



Temporada de txotx 2024: las mejores sagardotegi de Euskadi

Te presentamos algunos de los templos gastronómicos en los que puedes disfrutar de sidra de calidad acompañada del tradicional menú de sagardotegi.

BILBAO SECRETO · ENERO 8, 2024

La [temporada oficial de txotx](#), que discurre entre enero y mayo, es la mejor época para visitarlos, pero **algunos de estos templos gastronómicos ofrecen el clásico menú de *sagardotegi* durante todo el año.**

Una combinación ganadora que se compone, casi siempre, de **chorizo cocido o a la sidra, tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos o en salsa y txuleta**. Y espera, que te falta el postre: nueces, queso, membrillo y, si hay suerte, también tejas y cigarrillos de Tolosa.

¿La bebida? Sidra, por supuesto. Toda *sagardotegi* que se precie debe tener un lugar un poco apartado del comedor con unas barricas o *kupelas* de *sagardoa* que sacien tu sed de manzana. Esta no tiene por qué ser producida por el restaurante, pero es un tándem infalible. **Las mejores *sagardotegiak* elaboran su propia sidra.**

Si alguna vez has estado en una de estas *sagardotegiak* que hoy te recomendamos, ya sabrás que **“txotx” es la palabra que se grita al abrirse una nueva barrica**. Así, a forma de llamamiento, todo el que quiere se levanta y se acerca a degustar el sabor de esta nueva sidra. ¿Pero de dónde viene este término?

Antiguamente, cuando la producción de sidra natural era una tradición arraigada en muchas familias, las cuadrillas de las distintas zonas se reunían para degustar y comparar las bebidas que cada uno había producido. Para ello hacían un pequeño agujero en las barricas y con el chorro a presión que este desprendía llenaban sus vasos de sidra -¡pero solo un dedo de alto!-. Una vez finalizado el ritual, **para tapar el pequeño orificio, recurrían a un detalle simple pero esencial: un palillo fino.**

Sorprendentemente, es en esta práctica donde encontramos la respuesta a nuestra pregunta, ya que [en euskera](#), «**txotx**» **significa nada más y nada menos que «palillo»**.

Una vez aclarado el concepto, vamos a por lo que hemos venido, a recomendarte **sidrerías de alta calidad para que te deleites con esta [tradición gastronómica tan nuestra](#)**. Una lista con las mejores *sagardotegiak* de Euskadi para que no tardes en hacerles una visita.

Sidrerías en Astigarraga

Zapiain Sagardotegia

Editorial credit: Zapiain.

No había una *sagardotegi* mejor para abrir este listado. Había que empezar fuerte y tenía que ser con una de las mejores sidrerías de todas (sino la mejor). Situada en Astigarraga, Zapiain es sinónimo de tradición y calidad. Y prueba de ello son **los vínculos entre este apellido y la sidra, que se remontan allá por 1595.**

Son toda esa experiencia y años de dedicación al arte de la manzana y a la gastronomía que esta lleva asociada las que hacen que Zapiain sea todo un referente del sector. Encarna el concepto de *sagardotegi* más clásico y purista. Zapiain solo está abierta durante la temporada de *txotx*, los comensales **permanecen de pie en mesas corridas y se come el menú tradicional directamente del plato.**

La zona de las *kupelas* es punto de reunión, y al grito de ¡txotx! corre la *sagardoa* de Zapiain generación tras generación. Por supuesto, esta (o agua, en su defecto) es la única bebida que puedes pedir. En lo que respecta a la comida, todos sus productos son de altísima calidad, pero **su tortilla tiene un sitio guardado en el olimpo.**

📍 *Kale Nagusia, 96, Astigarraga*

Petritegi Sagardotegia



Publicidad

La afluencia de gente que recibe esta enorme *sagardotegi* durante todo el año la convierte, sin lugar a dudas, en **una de las más visitadas y conocidas por el público general**.

Tiene un legado de **más de cinco generaciones ligadas a la sidra** que hace que su bebida a base de manzana sea una de las más emblemáticas. Para conocer su historia y el proceso de elaboración de su sidra, puedes reservar para hacer una visita guiada antes de sentarte a la mesa a disfrutar del espectáculo de la *sagardoa*, el bacalao y la *txuleta*.

