

SAGARDOTEGIS RECOMENDADAS



PARA DISFRUTAR TODO EL AÑO

● La sidrería Aginaga, ubicada en Usurbil, es una sagardotegi tradicional que produce alrededor de 100.000 litros anuales de sidra con manzana autóctona.

Desde que abrió sus puertas en 1992, es una sagardotegi que cuenta con ocho barricas de sidra natural y que ofrece a sus comensales un menú de sidrería tradicional, elaborado siempre con productos de primera calidad. El establecimiento permanece abierto durante todo el año, salvo en el mes de diciembre, cuando aprovechan para recargar fuerzas antes del inicio de la temporada sidrera. Además del menú, cuentan también con una carta de cocina tradicional vasca, en la que destacan especialmente los pescados a la parrilla.

Cuenta con un fácil acceso gracias a la parada de la línea de autobús UK09 que recorre la N-634 de Donostia a Zumaia. Cabe señalar que en 2012 abrió sus puertas al lado de la sidrería el Hotel Aginaga**.

AGINAGA SAGARDOTEGIA

943 36 67 10 / 943 37 06 68

www.aginagasagardotegia.com

CON UNAS VISTAS ESPECTACULARES

● La Sidrería Calonge, ubicada en Igeldo, se dedica a la elaboración de sidra natural desde principios del siglo XX. Actualmente, dispone de un comedor para unos 150 comensales, muy espacioso y en el que se cumplen todas las medidas de seguridad, además de servirse comida tradicional vasca. Con espectaculares vistas al mar y terraza durante el verano, también cuenta con un parque infantil en las inmediaciones.

Calonge ofrece una extensa carta durante todo el año: el hongo, los fritos, las gambas, la merluza o el rape, tanto rebozados como a la parrilla, son algunas de sus especialidades. Calonge abre todo el año y, como esta temporada no es posible el txotx, ofrece sidra embotellada.

Para aquellos que no deseen conducir, tiene fácil acceso en transporte público. Desde el centro de Donostia se puede coger la línea 16 de DBus, que conecta con la sidrería en menos de 15 minutos.

CALONGE

943 21 32 51

www.calongesagardotegia.es



SAGARDO APARTAK LAGUN ARTEAN

● Tolosako Aldaba Txiki auzoan kokatuta, Isastegi Sagardotegia ingurune natural eta eder batean dago. Eskualdeko sagarra oinarri dute eta urro sagasti berriak landatuz indartzen dute txotx apustua. Leku paregabea, beraz, uzta berriaren sagardoak modu lasai batean dastatu eta haren bilakaera bizitzeko.

Sagardoarekin batera, sagardotegiko beste jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortila, bakailao frijitua piper berdeekin edo saltsan, txotx, ta, eskualdeko Idiazabal gazta intxaurrekin eta aurretik eskatuz gero, baita arkumea ere.

Egoera berezi honetan, ostiraletan, larunbatetan eta igandeetan bazkariak ematen dituzte, segurtasun arau guztiak betez, noski. Auzoan ere autobus zerbitzua eskaintzen dute Tolosa erdialdetik, bezeroak sagardotegira joan daitezkeen eta esperientziaz lasai goza dezaten.

ISASTEGI

943 65 29 64

www.isastegi.com

GORENAK euskal sagardoa

BARKAIZTEGI
SAGARDOTEGIA

TEMPORADA DE BARKAIZTEGI SAGARDOTEGIA

943 45 13 04 · barkaiztegi.com

Zelaia
SAGARDO NATURALA SIDRA NATURAL

tenemos toda la calidad para ti

943 55 58 51
www.zelaia.eus

Seis lugares especiales donde disfrutar de la sidra de esta temporada y de la tradicional gastronomía propia de nuestras sidrerías

PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

● Ola Sagardotegia es una sidrería situada en Irun, en el barrio de Meaka más concretamente, y que abrió sus puertas en 1999. Ofrece una sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa, elaborada con manzana 100% autóctona y de calidad, con un alto control de la materia prima, siendo el 80% de su producción fruto de los manzanales propios. La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños y el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking del que dispone.

La sagardotegi se ha adaptado a la nueva realidad provocada por la pandemia y cumple a rajatabla con todas las exigencias sanitarias. Las distancias entre mesas están garantizadas, todos los comensales están sentados y, aunque no hay txotx, los clientes pueden disfrutar de sidra de todas las kupelas gracias a las jarras. Por ahora, debido a las restricciones, ofrecen comidas de martes a domingo.

También puedes disfrutar de su sidra en casa comprándola a través de su tienda online, tanto en botella como en bolsa al txotx. Lo encontrarás en su web.

OLA

943 62 31 30

www.olasagardotegia.eus



UNA SAGARDOA TRES VECES CAMPEONA

● 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 con mucho mimo y arte. No en vano, esta sidrería, que lleva más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. En los últimos años, los propietarios están haciendo un importante esfuerzo plantando más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia. La experiencia les ha demostrado que es el camino a seguir.

Su cocina está a la altura de su sagardoa y, además, presenta como gran novedad que, previo encargo, preparan bacalao en salsa, lomo de bacalao a la parrilla y menú vegano. En la actual situación de pandemia, R. Zabala cumple de forma rigurosa con todas las medidas sanitarias vigentes y por eso recomienda llamar con antelación para reservar, dado que los horarios y el aforo varían en función de la normativa vigente en cada momento.

