

## Sidrerías

Nuestras propuestas

# Sagardotegis recomendadas

Media docena de sidrerías en las que disfrutar de la sidra de la nueva temporada y de una gastronomía de categoría



Lunes, 24 enero 2022, 11:45



### 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, muy espacioso y en el que se cumplen todas las medidas de seguridad, además de servirse comida tradicional vasca. Con espectaculares vistas al mar y terraza durante el verano, también cuenta con un parque infantil en las inmediaciones. Calonge ofrece una extensa carta durante todo el

año: los fritos, las gambas o el rape, tanto rebozado como a la parrilla, son algunas de sus especialidades. Calonge abre todo el año y, como de momento (por las restricciones) no es posible el txotx, ofrece sidra 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.

## **Calonge**

943 21 32 51

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



### **Sagardo apartak lagun artean**

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.

## Isastegi

943 65 29 64

[www.isastegi.com](http://www.isastegi.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. Una de las novedades de esta temporada es que ya dispone de sidra ecológica, fruto del trabajo desarrollado durante los últimos tres 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.

La sagardotegi se ha adaptado a la nueva realidad provocada por la pandemia y cumple a rajatabla con todas las exigencias sanitarias. Esta temporada ofrece cenas de martes a sábado, además de comidas los sábados y los domingos. 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.

**Ola**

943 62 31 30

[www.olasagardotegia.eus](http://www.olasagardotegia.eus)



Napo Lertxundi se sirve de una de las kupelas de Saizar.

### **Saizar y su deseo de volver al txotx**

Con sidras agradables y ligeras, Napo Lertxundi confía en una pronta vuelta a la normalidad del servicio.

Saizar afronta la presente temporada de sidrerías con la convicción de «seguir y cumplir con todas las medidas preventivas indicadas», tales como la distancia entre mesas, los aforos limitados y el servicio en jarra numerada. Y lo hace tras haber firmado «una cosecha rica en cantidad de manzana» de la que se han obtenido

«sidras ligeras en su graduación alcohólica, con notas de colores amarillos pajizos, aromas con recuerdos cítricos y agradables en boca».

Así lo afirma su responsable, Napo Lertxundi, quien anhela la celebración de la apertura del txotx en Saizar, un acto «con mucho eco social, que agotaba de inmediato las reservas y en el que la gente disfrutaba un montón» por su «buen ambiente, alegre y jovial». Por ello, confía en que «la situación se estabilice pronto» y que «para mitad de temporada hayamos vuelto a la normalidad, pudiendo disfrutar de esta cosecha llena de buenas sidras al grito de 'txotx!'»

## **Saizar**

Kalezar Auzoa, 39 · Usurbil

943 37 39 95 / 943 36 45 97

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



### **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 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. En los últimos años, los propietarios están 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.

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, menú vegano y menú para celíacos. En la actual situación de pandemia, R. Zabala cumple de forma rigurosa con todas las medidas sanitarias vigentes y por eso recomienda llamar con antelación para reservar, dado que los horarios y el aforo varían en función de la normativa vigente en cada momento.

### **R. Zabala**

943 69 07 74

[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.

## **Rezola**

608 143 332

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



## El paraíso de los amantes de la sidra

La nueva temporada de sidrerías ya está en marcha en Urbitarte Sagardotegi, con amplios horarios para que los amantes de una de nuestras joyas gastronómicas puedan disfrutar de la txuleta, de la sidra o de la tortilla de bacalao. El horario varía en función de los días, pero se adapta a las necesidades de todo el mundo. Los lunes y los martes se ofrecen cenas a partir de las 20 horas, mientras que el miércoles es el día de descanso semanal.

A partir del jueves la actividad se amplía y será frenética en este precioso enclave del Goierri. Al mediodía, las comidas tienen un horario de 13.30 horas a 15.30 horas. Por la noche, el servicio arranca a las 20 horas y se prolonga hasta las 23 horas. Un horario que también se mantiene tanto los viernes como los sábados. El cierre semanal llegará el domingo con comidas desde las 13.30 horas hasta las 15.30 horas.

## Urbitate Sagardotegia

943 18 01 19

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

TENDENCIAS

---

PATROCINADA

## Fotos



**📷 Paco Gento, la Galerna del Cantábrico**

**📷 Desalojan un instituto en Irun por un incendio en el tejado**

**📷 Cargos de honor de la Tamborrada Infantil**

**📷 Las mejores imágenes del entrenamiento de la Real Sociedad**

© 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>.

**vocento**

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