



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Bebe sin alcohol. Compartir el contenido con amigos de más.

que no se nota que es sin alcohol

EL COMIDISTA

RECETAS · RESTAURANTES · BEBER · DÓNDE COMER

VIDEOS · CONSULTORIO · CATAS

RESTAURANTES >

Empieza el 'txotx': los mejores lugares para disfrutar de la temporada de la sidra vasca

Encontrar los locales tradicionales o rompedores donde degustar la nueva sidra en el País Vasco no siempre es fácil. Por eso preguntamos a expertos de la zona cuáles son sus favoritos



Queda inaugurada de la temporada
PETRITEGI

¡*Txotx!*, se oye a grito pelado en el comedor, para curiosidad y consternación de los no prevenidos, y jolgorio de los veteranos, que se levantan de sus bancos al unísono para dirigirse hacia la *kupela*, o [barrica de sidra](#), que se acaba de abrir. Mientras los primeros deciden arriesgarse y unirse a la fila sin tener muy claro a qué se exponen, los segundos acercan ya sus vasos al chorro [de sidra](#) que cae, llenándolos a imponente distancia del grifo, tocando casi el suelo, con la cantidad justa para poder beberla de un trago. En perfecta sincronía, un vaso recoge el chorro cuando el otro lo deja hasta que llegas tú y te dejas los zapatos hechos un cisco.

La palabra *txotx* se refiere, efectivamente, al rito de abrir una nueva *kupela* en las sidrerías de [País Vasco, Navarra y la Francia](#) colindante. Y *txotx* es, también, la temporada durante la cual se degusta la nueva sidra directamente de las *kupelas*, que se extiende de enero a abril. Existen sidrerías que abren únicamente durante el *txotx*, pero cada vez más lo hacen durante todo el año o funcionan también en temporada estival con bonitas propuestas al aire libre. Sus menús se han actualizado con versiones [vegetarianas](#) y veganas, y se abren camino nuevos locales donde degustar sidra fuera del formato más tradicional, como bares de sidra –*sagar bar*– o [pizzerías](#) donde la manzana está presente hasta en la masa. He aquí una pequeña cata de todas ellas basada en recomendaciones de amigos comidistas y sidreristas.

Astarbe >

Astarbe es un clásico renovado, una mítica sidrería guipuzcoana que ha mantenido los elementos clave de la cultura de la sidra, “pero añadiendo, por ejemplo, sidras especiales en botella, algunas de edición limitada”, nos explica la guía gastronómica y fundadora de [Bilbao Food Tours, Patrizia Vitelli](#). “¡Es de las pocas sidrerías (si no la única) que tiene Solete Repsol! Y en verano también abren y hacen un bonito a la brasa espectacular”, recalca la *bilbotarra*. El menú sidrería de Astarbe está compuesto por tortilla de bacalao con huevos de corral, bacalao en salsa verde o confitado con cebolla y pimientos, chuleta, y degustación de quesos vascos con mermelada de manzana. Con sidra, pan y agua, sale a 46 euros. Hay versión vegana con ensalada de cogollos de tudela a la parrilla, hongos salteados con crema de patata [udapa](#), brocheta de vegetales y [alpo](#), rs-. Fuera del menú sidrería encontranc





Del pedido al balance,
todo conectado.

9



En Astarbe puede encontrar platos como este de bacalao en salsa verde con huevo
ASTARBE

Astarbe Sagardotegia: Txoritokieta Bidea, 13, Astigarraga. Tel. 943 551 527. [Mapa](#).

