

Sidrerías

SUPLEMENTO PUBLICITARIO SOBRE SIDRERIAS

Una sagardoa tres veces campeona



EL DIARIO VASCO

Miércoles, 24 enero 2018, 11:50

0     

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.

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...

R. Zabala

www.rzabala.com

943 69 07 74



Lo + leído



El Diario Vasco

Sidrerías

[Top 50](#)

1 Sagardotegis recomendadas

2 El manzano autóctono, esencia para nuestra sagardoa

0 Comentarios



Noticias relacionadas

¿Te preocupa el cambio climático?

'Gure Kasa' ren zuzeneko saio berezia, Gau Beltzaren ospakizunetan

EL DIARIO VASCO

Antonio de la Torre: «El monstruo de la intolerancia y el totalitarismo está siempre ahí, hay que estar atentos»

Patrocinada

Fotos



 **Las brujas de Jesse Jones invaden el Guggenheim**

 **El nuevo Audi A1 Citycarver, en imágenes**



 **El épico triunfo del Eibar en imágenes**

 **Los 25 lugares más aterradores del planeta**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuexxe, 2 San Sebastián 20018





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

