

La sidra al Txotx

Buenos días!!!

Ayer no hubo post, dejé mi portatil en la academia del master y claro, no hubo manera de escribirlo, también tengo que decir que fue una noche genial, hace tiempo que no coincidía con Julio, Miky y Pablo, compis del TEDxZaragoza y la verdad es que fue un concierto lleno de risas, recuerdos y Platero!

Hoy os cuento una cena muy chula a la que fuimos hace unos días! La Sidrería Begiris (<http://www.sidreriabegiris.com/>).

Que tiene de especial, primero que es vasca, y segundo que la sidra es al Txotx, es decir estas cenando y de repente el sidrero grita ¡TXOOOOOOOOOOOOTX! y todos nos levantamos a...

Hay menñus diferentes y sales en torno a 30€ por persona pero con barra libre de sidra, y la cena es espectacular, de calidad y de cantidad. Empezamos con ensalada, fresquita con un atún muy rico y los pimientos de morirse!

Y después chorizos a la sidra, no me llaman mucho la atención, porque los hago en casa y la verdad es que me salen bastante ricos.

Luego la tortilla de bacalao, que yo que no soy mucho de pescado y me gusta mucho!

El resto de entrantes son mis favoritos, longaniza de graus, croquetas de casería (un pecado) y mi favorito las alubias de tolosa!!

Tienen una terraza molona donde tienes cositas de decoraciòn un poco vintage, es muy agradable

Y después, los postres! Sólo hay dos fotos porque lo demás lo comimos antes!

La tarta de queso es muy recomendable, pero el brazo de crema definitivamente está buenísimo!

Os lo recomiendo! Si alguien va que me cuente!!

Besitos de mariposa!

Posted in [Sin categoría](#) on [31 de octubre de 2014](#) by [curvasg](#). [1 comentario](#)

One comment

1. **María Plaza irizar** dijo:

31 de octubre de 2014 a las 9:38 AM

Joli!!! Que recuerdos!!!! Mi familia tiene una sidrería en Donosti muy típica ,preciosa y se come así de bien!!! El típico menú de sidrería es...entrante algo típico de allí....luego tortilla de bacalao... Bacalao frito con cebolla y pimientos verdes.....luego txuleton a la brasa con pimientos asados y aliñados con ajo picadito y aceite de oliva espesado con unas gotas de sidra y de postre queso de idiazabal y nueces del país con membrillo hecho en casa...todo como bien dices regado con la sidra al txotx....que es siempre sidra del año...por cierto se ha embotellado esta semana y se beberá a partir del 2o de enero al txotx en las innumerables sidrerías de Donosti.....una pasada la nuestra se llama Barkaiztequi si quieres mirar es preciosa!!!! Muy típica muy goxua (acogedora).....que bonito post.....la sidrería es un mundo lleno de olor y buenas relaciones personales.....on egin!!!

[RESPONDER](#)

[BLOG DE WORDPRESS.COM. EL TEMA SUITS.](#)

Seguir

Seguir “Moda XL Zaragoza”

Construye un sitio web con [WordPress.com](#)