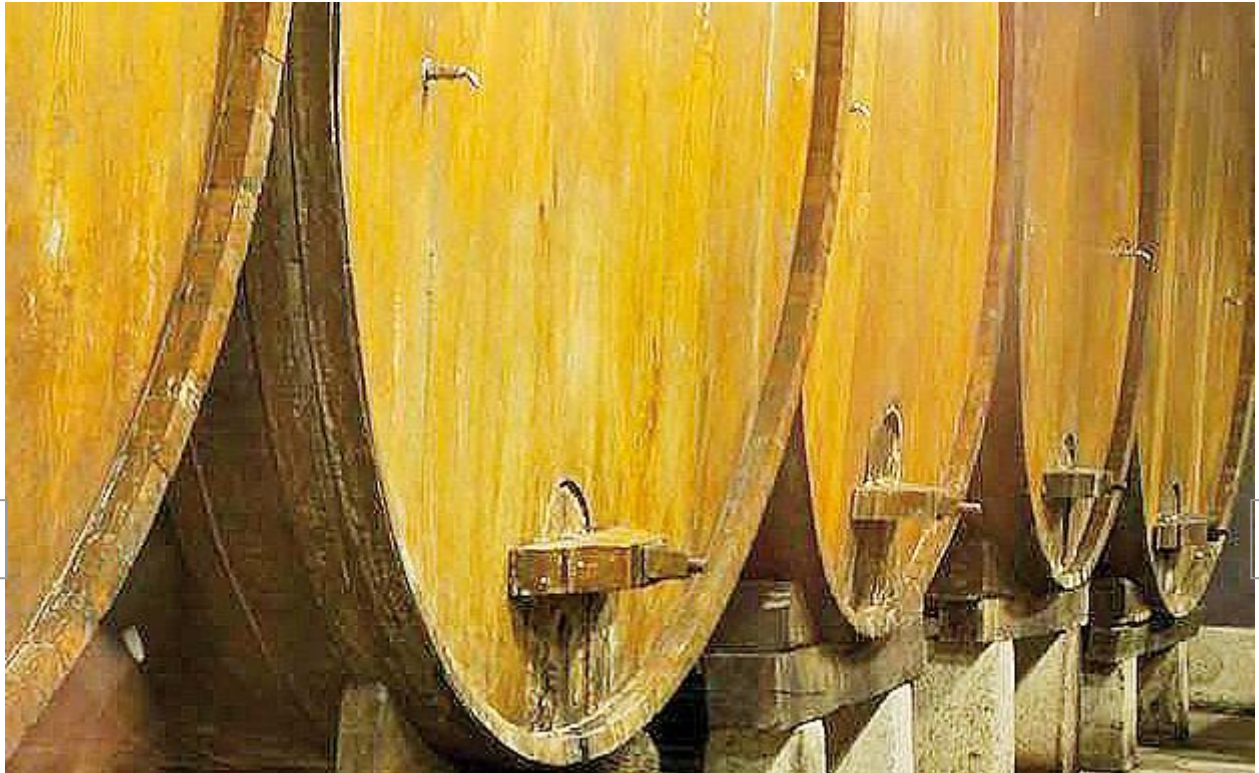


## Sidrerías



SIDRERÍAS

# Sagardotegis recomendadas



**La gastronomía del territorio y, cómo no, la mejor sidra al txotx se dan cita en las diferentes sidrerías del territorio**

---

14+1 COMUNICACIÓN

Martes, 21 enero 2020, 16:00



**Para disfrutar todo el año**



La sidrería Aginaga, ubicada en Usurbil, es una sagardotegi tradicional que produce alrededor 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 ocho 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 autobus que llega de Donostia.

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

Aginaga 943 36 67 10

**Txotx disponible todo el año**



Ubicada en Zarautz, la Sidrería Restaurante Arizia está regentada por una familia de la localidad que se dedica en exclusiva desde hace más de dos décadas a la elaboración de auténtica sidra natural y a la dirección del establecimiento.

En sus instalaciones se pueden encontrar una amplia variedad de kupelas con información detallada sobre el sagardo de cada una de ellas, tal como las variedades de manzana utilizadas, el grado alcohólico, la acidez o el maridaje. Además, en un plazo breve de tiempo lanzarán un 'vermut' elaborado con sidra propia al que han bautizado como 'Edabe' -pócima en euskera-.