115 Pizza >

Si, en plena ruta del *txotx*, te apetece hacer una pausa pero no quieres prescindir de la sidra, este es tu lugar. 115 Pizza es un local que me recomendó mi amiga Silvia Calvo de Anoeta. Está en Astigarraga, en plena [milla de oro de la sidra vasca](#), y allí se atrevió el venezolano [Rubén Andressen](#) a abrir esta propuesta de comida urbana y pizzas con la manzana como protagonista (la añaden, también, a la masa madre). El menú es una divertida fusión de caserío vasco, Italia y bachata que da lugar a platos tan interesantes como las croquetas Mac & Cheese, con queso de la famosa quesería [Elkano](#), nduja o chili vegano, los Txiken Wings, su versión de alitas de pollo con salsa asiática de manzana y cebolleta china, y sus maravillosas pizzas. Éstas incluyen la Puerco Araña, con tomate, mozzarella, salchicha de hinojo, salami picante y tapenade de anchoa, o la Baratze Txiki, con tomate, mozzarella, verduras de temporada y pesto de



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Pizza de masa madre con manzana
115 PIZZA

115 Pizza: Tomas de Alba Kalea, 13. Astigarraga. Tel. 943 944 397. [Mapa](#).

Altzueta >



Prueba 1 año por el precio de 1 mes

Nuestro amigo el cocinero y creador de contenido Iñaki Tejedor, que levanta pasiones culinarias como [@inakigastro en Instagram](#), nos recomienda la sidrería Alzueta, en Hernani. “Es una *sagardotegi* con más de un siglo de historia por la que han pasado cuatro generaciones. A mi parecer, ofrece la gastronomía mejor elaborada y con más calidad de la zona, siendo este pueblo el destino fetiche de los vascos en la época del *txotx*”, explica. El menú base de Alzueta consiste en [zurrurutuna](#), una sopa de ajo y bacalao que se toma como aperitivo, tortilla de bacalao, bacalao frito con pimienta y cebolla o bacalao en salsa, chuleta y queso con dulce de manzana, nueces, [tejas y cigarrillos de Tolosa](#), a entre 45 y 50 euros aproximadamente. Pero además, hace unos años Alzueta decidió romper con la tradición de abrir únicamente durante el *txotx* inaugurando la [sidrería ‘de verano’](#). En su preciosa terraza al aire libre se sirven de junio a septiembre, además del tradicional menú, pescados de temporada y calamares a la brasa, ensalada de bacalao, ensalada de tomate o bonito a la parrilla. De postre, tarta de manzana de la abuela o helados artesanos, todo ello regado con sidra en botella y amenizado con música en vivo.





Prueba 1 año por el precio de 1 mes

[Ver más en Instagram](#)

38 Me gusta

caprizzosa_

Sidrería Alzueta Sagardotegia 📍 Hernani

Como buena tradición vasca, todos los años vamos a una sidrería (sagardotegi 🍷) y esta vez hemos probado Alzueta en Hernani 🍷 Nos lo recomendaron unos amigos, diciendonos que para ellos era el mejor y tenemos que admitir que para nosotras también 😊 La ponemos en el top 1 El menú incluye:

🍷 Tortilla

🍷 Bacalao en salsa 🌟 (impresionante lo rico que está la salsa) Te preguntan si quieres bacalao frito o en salsa, sin duda pedir en salsa)

🍷 Txuleta

🍷 Nueces + tejas y cegarrillos + queso con membrillo

Sidra

💎 35€/pers, un pelin más caro de lo que estamos acostumbrados en las otras sidrerías (30€), pero merece mucho la pena

🍷 Todo estaba riquísimo, nos pusimos la botas, pedimos 2 txuletas y eramos 5 personas 🍷🍷

🌟 Es super bonito, bueno en general nos encantan todas las sidrerías, son de nuestra cultura y nos encanta 🍷

.

.

.

.

#food #foodie #foodies #foodporn #txuleta #sidreria #sagardotegia #hernani #tortilla #bacalao #bacaosalsas #nueces #queso #membrillo #tejas #cegarrillos #pastas

[Ver todos los comentarios](#)

Añade un comentario...

