

## GASTRONOMÍA

### Cinco sidrerías para beberse y comerse Euskadi

*Las sidrerías son una buena forma de conocer la gastronomía tradicional de una tierra atávica de larga tradición en elaboración de sidra natural*



Foto: Sidrería Iruin Sagardotegia.

Existen muchas teorías y opiniones sobre el [origen de la sidra](#). Algunos dicen que su génesis se remonta a Bizancio, mientras que otros opinan que Bizancio fue su cuna. Lo que sí que sabemos con certeza es que los griegos la adoraban, y que más tarde, los romanos propagaron su consumo por todos los rincones de su vasto Imperio.

Pero la sidra, tal y como la conocemos hoy en día, tiene su origen en el País Vasco, Asturias y Normandía, desde donde viajó a Inglaterra, al centro de Europa y, posteriormente, al resto del mundo.

[Encuentra tu hotel al mejor precio en San Sebastián y otros destinos pinchando aquí](#)

#### La sidrería vasca

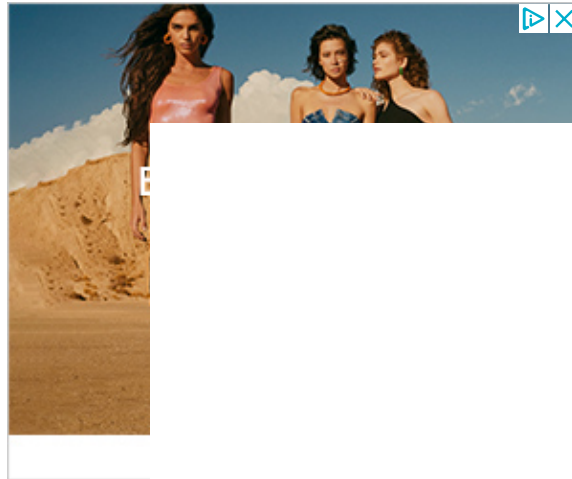
Hay que remontarse al **siglo XI** para reparar en la larga tradición de producción de sidra en el País Vasco. Antaño, la sidrería (*sagardotegi*, en euskera), era el espacio de encuentro donde las gentes de las aldeas se reunían a **degustar y comprar sidra**. Era norma y costumbre llevar algo de comida para acompañar la bebida, y con los años, las sidrerías repartidas por todos los rincones de Euskadi fueron **transformándose también en restaurantes**.

Hoy, las sidrerías vascas, si bien se pueden encontrar en los cascos urbanos de pueblos y ciudades, se hallan sobre todo en **grandes caseríos**, muchos de ellos centenarios y la gran mayoría en **Guipúzcoa**, en los que la familiaridad, la sidra y la buena comida ocupan un lugar preferente.



Foto: Petritegi Sagardotegia.

Un par de meses son suficientes, tras la recogida de la manzana entre septiembre y noviembre, para que se inaugure oficialmente la **temporada de sidra**, que suele comenzar a mediados de enero y se extiende normalmente hasta mayo.



La sidra de temporada se encuentra contenida en **grandes barricas de madera**, y los responsables de las sidrerías, cuando las abren, y al **grito de ¡Txotx!**, invitan a su clientela a que se acerquen a **llenar sus vasos**. Muchos de los locales, además, embotellan su sidra natural, que puede ser consumida durante todo el año.

**Al grito de ¡Txotx!, los comensales se acercan a las grandes barricas de madera para llenar sus vasos de sidra natural**

**¡Comer! ¡Comer!**

Si nunca se ha estado en una sidrería del País Vasco, probablemente esta se convierta en una de las mejores y más divertidas experiencias del viaje. Si hay algo que **les gusta a los**

**vascos es comer bien** (y preferiblemente mucho) y además el ambiente es cómodo e informal y es fácil acabar la comida **cantando**.

Una vez allí se debe pedir el **menú típico de sidrería**. Por unos **25-40 euros** suele incluir **chorizo o chistorra** a la sidra, **tortilla de bacalao**, **bacalao frito** con pimientos, un **chuletón** de vaca y un postre que se compone de nueces, membrillo, quesos artesanos de la zona y algún dulce típico. Por supuesto, todo **regado principalmente con sidra**.



El chuletón es un 'must' en el menú de sidrería. Foto: Sidrería Iruin de Zubieta.

Aunque existen más de un centenar de sidrerías repartidas por todo el territorio vasco, seleccionamos **cinco establecimientos** rurales emblemáticos, cuatro de ellos emplazados en Guipúzcoa, y otro en Álava, que son una **apuesta segura**.





→ Leer más: [Dónde comer los mejores pintxos de San Sebastián](#)

## Sidrería Restaurante Arizia, Zarautz (Guipúzcoa)

En Zarautz encontramos la [Sidrería Restaurante Arizia](#), ubicada en un alto y con unas privilegiadas vistas al mar y al casco urbano.

