

Gastronómica Digital

- [Quiénes somos](#)
- [Publicidad](#)
- [Contacto](#)

- [Portada](#)
- [Gastronomía](#)
- [Más que vinos](#)
- [La Cerveteca](#)
- [Tés y Cafés](#)
- [Viajes](#)
- [Nutrición y Consumo](#)
- [Libros](#)
- [Recetas](#)
- [Catas](#)

¿CUÁNTO HACE QUE NO DEJAS LA MENTE EN BLANCO?

LA RIOJA
Apetece

Gastronomía y tradiciones alrededor de la sidra natural vasca

Menú 'txotx' en las sidrerías de San Sebastián



Alicia Hernández

Publicado el **Jueves, 20 de marzo de 2014** en [Artículos sobre viajes](#)

Tamaño:



| [Imprimir](#)

| [Enviar](#)

[Cambiar](#)

Twitter 5

g+1 0

[G+1](#)

[Compartir](#)

La temporada de sidrerías en Donosti llega hasta finales de abril. Es un momento fantástico para planear una escapada por el territorio de la sidra natural, [Sagardoaren Lurralde](#), y disfrutar de las costumbres, la gastronomía y la llegada de la primavera de esta forma tan placentera.

El ritual del 'txotx'



Momento 'txotx' en la sidrería Petreteri

Lo ideal para ir de sidrerías es contar con un donostiarra que nos lleve y nos cuente la historia y curiosidades de esta bebida típica en el País Vasco. Pero si no tienes esa suerte, una buena forma de adentrarse en el mundo de la *sagardoa*, la sidra natural vasca, es visitar el [Museo de la Sidra en Astigarraga](#) (4 euros con degustación), con paseo por el **manzanal**, el **espacio museístico** y la **zona de cata**. Aquí nos van a enseñar todo el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la *sagardoa*: **modo de coger el vaso**, **inclinación** para conseguir un buen **granillo o txinparta**, visualización del **tono**, significado de los diferentes **colores** y distinción de los **aromas**. Y, muy importante, sabremos el significado del grito "**txotx**", que escucharemos después en la sidrería, y qué debemos hacer al oírlo.

La zona de **Astigarraga** concentra la mayoría de sidrerías cerca de San Sebastián (también en Hernani), y muchas ocupan viejos caseríos con más de 400 años, como **Gartziategi**, **Astarbe** o **Petritegi**, rodeadas de manzanos y perfectamente señalizadas, formando una ruta. En ellas se sigue elaborando la **sidra natural con métodos tradicionales** y algunas muestran viejos utensilios y explican el proceso de elaboración y organizan catas.



Los bancos corridos son típicos de las sidrerías en Donosti

En la época alta de sidra, entre Enero y Mayo, **conviene reservar porque las sidrerías se llenan**, y eso que muchas tienen **capacidad para una media de 200 personas**. El éxito entre los turistas y también entre los propios donostiarras, ha hecho que cada vez sean más las **sidrerías que abren a lo largo del año con el menú 'txotx'**, acompañado de una carta con pescados y carnes asadas como especialidad.

La decoración de las sidrerías en rústica y sencilla: los **bancos corridos** se distribuyen por las distintas naves, rodeados de **los toneles o kupelas que se abrirán al grito de 'txotx'** cuando el sidrero invite a probar la sidra de un nuevo tonel. La palabra *txotx* se refiere a la **cuñita de madera o ramita que tapa el orificio de la kupela**, aunque ahora la mayoría tienen un grifo pequeño.

Así se come el menú de sidrería

La **Sidrería Petritegi** es una de las clásicas, con capacidad para **400 comensales**, y ofrece distintos **menús entre los 25 y 30 euros**, el precio medio de todas las sidrerías. Os contamos, paso a paso, cómo actuar para disfrutar de la comida o cena en una sidrería:



1. La tortilla de bacalao abre el menú

Al entrar, hay que **coger un vaso de sidra** que podremos llenar sin límite, pues se puede beber toda la sidra que se quiera. Ocuparemos la mesa que nos hayan reservado, puede que sea solo para nosotros o nos acoplemos a un grupo en el **banco corrido**.

