



Sagardoaren museoa
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

Astigarraga
gida • guía • guide

EUSKADI
atsegin handiz
con mucho gusto

 **TURISMO
GIPUZKOA**
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE


Astigarragako Udala


Sagardoetxea
herri baten erroak



Sagardoetxea

herri baten erroak

Sagardoaren museoa • Museo de la sidra • Musée du sagnarno
www.sagardoetxea.com

Astigarraga

Sagardoaren hiriburua

Donostiatik bost kilometro eskasera dagoen herri txikia. Sagardotegi gehiena duen herria, ondo komunikatua. Herri txikien xarma eta lehen mailako turismo zentro baten hurbiltasuna ditu beregan. Sagardoaren bueltan, errekurtsoturistikoz hornitu da, ibilietatik nekazal etxeetaraino eta erdi aroko ermitatik, haragi errea eta txotxa eskaintzen duten erretegi eta sagardotegietako gastronomiarik gozoeneraino.

Astigarragako udala
Foru Enparantza, 13
20115 Astigarraga
Tfno. 943 335050
www.astigarraga.net

Capital de la sagardoa

Una pequeña población, a tan sólo cinco kilómetros de San Sebastián. Bien comunicada y con la concentración más alta de sagardotegis. Atesora en sí misma el encanto de las villas reducidas y la cercanía a un centro turístico de primera magnitud. En torno a la sagardoa se ha dotado de unos recursos turístico que van desde el senderismo al alojamiento rural y desde su medieval ermita a la gastronomía más exquisita de los asados a la brasa y txotx de sus sidrerías y asadores.

Ayuntamiento de Astigarraga
Foru Enparantza, 13
20115 Astigarraga
Tfno. 943 335050
www.astigarraga.net

Capital du sagardo

Un gros village à seulement 5 kms de San Sebastián. Bien desservi et avec la plus grande concentration de sagardotegis. Il profite tout à la fois du charme de village et de la proximité d'un centre touristique de première classe. Sur le thème du sagardoa, il s'est doté de vrais ressources touristiques, qui vont des circuits de marche à l'hébergement rural et d'un ermitage médiéval à la gastronomie la plus fine des grillades à la braise et du txotx.

Mairie d'Astigarraga
Foru Enparantza, 13
20115 Astigarraga
Tfno. 943 335050
www.astigarraga.net



Astigarraga

Sagardotegiak Sidrerías Cidrerías

- 1 Alorrene
- 2 Astarbe
- 3 Bereziartua
- 4 Gartziategi
- 5 Gurutzeta
- 6 Lizeaga
- 7 Mina
- 8 Oiarbide
- 9 Petritegi
- 10 Rezola
- 11 Saizar (Usurbil)
- 12 Zapiain
- 13 Zelaia

Erretegiak eta tabernak Asadores y bares Restaurants et bars

- 14 Bukoi Taberna
- 15 Ibailur Asador
- 16 Ikatza Taberna
- 17 Kako Asador
- 18 Roxario Erretegia
- 19 The Robin Taberna
- 20 Yalde Asador



Sagardoetxea

herri baten erroak

Sagardoetxea Sagardoaren museoa

Gure herriaren izaera sinu den sagardoaren bueltan, Sagardoetxeak indarrak biltzen ditu, usadioz betetako aktibitatea mantendu, transmititu, sentitu eta bizitzeko.

Museoan iragana ezagutuko dugu, bere funtsaz jabetu, pausuz pausu. Sagarra eta sagarrondoa ezagutu, sagastiaren ugaritasunean ibiliak eginda. Gune bakarra.

Sagardoaren elaborazio, usadio eta garapena ulertzeko klabeak, gureganaino heldu baita antzinako zaporea galdu gabe, gaur eguneko pausoak bereganatzen jakinda. Dastatu, usaindu, jakin. Sagardoa bizi.

Bisita orduak:

Maiatzaren 1etik irailaren 30era:
11:30 – 13:30 eta 16:00 – 20:00
(igande eta astelehenetan itxita)
Urriaren 1etik irailaren 30era:
15:00 – 19:30.
Igandeetan: 11:00 – 13:30.
Astelehenetan itxita.

Sagardoetxea Museo de la sidra

En torno a la sagardoa, auténtica seña de identidad de nuestro pueblo, Sagardoetxea viene a aglutinar los esfuerzos por conservar, transmitir, sentir y vivir una actividad llena de tradición. Es sus múltiples facetas.

Conocer su pasado en torno al museo, interpretar sus claves, pasa a paso. Conocer la manzana y el manzano, a lo largo de un paseo en el que apreciar su extraordinaria riqueza a través de la variedad del manzanal. Un espacio único.

Interpretar las claves de la elaboración, su tradición y la evolución de la sagardoa, que ha llegado a nuestros días con todo el sabor del pasado, sabiendo asumir a cada paso el presente.

Catar, oler. Saber. Vivir la sagardoa.

Horario de visita:

1 de mayo-30 de septiembre:
11:30 – 13:30 y 16:00 – 20:00
(domingo y lunes cerrado)
1 de octubre-30 de abril:
15:00 – 19:30.
Domingo: 11:00 – 13:30.
Lunes cerrado

Sagardoetxea Musée du sagarno

Autour du sagardo, véritable marque identitaire de notre peuple, la Sagardoetxea réunit tous les efforts visant à conserver, transmettre, sentir et vivre une production riche de tradition. Et ce, sous toutes ses facettes.

Pour connaître son passé grâce au musée, en découvrant ses secrets pas à pas. Pour connaître la pomme et le pommier et apprécier tout en se promenant l'extraordinaire richesse de la pommeraie. Un espace unique. Pour interpréter le sagardo, sa fabrication, sa tradition et son évolution, qui nous sont parvenus avec toute la saveur du passé tout en sachant assumer aussi le présent. Déguster, sentir. Savoir. Vivre le sagardo.

