

DE ENERO A ABRIL

Barcelona también vive el 'txotx' con menús que evocan las sidrerías de Gipuzkoa

Varios locales de la capital catalana recrean el ambiente y los sabores que marcan estos meses en las casas de sidra del País Vasco

Bocadillos especiales que puedes encontrar en restaurantes de Barcelona

Maitea.Este clásico de la cocina vasca popular en la ciudad no tiene menú, pero sí platos como txistorra o txuleton (Miquel Gonzalez / Shooting)

Iker Morán
16/03/2026 06:00

De enero a abril, Gipuzkoa suena a *txotx*. La temporada de sidrerías es una de las citas gastronómicas más populares del año. Las *kupelas* (barriles) llenas de la primera sidra del año lista para beber son la excusa perfecta para reunirse alrededor



Los locales de Sagardi rematan su menú de sidrería con las clásicas 'kupelas' para vivir el auténtico 'txotx'

Es el caso de los restaurantes Sagardi, con locales por todo el país, pero que abrió el primero en Barcelona hace ya 30 años. Convertidos en auténtico símbolo de la buena cocina vasca en la ciudad, la parrilla y las carnes son su sello de identidad. También el menú de sidrería que, como recuerda Iñaki López de Viñaspre, ofrecen "desde siempre, porque es un clásico que el cliente no nos dejaría quitar". Txistorra de Orio frita, tortilla de bacalao estilo Roxario –un mítico restaurante de Astigarraga–, bacalao frito "como en Zapiain" y txuleton de vaca vieja. De postre, queso Idiazabal con dulce de manzana y postre. "Un menú sencillo, con lo que había en el caserío en invierno para recibir a los clientes", explica el responsable de Sagardi. Sus dos

cocina vasca popular en Barcelona, no hay esta opción en formato menú, pero sí los platos que lo conforman que, de hecho, son algunos de los más pedidos de su carta.

casa de la que ya se hablaba maravillas hace 25 años, y que sigue siendo un referente si buscamos tortilla de bacalao, el imprescindible txuleton o un buen bacalao frito.



Chuletón de la sidrería Sagardi (Joan Mateu Parra)

A diferencia de estos dos grandes restaurantes vascos, los locales de Sagardi rematan su menú de sidrería con las clásicas *kupelas* , esas grandes barricas de madera donde se almacena la sidra. Las encontramos tanto en su local del Born (Argenteria, 62) como del Eixample (Muntaner, 72) y no cumplen una mera función decorativa, sino que aquí se puede vivir el auténtico *txotx* , es decir, servirse la sidra directamente de estas *kupelas* . Trabajan desde hace años con la sidrería Zapiain, una de las más

Pero volviendo a la parte sólida del asunto, el txuleton es seguramente la parte más conocida de estos menús de sidrería y un plato que no falta en casi ningún restaurante vasco de cocina tradicional. El resto de recetas habituales de la experiencia o la existencia del menú son más o menos conocidos según el tipo de cliente y el local.

Mientras a Sagardi o Maitea el comensal va normalmente con los deberes hechos, al asador Aupa en Cabrera de Mar muchos llegan sin saber qué es una sidrería o incluso llamando bistec o entrecot al txuleton, apunta Bosco Jimenez-Arellano. Así que, cómo diría él, "telita que te tenga que explicar qué es un txuleton". Porque al frente de Aupa está *B de vikingo* , el nombre en redes de Jimenez-Arellano, que, hacha en mano, se ha hecho popular hablando de recetas y cocina ejerciendo de vasco. Aunque sea de las afueras, concretamente de Madrid. "Monté Aupa porque soy amante de la gastronomía vasca, mi abuela era de Bilbao y lo llevo en la sangre. Me hacía ilusión traer aquí la cultura, comida y el producto que tienen allí porque el norte es lo mejor que hay", señala.

Pero incluso sin conocer
acierta a la hora de pedir
txuleton son los platos est

ntela de este asador
istorra o el citado

Un corte de carne asada que es un auténtico emblema de las sidrerías, pero que también por aquí, a 600 kilómetros, sigue el mismo guion, el único que permite hablar de txuleton vasco: vaca vieja, maduración media (20 o 30 días, máximo ocho semanas), parrilla inclinada, fuego fuerte y nada de salsas. Eso no es negociable. Tampoco el maridaje: sidra, por supuesto, aunque sea sin *txotx*.