El equipo de Malum Rex afirma que no existe un local como el suyo en el mundo y, aunque probarlo, sus argumentos nos parecen convincentes: su barra cuenta con 12 grifos enlatada y en botella. Clásica, gourmet, [espumosa](#) y [de hielo](#). De procedencia local, nacional e internacional. Su selección de [gildas](#), que he tenido el privilegio de catar, está al mismo nivel, y las hay de aceituna, queso Idiazábal y jamón, de aceituna, piparra, *antxo* y pulpo, o de aceituna negra, langostino y huevo de codorniz, entre otros, y a 2,50 euros. Más allá del picoteo, encontramos entrantes como las croquetas de jamón o bacalao a 2,20 euros, la ración de pakoras de verduras con mojo verde a 12 euros o patatas en dados con salsa de [queso Idiazábal](#) a 6,50 la ración; la mayoría de estos platos los tienen también con opción vegana. Los principales incluyen hamburguesas clásicas o tan originales como la Freshka, con menta, albahaca, cilantro y cebolla encurtida, a aproximadamente 15 euros, así como chuletón y costillas a la plancha. De postre, torradas de la amona Miren o *crumble* de manzana con vainilla y helado de quinoa y canela. Si a esto sumamos [conciertos en vivo y talleres de baile](#) en su espacioso local, Malum Rex es, decididamente, único.



Picoteo sidrero
MALUM REX

Malum Rex: Petritegi Bidea 6, Astigarraga. Tel. 943 472 613. [Mapa](#).

Petritegi >

“El entorno, la comida, la bebida... es todo fantástico”. Así describe [Amaia Zabala](#), creadora de contenidos gastronómicos donostiarra, la icónica sidrería guipuzcoana [Petritegi](#) de Astigarraga. “Son un gran equipo y, mientras algunas sidrerías se han vuelto muy batalleras, Petritegi sigue manteniendo la calidad de sus productos, respetando las costumbres y sacando partido al producto, tanto en la carne como con la sidra”. Todo esto no les ha impedido renovarse ofreciendo versiones más inclusivas del menú sidrero, que abre ahora sus puertas a vegetarianos y veganos. El genérico incluye tortilla de [bacalao](#), tacos de bacalao frito, chuleta selección a la parrilla y, para acabar, queso, membrillo, nueces, tejas y cigarrillos de Tolosa. El vegetariano sustituye la carne por la hamburguesa de soja texturizada [Linda McCartney](#) con verduritas salteadas de Navarra igual que el vegano, que lleva, además, crujiente de



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Cogote de merluza con su ajo correspondiente
PETRITEGI

Petritegi: Petritegi Bidea, 8, Astigarraga. Tel. 943 457 188. [Mapa](#).

Juanluzenea >

Para quienes buscan una versión algo más ‘íntima’ de la sidrería vasca, tienen en establecimientos como Juanluzenea, en [Oderitz](#), un precioso pueblecito navarro, la horma de su zapato. Se trata de una recomendación del pamplonés Gorka Retategi, alma máter de varias [sociedades gastronómicas de la ciudad](#), que la describe como una sidrería “*txikita* pero con mucho encanto y en la que se come muy bien”. Juanluzenea ofrece el [menú sidrero tradicional](#) de tortilla de bacalao, lomo de bacalao con pimientos rojos, verdes y cebolla, chuleta y queso Idiazábal con nueces y membrillo, pan y sidra al *txotx* por, aproximadamente, 40 euros. En 2025 abrirán del 18 de enero al 10 de mayo y la calidad de sus productos, todos de proximidad, junto al entorno y el propio local, justifican de sobra salirse del circuito más conocido para llegar hasta este [idílico rincón](#) a medio camino entre Pamplona y San Sebastián.



Prueba 1 año por el precio de 1 mes

¿'Txuleta' y sidra? Sí, por favor

Juanluzenea Sagardotegia: Calle San Lorenzo, 10, Oderitz (Navarra). Tel. 948 604 571. [Mapa](#).