 *Petritegi Bidea, 8, Astigarraga*

Bereziartua Sagardotegia

Foto: @sbereziartua / Instagram

Esta *sagardotegi* situada en Astigarraga **cumplió en 2020 sus 150 años de historia**. En 1870 comenzó este idilio familiar con la restauración y la manzana que se ha mantenido hasta el día de hoy.

Su sidra es una de las más conocidas, y aunque su establecimiento solamente está abierto durante la temporada de *txotx*, sus amplias *kupelas* traspasan barreras y ofrecen la posibilidad de degustar la *sagardoa* que contienen **en su versión embotellada durante todo el año**.

Pero si lo que quieres es acompañarla con un menú tradicional, entonces tienes hasta el último sábado de mayo para acercarte a sus instalaciones a degustar **esos platos que no pueden faltar en ninguna sagardotegi que se precie**: tortilla, bacalao, txuleta y, de postre, el imbatible queso con membrillo.

Iparralde Bidea, 16, Astigarraga

Alorrenea Sagardotegia



alorrenea

1414 seguidores

[Ver perfil](#)



Publicidad

mismo. En él **ofrecen el menú típico de sidrería durante todo el año**, protagonizado, como no, por su famosa txuleta de vaca vieja.

Publicidad



Además de su delicioso menú, el gran reclamo de esta sagardotegia es, por supuesto, su **sidra natural elaborada por medios tradicionales**. Esta cuenta con el certificado de calidad Gorenak y, si quieres presenciar en vivo y en directo su proceso de producción no tienes más que visitarla a partir de octubre, mes en el que se inicia la elaboración.

Alorrene Bidea, 4, Astigarraga

Rezola Sagardotegia

Publicidad



Foto: Ali Elangasinghe / Flickr

Cerramos nuestra lista de templos de Astigarraga con Rezola. Con dos bodegas y tres comedores, en esta sidrería **podrás disfrutar de la auténtica gastronomía de *sagardotegi* durante todo el año**, tanto de pie como sentado.

Y la experiencia de Rezola tiene un valor añadido, ya que oferta visitas guiadas en las que **te explicarán el funcionamiento de las herramientas antiguamente empleadas en la elaboración de la sidra**. Tiene, además, una ubicación privilegiada, a apenas 200 metros del centro del pueblo.

📍 *Santio Zeharra Kalea, 14, Astigarraga*



Foto: @sidreriazelaia / Instagram

Para llegar a esta sidrería nos desplazamos hasta Hernani, la cuna de las *sagardotegiak* euskaldunas junto con Astigarraga. La altísima calidad de su *sagardoa* hace que se dispute con Zapiain situarse en lo más alto de la clasificación. Para gustos los colores, que se suele decir, pero lo que está claro es que **estamos ante una de las mejores.**

Ese estatus suele ir ligado a la tradición, así que con Zelaia volvemos a la más clásica de todas: la de comer de pie durante la temporada de *txotx* un menú innegociable acompañado de una de las mejores sidras. Esta *sagardotegi* destaca, nos atreveríamos a decir que por encima del resto de opciones, **por la alta calidad de su carne.** Aunque cabe destacar que desde hace poco disponen también de un menú vegano.

📍 *Martindegi Auzoa, 29, Hernani*

Publicidad



[Ver más en Instagram](#)

30 Me gusta

Aunque no fue hasta 1982 cuando esta *sagardotegi* abrió sus puertas de la mano de Ascensio Intxauspe, su vínculo familiar con la sidra venía de muchos años atrás. **Situada a orillas del río Urumea**, está situada en un bellissimo paisaje natural.

Publicidad



Foto: Iker Merodio / Flickr

El caserío Iparragirre carga a sus espaldas con 500 años de historia, **vinculada a la elaboración de sagardoa desde finales del siglo XV**. Desde hace tres generaciones está en manos de la familia Beobide, comprometida con el rito del *txot*.

Su oferta de sidra natural abarca tres tipos diferentes, todas ellas fruto de **la apuesta por la tradición y por la manzana autóctona y ecológica**. En lo que respecta a la gastronomía, ofrece varios menús, entre ellos el tradicional, con txuleton de vaca añeja y tortilla de bacalao con huevos de caserío.

