

EL DIARIO VASCO

Sagardotegis recomendadas

Vivir una experiencia sidrera de primera es posible en cualquiera de las sidrerías que presentamos a continuación; esta temporada el txotx está más justificado que nunca



Viernes, 17 de enero 2025, 08:37 | Actualizado 10:03h.

Guardar Compartir

Calonge

Con unas vistas espectaculares



Teléfono 943 21 32 51

Web www.calongesagardotegia.es

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 de 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.

R. Zabala

Tradición e innovación en la bodega y en el campo



Teléfono 943 69 07 74

Web www.rzabala.com

En Aduna, a doce minutos en coche de Donostia, R. Zabala Tolare Sagardotegia ofrece una sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. 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, siguen 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.

Ese arraigo a la tradición no es obstáculo para que en R. Zabala sigan innovando. Como muestra han elaborado sidra natural con su lúpulo autóctono.

Su cocina está a la altura de su sagardoa y, 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 tanto por el mediodía como por la noche. Se recomienda reservar. Para grupos, celebraciones, eventos... en otras fechas, consulte por teléfono.

Ola

**Encanto y tradición mirando a Peñas
de Aia**



Teléfono 943 62 31 30

Web www.olasagardotegia.eus

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. Su sidra es ecológica, fruto del trabajo desarrollado durante los últimos 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, en el que celebra su 25 aniversario, 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 a través de su tienda online, tanto en botella como en bolsa al txotx. Lo encontrarás en su web.

En temporada, dan servicio de cenas de martes a sábado. Los viernes y sábados también dan comidas, mientras que los domingos únicamente abren al mediodía. ¡No te pierdas sus visitas guiadas!

Isastegi

Sagardo apartak lagun artean



Telefonoa 943 65 29 64

Webgunea www.isastegi.com

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.

Rezola

Tradición y sabor en Astigarraga



Teléfono 608 143 332

Web www.sidreriarezola.com

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 aparcamiento 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.

Gaztañaga Sagardotegia

Dos propuestas para disfrutar de la gastronomía



Dirección Barrio Buruntza, 0 – Andoain

Teléfono 943 59 19 68

Web www.gaztanaga.eus

Situada en el barrio de Buruntza, en Andoain, esta sagardotegi está muy bien comunicada vía transporte público. A tan solo cinco minutos andando de las instalaciones se encuentran las paradas de tren (RENFE) y de autobús, lo que permite a sus clientes no tener que coger el vehículo para desplazarse hasta la sidrería. Y quienes lo hacen, gozan de un amplio aparcamiento para dejar el coche.

Con dos Campeonatos de Euskadi y tres de Gipuzkoa por la calidad de sus sidras, lo que uno encuentra en Gaztañaga son dos propuestas que conviven en armonía y que facilitan que cada cliente pueda elegir qué tipo de menú desea. En la planta de arriba se ubica el comedor del restaurante, en el que ofrecen especialidades como el txangurro a la donostiarra, los langostinos a la sidra o los espárragos rellenos de gambas.

Por su parte, la planta baja está dirigida a los amantes del menú sidrería. Los platos más tradicionales alcanzan la excelencia, si bien Gaztañaga suma una novedad que está triunfando entre su clientela. El revuelto de antxoas se ha convertido en un plato diferencial y exquisito que llama la atención.

Abierta desde 1990 y con la opción de reservar mesa a lo largo de todo el año, Gaztañaga Sagardotegia es una opción muy interesante para cumplir con la tradición del txotx o para darse un homenaje gastronómico sin tener que renunciar a una buena sidra.

Reporta un error

