



Sidrerías con encanto

GIPUZKOA ATESORA UN BUEN NÚMERO DE SIDRERÍAS CON MUCHOS ATRACTIVOS PARA EL VISITANTE



AGINAGA

Aginaga Sagardotegia cuenta con la experiencia de un cuarto de siglo elaborando sidra de calidad, que se puede degustar junto a la excelente oferta culinaria que ofrece durante todo el año, siempre con sidra al txotx. Su especialidad es el menú de sidrería, completada con pescados a la parrilla y cocina tradicional vasca. Su ubicación es perfecta si se quiere prescindir de coche, ya que cuenta con una parada de autobús de línea a 50 metros. En 2012 apostó por ampliar su servicio con el Hotel ** Aginaga, donde se puede disfrutar de la sidra, el buen comer y un entorno inmejorable, a tan sólo 10 minutos de San Sebastián.

<http://www.aginagasagardotegia.com/>



AKARREGI

Akarregi cuenta con una tradición sidrera que data del siglo XVIII. Dispone de un comedor con capacidad para 150 personas en el que se puede disfrutar del tradicional menú de sidrería. Está abierto de miércoles a domingo, y los viernes, sábados y domingos también a mediodía, aunque en el caso de los viernes es necesario reserva previa. Dispone de un amplio parking y de servicio de transporte público, con parada del autobús San Sebastián-Hernani justo delante y apenas a 5 minutos a pie del apeadero de Renfe.

Los teléfonos para reservas son: 943 330 713 y 659 584 841.



AKELENEA

Akelenea es una sidrería cuyos inicios datan del siglo XIX. Después de dos generaciones y tras sucesivas reformas, acabó transformándose en un asador-sidrería. Está situada en Astigarraga, en un entorno rural donde también se genera mucha actividad industrial.

Esta sidrería dispone de dos comedores, perfectamente preparados para la celebración de eventos como bautizos, comuniones, comidas familiares y comidas de cuadrillas. Sus clientes pueden optar entre comer a la carta, con menú o decantarse directamente por el menú de sidrería. De igual forma, dispone de alternativas para grupos. Como curiosidad, tiene uno de los números de teléfonos más fáciles de recordar de Gipuzkoa: 943 333 333.

www.sidreriaakelenea.com



AMEZTIGAIN

La sidrería Ameztigain está situada en el camping de Zarautz, en plena naturaleza, en un lugar privilegiado con vistas a la costa guipuzcoana a través de sus grandes ventanales. Además, ofrece todos los días seis kupelas con sidra de diferentes productores, incluido uno asturiano. De esta manera, se convierte en un lugar único en el que probar y comparar diferentes tipos de sidra al txotx.

La sidrería dispone de dos comedores y una amplia terraza. En cuanto a su carta, disponen de una gran variedad de platos más allá del menú típico de sidrería. De igual forma, las chuletas que sirven son exclusivamente de carne gallega, en una apuesta que busca ante todo la calidad.

Y para los que no deseen subir en coche, cuentan con un servicio de furgoneta-taxi para grupos que conecta, en viajes de ida y vuelta, el centro de Zarautz con la sidrería. De esta manera, todos los miembros del grupo podrán disfrutar de la sidra sin riesgos a la hora de coger el coche.

www.ameztigain.com

ola
SAGARDOTEGIA

Meaka auzoa,
102. IRUN
Tel. 943 623 130
www.olasagardotegia.eus

Goiko Lastola
SAGARDOTEGIA

Temporada de Txotx

URTARRILETIK APIRILERA
SAGARDO BOTILAK SALGAI URTE OSORRI
- MENÚ ABIERTO MENU IREKIA

☎ 943 553 272 - MOV. 620 783 529
Ereñozu Auzoa, 89
20120 HERNANI

AKELENEA
SAGARDOTEGIA - XIX. Mendeko Sagardotegia

Astebukaeretan
ere zabalik

> Eguneko menua > Karta > Sagardotegiko menua

Dialume Bidea, 57 | Pol. de Ergobia | ASTIGARRAGA | Tel. 943 33 33 33

OTSUA-ENEA
SAGARDOTEGIA

Barrio Oñinaga Bailara, Hernani, 48949-55-60-04, www.otsua-enea.com

AKARREGI
Sagardotegia

Mantiene la esencia de una sidrería tradicional, elaborando sidra de forma artesanal.

