



Urnietako Udala

Zatoz gurekin Txotx egitera

ERRETEGIA



SAGARDOTEGIA

Menú sidrería y a la carta.
Sidra natural de
elaboración propia.

Descanso semanal:

Lunes: Todo el día // Martes: Noche

Urdaneta Bidea • Buzoia, 55. Zarautz

Telf.: 943 13 16 93 20809 AIA



ERRETEGIA ASADOR
SAGARDOTEGIA SIDRERIA

Urte osoan irekita (Astelehena itxita)
Abierto todo el año (Lunes cerrado)



TOLARE SAGARDOTEGIA



Botilén zuzeneko salmenta sagardotegian •
Venta directa de botellas en la sidrería •

Buruntza Auzoa - ANDOAIN (Gipuzkoa)

Tel. 943 591 968

Menú de sidrería



EL MENÚ DE SIDRERÍA ESTÁ FIRMEMENTE ARRAIGADO. EL CHULETÓN ES OMNIPRESENTE, COMO MARCA UNA TRADICIÓN QUE HA DETERMINADO QUE SIDRA Y CARNE, JUNTO CON LA TORTILLA DE BACALAO, FORMAN UN CONJUNTO PRÁCTICAMENTE INMEJORABLE.

sus láminas, indicio de buen producto. También apunta que es preferible el bacalao salado y luego correctamente desalado. Su empresa comercializa bacalao procedentes de las Islas Faroe, «que es el mejor bacalao», afirma, por encima del islandés y el noruego, «que tampoco son malos».

En las sidrerías puede disgustarse en piperrada, en salsa verde o incluso en tortilla. Independientemente de la receta, si la materia prima es buena, el éxito del bacalao está asegurado.

La carne

Lo fundamental es que la carne sea de calidad. El peso de las chuletas suele ser de 800 gramos, aunque las hay de kilo e incluso mayores. El corte también ofrece dos opciones, ya que puede realizarse con sierra o con hacha. Los defensores de esta última herramienta argumentan que proporciona un corte más limpio.

El asado también tiene su fórmula, ya que no es cuestión de co-

mida, entre paseos y conversaciones. Es precisamente el buen comer y el mejor beber lo que ha dado fama a las sidrerías, que se esfuerzan en no desmerecer de ese reconocimiento, logrado a lo largo de los años.

El bacalao

Edorta Aizkorreta, de Bacalaos Alkorta, considera que la calidad del bacalao la percibe cualquier comensal: «El paladar detecta enseguida si es bueno o no». Como experto, destaca que el buen bacalao debe mostrar con nitidez

Mientras que algunas sidrerías están ampliando sus cartas para dar entrada a otros platos, una buena parte del sector opta por apostar con claridad por el menú tradicional. El bacalao en cualquiera de sus presentaciones, la carne y el postre, habitualmente a base de nueces, queso y membrillo, se han convertido en la compañía más habitual de la sidra. Las visitas a las «kupelas» a probar la sidra sirven para disfrutar aún más de la co-



Gure usadioak !!

Las Auténticas
Tejas y Cigarrillos
de Tolosa

Cárnicas Luismi

Cárnicas Luismi

Carne Gallega de alta expresión.
Producto seleccionado
semanalmente
en origen.

609 292 609



cer una chuleta a fuego lento ni de abrasarla en unos instantes en unas llamas exageradas. Y antes de echarla a la parrilla, la carne debe estar templada, no fría. Y nada de condimentos.

Luisi Garayar, de Cárnicas Luisi, proporciona el chuletón a varias sidrerías guipuzcoanas. Asegura que su reto es encontrar la mejor relación calidad-precio para los sidrerías y sus clientes, y en su caso, ha optado por la calidad de la carne gallega, concretamente, del matadero de Bandoeira. Destaca que esta carne es más sabrosa y además supone mayor desperdicio para el sidrero que la carne de importación, un sacrificio económico que juega a favor del comensal.

En su opinión, la diferencia en el sabor de la carne de vaca no está en la raza, sino en la alimentación de la res. Comenta que hay razas con más veta, y como curiosidad, apunta que una de las vacas con carne más sabrosa es la lechera, la pinta: «Si la dejas de ordeñar y la engordas bien, daría una de las mejores chuletas». Con todo, todas las semanas se desplaza a Galicia para garantizar la satisfacción de sus clientes.

Josean González, de Cárnicas San Marcial, se dedica en buena medida a atender a las sidrerías guipuzcoanas: «Es una de nuestras especialidades», afirma. Tras muchos años trabajando en este sector, lo que le permite disfrutar de una amplia cartera de clientes, en esta época retoma su servicio a varias sidrerías, mientras que intensifica los pedidos con las que mantienen sus puertas abiertas todo el año.

