vinetur

Malum Rex convierte la sidra en eje del tardeo estival con nueva carta en Astigarraga

Petritegi incorpora un cachopo en dos tamaños, tomate de Astigarraga y sus sidras 0,0 Sin Filtrar y D.O. 500

miércoles 19 de agosto de 2026

Malum Rex, el Sagar Bar de Petritegi en Astigarraga, ha renovado su carta de verano con una propuesta centrada en la sidra, los platos para compartir y el producto de proximidad. La bodega presenta esta oferta como una alternativa al tardeo más habitual durante los meses de verano y la sitúa en su terraza, uno de los espacios sobre los que articula la temporada.

La principal novedad en cocina es el cachopo Malum Rex, que se servirá en dos formatos, normal y XL. Petritegi explica que está elaborado con filete de ternera, jamón, pimiento rojo y queso, y que ha sido pensado para compartir y acompañar con sidra.

La carta incorpora también una ensalada de tomate de Astigarraga con ventresca, cebolleta y piparras de Ibarra. A eso se añaden las piparras de Ibarra fritas y otras referencias ya conocidas de la casa, como el queso Idiazabal con membrillo. La empresa completa la oferta con una hamburguesa de autor distinta cada mes.

El establecimiento abrirá para cenas de martes a domingo y para comidas de miércoles a domingo. Petritegi plantea Malum Rex como un punto de encuentro para residentes y visitantes en Astigarraga, una localidad muy vinculada a la cultura sidrera de Gipuzkoa.

La sidra sigue siendo el núcleo de la propuesta. Según informa la bodega, Malum Rex reúne una de las ofertas más amplias del País Vasco, con referencias servidas en botella y a través de un sistema de cañeros multigrifo que permite probar varios estilos en un mismo local.

Entre las incorporaciones de este verano figuran Petritegi 0,0 Sin Filtrar, una sidra sin alcohol, y la edición especial Petritegi D.O. 500, creada para conmemorar los 500 años de la bodega. La carta se completa con sidras internacionales, dentro de una selección con la que la firma busca ampliar los momentos de consumo ligados a esta bebida.

Malum Rex cuenta además con un Solete Repsol. Petritegi enmarca el proyecto en una manera más urbana e informal de acercarse a la cultura sidrera, con una combinación de tradición y nuevas fórmulas de consumo orientadas a públicos diversos.

La renovación de la carta forma parte de la actividad de una empresa con larga implantación en Astigarraga. Fundada en 1526 y dirigida por la familia Otaño, Petritegi produce más de 1 millón de botellas al año, según datos de la propia bodega.

La firma no limita su actividad a la sidrería tradicional. En su estructura incluye la sidrería histórica, el propio Sagar Bar Malum Rex, el Hotel Sagarlore y varias experiencias inmersivas ligadas a la manzana y la sidra. También cita entre sus líneas de producto su sidra natural clásica, La Petri y el zumo de manzana ecológico.

Petritegi señala además que dispone del sello Queer Destinations Committed. Con esta nueva carta de verano, la empresa refuerza la posición de Malum Rex dentro de su oferta gastronómica y de ocio en Astigarraga, con la sidra como elemento central tanto en la bebida como en la identidad del local.