Horaire de visite:

1 mai-30 septembre:
11:30 – 13:30 et 16:00 – 20:00
(Dimanche et lundi fermé)
1 octobre-30 avril:
15:00 – 19:30.
Dimanche: 11:00 – 13:30.
Lundi fermé



Museoa

Sagardoaren historia eta kultura ikusi ahal izateko museoa eta interpretazio zentroa, teknikarik aurreratuenez hornituta. Sagardo munduaz eta bizitzaz gozatzeko informazio panel, argazki, joko eta material interaktiboan barrena ibilaldi bat. Sagardoa dastatu eta gozatzeko lekua. Txotx erritoan hasteko lekua. Gure ohitura eta herriko kultura ezagutzeko gune pedagogiko bat.

Museo

Museo y centro de interpretación dotado de las técnicas más avanzadas para observar la historia y la cultura de la sagardoa. Un paseo a través de fotografías y paneles informativos, juegos y materiales interactivos con los que apreciar el mundo, la vida de la sagardoa en todas sus dimensiones. Lugar donde catar y degustar la sagardoa. Donde iniciarse en el rito del txotx. Un espacio pedagógico donde conocer y aprender nuestra tradición, la cultura de un pueblo.

Musée

Le musée et le centre d'interprétation sont dotés des techniques les plus avancées pour observer l'histoire et la culture du sagardo. Un passé traduit en photos et panneaux d'exposition, jeux et supports interactifs pour apprécier le monde et la vie du sagardo dans toutes ses dimensions. Endroit pour déguster le sagardo; et où s'initier au rite du txotx. Un espace pédagogique pour connaître et apprendre notre tradition et la culture de notre pays.



Sagasti museistikoa

Museo ondoan eta Astigarra-gako hirigunearen bihotzean kokatutako sagasti museistikoa da sagarraren historia bizia. Ibili motz eta atsegin batean, sagar mota eta kondukzio modu desberdinak erakusten dizkiguten zortzi gunek ikusiko ditugu. Paregabeko lekua. Lurreko bizia eta sagarrondoen hazkuntza erakusteko leku bat, kimaketa eta heltze puntua. Gure kulturaren sustraitutako fruta baten errealitate ezezagun eta ederrean barrena bisita gidatua. Dolare primitibo bat eta sagardoa egiteko modua ikusi.

Manzanal museístico

Situado junto al museo, en pleno corazón urbano de Astigarraga, el manzanal museístico es la historia viva de la manzana. A lo largo de un corto y ameno paseo, las ocho áreas de que consta nos ofrecen las distintas variedades y tipos de conducción. Un espacio único. Un lugar donde mostrar la vida del suelo y el crecimiento del manzano, conocer sus podas, la maduración. Una visita guiada por la maravillosa y desconocida realidad de una fruta enraizada en nuestra cultura. Apreciar un tolare primitivo y asistir a una demostración de elaboración de la sagardoa.

Pommeraië museographique

Situé tout contre le musée, en plein cœur d'Astigarraga, la pommeraië est l'histoire vivante de la pomme. Tout au long d'une petite promenade, les huit points qu'elle présente nous montrent les différentes variétés et méthode de production. Un espace unique en son genre. Un lieu pour découvrir la vie du sol et la croissance du pommier, tout savoir sur sa conduite, son évolution. Une visite guidée par la réalité merveilleuse et peu connue d'un fruit enraciné dans notre culture. Pour voir un pressoir primitif ou assister à une démonstration de brassage de pommes.



Jarduerak

Sagardoetxeak sagardoaren, bere zabalkundearen eta ezagutzaren bueltan jarduera asko antolatu ditu. Sagardoa maitatzeko inizatibak. Sagardo Berriaren Eguna eta txotx denboraldiaren irekiera
Sagar Uzta
Elaborazio erakustaldia
Dastatze tailerra
Sagasti museistikora bisita gidatuak
Lehen muztioa lortzeko zanpatze erakustaldira bisita
Gida turistiko eta ostalaritzakoentzako formazioak
Museo birtuala
Santiomendira bisita eta ibilaldia
Bere sagardotegi eta erretegieta gastronomia eskaintza zabala

Actividades

Sagardoetxea ha generado múltiples actividades en torno a la sagardoa, a su difusión y a su conocimiento. Iniciativas para amar la sagardoa.
Sagardo Berriaren Eguna e inauguración de la temporada del txotx
Sagar Uzta
Demostración de elaboración
Taller de cata
Visitas guiadas al manzanal museístico
Visita a la demostración del prensado del primer mosto
Formación para guías turísticos y hostelería
Museo virtual
Visita a Santiгомendi y senderismo
Amplia oferta gastronómica en sus sidrerías y asadores

Activités

La Sagardoetxea, fédère de nombreuses activités autour du sagarinoa. Voici une liste d'évènements permettant de parfaire sa connaissance sur le sagarinoa. La Sagardo Berriaren Eguna et l'inauguration de la saison du txotx
La Sagar Uzta
Démonstrations d'élaboration
Ateliers de dégustation
Visites guidées de la pommaraie
Démonstration de la pressée du moût de pomme
Formation pour les guides touristiques et le secteur hôtelier
Musée
Excursions à Santiгомendi et balades
La gastronomie typique des sagardotegis et grilleries