2. El menú de sidrería comienza por la **tortilla de bacalao**, que suele ponerse al centro para compartir entre cuatro, lo mismo ocurre con el resto de platos: el **bacalao frito con pimientos** o cola de merluza, y la fantástica **chuleta asada a la parrilla** (de 700 g). **De postre**, también para todos, un plato de **queso Idiazábal con membrillo, nueces y unos dulces típicos, cigarrillos y tejas**.



3. Al grito de 'txotx', es el momento de acercarse hasta ella para llenar el vaso de sidra

Al grito de 'txotx' se abre el grifo de una kupela y es el momento de acercarse hasta ella para llenar el vaso. Hay que **seguir el orden** que de forma natural se va creando y estar atento para **poner el vaso bajo el chorro**, ladeado, para que rompa y forme el borde de espuma, *txinparta*, y coger solo la cantidad que vaya a tomarse, no hay que llenarlo. Al tercer vaso ya sabremos apreciar las diferencias de sabor entre la sidra de una u otra kupela.

4. Cuando ya se llevan bebidos algunos vasos, es normal que algunas **cuadrillas de amigos se animen a entonar alguna canción típica**.

La escapada a **San Sebastián** debe completarse con **un paseo por sus playas: la de Zurriola**, la más oriental, llena de surfistas; **La Concha**, tan elegante en el centro, y **la de Ondarreta**, la más familiar, pegada al monte Igueldo y rematada por las famosas esculturas de Chillida *El Peine del Viento*,

hasta donde hay que llegar para ver romper las olas. Para alojarse, es muy recomendable por ejemplo el hotel [Barceló Costa Vasca \(4*\)](#), muy bien situado a 10 minutos andando de la playa de Ondarreta, detrás del Palacio Miramar. Su decoración es moderna, con amplias y luminosas habitaciones, cuenta con un nuevo Wellness Center y Spa y el restaurante Ulía, con menú del día por 17,95 euros. Hay ofertas **desde 80 euros** la habitación doble.

Únete a la GULA...

de interesar

8+1 / 33

Seguir a @comuchagula 38.5K seguidores

Recibe nuestros titulares cada mañana.
Escribe tu correo electrónico y SUSCRÍBETE

Suscríbete



¿Conoces
los auténticos
quesos suizos?

[de la manzana en
osa, para comer... y beber](#)



[Culines y cazuelinas por 3 euros en la
quinta edición de Gijón de Sidra](#)



[Gipuzkoa y San Sebastián presentan
sus atractivos turísticos en Madrid](#)



Quesos de Suiza. 

www.quesosdesuiza.com

ado) (obligatorio)

Comentario

Lo más leído hoy

1. [Comer bien en Valladolid, diez restaurantes imprescindibles](#)
2. [Diez marcas de leche que no debes consumir](#)
3. [Las diez mejores aguas minerales de manantial envasadas](#)
4. [Comida y colesterol: qué comer cuando se tiene el colesterol alto](#)
5. [Bacchus 2014 otorga a bodegas españolas seis de sus nueve grandes premios](#)
6. [Todo lo que hay que saber sobre el Agua Mineral](#)
7. [Alimentaria 2014 propone 50 vinos rompedores, alternativos y asequibles](#)
8. [Cocina Kosher: Todo sobre la Cocina Judía](#)
9. [Barbacoas: todo lo que necesitas saber para cocinar con brasas](#)
10. [Todo sobre los embutidos](#)

Restaurama

...The think tank for
the **food service**
and **hospitality industry**.

Alimentaria  Exhibitions

Lo más reciente

1. [Menú 'txotx' en las sidrerías de San Sebastián](#)
2. [Bacchus 2014 otorga a bodegas españolas seis de sus nueve grandes premios](#)
3. [Alimentaria 2014 propone 50 vinos rompedores, alternativos y asequibles](#)
4. [Comer bien en Valladolid, diez restaurantes imprescindibles](#)
5. [Restaurante Muñagorri: solvencia y honestidad en el plato](#)
6. [Las claves de un buen café: recolección, tueste y envasado](#)
7. [La Finca de Jiménez Barbero: productos gourmet de carne](#)
8. [El método del doctor Neira](#)
9. [Don Giovanni: Esto sí que es una trattoria](#)
10. [Fernando Gurrucharri: "Un buen catador es el que tiene conocimiento del producto que cata"](#)