

Ni carne ni pescado, los menús veganos son ya un clásico de las sidrerías vascas



Chorizo vegetal y otros platos veganos en las sidrerías vascas | Txirrita Sagardotegia



Maite Adán

06 Abr 2025 - 10:00

Si pensabas que en las sidrerías vascas solo hay txuletón y bacalao, el panorama ha cambiado. Cada vez más establecimientos están ampliando sus menús para ofrecer propuestas adaptadas a todos los públicos, vegetarianos y veganos incluidos. Sí, ahora también puedes beber sidra al txotx y disfrutar de un buen menú sin carne ni pescado pero con todo su sabor.

Hace poco Karlos Arguiñano nos recordaba que estamos en plena **temporada del txotx de las sidrerías vascas**, el momento más esperado en el que las bodegas abren sus puertas para disfrutar de su sidra natural directamente de las barricas o *kupelas*, creando un ambiente único. Desde enero hasta finales de abril podrás disfrutar de este ritual gastronómico que forma parte de la cultura vasca.

Además del menú tradicional hay nuevas propuestas de comida sin carne y **recetas veganas** para acompañar este ritual. ¿Quieres saber qué platos ofrecen? ¿Cuánto cuestan? ¡Sigue leyendo!

El menú vegano se abre paso entre barricas

Hasta no hace mucho, si seguías una dieta vegana o vegetariana, ir de sidrerías no parecía ser una opción. Pero las cosas han cambiado. Muchas sidrerías, especialmente en Gipuzkoa, epicentro de la cultura de la sidra en el País Vasco, están apostando por opciones *plant-based* que nada tienen que envidiar al menú tradicional de txuletón y bacalao.

Municipios como Astigarraga, Hernani y Usurbil, reconocidos por su tradición sidrera, cuentan con algunas de las sidrerías más emblemáticas en las que también podrás encontrar menús sin carne, vegetarianos y veganos.

Una de las pioneras es la sidrería **Petritegi**, en Astigarraga. Desde hace unos años ofrecen menú vegetariano y vegano. 'Nos dimos cuenta de que cada vez más grupos incluían a alguien con dieta vegana o intolerancias. Y queríamos que nadie se quedara fuera', cuenta Asier Lizeaga, responsable del restaurante.

Incorporar menús veganos no solo responde a una demanda creciente, también demuestra una actitud abierta al cambio. Como afirman desde la sidrería Satxota, en Orio: 'No se trata de imponer nada, sino de abrir la puerta a todos. Lo importante es compartir mesa y sidra, lo que haya en el plato ya va a gusto del consumidor'.

Y es que la opción vegana supone ya el 10% de los menús servidos, entre el público local y especialmente entre turistas y extranjeros, comentan desde la sidrería **Txirrita**, ubicada en el centro de San Sebastián.



txirritasagardotegia
Audio original

[Ver perfil](#)



[Ver más en Instagram](#)

6 Me gusta
hogarmania
[txirritasagardotegia](#)

¿ Un menú vegano en una sidrería ?

Si ! Y QUÉ MENÚ !

Te desafiamos a hacer la prueba, luego nos das las gracias 🙏 #txirritasagardotegia #sagardotegia #sidreriatxirrita #basquecountry #veganfood

Añade un comentario...

Anuncio



¿Qué platos veganos ofrecen?

Las sidrerías con menús vegetarianos y veganos ofrecen materia prima de calidad, verduras de temporada y alternativas *veggies* en sus parrillas. A la clásica ensalada de tomate se suman platos más elaborados como pimientos rellenos, chorizos y quesos veganos y hamburguesas vegetales a la brasa. Eso sí, con reserva previa.

En **Petritegi** han incluido txistorra vegetal con pan de masa madre, croquetas de espinacas y piñones o de setas y trufa, pimientos del piquillo rellenos de hongos y pasta casera con ragú vegetal. No faltan los postres veganos como brownie de

chocolate negro o compota de manzana con crumble de nuez. Todo acompañado de sidra natural servida directamente de la kupela.

