



[Guía gastronómica](#) [Restaurantes](#) [Asadores](#) [Bares](#) [Otras regiones](#) [Sidrerías](#) [Gourmet](#) [Pastelerías](#)

NUESTRAS PROPUESTAS

Sagardotegis recomendadas

Si buscas vivir una experiencia sidrera y gastronómica de primer nivel en esta nueva temporada, no dudes en visitar la siguiente selección de establecimientos



Viernes, 13 enero 2023, 13:39





Con unas vistas espectaculares

La sidrería Calonge, ubicada en Igeldo, se dedica a la elaboración de sidra natural desde principios del siglo XX. Actualmente, dispone de un comedor muy espacioso para unos 150 comensales en el que se sirve comida tradicional vasca. Con espectaculares vistas al mar y terraza durante el verano, también cuenta con un parque infantil en las inmediaciones.

Calonge ofrece en temporada el clásico menú sidrería, con posibilidad de algún otro pescado (más allá del tradicional bacalao). El resto del año cuenta con una extensa carta y platos combinados. Calonge abre todo el año, si bien la sidra al txotx se ofrece de enero a abril. El resto del año, embotellada.

Para aquellos que no deseen conducir, tiene fácil acceso en transporte público. Desde el centro de Donostia se puede coger la línea 16 de Dbus, que conecta con la sidrería en menos de 15 minutos.

Calonge

943 21 32 51

www.calongesagardotegia.es



Encanto y tradición mirando a Peñas de Aia

Ola Sagardotegia es una sidrería situada en Irun, en el barrio de Meaka más concretamente, y que abrió sus puertas en 1999. Ubicada en una antigua ferrería -mantiene los muros originales- y cerca de Peñas de Aia, 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. Esta temporada ya dispone de sidra ecológica, fruto del trabajo desarrollado durante los últimos tres años. La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños y el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking con el que cuenta.

Este año volverá a triunfar el menú tradicional compuesto por tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, txuleta de buey y queso con membrillo y nueces. También puedes disfrutar de su sidra en casa comprándola través de su tienda online, tanto en botella como en bolsa al txotx. Lo encontrarás en su web.

Ola

943 62 31 30

www.olasagardotegia.eus



Sagardo apartak lagun artean

Tolosako Aldaba Txiki auzoan kokatuta, Isastegi Sagardotegia ingurune natural eta eder batean dago. Eskualdeko sagarra oinarri dute eta urtero sagasti berriak landatuz indartzen dute bere apustua. Leku paregabea uzta berriko sagardoak modu lasai batean dastatu eta hauen bilakaera bizitzeko.

Sagardoarekin batera, ohiko jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortila, bakailao frijitua piper berdeekin edo saltsan, txuleta, eskualdeko Idiazabal gazta intxaurrekin eta, aurretik eskatuz gero, baita arkumea ere. Afariak astelehenetik larunbatera ematen dituzte eta bazkariak ostiral eta larunbatetan. Gainera autobus zerbitzua eskaintzen dute Tolosa erdialdetik, bezeroak sagardotegira joan eta esperientziaz lasai goza dezaten.

Bisitatu web orria erreserbak egiteko edota sagardoa online erosteko.

Isastegi

943 65 29 64

www.isastegi.com



Saizar, ante la temporada más ilusionante

Saizar ha iniciado una «temporada muy ilusionante, muy deseada, pospandémica, sin restricciones», señala Napo Lertxundi. Por ello, este año «podemos acceder a la bodega y estar allí, de pie, discutiendo sobre los diferentes aspectos de la nueva sidra todo el tiempo que queramos». Tras ganar el año pasado el Campeonato Nacional de Parrilla junto a

Cárnicas Discarlux, una de las novedades será que «dentro de nuestros menús de sidrería hemos incluido un menú especial, premium, para que todo el mundo que lo desee pueda degustar estos txuletones».

En Saizar había ganas de «guardar las jarras decantadoras en la vitrina» porque «la buena experiencia sidrera radica en el tradicional ritual del txotx», esto es, «bajar a la bodega, degustar unos caldos, subir picar algo y volver a bajar... socializándonos, encontrándonos, alegrándonos... Es una gozada para nosotros ver cómo disfruta la gente, y el buen ambiente que se crea entre las barricas»

Saizar

Kalezar Auzoa, 39 · Usurbil

943 37 39 95 / 943 36 45 97

www.sidrassaizar.com



Una sagardoa tres veces campeona

En Aduna, a tan solo doce minutos en coche de Donostia, R. Zabala Tolare Sagardotegia ofrece una sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. No en vano, esta sidrería, que lleva más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios y autóctonos 100 % de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. En los

últimos años, los propietarios están haciendo un importante esfuerzo plantando más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia. La experiencia les ha demostrado que es el camino a seguir. El resultado es una sidra con mucha fuerza, más aroma y sabor. Siendo, a la vez, una sidra suave y fácil de beber. Con solo un 6 % de volumen de alcohol.

Su cocina está a la altura de su sagardoa y, además, presenta como gran novedad que, previo encargo, preparan platos como bacalao en salsa, lomo de bacalao a la parrilla, menú vegano y menú para celíacos.

Abre de miércoles a sábado para comidas y cenas hasta el mes de julio. Se recomienda reservar.

R. Zabala

943 69 07 74

www.rzabala.com



Tradición y sabor en Astigarraga

A 15 minutos de Donostia-San Sebastián 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 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 la web www.sidreriarezola.com o en el teléfono 608 143 332.

Rezola

608 143 332

www.sidreriarezola.com



La joya de la corona se encuentra en Aduna

Aburuza es la ganadora de la txapela a la mejor sidra en el concurso de renombre de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Destacan por partir de una base humana y de un conocimiento dilatado que les ha acompañado en todos estos años para crear un producto que acoge el paladar del consumidor.

Trabajan con un producto elaborado con mimo y delicadeza, poniendo en práctica la escucha activa con los agentes que componen esta pequeña gran familia. Ello les ha llevado a crear un producto reconocido y un espacio único que invitan a vivir una experiencia inolvidable, tradicional y auténtica.

También hay que subrayar las vistas y el entorno natural que les acompaña, la perfecta combinación para ese momento especial copa en mano.

Nota: abierto todo el año con sidras D.O. embotelladas y txotx, cuenta con tres bodegas y ofrece también menú vegetariano y vegano. Y por encargo, bacalao en salsa y pollo LumaGorri a la parrilla.

Aburuza

943 69 24 52

www.sidrasaburuza.net

TENDENCIAS

PATROCINADA

POLESTAR

Escandinavo, eléctrico y exclusivo: así es el coche que se compra con un clic



Fotos



📷 Garmendia y Plazaola abren la temporada del txotx: «Gure sagardo berria!»



📷 Ecologistas resisten al desalojo y derribo de un pueblo alemán para extraer carbón



📷 Inundaciones mortales en California



📷 La Real se despide de la Copa

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)