Etiquetas Astigarraga Barcelona

MOSTRAR COMENTARIOS

MUNDODEPORTIVO



Jennifer López enloquece las redes con su vestido de Halloween

Te puede gustar



Cardiólogo: «¿Tienes barriga? ¡Deja de comer esto hoy mismo!»

Patrocinado por diariodeuncardiologo.es

El truco de fontanero que casi nadie conoce: el desagüe siempre libre

Patrocinado por Casa y Jardín

LOS MEJORES VÍDEOS

00:09



Los Mossos controlan una 'rave' en Llardecans que desde ayer reúne 300 vehículos

DISEÑO

Rutas para descubrir la arquitectura que roba el corazón a Núria Moliner

Del modernismo catalán a la arquitectura contemporánea de RCR, la arquitecta y divulgadora colabora con La Roca Village para descubrir edificios que suelen quedar fuera de los itinerarios habituales



'La arquitectura es la escenografía de nuestras vidas. Habla de quiénes somos y nos condiciona a muchos niveles', dice Núria Moliner (Núria Moliner-LRV)



Roxana Ibañez Machado

02/11/2026 06:40

1x
SUSCRÍBETE PARA ESCUCHAR

Barcelona tiene una manera particular de esconder sus tesoros arquitectónicos porque, en realidad, están a plena vista: siempre se puede hallar algún detalle inadvertido hasta entonces en sus fachadas, balcones, ventanas o mobiliario urbano. Por eso, la arquitecta y divulgadora Núria Moliner anima a levantar la mirada y descubrir lo que cuesta ver en aquellas construcciones que hemos llegado a normalizar, muchas de ellas modernistas de alto valor aunque ensombrecidas por los edificios más icónicos.

A través de tres itinerarios inéditos en colaboración con La Roca Village, la arquitecta propone descubrir el modernismo catalán y Gaudí más allá de los clásicos de siempre, "la Barcelona que nos rodea, que está allí, pero que no vemos con ojos abiertos", explica. Su propuesta consiste precisamente en recuperar esa curiosidad y escrutar el Eixample de la capital catalana, que fue escenario del revulsivo cultural y artístico del siglo XX. En definitiva, explorar una ciudad que es, en sus palabras, "un archivo construído de lo mejor de la historia de la arquitectura".



Núria Moliner también propone acercarse a La Roca Village para admirar las instalaciones florales de Flowers by Bornay, que forman parte del proyecto cultural: Una puerta a Barcelona (Núria Moliner-LRV)

La mirada de Moliner va más allá de las formas y los materiales. Aunque es arquitecta de formación, prefirió orientar buena parte de su trayectoria hacia la investigación y la divulgación, convencida de que los espacios que habitamos influyen en nuestra manera de vivir. Más que dibujar planos y pensar edificios, ha desarrollado una faceta de comunicadora, como se vio en el programa *Escala humana* de TVE, en el que se reflexionaba sobre el futuro de la vivienda, de las ciudades y el urbanismo, siempre con la perspectiva de fomentar la cultura y reivindicar un mundo más consciente y sostenible.

