



Actualidad

Txuleta toma las riendas de los fogones en Gurutzeta

El restaurante donostiarra se encargará del aspecto culinario de la sidrería de Astigarraga durante todo el año



Viernes, 27 de enero 2023



La unión hace la fuerza, y más si es para conformar un proyecto novedoso. Su nombre es '**Gurutzeta x Txuleta**'. ¿En qué consiste? El bar y restaurante Txuleta de Donostia dará un paso adelante y dirigirá la cocina de la sidrería Gurutzeta de Astigarraga. Una iniciativa que arrancó el 13 de enero y que no finalizará con la temporada de txotx, sino que seguirá abierto **durante todo el año**.

En palabras de **Ander Esarte**, propietario y jefe de cocina de Txuleta, «no creo que haya existido hasta ahora una unión como esta entre un restaurante arraigado ya en Donostia y una sidrería con generaciones de tradición sidrera. Es algo novedoso que queríamos probar, una aventura gastronómica para crear algo distinto».

Su objetivo es «reinventar el txotx, pero sin perder la esencia, la tradición», apunta Esarte, con un planteamiento muy claro: «Txuleta se encargará del aspecto culinario y Gurutzeta seguirá elaborando sidra como hasta ahora». Es un nuevo camino «con toda la fuerza gastronómica de un restaurante y toda la tradición de una sidrería». Para ello, se centrarán en la típica oferta gastronómica de una sidrería, en su menú de sidrería «con la calidad de la materia prima y la elaboración del restaurante Txuleta», pero sin olvidar, por supuesto, «tanto el txotx de Gurutzeta como la tradicional liturgia que rodea a la sidrería».

Una de las **novedades culinarias** será que se ofertará bacalao al pil-pil como plato estrella: «La clientela escogerá entre el bacalao frito de siempre o al pil-pil». Asimismo, a dicha oferta sidrera se le unirá también media docena de sugerencias de temporada que se podrán añadir al menú, como pimientos del piquillo, piparras o espárragos.

Esta unión entre un restaurante y una sidrería se podrá degustar durante todo el año, también los domingos al mediodía, así como los lunes durante todo el día. «Intentamos ofrecer algo para todo el público, tanto para los amantes



Así luce la zona de kupelas de la bodega.

Una decoración «impactante y universal»

A esta nueva época le acompañarán unos toques en la decoración: «No quitaremos nada de la sidrería, que seguirá tal cual porque queremos seguir siendo una sidrería con todas sus características tradicionales, pero sí se añadirán algunos detalles para ensalzar lo que ya existe en Gurutzeta».

Esarte adelanta, además, que «habrá alguna **bonita sorpresa**», aunque no quiere desvelar mucho más: «Estamos preparando un espacio muy llamativo y vistoso, donde toda la clientela querrá hacerse una foto. Será algo impactante sobre la cultura vasca universal que no dejará indiferente a nadie».

 Reporta un error



Para ti Lo más leído

- 1 ¿Qué arroz utilizar para preparar sushi?
- 2  Paso atrás de las conexiones por tren Donostia - Madrid: Del Alvia al Intercity
- 3 Las gemelas la lán: amenazan a Julian Iantzi, insultan gravemente a la dirección... y se van
- 4 En libertad sin cargos los cuatro porteros de discoteca implicados en una pelea multitudinaria con porras
- 5 Emma García se enfada con Rosa López: «No me ha hecho ni puñetera gracia»

Publicidad



**Prestación de
maternidad y
paternidad**

**NO ES MAGIA,
SON TUS IMPUESTOS**



GOBIERNO
DE ESPAÑA



MINISTERIO
DE HACIENDA
Y FUNCIÓN PÚBLICA



Agencia Tributaria

ertir,
, crear
des...

Publicidad

Noticia patrocinada



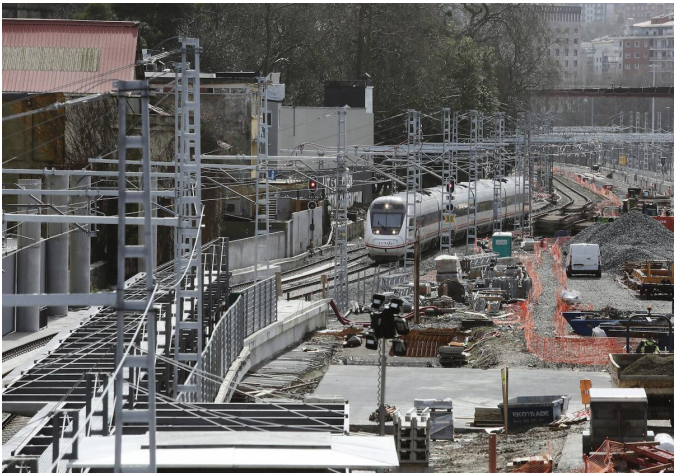
MAZDA

Transgresor y a contracorriente: el diésel aún no ha dicho su última palabra



Publicidad

Recomendaciones para LEIRE



+ Paso atrás de las conexiones por tren Donostia - Madrid: Del Alvia al Intercity

Jon Munarriz

Las gemelas la lían: amenazan a Julian Iantzi, insultan gravemente a la dirección... y se van

Emma García se enfada con Rosa López: «No me ha hecho ni puñetera gracia»

Favoritos de los suscriptor



+ La víctima de la p Donostia pide prote

Aiende S. Jiménez

+ «Me hacían 'bullying' t
Isaías»

Un componente común a l
vigilancia

[Ir a la home](#) >>

EL DIARIO VASCO

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.
Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián



Webs de Vocento ▾

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>.

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