Akarregi Bailara, 5. Hernani.
Tel. 943 330 713

Acceso para minusválidos
Parking: Coche / Microbús / Autobús



GOIKO LASTOLA

Goiko Lastola se encuentra en el barrio Ereñotzu de Hernani, en la ribera del Urumea. Esta acogedora sidrería dispone de un comedor rústico y tradicional con capacidad para unas 100 personas. Dispone de siete kupelas de madera y de otras tres de acero inoxidable, por lo que permite disfrutar de una interesante variedad de sidras en un ambiente muy agradable. Además, toda su sidra está elaborada al 100% con manzana autóctona, y todos los productos que ofrecen son de primera calidad.

Goiko Lastola abre sus puertas durante toda la temporada del txotx. Ofrece cenas de jueves a sábado y comidas durante el fin de semana y festivos, y dispone de servicio de autobús durante la temporada de sidrería.



ISASTEGI

Ingurune natural eta eder batean dago Isastegi sagardotegia. Uzturre mendiaz gain, Ernio eta Aralar mendilerroek inguratzen dute eta bertako paisaia tipikoaren xarma ezagutzeko eta mi-resteko aukera paregabea eskaintzen digu. Isastegi sagardotegia sagarondoetan aberatsa den Tolosako lurretan dago; hau dela eta, kalitatezko sagardoa egiteko, bertako sagarra ahalik eta gehien erabiltzea da gure helburua. Txotx garaian, urtarrilaren erdialdetik apirilaren bukaerara arte, zabalik ditu ateak urteko sagardo berria dastatu nahi duten pertsona guztientzat. Sagardoarekin batera sagardotegiko betiko jakiak eskaintzen dira: bakailao tortilla, bakailao frituita piper berdeekin edo saltsan, txuleta, bertako Idiazabal gazta intxaurrekin eta, aurretik eskatu ezkerro, baita arku-meia ere. Asteazken zehar afariak ematen dituzte eta larunbatetan baita bazkariak ere.

www.isastegi.com

OLA

Ola sagardotegia ofrece una sidra elaborada con manzana 100% autóctona y ostenta también el certificado de Eusko Label. Su carta incluye productos gastronómicos de gran calidad, ya que disfruta de la opción de utilizar materia prima propia: el queso de oveja, el pollo de caserío, la miel y otros productos son criados o elaborados por ellos mismos. Ofertan menú infantil y menú de sidrería tradicional acompañado de trikitixa los fines de semana, así como visitas guiadas a la bodega y alrededores. La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños. Además, el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking del que disponen.

www.olasagardotegia.eus

OLAGI

La mayor parte de la sidra Olagi se realiza con manzana de casa, lo que le permite ostentar la garantía del certificado de Eusko Label. La zona de parrillas está a la vista para poder elegir la chuleta que se desee. Además del habitual menú de sidrería, cuentan con una carta de cocina con base tradicional en la que destaca el pollo de caserío Eusko Label. Olagi se encuentra en el corazón del Goierri, donde desde 2010 embotellan y comercializan su propia sidra. Como muestra de su calidad, el pasado año, se situaron entre las seis mejores sidrerías en el campeonato de Gipuzkoa. El local tiene dos comedores y es un lugar ideal para comuniones y todo tipo de celebraciones. Además, es también una casa rural y dispone de cuatro habitaciones dobles.

OTSU-ENEA

Otsu-enea sagardotegiak 29 urte daramatza lanean, kalitatezko eta era tradizionalen egin-dako bertako sagardoa eskainiz. 1988an egin zuten lehen sagardo proba jendaurrean eta, oraindik ere, tolarre tradizionalarekin moldatzen dira. Sagardotegiko menu tradizionalaz gain, aurretik eskatuz gero, zapoa edota legatza ere prestatzen dute. Menu arrunta ez den beste jakirik prestatzeko ez dute arazorik, beti ere bezeroak nahi duena denboraz eskatzen badu. Bertaraten direnak ongietorri beroa izango dute Otsu-enean. Txotx denboraldia garai polita da oso, baina sagardoak botilan bukatu behar duela argi dute Otsu-enean: "onena botilan", ziurtatu dute. Sagardotegia aste gutzia zabalik egongo da igande gaua eta astelehena izan ezik.

www.otsua-enea.com



Olagi

JATETXEA
SAGARDOTEGIA

Alzaga (Gipuzkoa)
Tel. 943 88 77 26

AHEZTI GAIN
SAGARDOTEGIA

Bº Talainendi, s/n. Zarautz
(Gara Emeryn)

Tel. 943 83 42 04
www.ameztigain.com

Araeta
Sagardotegia

Pasión por lo moderno, innovando la tradición

Berridi Bidea 22. 20160 - Zubietla - Donostia San Sebastian (Gipuzkoa)
www.araeta.com / araeta@araeta.com / Tlf. 943 362 049