

- [Aceites Claramunt, el lujo de un gran Aceite de Oliva Extra Virgen](#)
- [La guía definitiva de las mejores barras de pinchos de San Sebastián](#)
- [Arroz caldoso con calamares](#)
- [La mejor tarta de chocolate del mundo, se vende en Madrid](#)
- [Albert Adrià: "La cocina no es un arte"](#)

Sidrería Donosti, del Barrio Viejo a Madrid

Miguel Casas

16/06/2014 (05:00)

A dos pasos de la Plaza de España y del templo de Debod, en la esquina de las calles Luisa Fernanda y Juan Álvarez Mendizábal, abre la Sidrería Donosti.

Su propietario es Juan Martín Insausti, heredó de su madre Juanita Arana el gusanillo de la cocina. Empezó observando como en su caserío de Ojarbi de Ormaiztegui, se organizaban comidas para los amigos, hasta que **en 1977, la familia decide establecerse en el barrio Viejo de San Sebastián**, en el bar Giroki, donde Juan, empieza a coquetear con la cocina y decide que este va a ser su 'modus vivendi'. Con 15 años empieza a trabajar en el Asador Rekondo, donde tras una temporada, decide prepararse y estudiar en la Escuela Superior de Hostelería de San Sebastián. Cuando termina sus estudios, **sigue formandose en Lanciego y con Martín Berasategui**.

Foto: Capriles

Trabaja la parrilla y se introduce en el mundo de la sidra de la mano de Miguel Zapiain, propietario de la bodega Zapiain en Astigarraga. Posteriormente, en 1993, decide montar con un amigo, la Sidrería Donostiarra, en la Parte Vieja de la ciudad donostiarra.

En 1999, apoyado por su madre, buscan un local en Madrid y **en el 2000 inauguran la Sidrería Donosti**. Su idea es trasladar a Madrid, el concepto de la cocina que se hace en **una auténtica sidrería vasca**, de ello se encarga doña Juana, que con sus 82 años, tiene las ideas muy claras y sigue poniendo los puntos sobre las íes.

Su decoración es sencilla. Frente a la entrada tiene incrustada en su pared unos simuladores de toneles de sidra, donde escancia los vasos mediante unos grifos y la sidra sale fresquita y a la presión adecuada. El resto de paredes, las exteriores, las tiene de ladrillo visto y las interiores pintadas en tonos claros, de las cuales cuelgan fotografías antiguas de motivos y lugares de su tierra.

Su cocina es vasca y dentro de esta clasificación es la **típica de sidrería**. Su carta no es demasiado extensa. Se limita a unas buenas entradas, pescados, carnes y postres.

Foto: Capriles

Para empezar y compartir, unas entradas: **tortilla de bacalao**, croquetas de la casa, pimientos rellenos, de piquillo, de Gernika, anchoas al ajillo, txangurro donostiarra, ensaladas, jamón y como plato estrella las alubias rojas del caserío de Ojarbi de Ormaiztegui.

De pescados; cogote o cola de merluza, rape a la parrilla, bacalao frito con verduritas, bacalao a la donostiarra y los **txipirones encebollados**.

De carnes; **el chuletón para dos personas**, el de un kilo y el entrecot individual.

De postres: **pantxineta** (si tienes suerte y queda), capricho vasco, cuajada, manzana asada, queso, nueces y membrillo y las tartas.

La bodega es corta, con algunas crianzas y reservas de Rioja y de Ribera del Duero, txacolí de Guetaria y sidra natural al txotx Zapiain.

Tienen preparados una serie de menús a precio cerrado: alubias, sidrería, txuletón, pescado, Carolina y Donosti (estos últimos para un mínimo de 4 personas); cuya precios van desde 25 a 37,50 € por persona.

Todos los años preparan dos eventos singulares: a las 0 horas del 20 de enero, festividad de San Sebastián, organizan "la tamborrada", se interpretan himnos y las canciones típicas de ese día, acompañadas con los palillos y sirviendo las mesas de tambores improvisados. Asimismo, el lunes de Carnaval, invitan a sus clientes y amigos a la Cata de la Sidra Nueva, acompañada de una degustación de productos de la casa.

Precio 40 €. Sidrería Donosti. C/ Luisa Fernanda, 21.- Madrid. Teléfono 915401976 Cierra domingos noche.