

ÚLTIMA HORA

El Congreso aprueba la ley que despenaliza la eutanasia

Hablan los expertos

Zelaia, esencia intacta tras una transformación obligada

A pesar de la incertidumbre y de los cambios, Zelaia asegura una experiencia «muy atractiva» con «pequeñas novedades» que prometen sorprender al comensal



Las hermanas Jaione, Oihana y Maialen Gainerain representan la cuarta generación familiar.

Viernes, 5 marzo 2021, 13:54



Con más de un siglo de recorrido y con la cuarta generación de la saga Gainerain al mando, la sidrería Zelaia está inmer sa en una de las temporadas más inciertas de su historia. El protocolo de seguridad para atajar la pandemia les ha obligado a introducir importantes cambios, eliminando características propias como el poder disfrutar del menú de

pie, pero que también ha conllevado adoptar otras «pequeñas novedades que sorprenderán a los comensales» como la incorporación de algunos platos fuera de los tradicionales del menú de sidrería.

A pesar de ello, las hermanas Gaincerain han logrado mantener intacta la esencia de Zelaia y tienen «muchas ganas» de recibir a los clientes, a quienes se ofrecerá la nueva sidra «que con tanto cariño hemos elaborado».

Sidra de carácter y cuerpo

La cata de las sidras es otra de las acciones sobre las que se han establecido cambios. Con las restricciones sobre el txotx, los comensales no tendrán que desplazarse a la bodega para probar las diferentes sidras de la nueva cosecha, sino que «a lo largo de la comida se les llevarán a la mesa las sidras de las diferentes kupelas».

Mientras tanto, el servicio de esta sagardotegi seguirá trabajando «como siempre, con una materia prima excelente» para garantizar a los clientes una experiencia «muy atractiva» en Zelaia.

La calidez del año 2020 dejó a esta sidrería una cosecha «poco abundante, pero de gran carácter», por lo que esta temporada aseguran se podrán degustar sidras «muy especiales». Respecto a las características de las sidras obtenidas, en Zelaia las definen como «sidras con carácter y cuerpo, de gran complejidad, volumen y mucha capacidad de evolución»



Zelaia

Martindegi Auzoa, 29 20120 Hernani

943 55 58 51

www.zelaia.eus

LO + LEÍDO

El Diario Vasco **Sidrerías**

Top 50

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 Disfrutar de manera segura es posible en Petritegi

MÁS NOTICIAS DE DIARIO VASCO



Mikel Lizarralde: «Sé cuándo voy a morir, me vino mi funeral»



«Siento una gran tristeza porque no sé si me voy a curar»

PATROCINADA

TE PUEDE INTERESAR



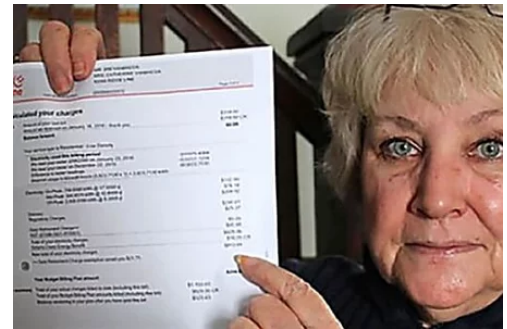
Invertir 270€ en Amazon u otras acciones podría generarle ingresos extra. V...

La revista de la riqueza | patrocinado



Este es el mayor campus universitario de Diseño y Tecnología, por algo será...

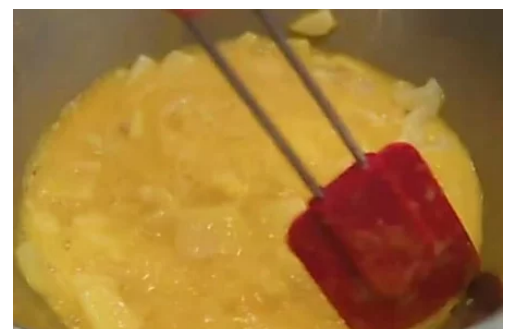
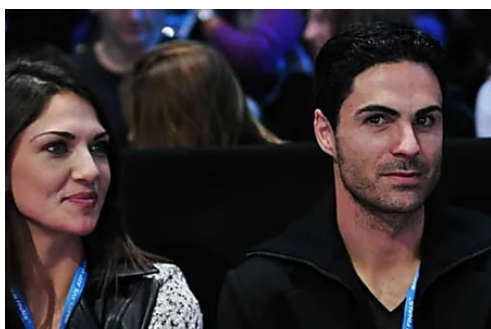
ESNE | patrocinado



Andoain: El costo de un funeral podría sorprenderte

Funerarias | Enlaces Publicitarios | patrocinado

MÁS NOTICIAS



Fotos



 **Chillida Leku**

 **Ciudad de San Sebastián**



 **Eureka! Zientzia Museoa**

 **Museo San Telmo**

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