📍 *Osinaga Auzoa, 10, Hernani*

Otras sagardotegi de Gipuzkoa

Barkaiztegi Sagardotegia

Publicidad



Foto: @barkaiztegi_ / Instagram

Además de la buena sidra, otro denominador común de la mayoría de estas *sagardotegiak* es la tradición familiar, y Barkaiztegi no es precisamente la excepción. **Han sido ocho las generaciones de la familia que se han dedicado en cuerpo y alma a la sagardo**, ya que su relación con la manzana se remonta a 1680.

Aunque hubo que esperar hasta 1930 para que viese la luz el Barkaiztegi que hoy conocemos como sidrería y que podemos encontrar a las afueras de Donostia. Su restaurante está abierto durante todo el año, aunque **su plenitud coincide con las *kupelas abiertas***, durante temporada de txotx.



Foto: Txirrita

Aunque quizás esta *sagardotegi* no cumpla de la forma más estricta con la tradición de las sidrerías, estamos ante **la mejor opción dentro de la capital Gipuzkoana**. Txirrita está situada en pleno centro de Donostia y a escasos metros de La Concha, así que si no quieres tener que desplazarte a Hernani o Astigarraga, estás ante tu mejor opción.

Dispone del clásico menú con algún que otro añadido como la *zurrukutuna* en los entrantes o la *intxaursaltsa* de postre. Además, esta *sagardotegi* moderna cuenta con dos espacios para el *txotx*, así que **cumple a la perfección** con la filosofía y la calidad aunque no tenga la historia y el arraigo familiar a la cultura de la manzana que comparten casi todas las demás.

📍 *San Bartolome Kalea, 32, Donostia*

Publicidad



[Ver más en Instagram](#)

80 Me gusta

Que no te engañe su nombre, porque esta *sagardotegi* está situada en Errenteria. En su pequeño establecimiento no encontrarás un espacio amplio de *kupelas* ni un ambiente como el de Petritegi, por ejemplo, pero sí te aseguramos **una calidad que los suplirá con creces**.

Todos sus productos son tremendamente buenos, pero lo de **su tortilla de bacalao es un escándalo**. La suya y la de Zapiain son, sin lugar a dudas, las dos mejores de todo el

Publicidad

Izeta Sagardotegia



Editorial credit: Izeta Sagardotegia.

Situada entre Aia y Zarautz, esta sidrería con capacidad para alrededor de 300 comensales, destaca, entre otras cosas, por **su ubicación privilegiada**. En el caserío Izeta Goikoa conviven restaurante y *sagardotegi*, así que cuenta con varios comedores y con una terraza a parte de la sala de *kupelas*.

La *sagardoa* que guardan no es otra que **Sidra IZ**, una bebida de los dioses que puede disfrutarse durante todo el año. Comparte su historia con la del apellido **Izeta** conocido entre otras cosas por sus vínculos con las *Herri Kirolak*. **La familia lleva cinco generaciones dedicándose a la sidra**, ya que lo que empezó como un proyecto para consumo propio se convirtió a partir de 1983 en uno de los templos euskaldun de la sidra. Y si quieres



[Ver más en Instagram](#)

Publicidad

su temporada de txotx abarca de enero a mayo, su restaurante permanece abierto durante todo el año.

📍 *Kalezar Auza, 39, Usurbil*

Sidrerías en Bizkaia y Araba

Uxarte Sagardotegia



Editorial credit: Uxarte sagardotegia.

¡Por fin una de Bizkaia! Aunque hay que reconocer que Gipuzkoa nos lleva la delantera en lo

Publicidad

Pero más allá de estos cambios en lo que a la gastronomía se refiere, la esencia del lugar y el arte de las *kupelas* hacen que mantenga la misma filosofía. Así que esta es tu *sagardotegi* de confianza **si no te apetece traspasar las fronteras de Bizkaia y prefieres quedarte cerca de casa.**

📍 Montorra Auzoa, 6, Amorebieta-Etxano

Axpe Sagardotegia



axpesagardotegia
Axpe Sagardotegia

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

Publicidad

dejará indiferente. Además, puedes complementar esta experiencia con una visita guiada a sus manzanales y viñedos, así como a su bodega y al lugar donde elaboran sus caldos.

