



Sidrerías con encanto



AGINAGA

Este año Aginaga Sagardotegia celebra su 25 aniversario. La sidrería 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.

www.aginagasagardotegia.com



ARAETA

El restaurante Araeta es un nuevo concepto de sidrería a 10 minutos del centro de San Sebastián. Su gastronomía es una mezcla entre tradición e innovación, siempre con productos locales y de alta calidad. Dispone de un cuidado menú del día, organiza reuniones de empresa, románticas bodas y cualquier tipo de acto social y cultural que se precie.

La sidrería Araeta cuenta en su interior con tres nuevos ambientes decorados en un estilo moderno, pero a su vez con complementos antiguos que le dan un toque tradicional para disfrutar de una agradable velada entre familiares y amigos. La zona de sidrería donde se alojan las "kupelas" está disponible todo el año y también dispone de un bar-cafetería con terraza exterior para poder alargar tranquilamente la sobremesa o la fiesta.

El equipo de producción está especializado en la coordinación y personalización de todo tipo de eventos. En el establecimiento también se organizan catas de sidras y vinos, visitas guiadas, show cooking, cocktails y talleres de cocina, entre otros eventos.

www.araeta.com

CALONGE

La sidrería Calonge, ubicada en el barrio donostiarra de Igeldo, se dedica a la elaboración de sidra natural desde principios del siglo XX. Actualmente, dispone de un comedor para aproximadamente 150 comensales donde sirve comida tradicional vasca. Con espectaculares vistas al mar y terraza durante el verano, también cuenta con un parque infantil en las inmediaciones, con columpios para los más pequeños.

Esta sagardotegi ofrece menú de sidrería y menú infantil durante la temporada del txotx. De viernes a domingo sirve comidas y de lunes a sábado, cenas. También se pueden realizar reservas para comidas de lunes a jueves si el grupo es superior a las 20 personas. Abre todo el año y ofrece sidra embotellada fuera de temporada.

Para aquellos que no deseen conducir, tiene fácil acceso en transporte público. Desde el centro de Donostia se puede coger la línea 16 de CTSS que conecta con la sidrería en menos de 15 minutos.

www.calongesagardotegia.es

GOIKO LASTOLA

Goiko Lastola es una pequeña y acogedora sidrería situada en el barrio Ereñotzu de Hernani, en la ribera del Urumea. Dispone de un comedor rústico y tradicional con capacidad para unas 100 personas. Elabora sidra al 100% con manzana autóctona, por lo que permite disfrutar de una interesante variedad de sidras en un ambiente agradable y familiar. Todos los productos que ofrece son de primera calidad. Goiko Lastola abre sus puertas durante la temporada del txotx, del 20 de enero a final de abril, ofreciendo cenas de jueves a sábado y comidas durante el fin de semana y festivos. Además, dispone de servicio de autobús durante la temporada.

Su teléfono de reservas es el 943 55 32 72.





OIHARTE

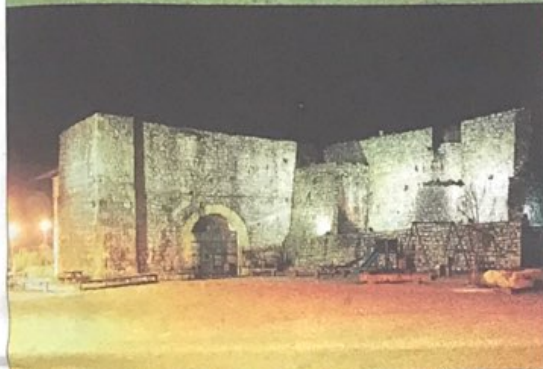
La sidrería Oiharte está situada en Zerain, en pleno Goierri, entre los parques naturales de Aralar y Aitzgorri. Oiharte es un precioso caserío del siglo XVIII habilitado como casa rural que, desde 2010, cuenta con una sidrería con espacio para 100 comensales.

A pesar de tener una producción pequeña, la sidrería dispone de una gama de productos variada. Aparte de la sidra natural convencional, también producen variedad ecológica y Eusko Label. A estos productos se suman la sidra natural espumosa Ama Oiharte y el zumo de manzana natural ecológico.

En cuanto a su carta, el precio aproximado del menú es de 30 euros y consta de txistorra, tortilla de bacalao, taco de bacalao con tomate, chuletón y quesos Idiazabal de los propios pastores de Zerain, acompañados con membrillo y nueces.

Hasta finales de abril ofrece cenas de martes a sábado y comidas los fines de semana. Fuera de temporada se sirven cenas los viernes y sábados. De igual forma, se abre bajo reserva para grupos a partir de 15 personas y se organizan visitas guiadas a la bodega.

www.oiharte.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.

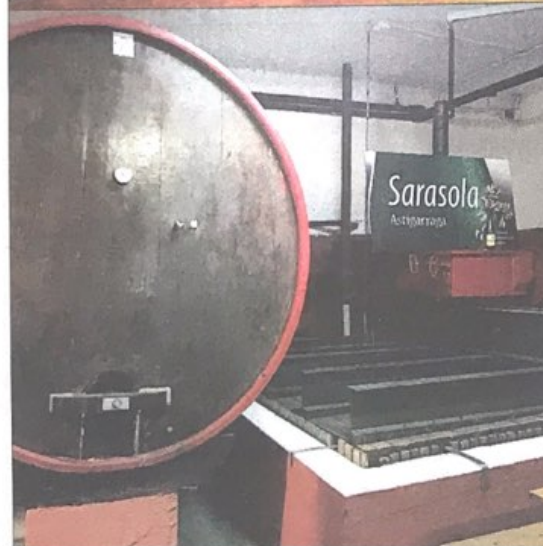
www.olasagardotegia.eus



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.

Su teléfono de reservas es el 943 88 77 26.



SARASOLA

Sarasola Sagardotegia es una de las sidrerías más antiguas de Astigarraga. Fue fundada en la primera mitad del pasado siglo por la familia Sarasola y obtuvo licencia para elaborar y comercializar sidra en 1960. La sidrería ha mantenido, a través de los años, el mismo método y la misma maquinaria para elaborar sidra. Por ello, cuenta con el 'tolare' más antiguo de los que actualmente hay en activo.

Sarasola está situada en Oiarbide bidea, en pleno corazón del país de la sidra, rodeada de manzanos autóctonos de los que recolecta las manzanas para su propia producción. Tiene capacidad para aproximadamente 300 comensales, que se distribuyen entre la sidrería y el comedor con chimenea. Dispone de parking propio y acceso adaptado a minusválidos.

La sagardotegi ofrece menú de sidrería con txuleta de gran calidad y, fuera de temporada, también ofrece carta. Esta sidrería destaca por su parrilla doble, donde se asan txuletas espectaculares que se cortan delante de los clientes y pescados a la brasa. El cocinero Jabi Zabalegi "los borda", especialmente el lomo y kokotxas de bacalao a la parrilla, el xapo (rape), la merluza y el "Txitxarro marikon".

En cuanto a la cosecha de 2016, la sidra de Sarasola ha sido abundante y de gran calidad. La mezcla de las distintas variedades de sidra ha dado una sidra sabrosa, olorosa, con cuerpo y con menos graduación alcohólica que la cosecha de 2015.

www.sarasolasagardotegi.com