

Sidrería Petritegi de Astigarraga, un menú de sidrería tradicional a ritmo de txotx

yendoporlavidia / 8 marzo, 2016

Durante los **carnavales**, nos acercamos hasta [Astigarraga](#) para disfrutar del ambiente especial, que se generaba en la [temporada de sidrerías](#) (de enero hasta abril), en esta zona de **Gipuzkoa**, a 5 kilómetros de **Donostia**.

Llegamos al núcleo urbano de Astigarraga y dimos una vuelta por sus calles repletas de personas disfrazadas celebrando el carnaval.

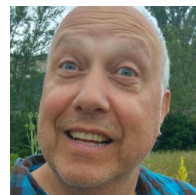


Taberna Pastoriza, Astigarraga

Entramos en la [Taberna Pastoriza](#), calle Tomas Alba nº 11, donde dos simpáticos camareros vestidos de mexicanos servían a los clientes, que se agolpaban en la barra llena de magníficos pintxos.



Txema Aguado



Periodista, community manager y fotógrafo freelance. Siempre en positivo, disfrutando de los placeres de la vida.

Visitas al blog

42,451 visitas

Busca lo que quieras

Sigue el blog por correo electrónico

yendoporlavidia@gmail.com

Seguir

Seguir Yendo por la vida

Etiquetas

[aceite](#) [Algarve](#) [Andalucía](#) [Araba](#) [Aragón](#)
[arroz](#) [Asturias](#) [bacalao](#) [Bar](#)
[Bilbao](#) [Bizkaia](#) [Bizkaiko](#)
[Txakolina](#) [bodega](#) [café](#) [Castilla y](#)
[Leon](#) [Cava](#) [cerveza](#) [chocolate](#) [Coctel](#)
[Concierto](#) [cordero](#) [Córdoba](#) [ensalada](#)
[estrella michelin](#) [Euskadi](#)
[fabada](#) [foie](#) [helado](#) [menu](#)
[degustación](#) [menú](#) [Monte](#)
[música](#) [nachos](#) [Navarra](#) [pinchos](#)
[Pintxos](#) [Playa](#) [Portugal](#) [queso](#)
[Restaurante](#) [rock](#)
[ruta senderismo](#) [sidra](#) [Sidrería](#)
[tapas](#) [txakoli](#) [vino](#) [Vino](#)



Sidra Zelaia

Tomamos un vaso de [sidra Zelaia](#) (0,70€), sidra natural, muy fresca y de buen sabor producida en una sidrería del mismo nombre, ubicada en la zona. Al final nos animamos y pedimos una **botella de sidra** (3,50€) iniciándonos en la tarea de intentar escanciarla en los vasos.

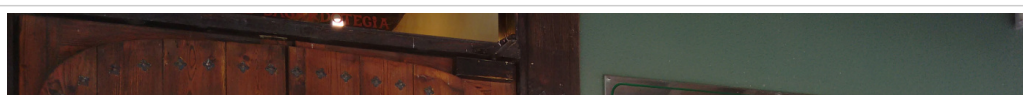
Sidrería Petritegi Sagardotegia

Salimos del bar y cogimos el coche para ir a comer a la [Sidrería Petritegi Sagardotegia](#) (sidrería en euskera), que se encontraba en [Petritegi bidea nº 8](#) de **Astigarraga**, donde teníamos la intención de disfrutar del **menú tradicional de sidrería** (28,50€/persona).



Sidrería Petritegi

El menú incluía una **tortilla de bacalao**, un plato de **bacalao frito con pimientos verdes**, una **chuleta a la brasa** de 700grs (para dos personas) y de postre, **nueces, queso, membrillo** y unas [tejas y cigarrillos de Tolosa](#). Todo ello regado con la sidra que se servía en los toneles o **kupelas** (en euskera).



Entradas recientes

[Azurmendi Gastronómico, una experiencia culinaria en cuatro actos, de la mano de Eneko Atxa, el chef de la colina](#) 28 julio, 2016

[O Grove, bateas, mejillones y sabor a mar en la Taberna Os Candis](#) 22 julio, 2016

[Restaurante La Dársena de Luarca, sabor marinero a pie de puerto](#) 19 julio, 2016

Síguenos en Facebook



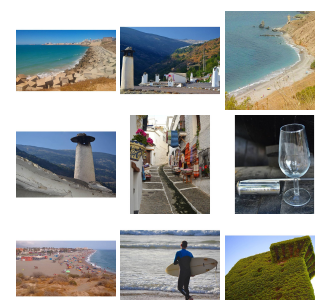
Síguenos en Twitter

[Mis tuits](#)

Comentarios recientes

- [yendoporlavid](#) on [Parrilla Restaurante JJ de LLa...](#)
- [Maria](#) on [Parrilla Restaurante JJ de LLa...](#)
- [rosaluma](#) on [De bocadillitos por Bilbao](#)

