



## 1 millón de razones para una vida **sin gafas.**



MERCADOS
AHORRO
EMPRESAS
ECONOMÍA
EXPANSIÓN&EMPLEO
JURÍDICO
TECNOLOGÍA
OPINIÓN
DIRECTIVOS
ECONOMÍA DIGITAL

Directivos
Estilo de Vida
Gastronomía
Casas
Tendencias
Sociedad
Tecnología
Fuera de Serie
Nauta360

### GASTRONOMÍA

## Temporada de la sidra en Astigarraga



Zapiain abre su tradicional temporada de sidra el próximo martes. | EXPANSIÓN

POR MARTA FERNÁNDEZ | MADRID  
Actualizado: 19/01/2018 12:27 horas

0 comentarios



Zapiain situado en Astigarraga, ofrece gastronomía tradicional acompañada de sidra propia.

El 15 de enero, el escalador y montañero Alberto Iñurrategi abrió la temporada del txotx 2018. Así arrancaba la temporada de sidra en Guipúzcoa y, en concreto, en Astigarraga, con el tradicional mensaje de *Nuestra nueva sidra*. Tras esta costumbre cultural y enológica, hay, además, cocina: la apertura de la primera kupela (barrica) de sidra significa el máximo protagonismo de la bebida autóctona por excelencia del País Vasco, en el contexto de un auténtico festín.

Suscríbete



El menú incluye, entre otras cosas, bacalao frito, 'buleta' y queso Idiazábal.

Así, esta bebida secular, obtenida del zumo fermentado de manzanas a través de prácticas tradicionales, es el aliado de una especie de menú fijo que comienzan a despachar las sidrerías, integrado por algunas recetas que ya son hits en el contexto de este concepto de negocio: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta a la brasa y, de postre, queso de Idiazábal, membrillo y nueces.

Para completar este formato, hay que tener en cuenta que, en las sidrerías, se come de pie en grandes mesas alargadas y compartidas.

Una buena pista para probar este formato es Zapiain, sidrería situada en Astigarraga, donde es conveniente realizar previamente la reserva, por teléfono, email o vía web. En sus mesas altas, se come de pie. Y, por supuesto, en Zapiain, rige el menú típico de sidrería,



despachado a un precio medio de 34-35 euros (que puede variar en función de la cantidad consumida, sobre todo, de carne), en el que se incluye la sidra a discreción, es decir, cada cliente bebe lo que quiera o pueda, sirviéndose directamente de la kupela. La costumbre marca que cuando el comensal se acerca a la kupela a probar la sidra, debe hacerlo a grito de ¡txotx! Es "la Sagardoa de la nueva cosecha como única bebida, directamente de las kupelas", dicen en este local.



En el menú, están garantizados los platos típicos del formato: a cada mesa compartida llega, primero, una tortilla de bacalao "con la receta de Maritxu Goñi",



¿TIENES HIPOTECA MULTIDIVISA ?



cebolla; antes de pasar a la locura carnívora de la chuleta asada a la brasa en parrilla de carbón y "poco hecha, como manda la tradición". El festín termina con un plato de quesos y la cesta de nueces. Y, como aliado, "un pan elaborado en el mismo pueblo de Astigarraga, en el barrio de Ergobia". "Gastronomía tradicional", resumen en esta sidrería, donde aseguran que "la vinculación del apellido Zapiain a la Sagardoa es anterior a 1595".

### ZAPIAIN

- **Dónde:** Nagusia, 96. Astigarraga (Guipúzcoa). Tel. 943 33 00 33.
- **Fórmula:** Sidrería.
- **Web:** <http://zapiain.eus/>
- **Horario:** Abre a las 20.00h., excepto en domingo y festivos; y, en sábado, también a mediodía, a partir de febrero.

### Tags

Rincones Gastronómicos

### TE RECOMENDAMOS



Touron estrena la gama 2019 Quicksilver y...  
Nauta360



Trinitario Casanova demanda a Riu y pide...  
Expansión



Paul George defiende a los 'superequipos' de...  
Marca



¡Solteraza!  
Yo Dona



La alta demanda de alojamiento en tu ciudad podría generarte hasta...  
Booking.com



Descubre Carcasona, el pueblo con más encanto medieval de Francia  
Renfe-SNCF en Cooperación  
recomendado por

Contenido Patrocinado por L'Agora

ADS

ADS

**Nuevo Golf. Con la mejor tecnología y un diseño sorprendente. Más innovador que nunca**

**Tiguan R-Line por 295€/mes. Conducélo con NEXT\*.**

¡Suscríbete! a **Expansión**

**SUSCRÍBETE CON UN 30% DTO  
¡POR TIEMPO LIMITADO!**



### Comentarios

Para comentar o valorar, por favor [inicie sesión](#)

### ÚLTIMA HORA

**08:46** España lleva hoy a Bruselas un "mecanismo estable" en la UE para acoger a migrantes...

**08:23** El Ibex quiere cerrar la semana al borde de los 9.600 puntos

Anuncio



### LO MÁS LEÍDO

- 1 Hacienda, dispuesta a negociar con Podemos acabar con las Sicaev si apoya los Presupuestos
- 2 Cajamar paga 200 euros en efectivo a las nuevas nóminas
- 3 Madrid pagará 10 millones para albergar la nueva Copa Davis de Piqué
- 4 Trump rompe el guión de su mandato
- 5 BBVA empieza a superar la crisis turca en Bolsa

Anuncio



### OTRAS NOTICIAS DE INTERÉS

- La versión 'casual' de Santerra, en su barra
- Celicioso, en El Corte Inglés de Callao
- Valencia Culinary Meeting reúne a los mejores chefs del mundo
- La sede de los hermanos Iglesias en Madrid
- Guito's, un refugio invernal en Aravaca

### ETOOOLS

Otras webs de Unidad Editorial

© 2018 Unidad Editorial Información Económica S.L. | [Términos y condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Política de cookies](#) | [Certificado por OJD](#) | [Publicidad](#) | [Quiénes somos](#) | [Atención al cliente](#)

Masters -Escuela Unidad Editorial  
Cuidate Plus

Coches - Marcamotor.com  
Medicina - Diario Médico

Unidad Editorial  
Trabajo - Expansión y Empleo

Farmacia - Correo Farmacéutico  
Hemeroteca

X