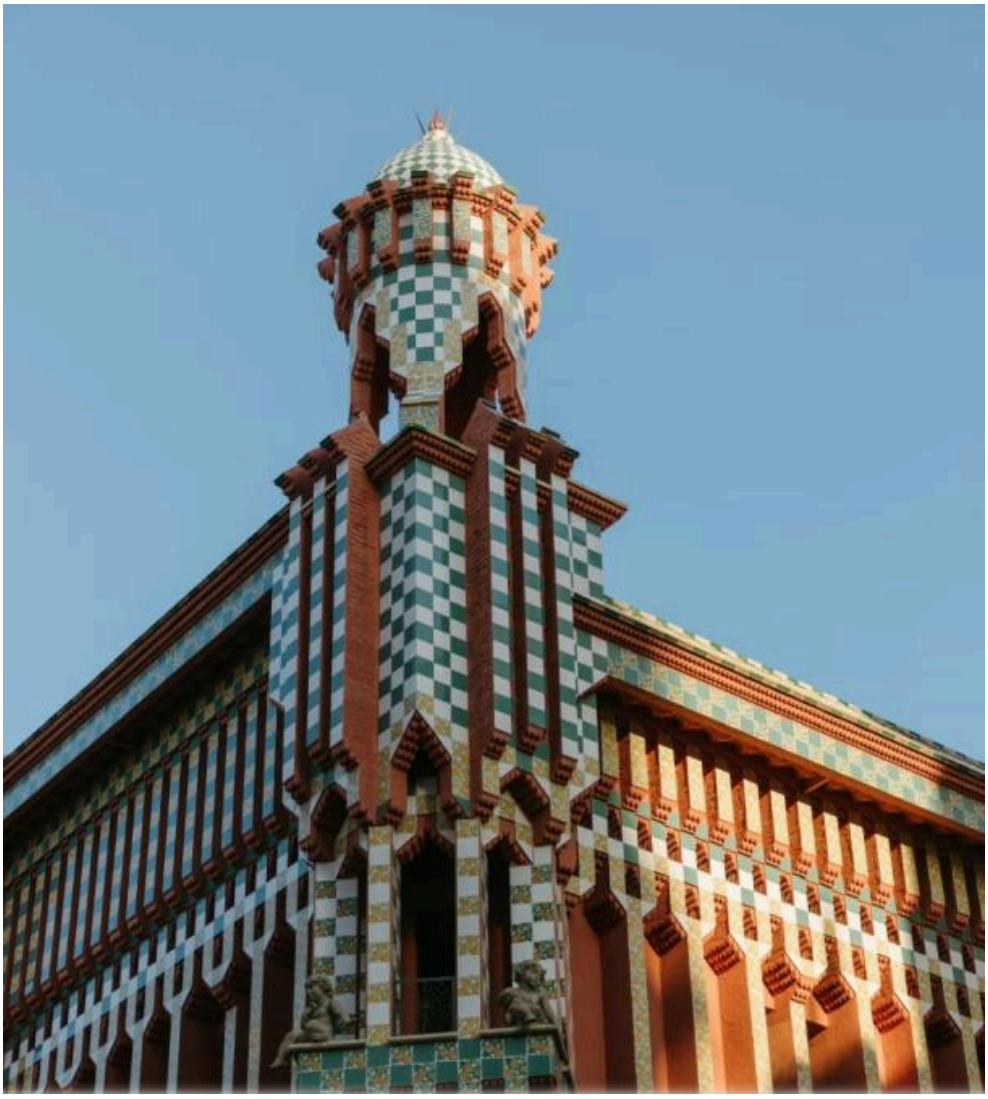
La comunicadora y divulgadora propone descubrir otros lenguajes arquitectónicos, historias menos conocidas y una ciudad llena de matices, donde conviven patrimonio, diseño y creatividad contemporánea.



Lee también
El taller de Barcelona que hace bordados Lunéville para las grandes casa de alta costura
BEATRIZ MARADEI

Para Moliner, detenerse en esta obra supone volver al origen y destapar las primeras intuiciones de uno de los grandes genios de la historia. “Me gustan los proyectos iniciáticos, saber cómo y dónde empezó todo”, cuenta. Aunque el lenguaje artístico de Gaudí evolucionaría notablemente con los años, la Casa Vicens ya revela algunas de las constantes que definirían su obra: la sensibilidad hacia el lugar, el diálogo con la tradición y una naturaleza que se convierte en fuente inagotable de inspiración.

La ruta continúa hacia la Cripta de la Colònia Güell, en Santa Coloma de Cervelló, una de las obras fundamentales para entender el carácter experimental de Gaudí, pues “aquí puso a prueba lo que después aplicaría a La Sagrada Familia”, apunta Núria Moliner. La arquitecta divulgadora destaca la audacia de su estructura con pilares de geometría compleja, pero también las superficies rugosas e imperfectas y la expresividad de los materiales, muchos de los cuales eran elementos encontrados y reutilizados. La visita se convierte en una oportunidad para observar el ingenio de Gaudí para transformar materiales humildes en recursos arquitectónicos de gran fuerza expresiva.



