

MENÚ

POSTRES MENÚ SEMANAL SELECCIÓN

13 sidrerías del País Vasco donde disfrutar del txotx con chuleta, tortilla y sidra a gogó

Compartir



Sin Comentarios

JAIME DE LAS HERAS

Hace Una hora @jaimedlasheras

HOY SE HABLA DE > Restaurante

El mes de enero marca el inicio de la temporada de sidrerías en el País Vasco. Los últimos coletazos del invierno y el comienzo de la primavera se convierten en **un continuo peregrinar a caseríos y sagardotegis** ("sidrería" en vasco) donde la [sidra natural](#), [la chuleta](#), [la tortilla de bacalao](#) y [el bacalao frito](#) son los protagonistas del menú al ritmo de la palabra txotx.

Compartir



Es en Guipúzcoa donde hay más tradición, y donde se concentran la inmensa mayoría de las sidrerías de la región, principalmente en los municipios de Astigarraga, Hernani, Usurbil y Urnieta. Pero encontramos algunas buenas sidrerías en el resto de la provincia e incluso en Vizcaya, Álava y hasta el condado de Treviño, en Burgos.

El ambiente festivo de estos festines pantagruélicos no se ha perdido. Tradición y vanguardia se citan así, donde el sota, caballo y rey tan sabroso anteriormente mencionado también da paso a menús con algo más de innovación, un cambio que incluso se nota en las propias sidras, ya que empezamos a ver guiños como sidras fermentadas en barrica o **colaboraciones entre sidrerías y cervecerías artesanales**, que últimamente están corriendo como la pólvora, y regando como la ídem muchos bares y restaurantes de todo Euskadi.

Este año las sidrerías se han adaptado a la nueva situación, **sustituyendo las clásicas mesas corridas de sidrería** por mesas más cortas e incluso mesas altas, para que la reglamentación sanitaria no sea un impedimento a la hora de disfrutar del txotx.

Siguiendo esas pautas, y como apunta [Turismo de Euskadi](#), en el Txotx de 2021 las sidrerías no permiten **levantarse como antaño**, sino que te trasladan la sidra a la mesa en jarras y botellas. No es lo mismo, pero menos es nada, y sigue siendo una aventura gastronómica que bien merece la pena conocer. Hoy te brindamos unas cuantas referencias para que disfrutes de Euskadi y **su gastronomía de una forma tan contundente como tradicional**.

Guipúzcoa

Más de cincuenta son las sidrerías que se reparten por todo el territorio guipuzcoano, siendo Astigarraga el epicentro de este frenesí sidrero natural -no achampanados- donde los caseríos sirven a la vez como zona de producción y de restaurantes. **Hay también algunas sidrerías urbanas**, de las que te daremos alguna referencia, pero quizá lo más auténtico durante la temporada sea acercarse a alguno de estos encantadores pueblos.

Urbitate Sagardotegia

OFRECIDO POR CERVEZAS ALHAMBRA



Pollo a la mostaza clásico que reivin

OFRECIDO POR GORGONZOLA IGOR



Crema aterciopelada y pera con Gorgonzola Dulce chips de jamón c

OFRECIDO POR MAGGI



Brunch, comida, (Da igual, triunfará seguro con esta fr de champiñones

OFRECIDO POR LIDL




Así es como una f con cuatro hijos consigue que en c coma la cantidad fruta y verdura


TE RECOMENDAMOS

Compartir



 **josema.azpeitia**
Urbitarate

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

41 Me gusta
josema.azpeitia

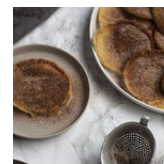
Urbitarate: la sidrería integral - the complete cider house.
-
-
#urbitarate #sidreria #ciderhouse #sagardoa #sidra #cidre #cider #apple #sagardoarenlurraldea #kilometro0 #slowfood #ataun #goierri #basquehighlands #gipuzkoa #sansebastianregion #euskadi #euskalherria #paisvasco #paysbasque #basquecountry #europe #thisismeurope #basquefood #foodlover #foodporn #instafood #foodstagram #delicious #yummy



Los mejillones es muy buen precio: damos seis buenos para disfrutarlos



Probamos FOSA el sistema español de envasado al vacío (que nos ha sorprendido)



