

## Saizar, lujuria sidrera

Toda la esencia de la sidra recogida a un paso de Donostia, en un entorno ideal para garantizar una experiencia sidrera, apta para mayores y más pequeños



Esta sidrería guipuzcoana destaca por su fachada principal que fusiona tradición y vanguardia elaborada con materiales como el acero corten y la madera natural. / SAIZAR

ALEX LÓPEZ

Lunes, 10 diciembre 2018, 15:28



En **Usurbil**, cerca del campo de fútbol, se hallan las instalaciones de la **bodega Saizar**, con su fachada de hierro óxido de gran belleza visual por su atrevido diseño arquitectónico. Saizar cuenta con un amplio comedor, muy acogedor, rústico e intimista, de exquisito gusto decorativo que hace que la estancia sea agradable y placentera.

Desde hace algunos años se viene celebrando a principios de enero la **apertura del txotx de Usurbil en esta mítica sidrería**. Cabe destacar el buen ambiente que reina en esta celebración donde confluyen y conviven de una manera afable la gente normal y diversas personalidades públicas del ámbito de la cultura, el deporte, la política y la prensa. En la sidrería Saizar se puede disfrutar del rito del txotx todo el año salvo domingo noche y lunes todo el día.

Este año ha sido el ex seleccionador nacional de fútbol **Vicente del Bosque** el encargado de abrir la temporada de sidra en **Sidrería Saizar**, donde se dieron cita los amantes de este producto local junto a personalidades de todos los ámbitos.



**Saizar es una sidrería de cocina tradicional vasca** donde los productos de temporada son los protagonistas, lo que le permite confeccionar menús personalizados y variados. La materia prima y la brasa son las señas de identidad de la cocina de Saizar. Su excelente txuleta es el secreto de su reconocimiento. También se preparan en parrilla de carbón vegetal el **rape, el cogote y la cola de merluza**. No se pierda el centollo cocido que tiene gran aceptación y demanda. Dispone de menús especiales desde 28 € para familias, comidas de empresa y grupos. Además, tienen un menú infantil y un menú vegano. La sidra, de elaboración propia, se puede tomar en botella o desde la kupela bien fresquita.

Disfrute de esta lujuria sidrera de la mano de la mejor gastronomía con un menú con bacalao y txuletón a la brasa como platos estrella y combine con una visita guiada con cata. La bodega Saizar, además, ha puesto en marcha la posibilidad de visitar sus instalaciones mediante visitas guiadas experienciales en las que los visitantes pueden conocer todo el proceso que sigue desde los manzanos hasta las barricas de la sidrería. La bodega con sus imponentes kupelas de castaño, **Ernio y Aitzgorri ahondarán profundamente en esta experiencia sidrera.**





La txuleta y la sidra son dos de las protagonistas de la experiencia gastronómica que nos propone vivir Saizar. Vicente del Bosque abrió el txotx de Saizar en enero de 2018.

## Lo + leído

El Diario  
Vasco

Gastronomía

[Top](#)

[50](#)

- 1 La selección «a precios razonables» de la Michelin en gipuzkoa
- 2 La dulce historia del turrón
- 3 Un txakoli admirable
- 4 Fogón y parrilla incandescente
- 5 El pintxo donostiarra como debe ser: dos bocados y recién hecho



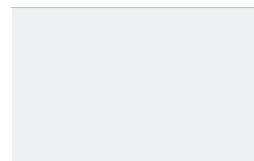
 **Comentarios** 

---

## Noticias relacionadas

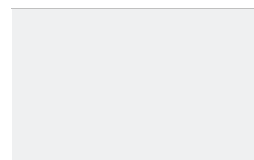
---

**Lehendakari y chocolatero**



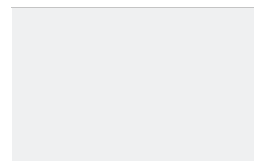
---

**Berasategui triunfa con un vídeo para promocionar la naranja de Castellón**



---

**El pintxo donostiarra como debe ser: dos bocados y recién hecho**

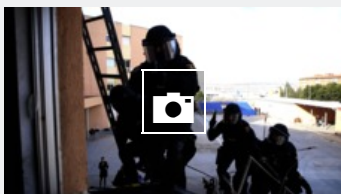


---

**Patrocinada**



📌 Mujeres con Valor 2019, el calendario del Ejército de Tierra



📌 El GEO, grupo de élite de la Policía



📌 Nueva patrullera en Pasaia



📌 El tiroteo en el mercado navideño de Estrasburgo, en imágenes



Vídeos



📌 Descubre cómo suena el viento en Marte



📌 La accesibilidad universal en los edificios de viviendas, asignatura pendiente en España frente a Eu



▶ Tamara Falcó: "Es difícil saber con cuántas personas ha estado tío Julio"

---



▶ Bohemian Rhapsody es la canción más escuchada y transmitida del siglo XX



## EL DIARIO VASCO

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.  
Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018



vocento ✓

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