En **Txirrita** ofrecen menú vegetariano y vegano que se compone de su famosa gilda, chorizo vegetal, ensalada de tomate o tortilla francesa, cous cous, steak vegana con pimientos del piquillo y verduras salteadas y de postre queso vegano, membrillo y nueces. Todo por 46 euros por persona con sidra al Txotx y otras bebidas como agua y vino del año.

También en la sidrería **Astarbe**, una de las más antiguas del País Vasco, puedes disfrutar de su menú vegano por 42 euros si reservas con tiempo. Incluye ensalada de cogollos de Tudela a la parrilla, hongos salteados con crema de patata, brocheta de vegetales a la brasa y helado de manzana.



sansebastianveganfood
ZETAK · Zeinen Ederra Izango Den

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

🍏 ¡SIDRERIA ASTARBE! Este fin de semana hemos ido de sidrería con una cuadrilla omnívora, y tras buscar entre las que tienen menú vegano que no conocíamos, optamos por [@astarbesagar](#).

Ojo, la previa reserva avisando de que vamos a optar por el menú vegano es obligatoria, y el precio total es de 42€. Bastante caro, sinceramente.

El menú estaba muy rico, de los mejores que hemos comido en una sidrería. Incluía ensalada de cogollos de Tudela a la parrilla; hongos salteados con crema de patata udapa, brocheta de vegetales a la parrilla y helado de manzana Astarbe, con café o infusión incluido. 😊

Una opción más por si le interesa a alguien. Estos son sus datos:

📍 Dirección: Txoritokieta Bidea, 13, 20115 Astigarraga, Gipuzkoa
☎ Teléfono: 943 55 15 27

[#astarbe](#) [#sidrerias](#) [#sagardotegi](#) [#txotx](#) [#veganfood](#) [#vegano](#) [#restaurantesvegano](#) [#plantbased](#) [#vegan](#) [#govegan](#) [#comidavegana](#) [#crueltyfreefood](#) [#vegansofig](#) [#whatveganseat](#) [#astigarraga](#)

Ver 9 comentarios

Añade un comentario...

En Hernani la sidrería **Zelaia** también ha incorporado menús veganos completos esta temporada. Disfruta de su foie gras vegano, hongos salteados, espárragos, hamburguesa vegetal con pimiento y cebolla crujiente, con postrey sidra por 39€.

En la misma zona se sitúa la sidrería **Iparragirre**, que ofrece un menú lacto-vegetariano que puedes convertirlo en 100% vegetal sin el queso de postre. Moca casero orgánico, croquetas de brócoli ecológico, puré de verduras orgánico, hamburguesa vegetariana orgánica con tofu y calabacín y de postre queso Idiazabal, manzana dulce y nueces, todo por 40,95 € y sidra vasca ecológica del txotx.

¿Es más caro comer vegano en una sidrería?

Los precios están en la misma línea que los menús tradicionales con carne y pescado. En la mayoría de sidrerías el menú vegano ronda los 40 euros, incluyendo primer plato, segundo, postre y sidra al txotx. No hay suplementos ni recargos por elegir la opción  **vegatarmania**.