Tortillas de Carna receta típica de G. Canaria, enriquecidas con calabaza

Síguenos



En Ataún, un pequeño pueblito a unos 50 kilómetros al sur de San Sebastián y al pie de la Sierra de Aralar, en pleno Goierri, se encuentra [esta coqueta sidrería](#) que **Demetrio Terradillos y su esposa Ixiar Irastorza regentan desde hace más de tres décadas.**


Concentran su producción entre sidra natural tradicional (además de la sidra con [DO Euskal Sagardoa](#)) y **un proyecto de sidras con crianza: Jentilen Elurra y la Saarte**, que las hacen muy interesantes. En la cocina, sin mácula, encontramos las opciones tradicionales del menú, pero también buenos pescados a la parrilla, interesantes postres y, ya que estamos cerca de Idiazabal, poner un broche quesero al menú con un de membrillo. Abren todo el año y entre semana solo funcionan en horario de cenas, pero el fin de semana abren también en servicio de co

[Urbitarate Sagardotegi. Ergoiena Auzoa, s/n, 20211 Ataun, Gipuzkoa.](#) Teléfono: 943 18 01 19.

Astarbe


Compartir





astarbesagar
2,074 seguidores

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

185 Me gusta
astarbesagar

🍷🍷 ONGI ETORRI 2021 🍷🍷

-

Joan da urte berezi hau eta gure lanik maiteena egiten hasi dugu hurrengoa. Mila esker urte honetan gure ondoan egon zaretenoi!! Sagardoak zaintzen jarraituko dugu zuek iritxi bitartean! Zerbait gordeko dizuegu, lasai 😊😊

-

Acabamos de despedir este año tan diferente e inesperado y empezamos el siguiente haciendo el trabajo que más nos llena, mimar nuestras sidras. Muchas gracias a tod@s l@s que nos habéis acompañado durante este año y, os esperamos cuidando de nuestras sidras. Os dejaremos algo tranquil@s 😊😊

Nos metemos en el meollo sidrero de Astigarraga, tanto es así que en la [sidrería Astarbe](#) presumen de **elaborar su propia sidra desde 1563** realidad es que es uno de los lugares más icónicos para imbuirse de este recital y donde también han dejado entrar a la innovación, haciendo algunos espumosos a base de sidras.

Si buscamos purismo también lo encontramos. Tortilla, bacalao frito y txuleta llevan la voz cantante de un menú cerrado (40€ por persona), ello bien empujado por sidra a total voluntad. De enero a mayo abren para los servicios de comidas de martes a domingo y de cenas de lunes a sábado, así que las opciones son muy variadas. Además, han potenciado el *sidroturismo*, **planeando una inmersión total en la vida de los caseríos**, conociendo sus manzanares, sus corrales y la propia bodega.

Astarbe Sagardotegi. [Txoritokieta Bidea, 13, 20115 Astigarraga, Gipuzkoa](#). Web y reservas: [astarbe.eus](#). Teléfono: 943 55 15 27.

Compartir





Nos metemos ya en zona urbana para **buscar en Hernani otra de esas sidrerías siempre recomendada**. Es muy tradicional en cuanto a elaboración de sidra y todo un referente en cualquier lista de sidrerías que se precie. Además, han fomentado un mayor tráfico en el txotx con serie de mesas altas, por lo cual es casi imposible resistirse a ir a la kupela cada dos por tres.

El menú clásico lleva también el bastón de mando, pero en este caso **encontramos un menú abierto que podemos confeccionar a nuestro gusto** para elegir entre los platos ya habituales, además de tener un precio cerrado de 7,70€ en sidra para dos personas. Como detalle, que muchos agradecerán, está haber incluido un menú vegano -que [demanda aviso previo](#)- con foie vegano, hongos salteados y hamburguesa Beyond E

 sidreriazelaia
Sidrería Zelaia Sagardotegia Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

126 Me gusta
sidreriazelaia

Sagarrarekin amaitzen gaude...laister sagardo berria dastatzen hasiko gara ❤️
ver los 8 comentarios

La temporada se extiende **desde el 18 de febrero hasta el 30 de mayo** y el horario es muy amplio: de lunes a viernes de 12:00 a 19:30h y sábados y domingos de 11:00h a 16:30h. Aunque la experiencia no será la misma, también cuentan con un servicio de delivery.

Zelaia Sagardotegia. [Martindegi Auzoa, 29, 20120 Hernani, Gipuzkoa](#). Web y reservas: [zelaia.eus](#). Teléfono: 943 55 58 51.