La siguiente recomendación es Can Negre, en Sant Joan Despí, una antigua masía transformada por Josep Maria Jujol, colaborador de Gaudí y autor de un universo creativo propio. “Es una casa muy peculiar. Lo mejor, las escaleras que te dan la sensación de que estás entre las nubes y la fachada con una galería que parece una carroza”, detalla. “Me sorprendió su lenguaje fantasioso y onírico. También el uso del color”, revela Moliner a *Magazine*.

El itinerario culmina en La Roca Village, donde la mirada arquitectónica se traslada al terreno de la instalación artística. Dentro del proyecto cultural Una puerta a Barcelona, que reúne las instalaciones florales de Flowers by Bornay y que evoca tres de los grandes símbolos de la ciudad: La Pedrera, la Casa Batlló y la Sagrada Familia. A esta iniciativa se suma la exposición fotográfica de Jordi Bernadó. Una experiencia que transforma la visita en un diálogo entre arquitectura, arte y la identidad creativa de Barcelona.



Can Negre es ideal para disfrutar del trabajo de Jujol, el colaborador de Gaudí que Núria Moliner incluye en la ruta para conocer el modernismo catalán (Núria Moliner-LRV)

Para Moliner, esta colaboración responde a una voluntad compartida de apostar por la cultura y la divulgación. “Es de agradecer que espacios como La Roca Village compartan esta pasión por la difusión, el diseño o la arquitectura. En este caso, me han brindado la oportunidad de dar a conocer proyectos que recorren el territorio y nos descubren lugares preciosos e interesantes más allá de la Barcelona ciudad”, afirma.

Pero más allá de las rutas para descubrir el modernismo catalán y Gaudí, Núria Moliner sugiere, para quienes buscan un recorrido por la arquitectura contemporánea, un itinerario por las tres obras de RCR Arquitectes, el estudio fundado en Olot por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramon Vilalta, reconocido internacionalmente con el premio Pritzker en 2017, el equivalente al Nobel de la arquitectura.



Para acercarse a la arquitectura contemporánea, Moliner recomienda visitar las Bodegues Bell-lloc en Palamós, obra de RCR (Núria Moliner-LRV)

La comunicadora catalana conoce el trabajo de RCR desde sus años de estudiante y destaca que, pese al reconocimiento internacional, sigue siendo poco conocida para parte del público. Según Moliner, sus proyectos ofrecen la oportunidad de descubrir la Garrotxa y la Costa Brava desde otra perspectiva, como escenarios de una arquitectura capaz de integrarse en su entorno. La divulgadora propone visitar las Bodegues Bell-lloc, en Palamós; los pabellones de les Cols y el Estadio de Atletismo Tossols-Basil en Olot. “La arquitectura se fusiona con el paisaje, forma parte de un todo”, explica Moliner, que resalta la capacidad de hacernos conectar con el entorno y el ecosistema del cual formamos parte.

Las rutas de Moliner parten de una misma manera de entender la arquitectura: cada edificio es una historia que merece ser contada. Y ella explica que suele empezar por

> **Me apasiona ver hasta qué punto las casas pueden convertirse en un retrato de sus habitantes”**
>
> **Núria Moliner**

Hace años que Núria Moliner organiza rutas arquitectónicas en su tiempo libre. Visitar los espacios en primera persona es, para ella, una parte fundamental de la experiencia: una fotografía no permite percibir del mismo modo la escala, la luz, los materiales o las sensaciones que provoca un lugar. Su experiencia como presentadora de televisión, visitando casas y acercándose a quienes las habitan, también ha reforzado esa mirada.

“Me apasiona ver hasta qué punto las casas pueden convertirse en un retrato de sus habitantes”, sostiene. Esa sensibilidad se traslada también a la manera de recorrer la ciudad. Por eso, la arquitecta que optó por enseñar en lugar de construir recomienda preguntarse por qué una fachada tiene determinada forma, qué función cumple un material o cómo podría mejorar un espacio público. “Siempre que podamos, es mejor desplazarnos a pie y sin mirar el móvil”, concluye. Así observamos para redescubrir, aunque sea la ciudad en la que vivimos.

Etiquetas Antoni Gaudí

MOSTRAR COMENTARIOS

© La Vanguardia Ediciones, SLU Todos los derechos reservados.

Quiénes somos Contacto Aviso legal Política de cookies Otras webs del grupo
Política de privacidad Canal ético Configuración de cookies Sitemap