Ibilbideak

SANTIAGOMENDI. ERMITA ETA JOLAS GUNEA

Donostiako hiria, Donostialdeako eskualde zati handi bat, Bidasoa beheko eskualdea eta Frantziako hego mendebaleko itsasertz zati handi bat ederki ikusten den talaia. Santiomendi da Atlantiar landaren adibide garbienetakoa, hau da; nekazal esplotazio tradizionalak, bizileku sakabanatuekin, baserrian oinarritua, inguruan baratzak dituela eta gehienbat, belardiak. Mendia bera kostako Santio-bidearekin erlazonatu izan da. Badira, tontorreko ermitaren asentamendua prerromanikoa dela diotenak. Santiomendiko adar bat bertatik pasatzen dela dioen teoriak, ez dira izenean bakarrik oinarritzen, mendiko leku desberdinetan dauden ebidentzi arkeologiko eta toponimikoetan ere oinarritzen dira. Uste da Alorre edo Zabalea baserriak benetako ostatu eta eritexe zirela, eta ermitakoa den San Peregrinoko alabastro tailak hala konfirmatzen duela dirudi, XIIIgarren mendean egin eta gaur egun Donostiako museo diocesanoan dagoenak. Ermita barruan, Joanes de Azaldegiren XVIII mendeko erretablu bat dago. Han bertan mahai eta bankuak daude, atseden hartu ahal izateko, jateko, jolasteko... Tontorreko berdin gune txiki honetan, bada erakusketa bat, antzinako nekazal lanaren adibide diren erremintekin.

UDALETXETIK SAGARDOETXERA

Udaletxe plazan, Goiko-iturri baserri ondoan, iturri eder bat bada, eta hilerri bat, obra batzuk egitean oso hondatuta aurkitu zena. Bestalde, plaza berak baditu zenbait elementu: dema praza, idi edo abere dematarako eta gizon probatarako. Eta zenbait harri ere badaude dematan erabiliko direnak. Aurrez aurre Udaletxea dago, XVII mende hasierakoa. Oso gertu, Kale Nagusi inguruan Murgiako Santa Maria Eliza aurkituko dugu, XIII mende aurrekoa, eta Murgiako jaunei lotua, eta beren Jauregia elizari itsatsia dago, antzinako herriko Jauntxoa izaki. Murgiako parkea antzinako lorategi pribatu bat da oinarrian, erromaniko estilokoa, Murgiako jaunena izandakoa.

Parkea, eliza eta Jauregia biltzen dituen konplexu txiki hau, ezin izan dute publikora ireki orain gutxira arte, eta Astigarragako eta Murgiako Jaunen arteko akordio batek ahalbideratu du. Behera jaitsita bidea dago Kultur Etxera, Sagardoetxea, herri baten erroak-en egungo egoitzara eta sagardoaren interpretazio zentroa eta sagasti museistikoa biltzen dira bertan. Gure herriko kulturaren sustraitutako sagar eta sagardo munduko informazio eta ezagutzak aurkituko ditugu.

Rutas

SANTIAGOMENDI. ERMITA Y ÁREA RECREATIVA

Magnífica atalaya desde la que se divisa la ciudad de San Sebastián, gran parte de la comarca de Donostialdea y la comarca del Bajo Bidasoa, además de buena parte de la costa sudoeste francesa. Santiagomendi representa uno de los mejores ejemplos de campiña atlántica, es decir; explotaciones agrícolas tradicionales con un hábitat disperso, basado en el caserío, con huertas cercanas al mismo y, sobre todo, prados de siega y diente. El propio Monte se ha relacionado con uno de los tramos que se desgajaba del Camino costero de Santiago. Hay quien afirma que el asentamiento de la Ermita que corona el monte tiene un origen prerrománico. La teoría de la existencia de uno de los ramales del camino a Santiago se deriva no sólo del nombre, sino por las evidencias arqueológicas y toponímicas que aparecen en diferentes partes del monte. Así, se piensa que caseríos como Alorre y Zabalea servían como verdaderos hospitales y hospederías, incluso la magnífica talla de alabastro del Santo peregrino, datada en el siglo XIII y que

se conserva en el Museo Diocesano de San Sebastián procedente de la ermita, parece confirmarlo. Dentro de la ermita se puede disfrutar de la presencia de un antiguo retablo del siglo XVIII de Joanes de Azaldegui. Allí mismo existen mesas y bancos donde descansar, comer, jugar, etc. En esta pequeña explanada de la cima existe una exposición continua de diferentes elementos y aperos antiguos de trabajo agrícola.

DEL AYUNTAMIENTO A SAGARDOETXEA

En la plaza del Ayuntamiento, al lado del caserío Goiko-iturri, existe una magnífica fuente y una estela funeraria, al lado del propio caserío, que fue encontrada muy deteriorada al realizar una serie de obras. Por otra parte, la misma plaza cuenta con una serie de elementos: un probaleku o lugar donde realizar la idipropa o gizonproba, es decir; arrastre de piedras para bueyes y hombres. En este sentido también podemos observar la existencia de varios ejemplares de piedras de arrastre. Por último, presidiendo la plaza se encuentra el ayuntamiento o casa consistorial, de principios del siglo XVII. Muy cerca, en el entorno de la calle Mayor nos encontramos con la Iglesia

de Nuestra Señora o Santa María de Murgia, anterior al siglo XIII, y vinculada a los señores de Murguía, cuyo Palacio se encuentra adosado, antiguo señor feudal del lugar. El parque de Murgia es en origen un antiguo jardín privado de estilo románico, perteneciente a los señores de Murguía. Este pequeño complejo de parque, palacio e iglesia no ha podido ser disfrutado por el público hasta hace pocos años, gracias a un acuerdo establecido entre el Ayuntamiento de Astigarraga y los señores de Murgia. Descendiendo, se accede por un camino a la actual Kultur Etxea, sede de Sagardoetxea, donde se encuentran el centro de interpretación de la sidra y el manzanal museístico, en los que acceder a la información y el conocimiento del mundo de la manzana y de la sidra, tan enraizados en la cultura de nuestro pueblo.