Lizeaga

Compartir






Retornamos al ambiguo límite que hay entre Donosti y Astigarraga para descubrir Lizeaga, una sidrería aparentemente joven (apenas funda 1988), pero donde se lleva elaborando sidra desde el siglo XVI. Aquí, en el caserío Gartziategi, los hermanos Gabriel y Jose Mari Lizeaga se encargan de gestar un **menú tradicional de sidrería que va de enero a abril**. Otra de las curiosidades es que están intentando poner el valor del río U muy cercano al propio lagar, y reivindicar la historia de esas sidras que bajaban en barcazas desde Astigarraga a Donosti.

lizeaga_sagardotegia
622 seguidores

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

74 Me gusta

lizeaga_sagardotegia

SAGARDOAK ELKARTZEN GAITU Ieloean sagardogileak eta tabernariak elkarlana.
Beste behin tolaarearen musika Donostian izan den...


En este caso el txotx y levantarse a la barrica no está permitido, pero son los propios empleados de la sidrería los que la llevan en jarra a las Más adelante, de mayo a noviembre, la sidrería sigue en funcionamiento como restaurantes y en ella **no fallan la txuleta, las costillas y la de bacalao**. Además, su ambiente recogido y familiar la hace especialmente recomendada para reuniones de amigos y cuadrillas.

[Lizeaga Sagardotegia](#). [Martutene Pasealekua, 139, 20014 Donostia, Gipuzkoa](#). Web y reservas: [lizeaga.eus](#). Teléfono: 943 46 82 90.

Saizar


Compartir





saizarsidreria
Sidrería Saizar Sagardotegia

[Ver perfil](#)



[Ver más en Instagram](#)

92 Me gusta
saizarsidreria

Larunbata! Eta nori ez litzaioke gustatuko gurean otordu goxo bat egitea... asteburuak guretzat gastronomiaz gozatzeko dira! 😊 Geroz eta gutxiago falta da lagunok!

¡Sábado! y a quién no le apetece disfrutar de una rica comida fuera de casa 😊 Los fines de semana son para disfrutar de la gastronomía. ¡Cada vez falta menos!

GORA OSTALARITZA! GORA EUSKADIKO GASTRONOMIA!

#SaizarSagardotegia #SaizarSidreria #saizar #sagardotegia #sidreria #ostalaritzabizirik #babestuostalaritza #apoyalahosteleria #larunbata #sabado #parrilla #usurbil #gastronomia

A unos 12 kilómetros al oeste de San Sebastián encontramos Saizar, otra de las grandes referencias de las sagardotegis guipuzcoanas. **Incluye decena de menús de txotx**, que van desde los 29 euros hasta los 40 euros, tocando todos los palos y dando opciones también de rape a la plancha y de txangurro cocido. En este último caso, necesitan reserva previa. Amén de encontrar un par de opciones veganas.

Es además una sidrería ideal para familiarizarse con el proceso de elaboración y conocer más sobre este mundillo, así que es una **apuesta para grupos más o menos grandes** y donde haya inquietudes de saber más sobre el proceso de elaboración y no solo de saciarse a base de

[Saizar Sagardotegia](#). [Kalezar Auzoa, 39, 20170 Usurbil, Gipuzkoa](#). Web y reservas: sidrassaizar.com. Teléfono: 943 37 39 95.

Barkaiztegi



Volvemos a una sidrería urbana, **en este caso en pleno Donosti**, lo cual es práctico para aquellos que no quieren tirar de coche o para los q como turistas unos días en la capital donostiarra. Es una sidrería joven pero versátil, donde convive un ambiente distendido con una propu gastronómica que se sale de lo común en los txotx.

Hay menú sidrería, por supuesto, pero **también oficia como restaurante**, ofreciendo una carta más amplia en la que destaca la cazuela de en salsa verde (que se debe encargar previamente), los chipirones a la plancha y los pescados a la brasa como besugos y rodaballos.

Barkaiztegi Saardotaria, Barkaiztegi Bidea, 43, 20014 Donostia, Gipuzkoa. Web y reservas en barkaiztegi.com. Teléfono: 943 45 13 04

Compartir



Larre Gain



Hernani de nuevo se cruza en nuestro camino, apostando ahora por Larre Gain, una coqueta sidrería-caserío que opera solo en temporada a abril, cenas todos los días y comidas de viernes a domingo, cerrando domingo noche y lunes) y que tiene una producción modesta de sidra (torno a los 40.000 litros). **La subida que hay hacia ella merece la pena**, ya que se encuentra en pleno monte, rodeado de prados y bosques: cual es un lugar idílico.

