

Sidrerías

Hablan los expertos

Gurutzeta: ¡Ahora es tu turno!

La sidrería de Astigarraga, que fue la encargada de abrir la temporada del txotx, apuesta por las sidras de calidad y un buen servicio para cautivar a quienes les visiten



El grupo musical AMAK fue el encargado de inaugurar la temporada del txotx en la sagardotegi Gurutzeta.

Lunes, 24 enero 2022, 11:14



El txotx en Astigarraga es uno de esos momentos que, anualmente, nos relacionan directamente con una temporada concreta o bien con un lugar determinado. Y está claro que la campaña de sagardotegis arranca cuando las kupelas de la localidad guipuzcoana se abren por primera vez.

En esta ocasión, el honor recayó en la sidrería Gurutzeta, que recibió al grupo musical AMAK, protagonista de la apertura. Un momento especial que abre unos meses de mucho ajetreo y trabajo, pero de máxima felicidad ya que permite poner sobre la mesa de los clientes el trabajo realizado en el lagar durante el otoño y en los baserris de nuestro entorno. A nadie se le escapa que la temporada de sidrerías del año pasado fue complicada, pero juntos, se dio con la manera de seguir adelante, de ofrecer el mejor servicio para degustar la sidra. Y este año Gurutzeta apostará por la misma fórmula (temporada hasta el 30 de abril), adoptando las medidas oportunas en cada momento. De esta forma, volverá a abrir los lunes por la noche y de martes a sábado, mediodías y noches, y ha recuperado una amplia oferta que se adapta a todo tipo de gustos. El menú tradicional será el gran reclamo, el clásico que nunca se debe

perder. Estará compuesto por chorizo a la sidra, tortilla de bacalao, bacalao frito, txuleta... y el trío indestructible para el postre: queso, nueces y membrillo. Pero no será la única alternativa en la sagardotegi, ya que todo aquel que esté interesado podrá solicitar con antelación bacalao en salsa o rape, dos buenas opciones de pescado.

Y para aquellos que quieran sentir el ambiente de la sidrería sin consumir el menú tradicional al completo, desde Gurutzeta han preparado un menú reducido por tan sólo 26 euros que estará disponible los lunes por la noche y martes, así como los jueves mediodía y noche. Habrá que esperar, eso sí, para las cenas ambientadas con otxotes, que llegarán los miércoles a partir del próximo 23 de febrero.



Menú tradicional, menú reducido, alternativas de pescado... Gurutzeta pone todo de su parte para gozar en la sidrería

Que no falte la buena sidra

Hasta que varíe el panorama epidemiológico -a partir del 28 de enero podría haber novedades en este sentido- no habrá txotx en las sagardotegis, pero ello no impedirá que la mejor sidra vasca pueda ser degustada en las mesas. De momento, se podrán juntar diez comensales por mesa y sentados, pero tras lo aprendido la

temporada pasada y manteniendo la tradición, podrán degustarse las sidras de calidad, tanto Gorenak como la D.O. Euskal Sagardoa, que guardan las diferentes kupelas, mediante jarras o botellas transparentes que podrán llenar en el txotx un comensal de cada mesa. Por otro lado, también se podrá seguir compartiendo las sensaciones al degustar las diferentes sidras, mediante el pequeño concurso que se puso en marcha el año pasado.

Entre quienes participen se sortearán varias comidas. Mientras la sagardotegi cuente con un aforo menor, disfruta de la nueva sidra de la forma más segura y cercana. ¡No te quedes sin tu experiencia sidrera y haz tu reserva ya!

Gurutzeta

Camino Oialume, 63

20115 Astigarraga

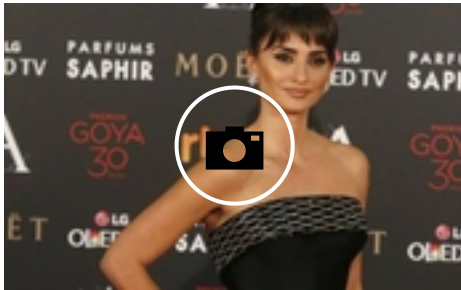
943 55 22 42

www.gurutzeta.com

TENDENCIAS

PATROCINADA

Fotos



📷 Remember: los mejores looks de los Goya



📷 Los patrocinadores de la Real Sociedad este siglo



📷 Los alumnos de Egiluze Ikastetxea de Hondarribia



📷 La Real entrena en Zubieta pensando en el Granada

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 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>.

vocento

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