Balades

SANTIAGOMENDI. ERMITAGE ET AIRE DE REPOS

Magnifique point de vue sur la ville de San Sebastián, sur une grande partie de ses environs, et sur une bonne partie de la côte basque de France. Santiagomendi est représentatif des biotopes atlantiques, c'est à dire : exploitations agricoles traditionnelles et dispersées, ancrées autour du caserío flanqué de potagers et entouré de prairies de fauche et de pâtures. Cette colline se trouve sur un chemin collatéral du chemin jacquaire de la côte. certains affirment que l'ermitage est construit sur un site antérieur à l'époque romaine. La théorie d'une variante du chemin de Compostelle s'appuie non seulement sur le nom (Montagne de Saint Jacques) mais aussi sur des vestiges archéologiques ainsi que divers toponymes avoisinants. Ainsi, on pense que les caseríos Alorre et Zabalea servaient d'auberge et d'hôpital pour les pèlerins. A l'intérieur de l'ermitage, on peut apprécier un retable du XVIIIème signé Joanes de Azaldegui. Autour on y trouve des tables et des bancs pour pique niquer, jouer, se reposer Sur l'esplanade adjacente une collection d'outils agraires rappelle le temps jadis.

DEPUIS LA MAIRIE VERS LA SAGARDOETXEA

Sur la place de la mairie, le long du caserío Goiko-iturri, on trouve une magnifique fontaine et une vieille stèle funéraire. D'autre part cette place dispose d'un probaleku, endroit aménagé pour les défis de force, idipropa ou gizonproba, c'est à dire: déplacement de pierre par des bœufs ou des hommes. On y observe plusieurs modèles de pierre à charroyer. En fin l'Hôtel de ville ou casa consistorial, du début du XVII ème siècle. Non loin, en haut de calle Mayor trône l'Eglise de Nuestra Señora o Santa María de Murgia, antérieure au XIII ème, et liée aux seigneurs de Murguía, dont le château s'y adosse. Le jardin public de Murgia est à l'origine un ancien jardin privé de style roman, appartenant aux Murguía. En descendant, un chemin mène à la Kultur Etxea, siège de la Sagardoetxea, et où se trouve le centre d'interprétation de la pomme et le verger muséographique, mémoire de la pomme et du sagarno si enracinés dans la culture basque.



Sagardotegiak

Sidrerías

Cidrerries



Astigarraga • gida_guia_guide

ALORRENEA SAGARDOTEGIA

*Urte osoan gozatu
liteke sagardo naturala,
sagardotegian bertan
egiten baitu, ohiko
moduak erabilita.
Famili giroko zerbitzu
atsegina ematen dute.
Idi txuletak probatu gabe
ezin da gelditu, bertako
espezialitatea baita eta
sagardotegiaren beste
berezitasunetako bat.*

*Durante todo el año puede
apreciarse de su sidra
natural, que elaboran en la
propia sidrería por métodos
tradicionales. Dispensan
un esmerado servicio
caracterizado por un trato
familiar. No puede pasarse
por alto probar su chuletón
de buey, especialidad y otra
de las señas de identidad
del establecimiento.*

*Durant toute l'année on
y déguste son sagardo,
fabriqué sur place de manière
traditionnelle. Le service y est
de qualité et l'accueil familial.
Il est indispensable de goûter
à sa côte à l'os, véritable
spécialité de la maison.*

Xabier Mariezkurrena
Petritegi Bidea, 2
20115 Astigarraga
Tfno. 943 336999



*Jangela urte osoan dago zabalik.
Astelehena itxita • Urte osoan saltzen du
sagardoa botilan • 220 lagunentzako
jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera*

*Comedor abierto todo el año. Descanso
semanal: lunes • Vende sagardoa en
botella todo el año • Capacidad para 220
comensales • Acceso para minusválidos*



Astigarraga • gida_guia_guide

ASTARBE SAGARDETEGIA

XVI. mendeko sagardotegi historikoa. Lehen agiriak 1536koak dira. Ondorengo generazioak garai berrietara egokitu dute sagardotegia, teknologia berrien bidez. Emaiza maila altuko sagardo naturala da, garbitasun, zapore eta kolorean.

Sidrería histórica del siglo XVI. Los primeros documentos datan del año 1536. Las sucesivas generaciones se han ido adaptando a los nuevos tiempos a través de las nuevas tecnologías. El resultado hoy en día es una sidra natural de alto nivel de pureza, sabor y color.

Sagardotegi historique du XVIème siècle. Les premiers témoignages écrits datent de 1536. Chaque génération s'est adapté aux évolutions du temps, notamment technologiques. Aujourd'hui le résultat est un sagardo de haut niveau de pureté, saveur et couleur.

José Manuel Astarbe
Mendiola Baserria
20115 Astigarraga
Tel. / Fax 943 551527



Txotx denboraldian irekia (urtarriletik apirilera) eta udako asteburuetan • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 200 lagunentzako tokia • Elbarrituentzako sarrera

Abierto temporada txotx (enero a abril) y fines de semana de verano • Vende sagardoa en botella • Capacidad para 200 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guía_guide

BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA

Berezartua sagardotegia 1870 urtea aurretik sortua da eta gaur eguneko laugarren edo bosgarren generazioa da. Berezartua beti izan da oso ezaguna Ergobian eta orain baita Astigarraga eta inguruan ere. Bere izen onagatik eta urte guzti hauetan lan egiteko moduagatik aitzindari da, kalitateko ISO ziurtagiria lortu baitu.

La sidrería Berezartua fue fundada antes de 1870 siendo hoy en día la cuarta o quinta generación. Berezartua siempre ha sido una marca muy conocida bien en Ergobia y ahora en Astigarraga y alrededores. Por su renombre y por el buen hacer a lo largo de tantos años es pionera en lograr la certificación ISO 9001 de calidad.