Arizia ofrece sus servicios gastronómicos durante todo el año y con posibilidad, además, de beber sidra al txotx. Para más información y reservas se puede contactar con ellos vía telefónica (943 100 489) o a través de Instagram ([@AriziaSagardoa](https://www.instagram.com/AriziaSagardoa)).

[www.arizia.net](http://www.arizia.net)

**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 para unos 150 comensales donde sirve comida tradicional vasca. Con espectaculares vistas al mar y terraza durante el verano, también cuenta con un parque infantil en las inmediaciones.

En temporada del txotx ofrece menú de sidrería y menú infantil. Durante todo el año el hongo, los fritos, las gambas, la merluza o el rape, tanto rebozados como a la parrilla, son algunas de sus especialidades. Calonge abre todo el año y ofrece sidra embotellada fuera de temporada.

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.

[www.calongesagardotegia.es](http://www.calongesagardotegia.es)

**Sagardo apartak lagun giroan**



Tolosako Aldaba Txiki auzoan kokatuta, Isastegi Sagardotegia ingurune natural eta eder batean dago. Eskualdeko sagasti eta sagarrak oinarri dituztelarik, 2019ko Gipuzkoako Foru Aldundiaren XVIII.

Sagardo Lehiaketaren irabazlea izan da. Helmuga paregabea beraz uzta berriko sagardoak

modu lasai batean dastatu eta hauen bilakaera komentatzeko.

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. Astean zehar afariak ematen dituzte eta larunbatetan baita bazkariak ere. Txotx garaian, zabalik ditu ateak urteko sagardo berria dastatu nahi duten pertsona guztientzat, urtarrilaren erdi aldetik apirilaren bukaerara arte. Gainera, autobus zerbitzua izaten dute Tolosa erdialdetik ostiral eta larunbatetan.

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

**Sidras variadas para cada gusto**



La sidrería Oiharte está situada en Zerain, en pleno Goierri, entre los parques Aralar y Aitzgorri. Oiharte es un caserío del siglo XVIII que, desde 2010, cuenta con una sidrería con espacio para 100 comensales.



A pesar de tener una producción pequeña, dispone de una amplia gama de productos:



Sidra de Denominación de Origen Protegida 'Euskal Sagardoa', sidra D.O.P. ecológica, Sidra Espumosa, Sidra D.O.P. en lata, zumo de manzana natural ecológico, sidra de hielo...

El precio aproximado del menú es de entre 30 y 35 euros y consta de txistorra, tortilla de bacalao, taco de bacalao con tomate, txuletón y quesos Idiazabal con membrillo y nueces. Hasta finales de abril ofrecen cenas de martes a sábado y comidas los fines de semana. Fuera de temporada se sirven cenas los viernes y sábados y se abre bajo reserva para grupos. También se organizan visitas guiadas a la bodega.

[www.oiharte.com](http://www.oiharte.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 19 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.

[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 Tola-re Sagardotegia ofrece a sus clientes 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.

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

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 de empresa, amigos, familiares...

[www.rzabala.com](http://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 [www.sidreriarezola.com](http://www.sidreriarezola.com) o en el teléfono 608 143 332.

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


## Lo + leído

El Diario Vasco

Sidrerías

[Top 50](#)

### 1 ¿Qué esperan los expertos de esta temporada?

- 
- 2** Sagardotegis recomendadas
- 
- 3** Sagardotegis recomendadas
- 
- 4** Un txotx que ya es toda una cita ineludible
- 
- 5** Zapiain Sagardoa, proclamada mejor sidra natural vasca
- 
- 0** Comentarios 

---

## Noticias relacionadas

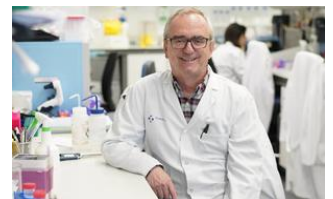
### La vivienda en Donostia es la más cara del Estado



### Gipuzkoa, concienciada con la sostenibilidad y el reciclaje



### Julio Arrizabalaga: «Todos los profesionales sanitarios pueden ser innovadores, aunque no sean investigadores»




---

## Patrocinada

## Fotos



 **Los premios Sabino Arana, en imágenes**

 **Las mejores imágenes del Celta - Eibar**



 **Real Sociedad-Mallorca, en imágenes**

 **Una carrera de leyenda**



© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



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