Presentan un menú de temporada y no hay txotx oficialmente, sino que se sirven las jarras a las mesas, para cumplir así con las normativas sanitarias. Una vez allí, **entregarse a la tortilla de bacalao, a la txuleta y a las siempre apetecibles tejas de Tolosa** es todo un placer, al que recomendamos ir con un ratito de caminata y no aparcando en la propia sidrería para descubrir las vistas que la rodean.

Larre Gain Sagardotegi. Ereñotzu Auz., s/n, 20120 Hernani, Gipuzkoa. Web y reservas en sagardoanlurraldea.eus. Teléfono: 943 55 58 46.

Elorrabi

Compartir





jokinbilbaomendizabal
Sidrería Elorrabi



[Ver más en Instagram](#)

229 Me gusta

jokinbilbaomendizabal

#urtebetetzea #cumpleaños #birthday #anniversaire #bursdag
2019/01/25
#Elorrabi

Seguimos en Hernani, pero esta vez **bajando hasta la orilla del Urumea**, donde encontramos esta sidrería que lleva en funcionamiento más siglo, aunque se lleva elaborando sidra allí desde hace más de 500 años.

En este caso volvemos a encontrar **una sidrería de temporada** (de enero a finales de abril, y que opera todos los días salvo domingo noche menú es el habitual (bacalao, tortilla, chuleta y postres) por unos 30 euros, aunque por encargo se pueden solicitar menús especiales en los da la opción de pescados a la brasa o de asar otro tipo de carnes como cordero, cabrito o cochinillo.

Elorrabi Sagardotegi. Caserio Elorrabi, [Calle Osinaga, 13, 20120 Hernani, Gipuzkoa](#). Web y reservas: [elorrabi.eus](#). Teléfono: 943 33 69 90.

Alorrenea

Compartir





Otro de los bastiones de Astigarraga, en este caso una de las sidrerías que está abierta todo el año, **ofreciendo el tradicional menú sin impuestos**, así que es una muy buena idea para los que no puedan visitar Euskadi durante la temporada oficial de txotx.

Cuenta con un menú cerrado de txuleta, bacalao, tortilla, queso y postres por 33 euros por persona y sidra a total discreción. Aparte **ofrece una carta de recetario tradicional vasco**, que viene de maravilla para los que estén haciendo una ruta sidrera y quieran alterar un poco el plan culinario.

[*Alorrenea Sagardotegia*](#). Alorrene Bidea, 4, 20115 Astigarraga, Gipuzkoa. Reservas solo en el teléfono 943 33 69 99.

Petritegi

Compartir





Cerramos la ruta guipuzcoana con otro referente, también en Astigarraga, como es Petritegi, posiblemente **una de las sidrerías más populares y más reconocidas**. Funciona durante todo el año y también incluye experiencias de degustación y de conocimiento, perfectas para el que desea conocer más sobre este peculiar mundillo.

Como tantas otras sidrerías, Petritegi no dispone de txotx como era habitual, sino que el servicio se realiza en mesa, bien sea con jarra (sidra) o botella. Cuenta con dos menús, ambos por 32,5 euros: el tradicional, con txuleta, y la **alternativa sin carne, que sería con merluza a la plancha**. El horario va de martes a domingo de 13.00h a 15:30h, no habiendo servicio de cenas y cerrándose los lunes todo el día.

Petritegi Sagardotegia. Petritegi Bidea, 8, 20115 Astigarraga, Gipuzkoa. Web y reservas en petritegi.com. Teléfono: 943 45 71 88.

Vizcaya y Alava (y una pizca de Burgos)

Son poquitas, apenas una decena, pero el que esté por tierras vizcaínas y alavesas puede saciar sus ganas de txotx y de sidra también sin ningún problema. Aquí los cánones vuelven a estipular el **podio de tortilla, bacalao frito y txuleta** como reyes del menú, así que no tendrás muchas complicaciones a la hora de la comanda.

Uxarte



avsestafe
Uxarte Sagardoa



[Ver más en Instaaram](#)

A las afueras de Amorebieta, a unos 15 kilómetros al sudeste de Bilbao, encontramos una parada obligada para todos los que quieran conocer el mundo de la sidra vasca. **En Uxarte llevan elaborando sidra desde hace más de dos siglos**, aunque su experiencia moderna apenas cuenta con 30 años.

