

## Guía gastronómica

Restaurantes Asadores Bares Otras regiones Sidrerías Gourmet Pastelerías Destacados

### Números 1

# Saizar Sagardotegia, una experiencia única para conocer su esencia

En Bodega Saizar la tradición ha ido unida a una perspectiva moderna en la que la innovación tecnológica es clave para el futuro basado en la innovación y la vanguardia



---

Miércoles, 4 agosto 2021, 12:51



Saizar cuenta con dos líneas de negocio. Por un lado, está la elaboración, producción y distribución de la sidra. En los últimos años han hecho una gran apuesta por la manzana local y hoy en día cuentan con 16 hectáreas de manzanos propios destinadas a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

Por otro lado, tienen la restauración, la sidrería. Está todo el año abierta, dan comidas y cenas todos los días, excepto domingo noche y lunes todo el día. Trabajan con producto fresco y de temporada. El menú típico de sidrería cuenta con un pintxo de chorizo, tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes y cebolla, txuleta y de postre queso con membrillo, nueces, tejas y cigarrillos. Además del menú tradicional, ofrecen platos de temporada (guindillas fritas, ensalada de tomate...), centollo, pescados a la parrilla (merluza o

rape a la parrilla), bacalao en salsa, postres caseros. También cuentan con dos menús veganos y un menú infantil. En su amplio comedor disfrutarás de una buena comida.



### **Otras actividades**

En Saizar ofrecen la posibilidad de visitar sus instalaciones mediante visitas guiadas en las que los visitantes pueden conocer todo el proceso que se sigue desde los manzanos hasta las barricas

de una sidrería con la posibilidad de terminar degustando un menú en la sidrería. Ofrecen visitas guiadas en grupos mínimos de seis personas y en varios idiomas: euskera, castellano, inglés y francés.

De la mano de su guía disfrutarás de los secretos de esta bebida natural muy ligada al territorio vasco, su cultura y su gastronomía. Visitarás el manzanal, las zonas de elaboración, las bodegas y degustarás sidra natural en botella y directamente de las barricas. Después terminarás la experiencia con una comida exquisita de sidrería. Una experiencia única para conocer la esencia de una sidrería. ¡Este verano disfruta de la mejor experiencia!

#### **SAIZAR SAGARDOTEGIA**

**Dirección** Kalezar Auzoa, 39

**Localidad** Usurbil

**Teléfono** 943 364 597

**Web** [sidreria@sidrassaizar.com](mailto:sidreria@sidrassaizar.com)

**Facebook** @SaizarSidreria

**Instagram** @saizarsidreria

**Twitter**@SaizarSidreria

## **¡Este verano, vive Euskadi y relájate en Olivi 1948, un paraje privilegiado!**

En Saizar poco a poco se han ido adaptando a las nuevas necesidades y han abierto las puertas al turismo. Así, el año pasado se inauguró la casa rural Olivi 1948.

Es una casa rural premium y sostenible ubicada en Usurbil, en un entorno rural y tranquilo, cerca de la Sidrería Saizar y a seis kilómetros de Donostia. Muy cerca de la capital guipuzcoana, pero suficientemente lejos para relajarse y disfrutar del entorno. Rodeado de manzanos y ubicado en un paraje privilegiado. Un lugar para toda la familia.

Cuenta con dos habitaciones dobles (una adaptada para minusválidos) y cinco apartamentos (dos de ellos dobles y tres para 2+2 personas). Ofrece parking, conexión WIFI gratuita y una amplia y acogedora terraza exterior. La casa rural está adaptada para personas de movilidad reducida.

Un sitio magnífico para hacer miles de planes: rutas en bicicleta, rutas de senderismo, paseos a caballo, conocer la costa vasca, disfrutar de los pueblos de la zona, visitar el museo de Chillida Leku, etcétera.

**OLIVI 1948**

Dirección: Kalezar 83 (Usurbil)

Teléfono: (+34) 843 740 500

Mail: [reservas@olivi1948.com](mailto:reservas@olivi1948.com)

TENDENCIAS

Comentarios 

PATROCINADA

Fotos

 **La vida de Luis Irizar, en imágenes**



 **José Ignacio Munilla, más de diez años al frente a la diócesis de San Sebastián**



 **La Real se entrena en Zubieta**



 **Cien años del Gran Kursaal, el casino que pronto dejó de serlo**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018



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>.



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