Instagrameando por la vida





Sidrería Petritegi

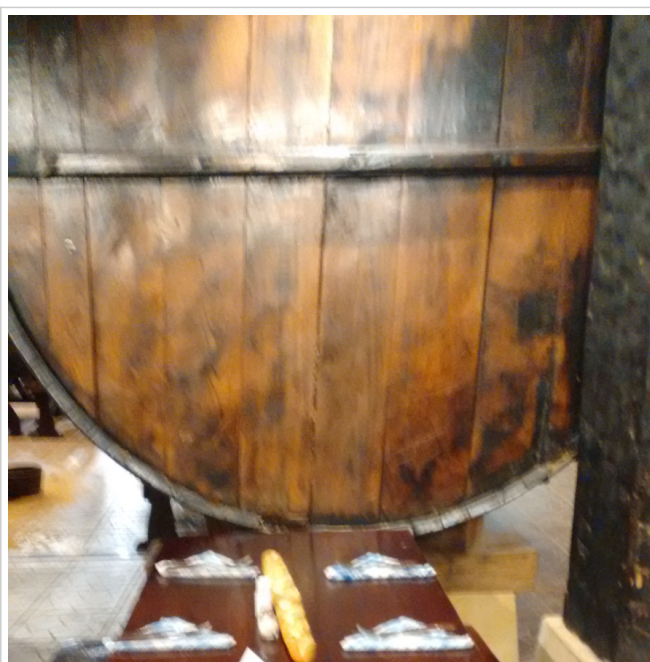
La sidrería estaba a las afueras de la localidad en un **caserio construido en 1527**, totalmente remozado y habilitado, con tres comedores y una **sala de kupelas** llenas de **sidra natural**.

Entramos en el establecimiento y lo primero que vimos fue la **zona de las parrillas** situadas sobre las brasas.



Zona de Parrillas

Al lado, en un mostrador nos dieron dos vasos y una simpática camarera nos acompañó hasta nuestra mesa, junto a una kupela.





Mesa del comedor

A partir de ese momento comenzó **la fiesta** que giraba en torno a la sidra y la gastronomía local.



Comedor

En primer lugar cogimos el vaso y nos dirigimos hacia la **sala de las kupelas** de sidra, donde el sidrero, al grito de [txotx](#) quitaba el **espiche** de uno de los toneles e invitaba a **probar la sidra**.



El rito del txotx continuaba con los asistentes acercándose en fila, **inclinando el vaso** para que la **sidra rompiese** en el borde y después **beberla de un trago** para disfrutar de su sabor, como mandaba la tradición.

La gente se concentraba en esta sala y mientras se bebía se entablaban conversaciones entre las cuadrillas generándose **un buen ambiente**.



Sala de las kupelas

Volvimos a la mesa donde nos esperaba un **Pintxo de chorizo a la sidra**, que estaba muy rico.





Chorizo a la sidra

Enseguida llegó el primer plato, la **Tortilla de bacalao**, muy jugosa y con un sabor delicioso.



Tortilla de bacalao

Nos levantamos para ir a tomar un vaso de sidra y nos pusimos a la cola frente a la kupela abierta en ese momento.

Todo estaba **muy bien organizado**, cuando las camareras te veían volver de la sala de las kupelas, te traían el siguiente plato.

En este caso fue el plato de **Bacalao frito con pimientos verdes**. El pescado se partía en láminas muy sabrosas y tersas y venía acompañado por unas tiras de **pimientos verdes fritos** que estaban muy buenos.



Bacalao frito con pimientos verdes

Hicimos **varios paseos** hasta la sala de las kupelas en busca de sidra, que estaba muy fresca y tenía un sabor suave, sin demasiada acidez.

A la vuelta, en el al comedor nos sirvieron la **Chuleta asada a la parrilla**. Estaba **en su punto**, tostada por fuera y tierna y

jugosa por dentro.



Chuleta a la parrilla

Volvimos a la sala de las kupelas, donde la gente desbordaba alegría mientras bebía la sidra, que entraba muy bien.



Sala de las kupelas

Llego el momento del **postre**, una cestita de **nueces**, un plato de **queso con membrillo** y unas [tejas y cigarrillos de Tolosa](#). Un buen remate.



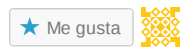
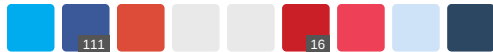
Sidrería Petritegi de Astigarraga, un buen sitio para disfrutar de un **menú tradicional de sidrería**, con buenos productos, servicio muy profesional y familiar a la vez, unas instalaciones muy bien acondicionadas y todo ello en un ambiente inmejorable.

Merece la pena conocer esta tradición de Gipuzkoa, que se repite todos los años y comienza cuando la sidra esta lista para consumirse.

Texto y Fotografía: Txema Aguado

📍 Petritegi Bidea, 8, 20115 Astigarraga, Gipuzkoa, España

Comparte esto:



A un bloguero le gusta esto.

8 marzo, 2016 in Restaurantes, Un poco de todo. Etiquetas: Astigarraga, bacalao, chuletón, Euskadi, Gipuzkoa, menu degustación, Petritegi, queso, Restaurante, sidra, Sidra Zelaia, Sidrería Petritegi, Sidrería, Taberna Pastoriza, txotx

Entradas relacionadas



Jornada de las Fabes y un menú de 10 en la Sidrería La Ballera, en Villaviciosa



La Gran Vía y La Finca, viaje en el tiempo por las sidrerías de Oviedo



Menú del día en Casa Gaspar y unos dulces en la Confitería La Veguina de Ribadesella

[← Zaragoza, tapas con caché en El Tubo y breve recorrido por la historia de la ciudad](#)

[Córdoba, ciudad encantada con mucha historia y rica gastronomía →](#)

Deja una respuesta

Introduce aquí tu comentario...

[Blog de WordPress.com.](#)

Seguir

Seguir “Yendo por la vida”

Recibe cada nueva publicación en tu buzón de correo electrónico.

Únete a otros 35 seguidores

Introduce tu dirección de correo electrónico

Suscríbeme

Construye un sitio web con
WordPress.com