📍 *Atxondo Auzoa, 13zk, Markina-Xemein*

Quizás también te interese: [Las mejores cerveceras de Bilbao](#)

GASTRONOMÍA

Publicidad



6 cafeterías de Bilbao imprescindibles para todo aquel que busque un buen café

Desde Bohemian Lane hasta Café Lago, descubre cuáles son las cafeterías de Bilbao que debes visitar si lo que quieres es disfrutar de un magnífico café.

Publicidad



Foto: Maksym Fesenko / Shutterstock

Tomarse un café en Bilbao no es algo que resulte complicado, la verdad sea dicha. Lo único que tienes que hacer es entrar a cualquier bar o cafetería, pedir tu opción habitual y cruzar los dedos con la esperanza de que sea uno bueno. Lo de acertar ya es algo más difícil.

El café es la segunda bebida más consumida del mundo y como buen amante de su sabor amargo, valorarás la diferencia entre los sitios que utilizan granos de calidad y miman el producto. Este listado es el resultado de una búsqueda por Bilbao de esos lugares que, precisamente, marcan la diferencia en lo que al café se refiere. **Seis cafeterías de la Villa que debes visitar si lo que buscas, como nosotros, es tomarte un buen café.**

1. Bihotz Café



Publicidad

un sitio ideal para todo el que quiera adentrarse en este apasionante mundo y explorar sus gustos. Lejos de quedarse atrás está su oferta gastronómica, tanto dulce como salada, y su [cerveza artesanal](#) que es una sustituta ideal para el café si visitas Bihotz un viernes noche.

📍 Arechaga kalea, 6

2. El Tilo de Mami Lou



↻ alterotra

[Ver más en Instagram](#)

Publicidad



Este lugar de referencia de la Villa, cuya fama se ha ganado a pulso, ofrece también opciones saladas, aunque si por algo destaca esta coqueta cafetería del Arenal es por su repostería. ¡La mejor opción para degustar un **buen dulce junto a un café de calidad!**

📍 Areatza Kalea, 1

3. Bohemian Lane



Foto: Bohemian Lane / Instagram

Otra que no falla se encuentra en el Casco Viejo y se llama Bohemian Lane, una pequeña cafetería que solo utiliza productos de origen vegetal y que es, además, la **primera**

Publicidad

Para los más sedientos ofrecen unas **tazas de café de tamaño *made in Bilbao***, por lo que quedarse con ganas de más nunca es una opción. Por otro lado, si algún día el antojo de dulce supera la necesidad de un café, te recomendamos probar su [chocolate caliente](#). La calidad de sus productos y el buen trato hacen de Bohemian Lane una de las mejores opciones para tomarse un café con una tostada o trozo de tarta a la hora del desayuno.

📍 Harategi Zahar Kalea, 3

4. Charamel



[Ver más en Instagram](#)

183 Me gusta

En los dos establecimientos de Charamel, el del centro y el del Casco, hallarás, aparte de una bonita decoración con toques *vintage*, **una amplia oferta de cafés entre la que destaca el *affogato***. Esta peculiar variante del *espresso* consiste en poner una bola de helado dentro de la propia taza para que, tal y como adelanta su nombre, esta se ahogue

Publicidad

Igual que en los casos anteriores, también ofrece una extensa variedad de dulces que abarca desde las tartas más típicas, hasta otros postres importados como **cinamon rolls** o **pasteis de Belem**. La oportunidad perfecta para recorrer diferentes lugares del mundo... ¡Con sus dulces!

📍 Jardines kalea, 2 y Alameda de Recalde, 20

5. Café Lago



Foto: Café Lago / Instagram

No debe de haber nadie que no conozca este clásico entre clásicos. Ya sea por su cruasán a la plancha, su chocolate caliente, sus pintxos o por su **6 tipos diferentes de café**, ¡estamos seguros de que te encanta! Y es que esta emblemática cafetería, abierta desde 1976, es un todo en uno, convertido en el **gran protagonista de las mañanas en Bilbao**.

📍 Posta Kalea, 13

6. The Beetle bar



thebeetlebarbilbao
353 seguidores

[Ver perfil](#)



[Ver más en Instagram](#)

Publicidad

Quizás también te interese: [Los mejores bares de barrio de Bilbao en 2023 según la Guía Repsol](#)

Etiquetas: [café](#)

GASTRONOMÍA

SUBIR ↑