

Sidrerías

SUPLEMENTO PUBLICITARIO SOBRE

SIDRERIAS

Una sagardoa tres veces campeona



EL DIARIO VASCO

Miércoles, 24 enero 2018, 11:50



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 desde la más antigua tradición con mucho mimo y arte. No en vano, ha sido en tres ocasiones ganadora de la txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra.

Su cocina está también a la altura de su sagardoa y, además, presenta como gran novedad para esta nueva temporada es que, previo encargo y sólo entre semana, preparan bacalao ajuarriero o en salsa y lomo de bacalao a la parrilla.

Durante la temporada de sidrería, Zabala abre las noches de lunes a sábado y, previa reserva, los mediodías de viernes, sábados y domingos.

R. Zabala ofrece el ambiente adecuado para celebrar todo tipo de

eventos: comidas de empresa, reuniones de amigos, compromisos familiares...

R. Zabala

www.rzabala.com

943 69 07 74

Lo + leído

El Diario
Vasco

Sidrerías

[Top](#)

[50](#)

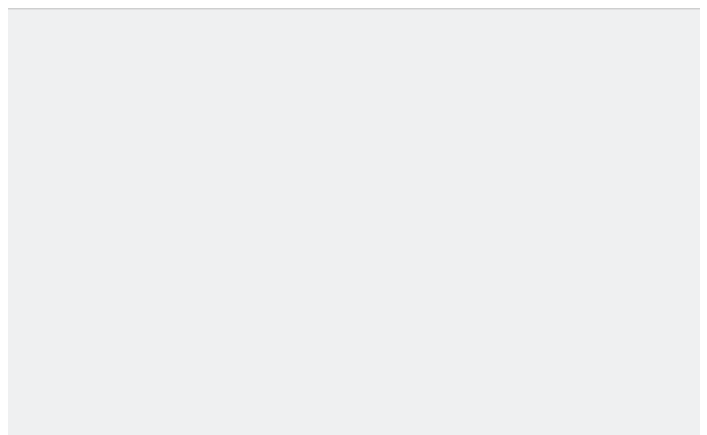
- 1 Tradición y sabor en Astigarraga
- 2 Zapiain: "Mejor sidra natural vasca"
- 3 El manzano autóctono, esencia para nuestra sagardoa
- 4 Altzuetza gana el Concurso de Sidra de la Diputación
- 5 "La cultura de la sidra forma parte del ADN de Astigarraga"

 [Comentarios](#) 

Patrocinada

Noticias relacionadas

Francia impide el paso de migrantes en la frontera de Irún al endurecer los controles



Cristiano: «La Juve mostró que me quería más que a nada»

