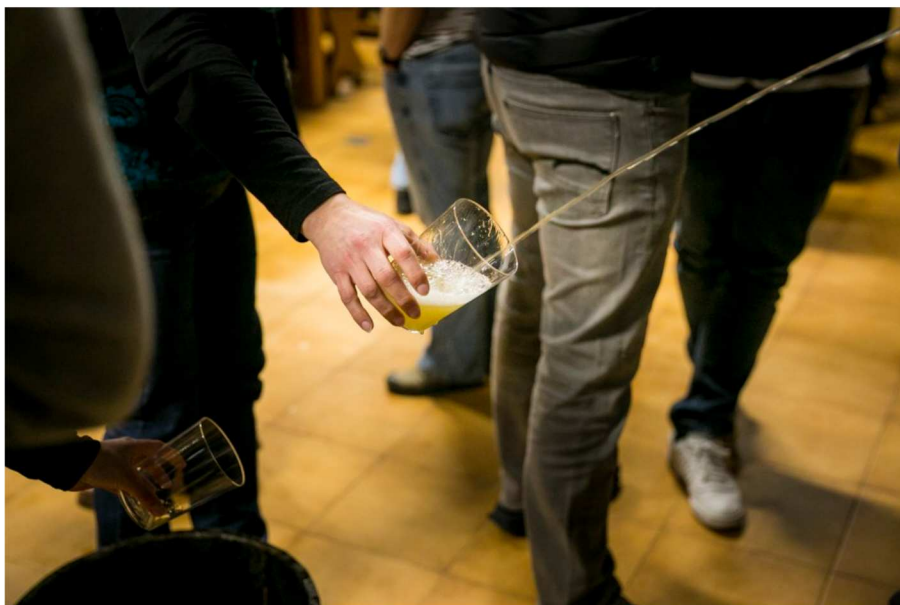


# Ola Sagardotegia, en temporada de txotx en Irun

Home De Visita Ola Sagardotegia, en temporada de txotx en Irun

Publicidad

Posted on 7 Mar, 2018



¡Estamos en temporada de **txotx**! Ir a una **sidrería** se convierte en una tradición gastronómica que cada comienzo de año, reúne a **familia** y a **cuadrillas** frente a una buena mesa.

Un **plan** que no puedes dejar pasar, es visitar una de las que tenemos en la **comarca**, la **Sidrería Ola**, como hice yo el pasado sábado.




la **BIO** teka  
 Tienda Ecológica  
 Denda Ekologikoa  
 Beraketa 15 - 20302 Irun  
 943 63 04 68

Buscar:   
 Buscar

Sobre este sitio

 **Guía de ocio** para que tu estancia en la comarca del **Bidasoa-Txingudi** sea un disfrute para tus sentidos.

**¿Te gustaría aparecer en De Planes?**

Haz que tu evento o negocio aparezca en un artículo de este sitio.

