

COMER, BEBER, GOZAR...

Un dicho popular de la ribera navarra dice que hombre (o mujer) bien comido y bien bebido aguanta mucho tiempo tumbao. Pues de eso va esto, propuestas de buen comer, buen beber y mejor estar. Karpe diem, pura vida, ondo izan.

miércoles, 9 de abril de 2014

Uxarte sagardotegia, en Amorebieta



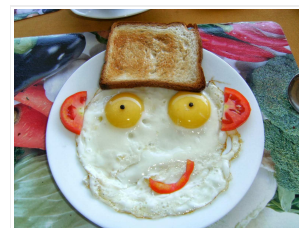
Jornada de celebración por partida doble que decidimos pasar de sidrería. Entre las muchas opciones que se nos presentaban nos decantamos por la sidrería Uxarte de Amorebieta. ¿Por qué? Pues porque se adecuaba a lo que buscábamos: una sidrería, que estuviera un poco alejada como para tener que desplazarnos pero que se pudiera ir en transporte público, que no fuera excesivamente cara y que tuviera un menú de calidad. Todo eso lo cumple la sidrería Uxarte así allí nos dirigimos.

Reservamos para 10 personas con antelación, por si las moscas, ya que no es un sitio demasiado grande. Se trata de un caserío que se encuentra en la carretera N-634 pasando Amorebieta a la izquierda. Cogimos el bizkaibus 3912 Bilbao-Eibar en Hurtado de Amezaga. Sale cada hora a las y medias. Tarda cerca de una hora hasta la parada en la que nos bajamos, Montorra. De allí hay que retroceder unos 100 metros por la carretera y coger la primera entrada a la derecha. Un cartel señala que la sidrería Uxarte se encuentra a 300 metros.

Nada más llegar sorprenden las espectaculares vistas del Anboto que se pueden disfrutar desde la terraza de la sidrería. Ya en su interior comenzamos a degustar la sidra de las 6 cupelas. Realmente exquisita. Un cuadro en el que había enmarcado un artículo periodístico recordaba que la sidra que elaboran



Sonrie!!!



Archivo del blog

▼ 2014 (3)

▼ abril (1)

Uxarte sagardotegia, en Amorebieta

► febrero (1)

► enero (1)

► 2013 (6)

Datos personales

Borja Valbuena

Me gusta comer, me gusta beber y me gusta gozar con ello.

Como soy así de generoso quiero compartir aquello que me he encontrado por el mundo y con lo que he disfrutado para que vosotros también gocéis.

[Ver todo mi perfil](#)

en Uxarte está entre las 12 mejores del mundo.



Caldito de carne.



Tortilla de bacalao.

El menú comienza con un caldito de carne para entonar el cuerpo. Sigue con la tortilla de bacalao, redonda y demasiado cuajada para nuestro gusto y quizá un poco sosa, pero rica. Después tacos de bacalao frito con pimientos verdes. Probablemente lo que más éxito tuvo de toda la comida. Realmente el bacalao estaba exquisito. Hasta hubo quien untó el plató. La verdad el pan invitaba a ello ya que también fue algo reseñable.



Zancarrón con pimientos rojos.

Junto al bacalao sacaron zancarrón con pimientos rojos. Algo marca de la casa y que no se suele ver en otras sidrerías y que estaba muy rico. El plato fuerte, como siempre, la chuleta. Estaba buena, tierna y jugosa pero quizá un pelín demasiado hecha. Deberían habernos preguntado si la queríamos más o menos hecha. En esta sidrería se puede elegir entre chuleta o pollo de caserío guisado a la sidra. Hubo quien lo pidió y estaba rico, aunque quizá la ración un tanto escasa.



Pollo de caserío a la sidra.



Chuleta.


De postre, además del tradicional queso con membrillo y nueces, se podía elegir entre arroz con leche, natillas, cuajada, tarta de whisky y contessa.



Todo ello acompañado de sidra en botellas en la mesa y los inevitables recesos en la comida para levantarse a la cupelas a echar unos tragos de sidra. En resumen, una opción muy recomendable para pasar un día en cuadrilla disfrutando de una sidrería sin preocuparse del coche. El café también está incluido en los 25 euros más IVA que cuesta el menú.

[Uxarte sagardotegia](#)

Publicado por [Borja Valbuena](#) en 11:46

 Recomendar esto en Google

Etiquetas: [Amorebieta](#), [bacalao](#), [beber](#), [bizkaia](#), [chuleta](#), [comer](#), [nueces.](#), [queso](#), [sagardotegi](#), [sidra](#), [sidrería](#)

Ubicación: [Amorebieta-Etxano](#), [Vizcaya](#), [España](#)

2 comentarios:



Eva Villar 9 de abril de 2014, 14:03

Escaso el pollo? No parece en la foto,

[Responder](#)

[Respuestas](#)



Borja Valbuena 9 de abril de 2014, 22:45

Era para dos.

[Responder](#)

Comentar como:

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

Plantilla Simple. Imágenes de plantillas de [konradlew](#). Con la tecnología de [Blogger](#).