



Partekatu

3

Gehiago

Hurrengo bloga»

Sortu bloga Hasi saioa

Visiones de un Viajero

Lugares donde disfrutar de una buena comida...

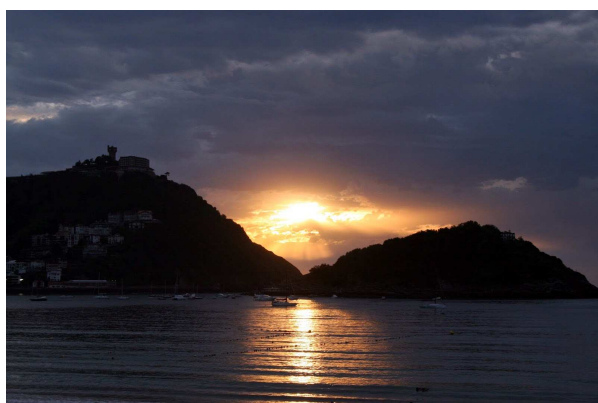
Paraisos del Buen Yantar

Imágenes del Camino.

lunes, 14 de abril de 2014

Zelaia

Anochece en Donostia y es hora de pensar dónde cenamos. Esta es la ciudad donde siempre tengo verdaderos problemas para decidirme porque aquí se come bien en todas partes.



Esta vez el camino - y mi amigo Joseba- me traen a cenar a una auténtica sidrería vasca. De hecho, está considerada como una de las 10 mejores de España internacionalmente.

Buscar este blog

VISIONES DE UN VIAJERO

Lugares donde comer y disfrutar.

Archivo del blog

▼ 2014 (13)

▼ abril (4)

MAR VIVA, pescadería turística. Una idea genial en...

[Zelaia](#)

JARRI- TOKI, un placer para todos los sentidos, en...

CASA ANTONIO, cocina tradicional con un toque espe...

► marzo (4)

► febrero (2)

► enero (3)

► 2013 (28)

► 2012 (47)

► 2011 (24)

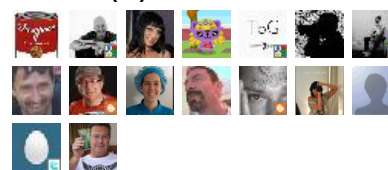
Seguidores

Participar en este sitio

Google Friend Connect



Miembros (16)



¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

El autor:



Zelaia es una sidrería puramente tradicional donde hay que llamar para reservar y donde se sirve el típico menú de sidrería sin opción alguna. antiguamente sólo se servía sidra y las viandas se las traía cada uno, si es que quería comer algo.



Aquí se come de pié.
Muchas veces compartiendo mesa con otros que están igual de encantados que tu de estar disfrutando tanto.



Una primera visita a las barricas de roble nos da una idea de lo que nos espera. Inmensas salas repletas de enormes barricas de roble llenas de sidra recién hecha, de la última cosecha. Aquí ya nos tomamos un par de zuritos...



Al entrar a la sala, ya tenemos preparada la Tortilla de Bacalao. Esponjosa, jugosa y en su punto de sal, sabe a gloria tras los primeros vasos de sidra.



De guarnición, Pimientos y Cebolla.



Y no podía faltar la chistorra, con su pan para untar...



Mientras, y antes de otros dos vasitos de sidra que iremos a buscar a las barricas, hacemos una visita al asador, donde se está preparando nuestra chuleta.



Nos atiende Jaione, hija del Sr. Zelaia. Aquí todo es tradición y, por supuesto, todo queda en la familia. En Zelaia trabaja toda la familia: Sr. y Sra. Zelaia y sus tres hijas. Encantadores todos, por cierto.



Una vez lista la Chuleta, damos buena cuenta de ella. Cómo no!



Fué un verdadero placer conocer personalmente a Antonio Zelaia. Un maestro sidrero apasionado de su arte y que lo sabe todo de la sidra y la manzana. Ver ese brillo en sus ojos cuando me explicaba su oficio me impresionó. Así da gusto. Y esa pasión se refleja en cada rincón de la sidrería y me encanta ver que sus hijas la siguen con devoción.



Como postre, queso Idiazabal con Membrillo y unas nueces. Todo muy típico.



Ah! Y unas tejas!



Si vais por Donosti, no dejéis de ir!

ZELAIA SAGAROTEGIA
Martindegui, 29, Hernani.
PRECIO: 40,-€
PUNTUACIÓN: 9/10

Publicado por **JUAN ESTEVE** en 0:51 

 +3 Recomendar esto en Google

Etiquetas: [chuletas a la brasa](#), [CHULETON](#), [Sagardotegia](#), [Sidra](#), [Sidrería](#), [Zelaia](#)
Ubicación: [Hernani](#), [Guipúzcoa](#), [España](#)

No hay comentarios:

[Publicar un comentario en la entrada](#)

Comentar como: Seleccionar perfil.

Publicar Vista previa

[Entrada más reciente](#)[Página principal](#)[Entrada antigua](#)Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

Entradas populares

-  **ASADOR MONTE MAYOR, menú Calçotada muy cerca de Valencia.**
A pocos minutos del aeropuerto de Valencia (Manises), muy cerca de la capital del Túria, encontramos un restaurante donde, además de poder ...
-  **5 OCEANOS, en la docas de Lisboa. Un local digno de conocer.**
Justo debajo del puente del 25 de Abril, estan las Docas, junto al puerto deportivo de Lisboa, zona de ocio plagada de bares, discotecas y...
-  **MAR DO INFERNO, en Cascais. Frutos del mar a la parrilla, paisaje insuperable...**
Portugal tiene fama de ser un pais donde se come bien. En realidad, más que por su cocina, es por la calidad de la materia prima que utiliz...
- RISTORANTE AUGUSTO, en el Barrio de Ruzafa de Valencia. Un**

Páginas vistas en total

**27,631**

**italiano muy especial.**

El origen de Ruzafa se halla en una finca de recreo construida por Abd Allah al-Balansi en el siglo IX a unos 2 km de la ciudad de Valenci...

**Chiringuito Gutiérrez, en Guadalmar, Málaga**

Las playas de Málaga están repletas de chiringuitos típicos. La verdad es que en casi todos se come de lujo, entre otras cosas porque tiene...

**ABASTOS 2.0, una increíble propuesta en Santiago de Compostela.**

El Mercado de Abastos de Santiago es un lugar capaz de despertar la magia de los cinco sentidos a través de su amplia oferta de product...

**RESTAURANTE LA ADUANA, sorprendente en el puerto de Valencia.**

Tras ser elegida para acoger la 32ª America's Cup en 2007 y convertirse así en la primera ciudad europea de la historia que recibía el even...

**BAR LA PLAZA, no te engañes por las apariencias, en Noreña, Asturias.**

Llegamos a Noreña aconsejados por Vanesa, la camarera de una sidrería de Gijón, que nos sirvió unos culines el día anterior. Noreña es un...

**LA SALITA: el placer de disfrutar de la genialidad cercana, en Valencia.**

Begoña lleva ya muchos años haciendo gozar a sus clientes, pero ha sido necesario que ganara el primer Top Chef, en la tele, para que algu...

**La Moraga, sorprendente chiringuito en la playa de la malagueta.**

Absolutamente alucinado me quedé cuando entré a La Moraga. Donde debía haber un típico chirnguito de playa con mas de 200 años de

antigu...

Opiniones y fotografías de Juan Esteve Lidón. Plantilla Travel. Con la tecnología de [Blogger](#).