

SIDRERÍAS

## Sagardotegis recomendadas

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



---

Lunes, 28 enero 2019, 13:56

---





## **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 autobus que llega de Donostia.

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

Aginaga

943 36 67 10



## **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.

Iñaki Begiristain, de la Sidrería Begiristain de Ikaztegieta, adquirió en 2011 Aulia, con más de 40 años de historia. Iñaki Begiristain elabora sidra tanto Gorenak como Euskal Sagardoa.

La temporada en Aulia comienza a principios de diciembre y dura hasta finales de junio. Abre todos las noches, salvo la del domingo, y dan servicio de comidas los viernes, sábados y domingo.

Además, los sábados por la noche ofrece un servicio de autobús que pasa por Legazpi, Urretxu, Zumarraga, Ormaiztegi, Lazkao, Beasain, Ordizia y Legorreta, finalizando el trayecto en Ikaztegieta.

Aulia

943 80 60 66



## **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 punto 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.

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

Ipintza

688 811 724



## 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.

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

Iruin

943 36 12 29



## **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. Asteaz 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.

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

Isastegi

943 65 29 64

# ola

**SAGARDOTEGIA**



## **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



### **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...

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

R. Zabala



## **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 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)

Rezola

608 143 332

### **LO + LEÍDO**

1 Es tiempo de sidrerías

---

2 Seis lugares especiales donde disfrutar de la sidra de esta temporada y de la tradicional gastronomía propia de ...

---

3 Zapiain Sagardoa, proclamada mejor sidra natural vasca

---

4 Sagardotegis recomendadas

---

5 Una temporada adaptada a las nuevas circunstancias

---

PATROCINADA

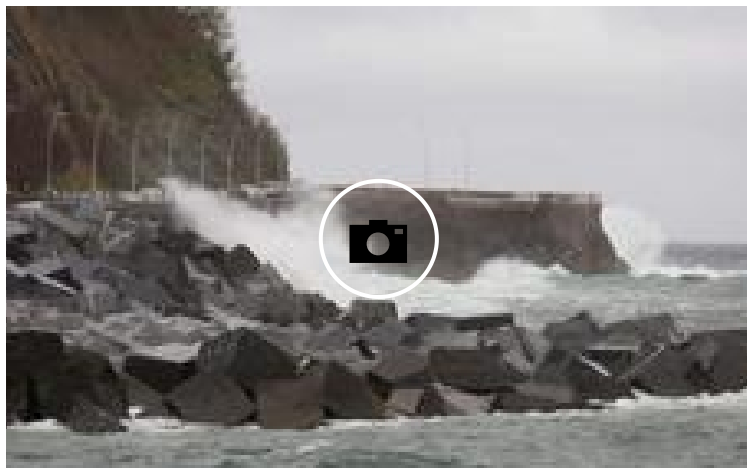
## Fotos



📷 Madrid rinde su homenaje a las víctimas del terrorismo



📷 Nominados a los premios World Press Photo



📷 Alerta por galerna y caída de la temperatura



📷 Fotogalería: El Maserati Bora cumple 50 años



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 <http://ec.europa.eu/consumers/odr>.



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