La sagardotegi Berezartua a été fondée dans les années 1870, comptant aujourd'hui avec la quatrième ou cinquième génération. Berezartua a toujours été une marque connue tant à Ergobia, quartier d'origine qu'à Astigarraga et ses environs. En raison de sa renommée et de son savoir-faire, elle est la première à avoir obtenu la certification système qualité ISO 9001.

José Miguel Berezartua
Iparralde Bidea, 16
20115 Astigarraga
Tfno. 943 555798
Fax 943 331910
www.berezartuasagardoa.com



Txotx denboraldian irekia (urtarriletik maiatzera) • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 120 lagunentzako jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera

Abierto temporada txotx (enero a mayo) y fines de semana de verano • Vende sagardoa en botella • Capacidad para 120 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guia_guide

GARTZIATEGI SAGARDOTEGIA

Litekeena da sagardotegirik zaharrena izatea, bere aipamena egiten dute XVI. mendeko agiriak bai baitaude. Gaur egun ere 100 urtetik gorako upelak badaude upeldegian. Eraikina berezia da eta bertako sagardoak ospe oso ona du.

Es muy posible que sea la sidrería más antigua, existiendo documentos que hacen referencia a ella que datan del siglo XVI. Aún hoy, en la bodega se hallan toneles de mas de 100 años. Conforman un edificio muy característico y la sidra que elabora goza de una excelente fama.

Il est probable que se soit la plus ancienne sagardotegi, des documents l'attestant datent de du XVIème siècle. Encore aujourd'hui le chai renferme des cuves de plus de 100 ans. Elle est abrité dans un bâtiment typique et le sagarno jouit d'une excellente renommée.

Bittor Lizeaga
Martutene Pasalekua, 139
20115 ASTIGARRAGA
Tfno. 943 469674
www.gartziategi.com



Txotx denboraldian irekia (urtarriletik apirilera) • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 125 lagunentzako jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera

Abierto temporada txotx (enero a abril) • Vende sagardoa en botella durante todo el año • Capacidad para 125 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guía_guide

GURUTZETA SAGARDETEGIA

XIX. Mendetik sagardoaren aktibitatez dedikatzen den familia arteko enpresa da. Sagardoa produktu natural gisa egitera bideratzen dituzte beren ahaleginak, teknika aurreratuenak erabili eta usadioren zerbitzura jarrita.

Se trata de una empresa familiar, dedica a la actividad sidrera desde finales del siglo XIX. Sus esfuerzos se dirigen a elaborar la sidra como un producto natural, empleando las técnicas más modernas y poniéndolas al servicio de la tradición.

Entreprise familiale, dédiée à la transformation cidricole depuis la fin du XIX ème siècle. Cette sagardotegi fabrique un produit traditionnel avec les méthodes les plus modernes.

José Angel Goñi
Oialume Bidea, 63
20115 Astigarraga
Tfno. 943 552242
www.gurutzeta.com



Txotx denboraldian irekia (urtarriletik apirilera) • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 150 lagunentzako jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera

Abierto temporada txotx (enero a abril) • Vende sagardoa en botella durante todo el año • Capacidad para 150 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guia_guide

LIZEAGA SAGARDETEGIA

Sagardotegia XVIgarren mendeko baserri batean dago eta gaur egunean ere usadioaren oinarria eta izaera berekin ditu. Sagardogileen hirugarren generazioa da eta modu tradizionalean kalitate handieneko sagardoa egiten dute. 1988az gero, Lizeaga izena hartu zuen sagardotegiak. Betiko menuaz gain, usadioaren eraietara eramango gaituen upel eta instalazioak ditu.

La sidrería se ubica en un caserío del siglo XVI, que conserva hoy en día el carácter y la esencia de la tradición. Es la tercera generación de sagardogiles, que vienen elaborando por medios tradicionales sagardoa de primera calidad. Desde 1988, la sidrería adopta el nombre de Lizeaga. Junto al menú tradicional, es un privilegio disfrutar de una instalaciones y unas kupelas que nos trasladan al origen de la tradición.

La sagardotegi se trouve dans une ferme du XVIème siècle, et conserve toujours le caractère et l'essence de la tradition. Déjà trois générations de cidriers s'y sont succédés pour produire de manière traditionnelle un sagarno de première qualité. Depuis 1988, l'établissement a pris le nom de Lizeaga. En compagnie du menu traditionnel, c'est un privilège de jouir d'une ambiance qui nous transporte aux origines de la tradition.

Gabriel Lizeaga
Gartziategi Baserria
20115 Astigarraga
Tfno. 943 468290
Fax 943 453123



Jangela urte osoan dago zabalik • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 100 lagunentzako jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera

Abierto todo el año • Vende sagardoa en botella durante todo el año • Capacidad para 100 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guía_guide

MINA SAGARDOTEGIA

Sagardorik preziatuenetakoa egiten du familia usadio luzea duen sagardotegi honek. Astigarragan generazio asko dedikatu dira lan honetara eta txotx denboraldiko lanarekin uztartzen dute. Bakailaooa saltza berdean da, bere sagardo bereziarekin batean, Minako ezaugarri nagusia.

Larga tradición familiar en la elaboración de una de las sagardos más apreciadas. Varias generaciones se han dedicado en Astigarraga a esta labor, que compaginan con la actividad en la temporada del txotx. El bacalao en salsa verde es, junto a su especial sagardo, el principal distintivo de Mina.

Longue tradition familiale dans l'élaboration d'un des sagardo les plus appréciés. Plusieurs générations se sont succédées, toutes dédiées à cette activité complétée par le txotx. La morue sauce verte et son sagardo sont les points forts de Mina.