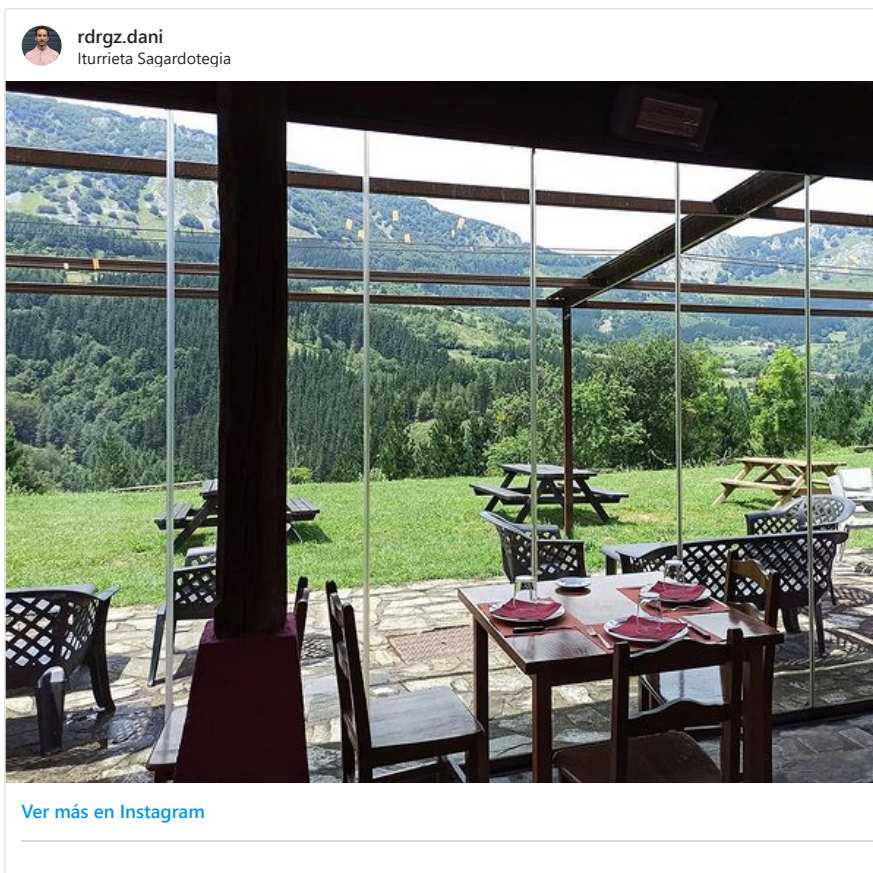
A los menús habituales (rondan los 30 euros por persona) de sidrería también se suma la posibilidad del pollo de caserío y además **se puede disfrutar de ella todo el año**, no solo en temporada. Es una sidrería chiquitita y muy acogedora, que además está rodeada de sus propios manzanos, que son parte ineludible de este viaje a través del vaso que también tiene acento vizcaíno.

[Uxarte Sagardotegia](#). Montorra Auzoa, 48340 Amorebieta-Etxano, Bizkaia. Web y reservas: uxarte.com. Teléfono: 946 308 815.

Iturrieta

Compartir





Esta sidrería, ubicada en Aramaio y muy cerquita del límite provincial con Guipuzcoa (está a apenas 8 kilómetros de Mondragón) es **uno de los referentes alaveses en el mundo de las sagardotegis**. Abren todo el año, aunque el menú de sidrería (chorizo, tortilla, bacalao, txuleta y queso solo está disponible hasta el mes de abril. A partir de ahí, la sidrería muta en un asador donde la voz cantante la llevan pescados y carnes a parrilla.

Es muy tranquila, no muy concurrida y **tiene una ventaja añadida con sus terrazas exteriores**, que la hacen especialmente cómoda cuando hay días de sol. Solo abren de viernes a domingo -tanto en temporada como en verano- e incluyen menús por encargo para grupos donde también puede salir de la sidra y apostar por el vino.

Iturrieta Sagardotegia. Caserío Iturrieta Barrio Arraga, 01169 Aramaio, Álava. Web y reservas: iturrieta.eus. Teléfono: 685 721 593.



Suscríbete para recibir cada día nuestras recetas, información sobre nutrición y actualidad sobre gastronomía.

