



Por qué deberías ir a una sidrería vasca y hacer ¡txotx!

Cuando haces txotx, ya no hay stop

Si nunca has oído hablar del jolgorio que se montan en las **sidrerías vascas cuando es la época del txotx** lee esto con muuuucha atención y ¡vete!

Vamos a ponernos en situación. Imagínate un fin de semana que quieres hacer un **plan diferente**.

Barajas varias opciones cerca de casa, y comienza a tomar fuerza la idea de **ir a San Sebastián a pasar el día con unos colegas**.

San Sebastián, y el **País Vasco en general, tiene fama de tener una gastronomía exquisita**. No pasa nada. El lunes retomamos la operación bikini.

De repente miramos el calendario y nos damos cuenta de que es **febrero, es decir, época de sidrerías**.

- Oye Regi, ¿vamos al txotx?
- ¿¿¿¿Txotx???? ¿Qué es eso?
- No te preocupes, cuando haces txotx ya no hay stop.
- Venga, dale. Yo me apunto a un bombardeo.

Y así fue **mi primera vez en una sidrería vasca haciendo txotx**.

Y por último ¿qué sidrerías me recomiendas?

Aunque la mayor zona de sidrerías está en la provincia de Guipúzcoa también hay sidrerías en otras partes del **País Vasco**. Nosotros, esta vez, estuvimos en la Sidrería Saizar, era la única en la que quedaba hueco planeándolo con tan poco tiempo de antelación. Juanra ha estado otras veces en la sidrería Rezola en Astigarraga y la sidrería Gartziategi, cerca de San Sebastián.





Y, ¿qué es txotx?

Es un ritual sagrado y muuuu molón, típico del País Vasco, donde se juntan, principalmente, estos tres ingredientes:

- **Comer** hasta que tu botón del pantalón esté a punto de explotar.
- **Beber** toda la sidra que puedas hasta que tu cuerpo aguante.
- **Y socializar**. Estar con tus amigos y conocer gente nueva hasta llegar al nivel "cuando vas un poco piripi y te sacas fotos con gente que no conoces de nada".

Por qué deberías ir a una sidrería vasca

Comes hasta reventar y encima está buenísimo

Te aviso que **igual sales de la sidrería con unos cuantos kilitos de más**, pero sarna con gusto no pica.

El **menú de sidrería viene ya cerrado, no se pide a la carta**. Es el **mismo menú en todas las sidrerías**, salvo alguna pequeña variación en los entrantes. Por ejemplo, a nosotros nos pusieron como entrante un poco de chorizo, pero no tiene porqué ser habitual.

Lo que es impenable es el **menú de sidrería** que consiste en: **tortilla de bacalao de primero**, luego un poco de **bacalao frito con pimientos verdes y cebolla**, y posteriormente un **chuletón de agárrate que vienen curvas** tamaño XL.





Los platos no son individuales, **sino que vienen al centro para compartir**, y de ahí vas comiendo.

Si una vez acabada la chuleta piensas que ya has cumplido tu misión, siento que decirte que no cantes victoria tan pronto. Después del chuletón de aupa que te vas a zampar tienes que **reservar un hueco para el postre: queso con membrillo y nueces**. Si está tan bueno que quieres repetir, no te cortes, nosotros lo hicimos ☐ .



Ñam, ñam, ¡estaba todo buenísimooo!

Vas a beber tanta sidra como tu cuerpo aguante

El objetivo principal de ir a una sidrería vasca **no es acabar más pedo que Alfredo**, ni mucho menos. Pero al final esto de **comer y beber ya sabes que tiene sus daños colaterales** ☐ .

Durante la comida puedes beber toda la sidra que quieras. Sí, has leído bien. T-O-O-D-A. Solo tienes que coger tu vaso y bajar a donde

están las kupelas (barricas) con una misión fundamental: rellenar el vaso de sidra tantas veces como consideres necesario.

La **sidra la sirves tú mismo**, aunque siempre hay un señor de la propia sidrería encargado de abrir las kupelas. El ritual sagrado es este: cuando se abre la kupela, ponte a la cola, arrima tu vaso y cuando te llegue el turno de "repostar" intenta que la sidra rompa en el lateral del vaso. Luego vas subiendo un poco el vaso siguiendo la trayectoria del chorro y, cuando ya tengas el culo del vaso con suficiente sidra, lo quitas. Luego **te lo bebes de trago y vuelta a empezar el bucle**.

Sí, de trago, ya sabes como se las gastan los vascos ☐ .

Es un plan perfecto para ir con los colegas

Además de comer y beber, **lo que más mola del txotx es estar con los colegas y hablar con la gente**. En definitiva, un plan perfecto para ir en grupos grandes y echarte unas buenas risas.