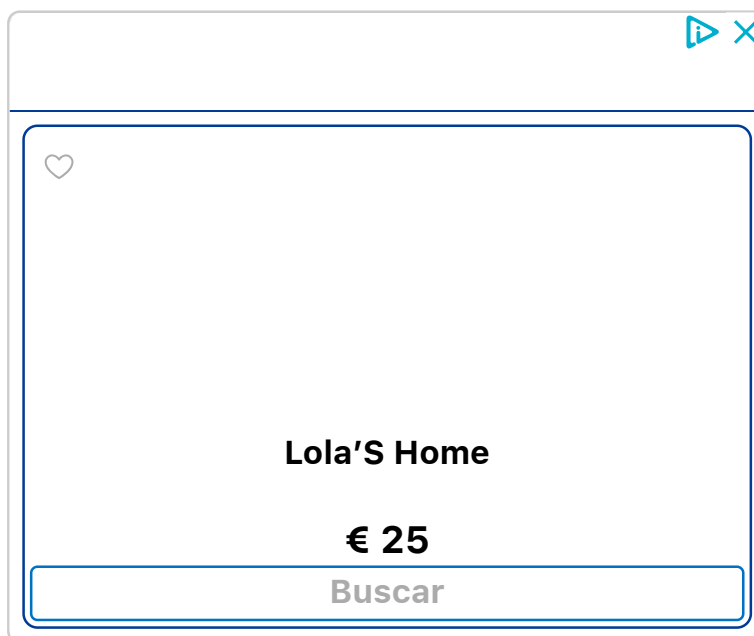
Eso sí, es importante avisar al hacer la reserva. Muchas sidrerías elaboran los menús veganos por encargo, así que si no les avisas con tiempo, corres el riesgo de quedarte sin opciones ese día. Como consejo, lo ideal es reservar con al menos 48 horas de antelación y confirmar si hay opción vegana o si puede adaptarse el menú.

¿Y qué pasa con la sidra?

La sidra natural vasca es vegana. No contiene clarificantes de origen animal como sucede con otros vinos o sidras industriales. Así que puedes beber al txotx sin preocupaciones. Además, las sidrerías son lugares ideales para probar diferentes tipos y añadas, directamente de sus barricas, el gran encanto de las sidrerías vascas.

Si este año estás organizando una comida de grupo y pensabas que una sidrería no era compatible con una dieta vegetal ahora ya sabes que es otra opción perfecta. Llama, pregunta y reserva el menú vegano que marida a la perfección con la sidra natural al Txotx.

Temas relacionados

[ACTUALIDAD](#)[RECETAS VEGANAS](#)[RECETAS VEGETARIANAS](#)



MINI Countryman seminuevo y garantizado. MINI Countryman seminuevo...

MINI



MINI Cooper seminuevo y garantizado. MINI Cooper seminuevo, certif...

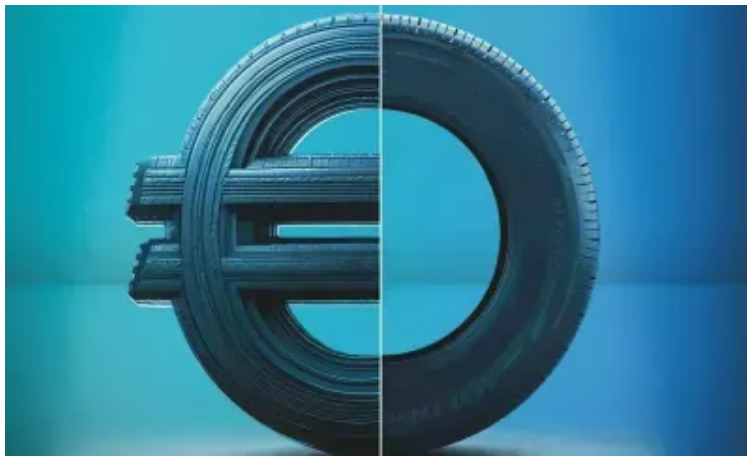
MINI



Neumáticos al mejor precio garantizado.

Peugeot Service

[Descubre aquí](#)



Cambia tus neumáticos con Peugeot Service.

Peugeot Service



Conduce tranquilo y ahorra con Citroën Service: disfruta del 2x1 e...

Citroën Service



Aprovecha el 2x1 en neumáticos Goodyear en Citroën Service

Citroën Service



 **hogarmania**



Quiénes somos

 **hogarmania**

Autores

Aviso legal

Política de privacidad

Cambiar la configuración de privacidad

© 2025 Bainet Comunicación. Nuestros contenidos son obras originales y protegidas por el Derecho de Propiedad Intelectual.
Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los contenidos de esta web sin su previo y expreso consentimiento.