ipintza ganó el año pasado el programa de ETB2 'Juego de Cartas', una experiencia que les sirvió para reforzar su apuesta por la calidad.

Su bodega es pequeña, por lo que saben que su puño fuerte, sin olvidar la calidad de la sidra, es la cocina. Siempre intentan darle un toque de modernidad, ampliando la oferta con productos de la zona y utilizando nuevas técnicas de cocina. Todo ello sin perder las raíces y siempre siendo la sidra la piedra angular. Todos los platos están pensados para maridar con la sidra.

Y es que en 2018 dieron los primeros pasos en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y este año repiten elaborando una kupela con ese mismo destino: embotellarla con la calificación de Denominación de Origen. Será en verano, por lo que durante la temporada a esa kupela le faltarán aún unos meses para que esté en su punto óptimo.

**Ipintza**  
688 811 724

[www.ipintza.com](http://www.ipintza.com)

## MÁS DE 120 AÑOS ELABORANDO SIDRA

■ La renovada sidrería Iruin, ubicada en el barrio de Zubieta, es una sidrería tradicional que cuenta con más de 120 años de experiencia en el sector.

Regentada por la cuarta generación de la familia Astiazaran, esta tradicional sidrería guipuzcoana está abierta durante todo el año y ofrece el típico menú de sidrería de enero a mayo, con txotx en 12 kupelas de auténtica sidra 100% natural. Una sidra que en 2018 tuvo la mejor cosecha de la historia, obteniendo la medalla de oro en la categoría de Sidras Naturales del GLINTCAP.

Durante el resto del año, cuentan con una carta en la que destacan elaboraciones como su ensalada de tomate de Tudela, los txopitos o su afamada tarta de queso... Ofrecen, además, menús especiales para niños, así como para vegetarianos. En su precioso establecimiento cuentan con una bonita terraza y zona de juegos, ideal para que los niños y niñas puedan disfrutar.

**Iruin**  
943 36 12 29

[www.iruinsagardotegia.com](http://www.iruinsagardotegia.com)





## XARMA ETA ZAPOREA NATURA ERDIAN

■ *Ingurune natural eta eder batean dago Isastegi sagardotegia. Uzturre mendiaz gain, Ernio eta Aralar mendilerroek inguratzen dute eta bertako paisaia tipikoaren xarma ezagutzeko eta miresteko aukera paregabea eskaintzen digu. Isastegi sagardotegia sagarrondoetan aberatsa den Tolosako lurretan dago. Hori dela eta, kalitatezko sagardoa egiteko, bertako sagarra ahalik eta gehien erabiltzea da beren helburua.*

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. Asteazken zehar afariak ematen dituzte eta larunbatetan baita bazkariak ere. Txotx garaian, zabalik ditu ateak urteko sagardo berria dastatu nahi duten pertsona guztientzat, urtarilaren erdi adetik apirilaren bukaerara arte.

[www.isastegi.com](http://www.isastegi.com)

## PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

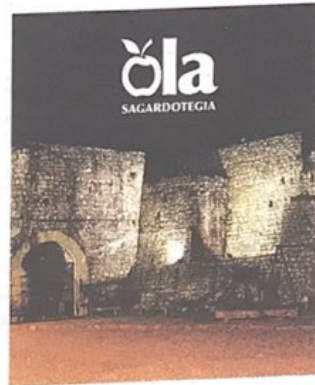
■ Ola Sagardotegia es una sidrería situada en Irun, en el barrio de Meaka más concretamente, y que abrió sus puertas en 1999. Ofrece una sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa, elaborada con manzana 100% autóctona y de calidad, con un alto control de la materia prima, siendo el 80% de su producción fruto de los manzanales propios. El 21 de enero da comienzo su temporada de sidrería, durante la cual se podrá degustar la nueva sidra, acompañada del menú tradicional y el menú infantil, además de trikitixa los sábados por la noche.

La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños y el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking del que dispone.

La temporada durará hasta finales de mayo y Ola Sagardotegia abrirá de martes a viernes por la noche; y el fin de semana, todo el día.

Ola  
943 62 31 30

[www.olasagardotegia.eus](http://www.olasagardotegia.eus)



## UNA SAGARDOA TRES VECES CAMPEONA

■ En Aduna, a tan sólo doce minutos en coche de Donostia, R. Zabala Tolare Sagardotegia ofrece a sus clientes una sidra natural de la mejor calidad, elaborada desde la más antigua tradición, con mucho mimo y arte. No en vano, ha sido en tres ocasiones ganadora de la txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra.

Su cocina está también a la altura de su sagardoa y, además, presenta como gran novedad para esta nueva temporada que, previo encargo y sólo entre semana, preparan bacalao ajoarriero o en salsa, y lomo de bacalao a la parrilla.

Durante la temporada de sidrería, Zabala abre las noches de lunes a sábado y, previa reserva, los mediodías de viernes, sábados y domingos.

R. Zabala ofrece el ambiente adecuado para celebrar todo tipo de eventos: comidas de empresa, reuniones de amigos, compromisos familiares...

R. Zabala  
943 69 07 74

[www.rzabala.com](http://www.rzabala.com)

## TRADICIÓN Y SABOR EN ASTIGARRAGA

■ A 15 minutos de Donostia-San Sebastian y a 100 metros del centro de Astigarraga, en plena comarca de la sidra, se encuentra Rezola Sagardotegia, una sidrería tradicional vasca en la que se elabora sidra de primera calidad.

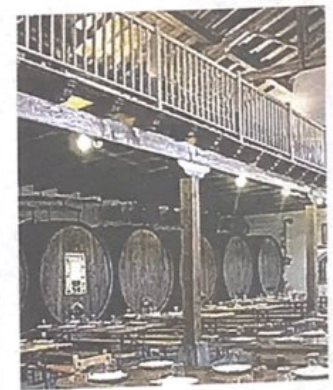
Rezola  
608 143 332

Rezola Sagardotegia cuenta con dos bodegas y tres comedores en los que se puede degustar el clásico menú de sidrería, en el que no faltan la tortilla de bacalao y la txuleta de gran calidad. Fuera de temporada también ofrece carta.

Por su privilegiada localización, es fácil acceder hasta ella tanto a pie como en coche. Además, cuenta con un parking privado, es accesible para minusválidos y tiene parada de línea de autobús cerca.

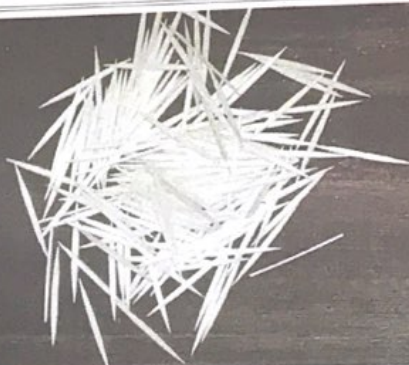
Las reservas se pueden realizar en [www.sidreriarezola.com](http://www.sidreriarezola.com) o en el teléfono 608 143 332.

[sidreriarezola.com](http://sidreriarezola.com)



1,2,3,4...

365 zotz



urte guztian  
txotx

Petritegi