Roxario

Txaro Zapiain es la dueña del restaurante-sidrería Roxario, toda una institución que nos recomienda nuestro amigo el chef Juan Flamarique, del restaurante [Le Petit Comité de Pamplona](#). Un clásico que merece la pena probar por “su insuperable tortilla de bacalao”, explica Juan. Tres aspectos diferencian la versión de [tortilla de bacalao](#) de Txaro, heredada de su madre: el pescado, desalado, se confita con aceite en el que se ha rehogado una guindilla. El pescado se añade después a la cebolla, ya pochada, con la piel, que se desmenuza al mezclar los ingredientes. Además, Txaro añade una buena cantidad de perejil muy picado a la tortilla. El menú sidrería del restaurante Roxario incluye, además de la mencionada tortilla, bacalao confitado con pimiento verde, 350 gramos de chuleta con ensalada de lechuga, queso Idiazábal, bizcocho de nata y dulce de manzana elaborados en casa, así como pan y sidra al txotx. El precio es de 45 euros, aunque Roxario nos explica, con su característico estilo sin ambages, que “[la manzana este año ha sido escasa](#), así que el año que viene subirá”. Aun así, la relación calidad-cantidad-precio –e historia– del menú de Roxario seguirá siendo más que razonable.

Prueba 1 año por el precio de 1 mes



La tortilla de bacalao es un clásico que no ha de faltar
ROXARIO

Recibe el boletín de El Comidista



COMENTARIOS - 5

[Normas](#)

MÁS INFORMACIÓN



¿Es la sidra el nuevo vermut, la nueva cerveza artesana o el nuevo gin tonic?

RUBÉN GALDÓN



Cuatro marcas de sidra que se salen de lo de siempre

CARLOS DONCEL

ARCHIVADO EN

Gastronomía · Sidra · Bebidas · Bebidas alcohólicas · Manzana · País Vasco · Restaurantes · Bares

Se adhiere a los criterios de
Más información



Si está interesado en licenciar este contenido, pinche [aquí](#)

CONTENIDO PATROCINADO

En el diseño de oficinas, solemos pensar en la luz, los materiales o la ergonomía como los grandes aliados del confort. Sin embargo, existe un elemento menos visible que influye directamente en la con

COLONIAL SET

CaixaBank te recibe con 250€

[Learn more](#)

CAIXABANK

Disfruta de unas vacaciones únicas

[Prueba ahora](#)

BIU HOTELS & RESORTS

Y ADEMÁS...

[Reservar Ahora](#)

Balizas V16 homologadas por la DGT en oferta por Black Friday en Amazon: descuentos de hasta el 29%

EL PAÍS

"Palacio sí ayudó": Martín Bianchi recuerda la foto de Felipe en los ochenta que no puso nerviosa a Casa Real

CADENA SER

Iglesias explica por qué Felipe VI es más de derechas que su padre: "He visto cómo opera políticamente"

CADENA SER



Prueba 1 año por el precio de 1 mes

José Ignacio Sanz Saiz |
TotalEnergies Country

NEWSLETTER

Recibe el boletín de El Comidista

APÚNTATE

LO MÁS VISTO

- 1. El secretario general de la OTAN: “Putin cree que puede resistir más que nosotros, pero no nos moveremos del apoyo a Ucrania”
- 2. Juan Carlos I, en sus memorias: “Siempre dije que Cataluña era más difícil de gobernar que el País Vasco. El tiempo me dio la razón”
- 3. El gigante de los supermercados Costco demanda al Gobierno de Estados Unidos la devolución de los aranceles antes de la decisión del Supremo
- 4. Las 200 imágenes y vídeos inéditos de la “isla de los pedófilos” de Jeffrey Epstein
- 5. Trump advierte a Venezuela: “Empezaremos con los ataques por tierra. Acabaremos con esos hijos de perra”



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Prueba 1 año por el precio de 1 mes



Prueba 1 año por el precio de 1 mes