Contáctanos

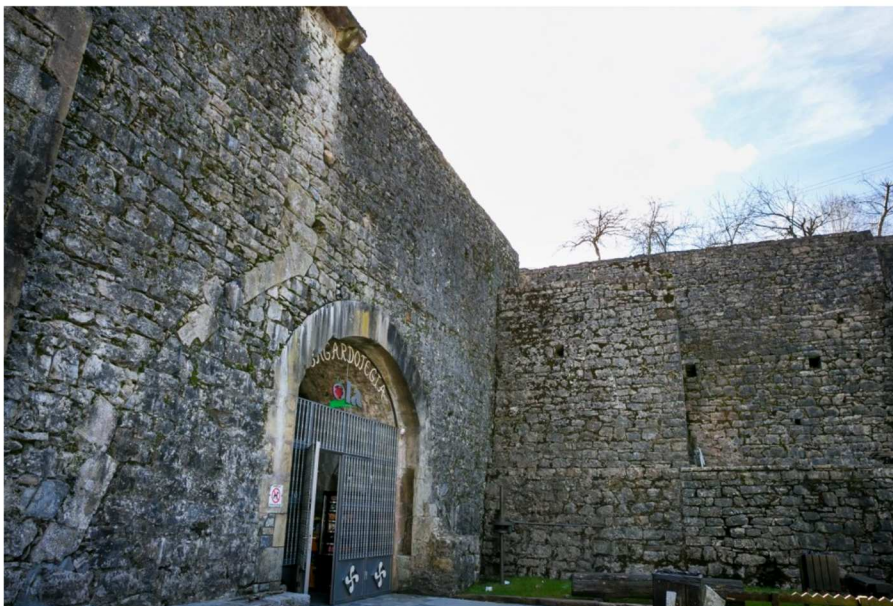
Recent Popular

 **Ola Sagardotegia, en temporada de txotx en Irun**  
 / Mar, 2018

 **Be & Be Juice, zumos 100% naturales en Irun**



Inaugurada en 1999, **Ola Sagardotegia** se encuentra ubicada en una antigua ferrería del S. XIII, conocida como **Arantzateko Burniola**, restaurada por la familia Bengoetxea para transformarla como la conocemos actualmente.



Tiene una capacidad para 250 personas y abre de martes a viernes, por la noche y sábados, domingos y festivos, todo el día, para comidas y para cenas.



Ofrecen el típico **menú de sidrería**, compuesto por:

La **tortilla de bacalao**, para comenzar.





Sigues con el **bacalao frito con pimientos**, donde el **bacalao** se encuentra en su punto.



Y el plato estrella, la **txuleta** de buey. Una carne super tierna y jugosa.



Para terminar, una buena ración de **queso con membrillo y nueces**.





Todo ello, acompañado con la **sidra** elaborada por ellos mismos y que al grito de "Txotx", se puede ir tomando, mientras van abriendo los grifos de las diferentes "**kupelas**".

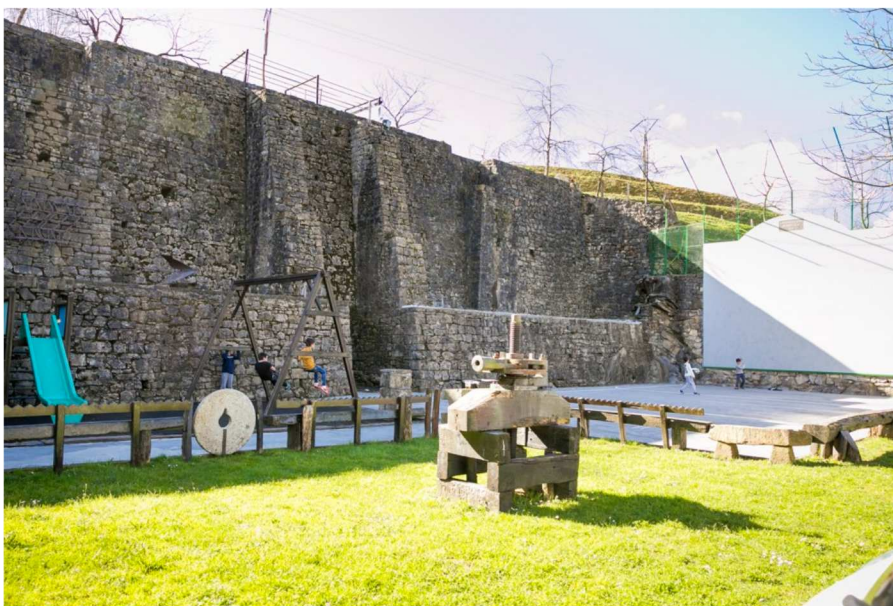


Es muy fácil. Llegas, te coges un vaso y a disfrutar de la buena comida, la buena sidra y el gran **ambiente** que se genera siempre en Sidrería Ola.





Los **niños** también pueden disfrutarlo y para ello, te ofrecen un **menú especial** para ellos, compuesto por: hamburguesa Eusko Label, croquetas, rabas y un helado de postre. Un menú rico y fácil de comer para ellos. Y después pueden seguir pasándolo bien en la **zona de juegos** del exterior.



Puedes contactar con la sidrería y hacer tus reservas en:

Bº Meaka, 102 Irun

Telf: 943623130

Web

Y estar al día de sus novedades, a través de sus redes sociales:

Facebook

Instagram

Gracias a Iñaki, a Eider y al personal de la sidrería por el buen trato y las facilidades a la hora de hacer el reportaje. ¡Siempre es un gustazo visitarlos!

