

Sidrerías recomendadas

A LO LARGO Y ANCHO DEL TERRITORIO EXISTEN SAGARDOTEGIS EN LAS QUE DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA Y, CÓMO NO, DE LA MEJOR SIDRA



SIDRA ÓPTIMA EN UN AMBIENTE TRANQUILO

■ Altzuetza es una sidrería hernaniarra en la que se cuida cada detalle. El comedor de Altzuetza, para unos 140 comensales, está pensado para grupos reducidos que puedan comer o cenar, tanto sentados como de pie, en un ambiente relajado y sin prisas.

Aultzuetza
943 551 502

Su menú de sidrería comienza con un txupito de zurrurutuna y sigue con su tortilla de bacalao y verduras, el bacalao frito o al pil pil, el txuletón de Josean Goya, postre tradicional y txotx. Y como no basta con comer de la mejor manera posible, sino que también hay que beber al mismo nivel, Altzuetza elabora muchos litros de sidra D.O. con manzanos de su propiedad y también de la marca Gorenak. Podrá disfrutar de las diferencias en la maduración de la sidra en las kupelas. Además, en el txotx siempre hay una persona para abrirlas. Altzuetza cuenta con un aparcamiento propio y, además, el autobús público de Hernani para en su puerta.

www.altzuetasagardotegia.com

LA TXULETA ES LA REINA DE LEGORRETA

■ En Legorreta, a pie de calle y a cinco minutos andando del apeadero del tren, está Aulia, una sidrería en la que la txuleta tiene mucha fama y es la auténtica reina de un menú tradicional en el que el bacalao se prepara al pil-pil. Entre semana, y bajo encargo, preparan también cogote de merluza.

Aulia
943 806 066

Iñaki Begiristain, de la Sidrería Begiristain de Ikaztegieta, adquirió en 2011 Aulia con más de 40 años de historia. Iñaki Begiristain elabora sidra tanto Gorenak como Euskal Sagardoa.

La temporada en Aulia comienza a principios de diciembre y dura hasta finales de junio. Abre todos las noches, salvo la del domingo, y dan servicio de comidas los viernes, sábados y domingo.

Además, los sábados por la noche ofrece un servicio de autobús que pasa por Legazpi, Urretxu, Zumarraga, Ormaiztegui, Lazkao, Beasain, Ordizia y Legorreta, finalizando el trayecto en Ikaztegieta.



CON UNAS VISTAS ESPECTACULARES

■ La sidrería Calonge, ubicada en Igelido, se dedica a la elaboración de sidra natural desde principios del siglo XX. Actualmente, dispone de un comedor para unos 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.

Calonge
943 213 251

En temporada del txotx ofrece menú de sidrería y menú infantil. Durante todo el año el hongo, los fritos, las gambas, la merluza o el rape, tanto rebozados como a la parrilla, son algunas de sus especialidades. Calonge 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 DBus, que conecta con la sidrería en menos de 15 minutos.

www.calongesagardotegia.es

XARMA ETA ZAPOREA NATURA ERDIAN

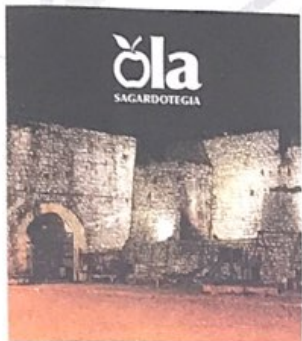
■ Ingurune natural eta eder batean dago Isastegi sagardotegia. Uzturre mendiaz gain, Ernio eta Aralar mendilerroek inguruzten dute eta bertako paisaia tipikoaren xarma ezagutzeko eta mirestekok aukera paregabea eskaintzen digu. Isastegi sagardotegia sagarrondoetan aberatsa den Tolosako lurretan dago. Hori dela eta, kalitatezko sagardoa egiteko, bertako sagarra ahalik eta gehien erabiltzea da beren helburua.

Isastegi
943 652 964

Sagardoarekin batera sagardotegiko betiko jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortilla, bakailao frijitua piper berdeekin edo saltsan, txuleta, bertako Idiazabal gazta inbaurrekin eta, aurretik eskatuz gero, baita arkumea ere. Astean zehar afariak ematen dituzte etalarunbatetan baita bazkariak ere. Txotx garaian, zabalik ditu ateak urteko sagardo berria dastatu nahi duten pertsona guzientzat, urtarriaren erdi aldetik apirilaren bukaera arte.

www.isastegi.com





PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

■ Ola Sagardotegia es una sidrería situada en Iruñea, 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. El 21 de enero da comienzo su temporada de sidrería, durante la cual se podrá degustar la nueva sidra, acompañada del menú tradicional y el menú infantil, además de trikitixa los sábados por la noche.

La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños y el aparcamiento no es un problema gracias al amplio parking del que dispone.

La temporada durará hasta finales de mayo y Ola Sagardotegia abrirá de martes a viernes por la noche y el fin de semana todo el día.

www.olasagardotegia.eus

UNA 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 desde la más antigua tradición con mucho mimo y arte. No en vano, ha sido en tres ocasiones ganadora de la txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra.

R. Zabala
943 69 07 74

Su cocina está también a la altura de su sagardoa y, además, presenta como gran novedad para esta nueva temporada es que, previo encargo y sólo entre semana, preparan bacalao ajuarriero o en salsa y lomo de bacalao a la parrilla.

Durante la temporada de sidrería, Zabala abre las noches de lunes a sábado y, previa reserva, los mediodías de viernes, sábados y domingos.

R. Zabala ofrece el ambiente adecuado para celebrar todo tipo de eventos: comidas de empresa, reuniones de amigos, compromisos familiares...

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
608 143 332

Rezola Sagardotegia cuenta con dos bodegas y tres comedores donde 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.rezolasagardotegia.net o en el teléfono 608143332

rezolasagardotegia.net

MENÚ EN TEMPORADA; CARTA FUERA DE ELLA

■ Sarasola Sagardotegia de las más antiguas de Astigarraga. Fundada en la primera mitad del pasado siglo, la sidrería ha mantenido 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
943 555 746

Bajo la dirección de Carlos Liao, tiene capacidad para 300 comensales, que se distribuyen entre la sidrería y el comedor con chimenea. Dispone de parking propio y acceso adaptado a minusválidos.

La sagardotegia ofrece menú de sidrería con txuleta de gran calidad y, fuera de temporada, propone también su carta. Destaca por su parrilla doble, donde se asan txuletas que son cortadas delante de los clientes y pescados. El cocinero Gorka Pérez 'los borda', especialmente el lomo y kokotxas de bacalao a la parrilla, el xapo (rape), la merluza y el 'Txitxarro marikon'.

www.sidreriasarasola.com

