

MaGourmet & CiaGastronómica

La idea de hacer este blog, donde voy a mostraros restaurantes, bares, tiendas y vinotecas que visito, surge gracias a mi afición a la gastronomía y a la insistencia de mi familia y amigos. No soy un experto en gastronomía pero se lo que me gusta y lo que se hace bien o mal tras recorrerme durante muchos años diversos restaurantes del panorama nacional y del extranjero. Siempre es bueno y creo que esta bien tener la opinión desde otro punto de vista que no sea la de un experto culinario.

Seleccionar idioma

Con la tecnología de [Google Traductor](#)

miércoles, 14 de mayo de 2014

Temporada de la sidra/ Temporada Txotx



La temporada de la sidra da el pistoletazo de salida el 12 de enero y dura hasta finales de abril. Astigarraga es una de las zonas que más sidrerías (sagardotegias, en euskera) alberga, 17 en total y donde se produce el Txotx (primer escanciado de la sidra).

En este periodo se puede consumir la sidra directo de la kupela (tonel) donde el dueño o los empleados van abriendo las kupelas a grito de Txotx y los clientes van haciendo cola para degustar las diferentes sidras.

En mi visita esta Semana Santa al País Vasco decidí ir a probar el típico menú de estas sidrerías y quedé con unos amigos para degustarlo en la Sidrería Petritegi.



Esta sidrería fue elegida en 2012 como la mejor por los usuarios de la web 11870.com. Lleva produciendo sidra desde principios del siglo XX y ocupa un caserío típico de la zona del siglo XVI. Esta situado en plena naturaleza rodeado de manzanos y donde sus instalaciones producen miles de litros de sidra de gran calidad para consumo de sus clientes. La sidrería dispone de tres comedores: el Sagar para 150 personas, el Baserri para 180 personas decorado como un caserío vasco en homenaje al suyo y el Arrantzale para 90 comensales decorado con fotos y elementos relacionados con los pescadores vascos de la zona. Los tres salones están conectados a la bodega donde están las enormes kupelas disponibles para degustar sus diferentes sidras.



Salon Arrantzale

buscador

Buscar

Datos
personales

Fanmagourmet

Ver todo mi
perfil

Archivos
del blog

▼ 2014 (14)

▼ mayo (1)

Temporada de la sidra/ Temporada Txotx

► abril (5)

► marzo (6)

► febrero (2)



Salon Baserri



Kupelas

Dispone de diferentes menús y elegimos el más completo que costaba unos 30€.

No entraré en puntuaciones porque los menús sidrerías no tienen misterio y la verdad es que cuando se hacen las cosas sencillas y bien todo está bueno y más en estos sitios que la idea es reunirse con amigos y familiares para comer y sobre todo beber mucha sidra.



Nuestra mesa

El menú se componía de:

1- Chistorra frita.



2- Tortilla de bacalao.



3- Bacalao frito con pimientos.



4- Txuleta de 700grs cada 2.



Postre:

5- Surtido de quesos, membrillo, nueces, tejas y cigarrillos.



Con txiri (sidra) y pan.



Es una experiencia que recomiendo a todo el mundo por la comida y porque conoces gente al compartir las mesas largas con los comensales. Una forma distinta y divertida, de disfrutar y vivir las típicas sidrerías vascas y su gastronomía e historia.

Valoración general



Petritegi bidea, 20115 Astigarraga (Gipuzcoa). Telf 943 45 71 88 - 943 47 22 08

Petritegi.com

Publicado por Fanmagourmet en 14.5.14

 Recomendar esto en Google

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Introduce tu comentario...

Comentar como:

Publicar

Vista previa

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

Entradas populares



[Bagua Lounge Restaurant](#)

Esta entrada va dedicada a la familia Bagua Lounge, mejor dicho a unos muy buenos amigos y a mi segunda casa cuando subo a Lloret De Mar ...



[Restaurante Can Vallès](#)

Fuera de los estereotipos de restaurantes de estrella michelin, que ya sabemos que en muchos se come muy bien pero a precios muy elevad...



[Restaurante Mars](#)

Una de las paradas obligatorias para comer cuando voy a esquiar al Valle de Aran, es Benabarre o Puente de Montañana. Esta vez elegí parar e...



[Pastelería Hofmann](#)

En el barrio del Born, uno de los barrios más visitados de Barcelona sobre todo en verano, no sólo existen bares y restaurante...



[Petit Comité by Nando Jubany](#)

Comienzo mi andadura en este blog de gastronomía con la reapertura de Petit Comité de la mano de Nando Jubany(chef con una estrella micheli...

[Sangoviese](#)



Esta nueva entrada está dedicada a la trufa negra que recientemente ha comenzado su temporada. Que mejor sitio para ir a degustar un menú de...



[La perdu blanca](#)

Después de una jornada de esquí o de una ruta por la Vall de Nuria una de las mejores opciones en la Vall de Freser es la Perdu Blanca. Coc...



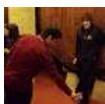
[Morcillas la Paloma](#)

Esta entrada va dedicada a la morcilla de arroz de Burgos La Paloma. La Paloma es una fábrica y tienda de caracter familiar que desde 1946 h...



[Umo restaurante japonés](#)

Umo (creación en japones) es la nueva propuesta japonesa del grupo Nomo gracias a la nueva asociación empresarial entr...



[Temporada de la sidra/ Temporada Txotx](#)

La temporada de la sidra da el pistoletazo de salida el 12 de enero y dura hasta finales de abril. Astigarraga es ...

Páginas vistas en total

1,556

Plantilla Watermark. Imágenes de plantillas de [kamisoka](#). Con la tecnología de [Blogger](#).