En 1996, **Juan Arregui y su esposa Lourdes Martiarena** comenzaron a elaborar sidra con sus propias manzanas en el caserío Arizia. Para que la gente del pueblo y sus alrededores pudieran probarla y comprarla, empezaron a dar comidas basadas en el tradicional menú de sidrería. Con el tiempo, se percataron de que el caserío se les quedaba pequeño y construyeron, la actual y moderna **bodega-restaurante Arizia** y de paso, introdujeron una parrilla de carbón.



Arizia se encuentra en lo alto de Zarautz.

Actualmente Juan ya está felizmente jubilado y han irrumpido en el negocio familiar sus hijos **Maite e Isaak**. Maite, licenciada en Farmacia y enóloga, es la responsable del comedor y ha creado un **vermut con base de sidra llamado Edabe**, ideal para el aperitivo. Isaak es el

segundo de a bordo en la cocina, cuida de los manzanos y está a cargo de todas las instalaciones.

En Arizia, todos los productos son de **kilometro cero**, cosechan su propia huerta y el resto de los alimentos que muestran en su carta son de productores cercanos.

Su menú de sidrería, a un precio de **40 euros**, consiste en tortilla de bacalao, bacalao confitado con pimientos verdes, chuleta de vaca asada a la parrilla, [queso Idiazabal](#), dulce de manzana, nueces, tejas y cigarrillos de Eceiza (dulces típicos vascos), y sidra al **txotx**. ¿Se podría pedir más? Francamente, creemos que no.



Bacalao a la parrilla de Sidrería Arizia.

## Sidrería Elorrabi, Hernani (Guipúzcoa)

Viajamos ahora hasta **Hernani** para saborear la sidra y los manjares que ofrece **Sidrería Elorrabi**. A orillas del río Urumea, se localiza en un caserío con una antigüedad de **más de 500 años**.

Aquí se elabora una sidra natural de significada calidad, tal y como lo avalan los diversos premios obtenidos en diferentes concursos. Producen alrededor de unos **106.000 litros de sidra anuales**, parte de los cuales son elaborados con manzanas de cosecha propia y de caseríos de los alrededores.



El caserío de 500 años de antigüedad de la Sidrería Elorrabi.

El comedor tiene una capacidad para unos 180 comensales, y dispone de 4 kupelas (barricas) de madera y otras 3 de acero inoxidable. Aunque tienen en la carta diferentes platos, a la Sidrería Elorrabi se viene a comer su abundante y gustosísimo menú de sidrería por 35 euros, que se compone de **tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón de vaca, queso con membrillo, nueces y dulce de manzana**.

Como curiosidad, en temporada de sidra, existe un **servicio de autobús** que tiene una parada frente a la sidrería. Además, dispone de un amplio parking. El servicio es rápido, amable, y el ambiente es alegre y relajado.

## Sidrería Armentegi, Armentia (Alava)

Nos trasladamos ahora al municipio vitoriano de **Armentia** para visitar la [Sidrería Armentegi](#). La encontramos en un **caserío** tradicional con más de **dos siglos de historia**. El espacio que ocupa, junto a la verde y frondosa campa donde se descubre la basílica románica del siglo XII, y la conocida como la **Casa del Santo**, construida a principios del siglo XIX, lo convierten en lugar de **paz, magia e historia**.



La carne es una especialidad en la Sidrería Armentegi.

La Sidrería Armentegi se especializa en **carnes y pescados a la brasa, mariscos y alubias de temporada** por encargo. Todos los productos gastronómicos tienen calidad garantizada por diversas marcas de prestigio, y gran parte de ellos proceden de pequeños productores del lugar.

En su carta encontramos especialidades tan apetecibles como las **yemas de espárragos extra, los puerros a la vinagreta o las célebres anchoas de Ondárroa** en aceite de oliva, entre otras delicias.

Pero si realmente se quiere disfrutar a los grande hay que pedir su **pantagruélico menú de sidrería** para dos por **44,50 euros** (por persona), que comienza con un **micuit de pato, revuelto de bacalao, chorizo a la brasa, chuletón de vaca** de un kilogramo para dos personas, acompañado de una ensalada de lechuga y cebolla, **queso Idiazábal con nueces**, y **todo regado con sidra**, o con el famoso tinto de Villabuena de Álava, localidad adscrita a la D.O.Ca. Rioja.



Encontraremos la Sidrería Armentegi en un caserío con más de dos siglos de historia.

—> Leer más: [El viaje más sabroso a San Sebastián](#)

## Sidrería Iruin, Zubieta (Guipúzcoa)

Ubicada en el barrio donostiarra de **Zubieta**, en un entorno natural espectacular en el que prima el color verde, rodeado de montañas y caminos rurales, nos topamos con la [Sidrería Iruin](#), exponente de lo que debe ser una sidrería vasca. Más de **120 años de historia** y el paso de cuatro generaciones la han convertido en una de las sidrerías más representativas de Euskadi.