R. ZABALA

943 69 07 74

www.rzabala.com

TRADICIÓN Y SABOR EN ASTIGARRAGA

● A 15 minutos de Donostia-San Sebastián y a 100 metros del centro de Astigarraga, en plena comarca de la sidra, se encuentra Rezola Sagardotegia, una sidrería tradicional vasca en la que se elabora sidra de primera calidad.

Rezola Sagardotegia cuenta con dos bodegas y tres comedores en los que se puede degustar el clásico menú de sidrería, en el que no faltan la tortilla de bacalao y la txuleta de gran calidad. Fuera de temporada también ofrece carta.

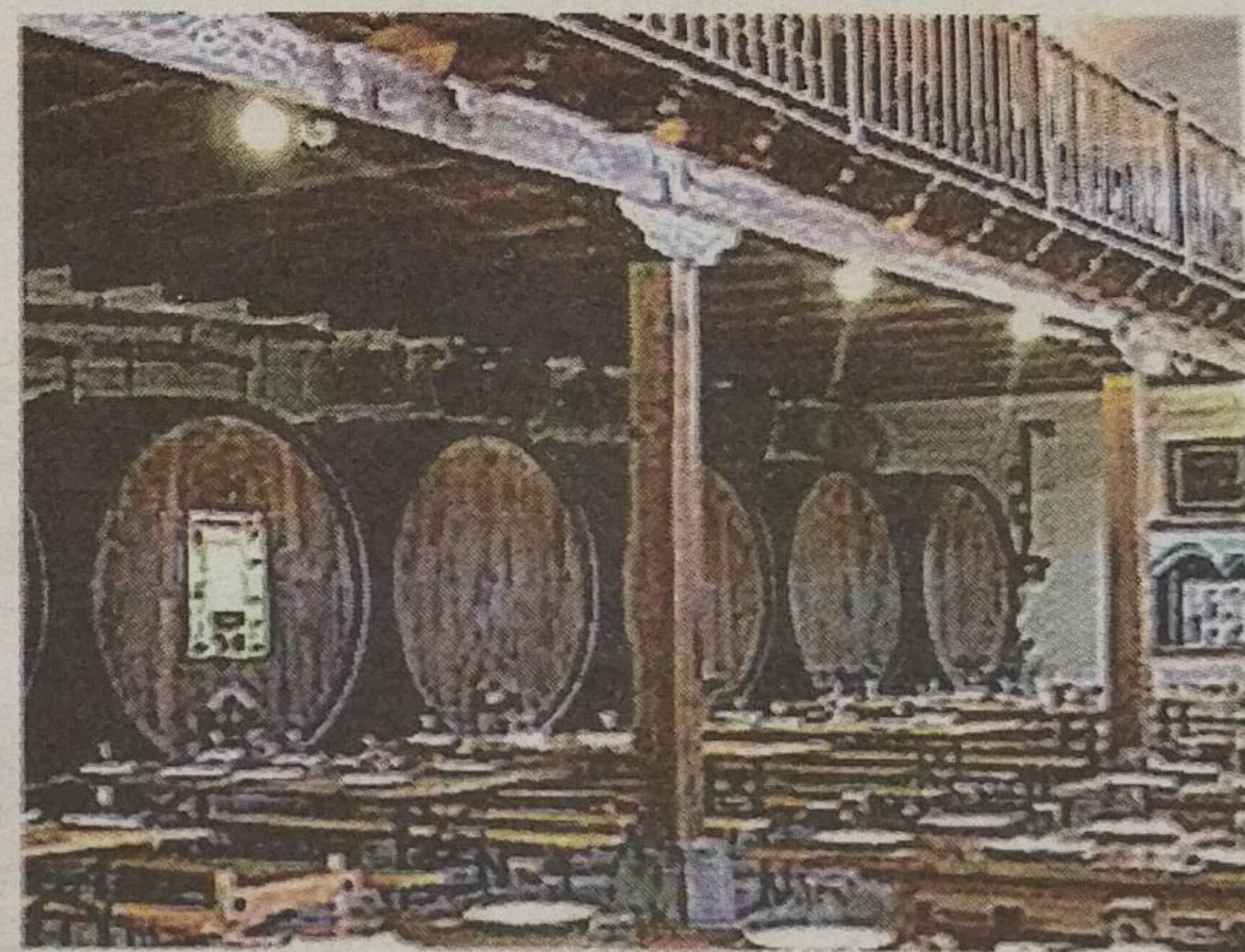
Por su privilegiada localización, es fácil acceder hasta ella tanto a pie como en coche. Además, cuenta con un parking privado, es accesible para minusválidos y tiene parada de línea de autobús cerca.

Las reservas se pueden realizar en www.sidreriazola.com o en el teléfono 608 143 332.

REZOLA

608 143 332

www.sidreriazola.com



COMPARTIR UNA TXULETA
VOLVERÁ A SER PARTE
DE NUESTRAS VIDAS.

Telf.: 91 507 98 61 | info@discarlux.es

DISCARLUX®
Especial | Sagardotegiak | Sidrerías



DISCARLUX