Josean González, cuya carne procede sobre todo de Alemania, y en menor medida de Dinamarca, Austria y Holanda, está convencido de que durante el «txotx» Euskadi se convierte en el máximo consumidor de Europa de chuletón.

Un buen final

No puede faltar un buen postre en el menú de sidrería. Curiosamente, pese al protagonismo del pescado y la carne, las alternativas para terminar las comidas y las cenas también tienen un considerable peso específico, con curiosidades incluidas.

El queso, las nueces y el membrillo forman un formidable postre, característico de las sidrerías. José Mari Ustarroz, presidente de la Denominación de Origen del

Queso Idiazabal, considera que no puede faltar una ración de auténtico queso de oveja certificado autóctono, y añade que por las fechas actuales, serán quesos de maduración larga, bien curados, perfectos para combinar con el menú de sidrería.

Curiosamente, el queso y la manzana tienen otro nexo de unión. La manzana tiene unas cualidades especiales para limpiar la boca de sabores, incluso la dentadura, por lo que se utiliza en las catas de queso. Son preferibles las manzanas ácidas, como por ejemplo la Gran Smith o similares, para que no se oxiden con facilidad.

Ustarroz aprovecha para destacar que los retos de la Denominación de Origen son el mantenimiento y mejora, si cabe, de la calidad, originalidad y prestigio del Queso Idiazabal, para lo que es imprescindible el mantenimiento de la exclusividad de la raza «latxa» y su explotación extensiva.

Este compromiso de calidad se ha visto recompensado durante 2006 con un buen número de galardones, como el segundo premio en el Concurso Internacional Barbastro, el tercer premio en el IV Gourmet Quesos de Madrid, el Plato de Oro en el Premio Nacional de Gastronomía de Radio Turismo, además de otros muchos premios internacionales como los obtenidos en el Tirol Austriaco, o en la Seu D'Urgell.

Tejas y cigarrillos

Jon Ander Torre, gerente de Casa Eceiza, se remonta casi medio siglo atrás para encontrar otro postre especialmente vinculado a las sidrerías. El hostelero tolosarra Julián Rivas, quien fuera pionero con la chuleta de buey en los años 60 desde el Asador Julián de Tolosa, pidió un postre que combinara bien con la carne. De ahí surgieron las tejas y cigarrillos, tan populares y sabrosos, que han sabido desde entonces ocupar su hueco en los postres servidos en las sidrerías.

Aprovechando la tradición que permitía llevar a las sidrerías la carne e incluso el postre, los tolosarras han logrado que este postre siga presente hoy, lo que se convierte en una atractiva alternativa al postre más tradicional.

Además, en algunas sidrerías todavía van más allá, y se incluyen variantes incluso más originales, como el canutillo de queso Idiazabal. Joan Ander Torre confirma la buena acogida de este postre, muy ligado a la tradición, innovador y sabrosísimo.



ZUBIONDO

jatetxea sagardotegia jatetxea
sagardotegia jatetxea

Alaska Karrika s/n
(entrada por BERA)
Tel. 948 625 472
Lesaka (Navarra)



SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA
OILURTA-ATZI

Jaizubia auzoa, 21 Tel. 943 64 37 08 HONDARRIBIA

AKELENEA ASADOR-SIDRERIA

OIALUME BIDEA, 57 - 20115 ASTIGARRAGA
Tel. 943 333 333

Abierto todo el año. Sidra al txotx en temporada.

Olagi

JATETXEA
SAGARDOTEGIA



Altzaga (Gipuzkoa)
Tel. 943 88 77 26

TOLARE
SAGARDOTEGIA

Altzaga
Tel. 943 690 283 / 943 652 622
Móvil 639 778 420
LARUNBATA ETA IGANDE
EGUERDITAN IREKITA

Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkezten dizugu, sentimeneztat opari. Geure-geurea da, naturala eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz, benetakoa, mokorik finen gozagarri.

EZAGUTU EZAZU. GUSTATOKO ZAZU ETA



Gustu handiz

IDIAZABAL
Jatorri Azenaren Garantiarekin



ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE
BACALAO DESALADO,
SALADO Y CONGELADO



BACALAO ALKORTA
Polígono Olaso Kalea, 40 20870 Elgoibar - Gipuzkoa
Tels. 943 744 581 - 943 744 501 // Fax. 943 740 962
www.bacalaosalkorta.com
e-mail: bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com