



ile honetan  
hitzegiten dugu...



### urkiola sagardotegiko Izaskunekin

“Txuleta jatera datorrena asebate irtengo da baina beste plater batzuk dastatu nahi dituenak ere aukera zabala aurkituko du Urkiolan”

Kalitatea eta produktuen jatorria errespetatzea. Hauexek dira Urkiola Sagardotegiaren ospe onaren sekretuak. 100 urte baino gehiago daramatzate negozioan eta esperientziak erakutsi die bezeroari kalitatezko jana ematea ezinbestekoa dela. Sandrak eta Izaskunek sagardotegiko egungo eskaintza guztiokin konpartitu nahi izan dute.

#### Gaur egun zein da Urkiola Sagardotegiaren eskaintza?

Sagardotegia 2 zatitan banatua daukagu. Batetik, txotx garaiari erabiltzen dugun zonaldea dago; 90 laguntzako lekua du eta sagardotegiko menua ematen dugu orokorrean: bakailao-tortilla, bakailaoa piperrekin eta txuleta. Zutik nahiz eserita afaltzeko aukera dago eta sagardoa nahi adina dasta daiteke, bertan baitira gure kupelak. Besterik, jantokia daukagu, 60 pertsonentzako lekua duena eta urte osoan zabaltzen duguna.

#### Donostiako Igara auzoan kokaturik egotea abantaila al da?

Bai, dudarik gabe. Oinez iritsi ahal izatea onura bat da gure bezeroentzat, autoa etxean utzi eta kezkarik gabe goza dezaketelako janaz eta sagardoaz. Gainera, gauen ere autobusak martxan daude, beraz, paseo bat besterik ez duzu eman behar guganaino iristeko. Autoa ekartzen duenarentzat ere badugu parking propioa.

#### Produktuei dagokionean, zer azpimarratuko zenukete?

Urkiolan denboraldiko produktuekin lan egitea gustatzen zaigu; barazkien aldia iristen denean, barazkiak brasan eskaintzen ditugu; onddoak eta xixak heltzen direnean, aldiz, hauek dute arrakasta handiena; eta beste batzuen artean ere, Tolosako babarrunak ditugu. Bestalde, produktu bakoitzaren jatorria errespetatzea gustatzen zaigu; Burgos-eko odolkia bertatik ekartzen dugu, zezina ere oso goxoa daukagu Leonetik ekarria,

**URKIOLA** ERRETEGIA  
TOLARE-SAGARDOTEGIA

Igara bidea, 37 • IBAETA auzoa  
Tel y fax: 943 210 168 - móvil 615 78 64 94



*“Aunque el bacalao y la txuleta sean la base de cualquier menú de sidrería, en Urkiola nos gusta completarlo con platos de temporada, como las verduras o los hongos a la brasa”*

haragiari dagokionean Galiziakoarekin soilik lan egiten dugu, urdaiazpikoa Caceresen erositako eta olioarekin Jaenetik dakarkigu.

#### Zergatik uste duzue bezeroa zuenera bueltatzen dela?

Ongi jan duelako. Kalitatezko produktuak ditugu eta hori berehala nabaritzen dute bezeroek. Jakin badakigu gaur egun eskaintza mordoa dagoela baina Urkiolako eskaintzaren eta prezioaren arteko harremana oso ona da eta horregatik gure bezeroak bueltatu egiten dira