Inaxio Ollokiegi
Txoritokieta bidea, 50
20115 Astigarraga
Tfno. 943 555220



Txotx denboraldian irekia (urtarriletik apirilera) • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 110 lagunentzako jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera

Abierto temporada txotx (enero a abril) • Vende sagardoa en botella durante todo el año • Capacidad para 110 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guía_guide

OIARBIDE SAGARDETEGIA

Astigarragako sagardotegirik zaharreneko bat. Betiko zaporea gordetzen du “mahai gutxi eta upel asko”, eta benetako usadioa gogora arazten duen giroa. Jatena ona. Upel guztiak egurrezkoak dituen sagardotegi bakarretakoa da eta banan bana irekitzen dituzte, seboa kendu eta sagardorik onena hartu ahal izateko.

Sebastián Zabalegi
Oiarbide bidea, 12
20115 Astigarraga
Tfnoa. 943 553199
Faxa 943 550339

Txotx denboraldian zabalik (urtarriletik apirilara). Igandean itxita • Sagardoa botilan saltzen du • 100 lagunentzako jantokia • Elbarrituentzako sarrera

Una de la sidrerías más antiguas de Astigarraga. Conserva el sabor clásico, “pocas mesas y muchas kupelas”, y un ambiente que recuerda la auténtica tradición. Con buenas propuestas gastronómicas, es de la pocas sagardotegis que dispone de kupelas exclusivamente de madera, que son abiertas una a una, desprendiendo su tradicional tapón de sebo y de las que probar la mejor sagardoa.



Une des plus anciennes sagardotegis d'Astigarraga. Elle offre une atmosphère classique, “peu de tables beaucoup de kupelas”, et une ambiance fidèle à la tradition. La cuisine y est fine, et c'est une des rares sagardotegis qui n'a que des kupelas en bois. Le patron les ouvre tour à tour, en perçant le bouchon de suif, pour savourer les meilleurs sagarnos.

Abierto temporada txotx (enero a abril), Domingo cerrado • Vende sagardoa en botella • Capacidad para 100 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guia_guide

PETRITEGI SAGARDOTEGIA

XX mende hasieran hasi zen sagardoa egiten eta 40garreneko hamarkadan hasi zen komertzializatzen. 70garrenean hasten du gaur eguneko elaborazioa modua eta txotxean dastatzekoa. Bere sustraiak Gipuzkoaren bihotzean barneratu dituen famili tradizioa du, instalazio aurreratuenez hornitua eta sagardoaren kalitatea hobetzeko lanean etengabe ari dena.

Comienza a elaborar sidra a comienzos del pasado siglo XX, iniciando su comercialización en los años 40. No es hasta los años 70 cuando toma el actual sistema de elaboración y degustación en bodega mediante el tradicional txotx. Una tradición familiar que hunde sus raíces en el corazón de Gipuzkoa, armonizándola con las más modernas instalaciones y mejorando, sin descanso, la calidad de la sagardoa.

La production de sagardo y débute au début du XXème siècle, et la première mise en marché dans les années 40. La maison se fait réellement connaître à partir des années 70 avec le développement du txotx. Entreprise familiale profondément enracinée au Gipuzkoa, mais offrant des installations très modernes et recherchant sans cesse la qualité du sagardo.

Petritegi Bidea, s/n
20115 Astigarraga
Tfno. 943 457188
Fax 943 452469
www.petritegi.com



Jantokia urte osoan dago irekia gauetan
Larunbat/igande/jai egunetan eguerdian ere
Sagardoa botilan saltzen du • 400
lagunentzako tokia • Elbarrituentzako sarrera

Comedor abierto todo el año por la noche.
Sábados/domingos/festivos, también mediodía
• Vende sagardoa en botella • Capacidad 400
comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guía_guide

REZOLA SAGARDOTEGIA

Bere upeldegian sagardoa egiteko tradizio luzea du, eta era berean, sagardotegirik berrienetakoa da komertzializazioan eta jatetxe lanean. Txotxaz gain, baserri giro atsegina eskaintzen du, erretegiko aukera paregabearekin batean. Nabarmentzekoak burduntzian erretako arkumea eta txerrikumea.

Una larga tradición en la elaboración de la sidra en bodega propia y, a su vez, una de las sidrerías más jóvenes en cuanto a su comercialización y establecimiento de restauración. Además del txotx, ofrece un ambiente rústico y acogedor, con una selecta variedad de asados. Destaca su cordero y cochinillo al burduntzi.

Longue tradition de production propre, c'est aussi la sagardotegia la plus récente, tant comme marque commerciale que pour son activité de restauration. En sus du txotx, elle offre un cadre rustique et accueillant, assorti d'une large palette de grillades. Connue pour son agneau et petit cochon grillé au four.

.....
José Ramón Rezola
Santio Zeharra, 12
Ipintza Baserria
20115 Astigarraga
Tfno. 943 556637
rezolasagardotegia@eus
kalerria.org



.....
Jantokia urte osoan dago irekia eguerdi eta gabean • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 300 lagunentzako jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera
.....

.....
Comedor abierto todo el año mediodía y noche • Vende sagardoa en botella durante todo el año • Capacidad para 300 comensales • Acceso para minusválidos
.....



Astigarra • gida_guía_guide

SAIZAR SAGARDOTEGIA

Txuleta janaz goatzeko leku atsegina. Lagungarri izaera handiko sagardo naturala, usadioari jarraiki, sagarrik onenak aukeratuta egina.

Un cálido lugar donde poder disfrutar de una chuleta, acompañándola de una sidra natural de carácter gracias a una cuidada selección de las manzanas de mejor calidad. Siguiendo la tradición.

Endroit chaleureux pour apprécier une bonne txuleta, arrosée d'un sagardo de caractère grâce à une sélection très consciencieuse de la matière première, comme le veut la tradition.