Actualmente están al frente del negocio los **hermanos Astiazaran**. Amantes de la tradición, el buen servicio y la calidad de la materia prima, disponen de una **cocina y parrilla a la vista**, así como una amplia terraza y zona de juegos para niños.



La parrilla de la Sidrería Iruin

En la Sidrería Iruin se elabora desde 1880 la conocida en todo el País Vasco [Sidra Astiazaran](#) con las manzanas que ellos mismos cultivan. Una sidra 100% natural, sin ningún tipo de añadido químico, cuya fermentación es cuidadosamente controlada para que el resultado sea óptimo. Es una elaboración de calidad muchas veces premiada y en la que confían grandes restaurantes y establecimientos gastronómicos de renombre (también a nivel internacional).

En Iruin fueron pioneros en implantar el **menú sidrería** en Euskadi, que se ofrece durante todo el año. Por un precio de **39 euros** se disfruta -a lo grande- de una **tortilla de bacalao**, **de un bacalao frito** con pimientos verdes o ajoarriero, de una **chuleta de ternera** de gran calidad (y tamaño), **queso con membrillo** y sidra.

Disponen además, de un **menú infantil por 15 euros** y una opción **vegetariana por 24 euros**.



La tortilla de bacalao es el plato estrella de la Sidrería Iruin.

La familia Astiazaran regenta también la [Casa Rural Irigoien Landetxea](#), un precioso caserío rehabilitado del siglo XVIII que aún conserva sus pilares de madera y paredes de piedra originales, en el que se descansa con total tranquilidad, pues la paz y el sosiego del lugar invitan a ello.

### **Sidrería Petritegi, Astigarraga (Guipúzcoa)**

En el municipio guipuzcoano de Astigarraga, considerado la cuna de la sidra en Euskadi, se vive alrededor de la manzana y su regalo máspreciado.

Hay más de diez sidrerías, todas son muy recomendables pero, por recomendación de los vecinos, nos decantamos por [Sidrería Petritegi](#).



Naturaleza, historia y buena comida en Sidrería Petrítegi.

En Petrítegi disponen de un **lagar de madera** donde elaboran sidra con sus propias manzanas y, justo al lado, se encuentra el **caserío centenario** en el que se ubica la sidrería, todo rodeado de naturaleza, un verde intenso, y de manzanos.

En el interior de la sidrería hay **tres comedores** (Sagar, Baserri/Borda y Arrantzale), todos con un **ambientazo impresionante**, sobre todo en los meses de verano. Hay **varios menús** para comprobar convenientemente cómo es la mejor cocina de sidrería: bacalao, con cogote de merluza, con cola de merluza, sin carne para los vegetarianos, menú de sidrería para 3 ó 4 personas, infantil...

Nos decidimos finalmente por el **menú cogote** pues nos comentan que la merluza fresca que llega a esta zona quita el sentido. Por **47,50 euros**, incluye **tortilla de bacalao**, un buen

**cogote de merluza, 1 chuleta de vaca de 800 gramos, queso, membrillo, nueces, tejas y cigarrillos de Tolosa, sidra al txotx, pan, cuatro cafés o infusiones.**



Todos los días hay un ambiente festivo en Sidrería Petritegi. Foto: Miguel Bonete.

Además, sugerimos alojarse en el apacible [Hotel Sagarlore](#), propiedad de la sidrería, y emplazado en plena naturaleza. Es un caserío del siglo XVI rehabilitado con todas las comodidades del siglo XXI.



José Manuel Torres. Periodista y bon vivant. Experto en rutas gastronómicas, restauración, vinos, cervezas, destilados y estilo de vida. Ha trabajado en Londres, para la radio del Servicio Latinoamericano de la BBC y el portal norteamericano Azureazure.com.

## Archivado en

Restaurantes Viajes al País Vasco

a.

**ahora en portada**



## DESTINOS

### Qué ver y hacer en Pájara, la localidad de Fuerteventura elegida para El Señor de los Anillos

JUAN PEDRO CHUET-MISSÉ 20 MAR 2023 / 04:00



## GASTRONOMÍA

### Maison Aime, un oasis de gastronomía francesa en Barcelona

JORDI CATALÀ 19 MAR 2023 / 14:51



## GASTRONOMÍA

# Moscow mule: dónde tomar el cóctel de moda

MAR NUEVO 19 MAR 2023 / 09:00

[Quiénes somos](#) [Privacidad y redes sociales](#) [Aviso legal](#) [Cookies](#) [Opciones de consentimiento](#)

Economía Digital, SL | NIF: B63785372 | Registro mercantil de Barcelona (libro 37.500; folio 163; sección general, hoja/dup 301.303; provincia B; inscripción 1) |  
Copyright 2008-2023