

Texto a buscar...



Bali Yakarta Singapur Tailandia Tolosa Barcelona Blogs viajeros

Inicio » Tolosa » Chuletón y más, en la sidrería (sagardotegi) de mi pueblo, Tolosa (Gipuzkoa)

Chuletón y más, en la sidrería (sagardotegi) de mi pueblo, Tolosa (Gipuzkoa)



Aquí estamos, tan panchos, dándole duro al chuletón, Dunia (amiga de Sara), Sara, Santy y yo



Gildo Kaldorana

Enamorado de la comida, el vino de Rioja, mi mujer y Yakarta

Ver todo mi perfil

Más Etiquetas Archivo

populare 99

s



Palabras y frases español-indonesio



Sabias que en Indonesia... (1ª parte)



Isla de Puket (Tailandia) parecido a Bali

Tolosa, mi pueblo en **Gipuzkoa**, es un lugar de **Euskadi**, con alrededor de 18.000 habitantes, y que se sitúa en el valle del río Oria. Rodeado de montañas, entre las cuales sobresale el monte Uzturre. Montaña esta, que ha presidido mi vida, hasta que a los 16 años, me fui a jugar al Frontón Madrid de la capital de España y para varios años, como pelotari profesional de **cesta punta (Jai Alai)**. Desde que nací, y cada día, cuando me he levantado de la cama a la mañana, he abierto la ventana y ahí estaba, enfrente....siempre....mirándome, el monte Uzturre, con su cruz en la cúspide.

En la actualidad, es una localidad limpia y moderna. Cada año más o menos que me doy una vuelta por allí, la encuentro mejor, más elegante, distinguida, refinada y atractiva.

Situada a 20 km de **Donostia** hacia el interior, tiene una gastronomía que no le envidia a la capital de Gipuzkoa. Si hablamos de pintxos, tapas o de comida en general, aquí encuentras calidad a buen precio, yo diría que a mejor precio que en San Sebastián, aunque claro al ser más grande allá encontraras más variedad. En restaurantes como el Orue, el Beti Alai, el Hernialde, el Frontón, Casa Julián, Nicolás y otros, encontrarás variedad de rica comida, gastronomía que no se queda atrás, comparándola con cualquier pueblo o ciudad del mundo.

También, hay una *sidrería* (en euskera *sagardotegi*) en el barrio de Amaro, en el polígono Usabal, a la cual acudo de vez en cuando para degustar unas buenas chuletas, con su correspondiente *sidra* (en euskera *sagardoa*). Esta, es una bebida de baja graduación de alrededor de 8% Vol. y se fabrica con el zumo fermentado de la manzana.

Esto de las sidrerías, en Euskadi, es una manera diferente de comer, buena calidad de carne y beber gustosa y variada calidad de sidra. Normalmente, has de levantarte hasta la "*kupela*" (en español, *barrica*) a escanciar la **sagardoa**, y beberla rápidamente con sus burbujas, producidas por el choque del líquido en el vaso.

El **Txotx**, la temporada de sidra, empieza casi siempre a primeros de año, es cuando la sidra es nueva, recién hecha y suele ser primeramente catada por personajes celebres del momento en **Euskal Herria**.



(Indonesia). Otro Lloret cualquiera...



Los penes de Bali (Indonesia)



Maldita torre de Babel (Barcelona-Jakarta-Euskadi)

kelelawar@jakartaymas.com

Las "kupelas" (barricas, en euskera), en fila, con diferente sidra cada una. El dueño del local va abriéndolas a su antojo



Santy, es la mejor indonesia de la historia de la humanidad, que echa mejor la sidra



Primero, tortilla de bacalao. Perdonad pero llegué un poco tarde para la foto....aarrgg, como siempre



Sara también es una artista rompiendo la sidra contra el vaso



Después de la tortilla, un trozo de bacalao con pimientos para cada uno (también llegue tarde para la foto....mecagüen)



Dunia tiene un estilo fenomenal. Por cierto "Dunia" es una palabra árabe, que se utiliza tambien en el idioma indonesio, y quiere decir "mundo"



Nos comimos dos chuletas de kilo para los cuatro, como debe ser. Esta es la primera



Y yo, ahí le doy, a la sagardoa, aupaaaa.....deliciosa



El segundo chuletón, jugoso y con muy buen sabor



Las niñas se divierten. Para Dunia era su primera experiencia (en esto de la sidra, quiero decir)



Y de postre, rico queso de Idiazabal, con dulce de manzana (parecido al dulce de membrillo) y nueces de la localidad



Al final y con tanta sidra, Santy y yo terminamos así, con esta cara de risueños, y con el sombrero equivocooooo

Esta sidrería, esta situada en:
Poligono Usabal, 22
Tolosa (Gipuzkoa)
Para reservas: 943 674 316

El llamado "menú sidrería", consta de: 1º tortilla de bacalao, 2º trozo de bacalao con pimientos, 3º chuletón, 4º queso de Idiazabal y su acompañamiento, además de toda la sidra que quieras tomar, cuesta 30 euros o así por cabeza (en las sagardotegi de Euskadi, oscila entre 25 y 35 euros) . También

**hay una reducida carta por si quieres comer alguna otra cosa.
Y que más decir, pues nada, que si vais por Euskal Herria,
acercaros a Tolosa a dar un paseo, ver cosas bonitas y comer
bien. Estoy seguro que no os arrepentiréis**

**Quizá te interese leer esta noticia de Indonesia en español
Caída en las exportaciones de café de Indonesia**



Tolosa

Next

◀ **Un espectáculo de travestis (o así) en Yogyakarta, Indonesia**

Previous

Parafernalia religiosa. Procesión de Domingo de Ramos en Barcelona ▶

Posts relacionados



Regreso de Tolosa a Barcelona con la La Plaza Nueva de Tolosa, sigue estando super guapa Pues eso,

que después de tres semanas en m[...]



Tolosa, esa perla de Gipuzkoa en Euskal

Tolosa, la clásica foto Pues nos vamos a olvidar un poco de

templos, estupas, mezquitas, monj[...]



Euskadi-Indonesia-Catalunya: Tolosa

Bueno, parece que este blog, se está convirtiendo en una

web de gastronomía, aunque tampoco pasaría[...]



Euskadi-Indonesia ida y

Bahasa indonesia. Setiap kali aku pulang kampung, di utara

spanyol (di provinsi Gipuzkoa, daerah Eus[...]

3 comentarios:



Ramón García dijo...

6 de abril de 2012, 13:21

Me vas a matar pero NO HE ESTADO NUNCA EN UNA SIDRERÍA :-)



alfonso dijo...

7 de abril de 2012, 21:07

Vaya pedazo de homenaje te has dado ... además donde mejor se come de España ... en el norte!!!

Lo habrás disfrutado al menos no? seguro que sí.

Un abrazo viajero.

Alfonso (thewotme.com)



unmundopara3 dijo...

9 de mayo de 2012, 14:16



Aqui es donde dices que nos vas a llevar este verano!!
Que buena pinta tiene todo!!
Un saludo!!

[Publicar un comentario en la entrada](#)