Kalezahar Auzoa, 39
20170 Usúrbil
Tel. 943 364597
Fax. 943 366412
www.sidrassaizar.com



Jangela urte osoan dago irekia • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 370 lagunentzako jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera

Comedor abierto todo el año • Vende sagardoa en botella durante todo el año • Capacidad para 370 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guia_guide

ZAPIAIN SAGARDOTEGIA

Idatziek diote Zapiain abizena sagardoari lotua izan dela XV. mendetik. Gaur egun, firma aurreratua da, sektoreko lehen produktorea, merkatuan sarrera handia duena. Ohiturak eta tradizioa gordetzen ditu, teknologiarik aurreratuenari muzin egin gabe.

Está documentado que el apellido Zapiain lleva vinculado a la sagardoa desde el siglo XV. Hoy es una firma de vanguardia, primera productora del sector, con fuerte implantación en el mercado. Cuida los ritos y tradiciones sin renunciar a la tecnología más moderna.

Le nom de Zapiain est lié à l'histoire du sagardo depuis le XVème siècle. Aujourd'hui c'est un établissement d'avant garde, numéro un du secteur, très implantée commercialement. Les propriétaires respectent les rites et traditions sans renoncer aux techniques les plus modernes.

Zapiain S.A.T.
Kale Nagusia, 96
20115 Astigarraga
Tfno. 943 330033



Txotx denboraldian irekia (urtarriletik apirilera) • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 130 lagunentzako jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera

Txotx tradicional de pie (enero a abril) • Vende sagardoa en botella durante todo el año • Capacidad para 130 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guía_guide

ZELAIA SAGARDOTEGIA

Hiru generaziotan sagardoa egitera dedikatu den sagardotegia, denboran zehar hobetzen joan den sistema tradizionala erabilita. Urtarrilean irekitzen ditu ateak sagardo onaren maitale diren guztiei bere sagardo bikainak dastatu, eta txotxeko ohiturak dioen moduan, upel ondoan zutik jakiak dastatzeko aukera emanaz, lagun artean.

Una bodega que durante tres generaciones lleva dedicándose a la elaboración de sagardoa con un sistema tradicional mejorado en el tiempo. Desde enero abre las puertas a todos los amantes de la buena sagardoa dándoles la oportunidad de catar sus excelencias y degustar los alimentos que hacen honor a la tradición del txotx junto a las kupelas, de pié, en armonía con los amigos.

Déjà trois générations se sont succédées dans ce chai dédié à la fabrication de sagardo de manière traditionnelle et constamment mise à jour. Dès janvier elle ouvre ses portes aux amateurs de bon sagardo et leur offre la possibilité de déguster ses meilleurs crûs tout en savourant les plats qui appartiennent à la tradition du txotx. Le tout debout, aux pieds des kupelas, et bien sûr entre amis.

Martindegi Auzoa, 29
20120 Hernani
Tfno. 943 555851
Fax 943 550281
zelaia@zelaia.es



Txotx denboraldian irekia (urtarriletik apirilera) • Urte osoan saltzen du sagardoa botilan • 150 lagunentzako jantokia • Ezindu fisikoentzako sarrera

Abierto temporada txotx (enero a abril) • Vende sagardoa en botella durante todo el año • Capacidad para 150 comensales • Acceso para minusválidos



Erreategiak eta tabernak

Asadores y bares

Restaurants et bars



Astigarraga • gida_guía_guide

BUKOI TABERNA

*Razio eta pintxoak.
Giro atsegin baterako
instalazio aurreratuak.
Astigarragako gau
girorako musikarik onena.*

*Raciones y pinchos.
Modernas instalaciones
para un ambiente acogedor.
La mejor música para las
noches de Astigarraga.*

*Cassolettes et pintxos.
Cadre moderne et
accueillant.
La meilleure musique des
nuits d'Astigarraga.*

.....
Tomás Alba, 2
20115 Astigarraga
Tfno. 943 551204
bukoi@wanadoo.es
.....



.....
*Asteko atseden eguna: ez du itxen •
Ezindu fisikoentzako sarrera*
.....

*Descanso Semanal: No cierra ningún día •
Acceso para minusválidos*
.....



Astigarraga · gida_guia_guide

IBAI·LUR JATETXEA

Ibai-lur jatetxeak kalitatea eskaintzen du, sukalde tradizionalan oinarrituta, baina berek sortutako berrikuntza ukituak emanda. Espezialitatea: Abakando arroz krematsua eta bertako esnetako arkumea. Norbere neurrira egindako menuak.

El restaurante Ibai·lur, les ofrece una cocina de esmerada calidad, donde se combina la cocina tradicional con toques innovadores de creación propia. Especialidades con reserva: Arroz cremoso de Bogavante y Cordero lechal del país. Menús personalizados.

Ce restaurant vous offre une cuisine de premier ordre, qui combine la cuisine traditionnelle et quelques touches inventivité originale. Sur réservation, beaucoup de spécialités comme le riz à la crème de homard ou l'agneau de lait du pays. Les menus sont aussi personnalisables.



Nabarra Oñatz, 1
20115 Astigarraga
Tel: 943 335255
ibailur@terra.es
ibailur@yahoo.es

Asteko atseden eguna: astelehen gaua,
astearte gaua eta asteazken gaua •
100 lagunentzako jantokia • Ezindu
fisikoentzako sarrera

Descanso semanal: lunes noche, martes
noche y miércoles noche • Capacidad para
100 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guía_guide

IKATZA TABERNA

Astigarraga erdian, leku handiko taberna eta musika-giro berezia daukana. Garagardorik onenak ditu aukeran, espezialistak dira konbinazioetan. Izaera handiko lekua, Astigarragaren nortasuna barru-barruan daramana.

En el centro de Astigarraga, amplio local con un destacado ambiente musical, una amplia selección de las mejores cervezas y su especialidad en combinaciones. Bar con carácter, auténtica seña de identidad de la localidad.

