

SUPLEMENTO PUBLICITARIO SOBRE

SIDRERIAS

## Menú en temporada; carta fuera de ella



EL DIARIO VASCO

Miércoles, 24 enero 2018, 12:04



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.

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 sagardotegi 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'.