Además de ser una **tradición para catar la sidra de temporada**, el tema del txotx va algo más allá. Entre txotx y txotx siempre hay hueco par hablar con gente de otras mesas. Al día siguiente, cuando revises las fotos de tu móvil, te darás cuenta que **has hecho más amigos en un día que en toda tu infancia junta**.

Cuando veas que **alguien se levanta con el vaso vacío al grito de ¡txotx! significa que quiere que le acompañes a recargar el vaso de sidra**. Vete. Y recuerda, cuando haces txotx ya no hay stop.

¿Y el precio?

El precio del menú de sidrería y toda la sidra que quieras es de **unos 30 o 35 euros por persona**. No me parece caro teniendo en cuenta que **vas a comer y beber como si no hubiese un mañana**.



Algunos consejos prácticos si es tu primera vez en un txotx

Toma nota:

- La apertura de las sidrerías comienza, normalmente, el segundo miércoles de enero. Y la temporada del txotx dura desde mediados de enero hasta finales de abril, más o menos.
- Te recomiendo que reserves con antelación. Como la época del txotx dura poquillo suelen estar las sidrerías bastante petadas.
- Si vas fuera de época, también hay algunas sidrerías que están abiertas durante todo el año.
- Importante: si bebes no conduzcas. Algunas sidrerías cuentan con servicio de autobús o también puedes recurrir al transporte público. Incluso si vais un grupo grande, también podéis plantearos alquilar un autobús entre todos.
- Por cierto, una curiosidad, la palabra txotx significa “palillo” en euskera. Así se llama al palillo con el que se cierra la kupela.



En definitiva, las sidrerías vascas molan un montón. Estoy deseando repetir. Lo más importante es ir con la idea de pasarlo bien, hacer txotx, y comer y beber por ti y por el resto de tus compañeros.

¿Has estado alguna vez en una sidrería vasca? ¿Lo conocías? ¿Tienes ganas de probarlo? Déjanos un comentario con tu experiencia anda, no seas vagoete ☐ .

Sigue leyendo otros artículos relacionados que también te pueden interesar:

1. [Los pueblos más bonitos del País Vasco.](#)
2. [El increíble Bosque de Secouyas en Cantabria.](#)
3. [5 cosas que ver y hacer en Hondarribia.](#)
4. [Qué ver en Asturias: 3 ciudades, 5 pueblos e infinitos paisajes.](#)

¡Ahorra en tus viajes con nosotros!



RESERVA [AQUÍ](#) el hotel MÁS BARATO DE INTERNET.



Encuentra el seguro de viaje [MÁS](#) [BARATO](#) [AQUÍ](#).



AHORRA COLAS y reserva [VISITAS GUIADAS AQUÍ](#).



AHORRA MUCHO en el [ALQUILER DE TU COCHE AQUÍ](#).



Relacionado



Top 5: Pueblos más bonitos de la costa del País Vasco
16/08/2015
En "España"



13 cosas que ver y hacer en Hondarribia que molan mucho
02/06/2015
En "España"



Descubre Oviedo a través de sus estatuas
21/02/2014
En "Asturias"

Por Regi | Marzo 5th, 2017 | Categorías: España, Europa, Experiencias, País Vasco | Etiquetas: País Vasco, San Sebastián, sidrería, txotx | Sin comentarios

Deje su comentario

Comentar...

Nombre (requerido)
Sitio web

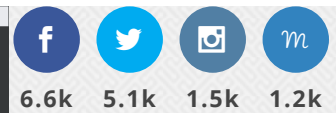
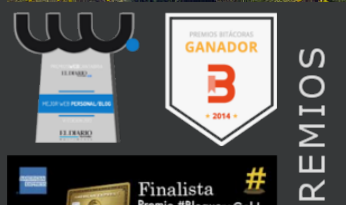
Correo electrónico (requerido)

PUBLICAR COMENTARIO

Recibir un email con los siguientes comentarios a esta entrada.

Recibir un email con cada nueva entrada.

¡Hola! Somos Regi y Juanra, una pareja de jóvenes viajeros que, cuando vieron como a sus amigos les explotaba la cabeza con tantas historias de viajes, decidieron crear un blog. Regi, con una afición que raya la adicción, hace colección de imanes ¡tiene más de 100! Ya no sabe dónde ponerlos. Esperamos que os gusten



Dirección de email

¡SUSCRÍBEME!

Elegir categoría



nuestras aventuras por el mundo. Las de una santanderina y un malagueño que no pueden estar mucho tiempo con el culo quieto.



y coches de Alquiler



VER OFERTAS