En plein centre d'Astigarraga ce bar musical spacieux propose un large choix de bières et spécialiste en cocktails. Bar de caractère très prisé de la clientèle locale.



Mayor 32
20115 Astigarraga
Tfno. 943 554989
ikatz@telefonica.net

*Asteko atseden eguna: ez du ixten •
Ezindu fisikoentzako sarrera*

*Descanso Semanal: No cierra ningún día •
Acceso para minusválidos*



Astigarraga • gida_guia_guide

KAKO ERRETEGIA

Valdespina Markesarena izan zen eraikina, tradizio eta antzinatasun handikoa. Entsalada hotz eta epeletan aukera zabala eskaintzen du. Parrilan erretako haragi eta arrainak eta etxeko postre aukera ederra.

Edificio que perteneció al complejo del Marqués de Valdespina, con gran solera y antigüedad. Ofrece una gran variedad de ensaladas frías y templadas. Carnes y pescados a la parrilla y una exquisita selección de postres caseros.

Le bâtiment, très ancien, fait partie de l'ancienne propriété du Marqués de Valdespina. La carte présente une grande variété de salades froides ou tièdes, viandes et poissons grillés à la braise et une délicieuse sélection de desserts.



Nagusia, 19
20115 Astigarraga
Tfno. 943 551741

Atsedeen eguna: igande eta jai egunetan.
Oporrak, Aste Santuan eta iraileko lehen hamabostaldia • 120 lagunentzako jantokia
• Ezindu fisikoentzako sarrera

Domingos y festivos cerrado • Vacaciones diez días Semana Santa y primera quincena de septiembre • Capacidad para 120 comensales • Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guia_guide

ROXARIO JATETXEA

Generazioen herentzia den sukalde tradizionala eskaintzen dugu, sagar eta sagardoarekin lotura zuzena duen giro batean. Produktuaren kalitateari garrantzia berezia ematen diogu. Baratza geuk egiten dugu, eta bakailao tortilatik postreainoko elaborazioa fin zaindu. Zuek gozatzea espero dugu.

En un ambiente con identidad de sidra y manzana, ofrecemos una cocina tradicional, herencia de generaciones. Profesamos fidelidad a la calidad del producto. Cultivamos huerta propia, cuidamos la elaboración desde la tortilla de bacalao hasta los postres. Deseamos que Vd. lo disfrute.

Dans une ambiance pomme et sagardo, nous offrons une cuisine traditionnelle, héritage de plusieurs générations. Nous sommes très attachés à la qualité des ingrédients. Nous cultivons notre propre potager et nous cuisinons tout, depuis l'omelette à la morue jusqu'aux desserts. Tout cela pour votre plaisir.

.....
María Rosario Zapiain Goñi
Mayor, 96
20115 Astigarraga
Tel. 943 551138
Fax 943 553658



.....
Asteko atseden egunak: ez du isten • 80
lagunentzako jantokia bi 30 eta 16 • Ezindu
fisikoentzako sarrera

Descanso Semanal: no hay • Capacidad
para 80 comensales (dos de 30 y 16) •
Acceso para minusválidos



Astigarraga · gida_guia_guide

THE ROBIN TABERNA

Pub irlandarra, giro goxoa, egurrez dekoratua, eta lagun arte atseginean egoteko egoki-egokia. Aperitibo eta luntxetan espezializatua, ezin hobeto prestatua: ezkontzetarako, bataioetarako eta komunioetarako. Ezagunak dira The Robineko bokadilloak eta baita musika-giro berezia ere.

Pub irlandés, ambiente acogedor y decoración en madera, que invita a una apacible estancia en compañía de los amigos. Especialidad en aperitivos y lunch para todo tipo de celebraciones: bodas, bautizaos, comuniones. Destaca también por sus bocadillos y selecto ambiente musical.

Ambiance Pub irlandais, très accueillant avec ses boiseries rustiques, idéal pour passer des moments paisibles entre amis. Connu pour ses lunches et apéritifs pour tous types d'évènements comme les mariages, les baptêmes et les communions. Réputé pour ses bocadillos et sa musique.



.....
The Robin
Apeztegia Enparantza, 3
20115 Astigarraga
Tfno. 943 332842

.....
Asteko atseden eguna: ez du itxen •
Ezindu fisikoentzako sarrera

Descanso Semanal: No cierra ningún día •
Acceso para minusválidos



Astigarraga • gida_guia_guide

YALDE ERRETEGIA

Sarmientoan erretako arkume txuletak oinarri dituen menu bakarra ematen duen erretegia da eta sarrerakoa denboraldiaren arabera aldatzen da. Beti kalitate handieneko produktua erabiltzen da. Tratu familiarra eskaintzen du eta eskaririk handiena izan ohi duen kanpoko jantokia ere badu udan, lorategiko terrazan.

Establecimiento que ofrece un menú único en base a chuletillos de cordero al sarmiento, a las que preceden entrantes que van variando en función de la temporada. Siempre con producto de primera calidad, dispensa un trato familiar y cuenta, entre uno de sus atractivos más solicitados, su comedor exterior en la terraza del jardín durante el verano.

Cet établissement offre un menu unique centré sur la grillade aux sarments de vigne de côtelettes d'agneau, les entrées varient en fonction des saisons. Toujours de première qualité, vous y trouverez dans cet endroit un accueil familial et parmi ses meilleurs atouts, très prisé en été, une terrasse au milieu d'un jardin.

Oialume Bidea, 34
20115 Astigarraga
Tfno. 943 330530



45 lagunentzako jantokia • Asteko atsedeen egunak: igandea eta astelehena • Ezindu fisikoentzako sarrera

Capacidad para 45 comensales • Descanso Semanal: domingo y lunes • Acceso para minusválidos





