

Ofertas Viajes | Hoteles | Vuelos Baratos | Cruceros | Marsans

Euskadi – La temporada del txotx y la tradición de la sidra vasca en Astigarraga



[Vuelos](#) [Coches](#) [Hoteles](#)

☒ Ida y Vuelta ☐ Solo Ida

Ciudad de Origen

Ciudad de Destino

Fecha de Salida

28/01/2015

Fecha de Regreso

04/02/2015

Adultos

1

[mas opciones](#)

Buscar

Escuela cocina

¡Pide +info del curso y participa por una caja regalo cada día!

○ ○



Txotx en sidrería Bereziartua de Astigarraga

Descubrí la **sidra vasca** ya hace muchos años, y desde entonces una botella tiene presencia asidua en mi mesa, de forma simultánea a la sidra natural asturiana.

Y si bien también soy asiduo cliente de las **sidrerías vascas** en Madrid, lo cierto es que hasta ahora no había tenido la ocasión de **visitar en Euskadi una típica sidrería vasca** y disfrutar del **menú de sidrería**.

Qué mejor época para hacerlo que durante la **temporada del txotx**, la cual se acaba de iniciar en **Euskadi** y se prolonga hasta el mes de abril.



Apertura del txotx en sidrería Bereziartua de Astigarraga @Foto: Sagardoaren Lurraldea

En mi reciente visita del denominado ***Territorio de la Sidra*** (*Sagardoaren Lurraldea*) además he podido conocer la larga tradición de la sidra vasca, sus orígenes y su auge actual, de lo cual tienes amplia explicación en el ***museo de la Sidra Vasca de Astigarraga*** (*Sagardoetxea*).

Y también descubrir que en torno a este auge ahora tienes la posibilidad de realizar actividades de enoturismo de



Chuletones para el txotx en la sidrería Aiorrenea de Astigarraga

Para acompañar a la sidra, tradicional se ha definido el denominado **menú de sidrería**, el cual se compone de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón de buey, y de postre, queso del país con membrillo y nueces, todo a compartir.

Este menú se ofrece por un precio fijo, de entre 30-35 euros, con libre consumo de sidra.

Gran parte de las **sidrerías vascas** cierran en abril, una vez finaliza el **txotx**, aunque cada vez hay más que permanecen abiertas durante todo el año ofreciendo el citado. Asimismo, hay bastantes sidrerías que han habilitado grandes espacios con mesas y bancos corridos donde te puedes sentar a degustar el menú, casi como de un restaurante se tratara.





Enoturismo en sidrería Petritegi en Astigarraga

Este año el honor de la primera degustación le ha correspondido a las actrices protagonistas de la película *Loreak*, quienes también hicieron el ya tradicional acto de plantar un manzano.

Ahora las sidrerías se encuentran en plena temporada del **txotx**, la mejor ocasión para hacer una **escapada a Astigarraga**, y además de disfrutar de una **visita a San Sebastián**, aprovechar para descubrir esta tradición.

¿Te apuntas?



Restaurante-sidrería Roxario en Astigarraga

Tags: [astarraga](#), [enoturismo](#), [euskadi gastronomika](#), [Fotos](#), [gastronomia](#), [san sebastian](#)

Esta entrada fue publicada en [astarraga](#), [enoturismo](#), [euskadi gastronomika](#), [Fotos](#), [Gastronomía](#), [País Vasco](#), [san sebastian](#) y etiquetada [astarraga](#), [enoturismo](#), [euskadi gastronomika](#), [Fotos](#), [gastronomia](#), [san sebastian](#). Guarda el [enlace permanente](#).

Ofertas Viajes | Hoteles | Vuelos Baratos | Cruceros | Marsans

Ofertas para viajar