Trebiñu

Compartir





trebinu_sagardotegia
265 seguidores



[Ver más en Instagram](#)

No seamos más papistas que el Papa con las fronteras y dejémonos caer por Burgos, aunque este exclave burgalés se encuentre rodeado de territorio alavés. **Nos vamos al Condado de Treviño**, concretamente a Askartza, donde encontramos esta moderna y joven sidrería, que ap cumple la mayoría de edad, pero donde la buena sidra y la buena txuleta no faltan.

La temporada de txotx va de enero a mayo, donde solo se puede disfrutar del menú habitual de sidrería. Fuera de la temporada ya encontra menú degustación creativo, pero basado en productos vascos, por 35 euros por el que merece la pena escaparse. Todo ello en un **entorno r tranquilo y acogedor**, que también sirve como campo base para hacer turismo rural y senderismo por la zona.

Trebiñu Sagardotegia. Norte, 4, 09215 Ascarza, Burgos. Web y reservas: trebinu.com. Teléfono: 657 73 65 99.

Imágenes | Foto de apertura de Sidrería Petritegi / Lizeaga / Alorrenea / Petritegi

En Directo al Paladar | [Tortilla, bacalao, chuletón y sidra hasta que revientes: esta es la \(poco ancestral\) historia de las 'sagardotegis'](#)

En Directo al Paladar | [Las 17 mejores recetas de la cocina vasca](#)

Compartir



Temas:

Compartir

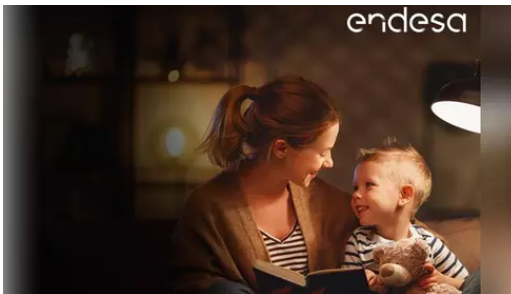


POPULAR



Descubrió que su marido tiene otra vida tras un accidente de auto

HBO España



Contrata online en 3 pasos y llévate 1 mes de luz gratis.

Endesa



Las aficiones amorosas de Juan Carlos I

Brainberries



9 deliciosos platos marroquíes que debes probar

Brainberries



La belleza no es eterna. Así han cambiado estellas de Hollywood

Brainberries



Las personas más raras del mundo poseen es rasgos

Brainberries

1

Si te ha gustado, puedes recibir más en tu correo

Tu correo electrónico

SUSCRÍBETE

Te enviamos nuestra newsletter una vez al día, con todo lo que publicamos

TAMBIÉN TE PUEDE GUSTAR



Alerta alimentaria: detectan Listeria en un queso de rulo de cabra vendido en España por la cadena Lidl



La freidora sin aceite Innsky está en Amazon casi tan barata como en el Prime Day: por 74,79 euros y envío gratis

Compartir





Europa vota prohibir llamar "hamburguesa" a los productos vegetales: y toda la industria tiene intereses en uno u otro bando



Estos son los 18 mejores quesos de supermercado (que no cuestan una pasta)



Calzone fácil de tomate y tres quesos: la pizza envuelta que es perfecta para hacer en casa (receta con vídeo incluido)



Los 27 mejores productos de marca blanca de Mercadona, según el equipo de Directo al Paladar



Coulant de chocolate y ron: receta de postre para sorprender



Cómo Alfonso XIII se convirtió en el primer gran promotor de cine porno en España

ENTRAR Y ENVIAR UN COMENTARIO

 [Entra para comentar](#)

Recibir por e-mail:

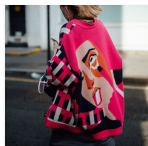
- Todos
- Sólo respuestas a los míos
- Nada

PUBLICAR

Compartir



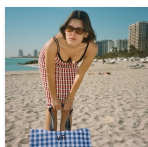
RECOMENDADO EN TENDENCIAS



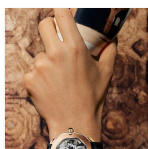
Los cinco colores que serán tendencia esta próxima temporada Primavera-Verano 2021



17 compras prácticas (y atemporales) para aprovechar las últimas rebajas en H&M



Este es el nuevo bolso shopper de Zara personalizable perfecto para ir a la compra, a la playa o a cualquier lugar



LVMH paga 10.000 euros a la ciudad de Vendôme para usar su nombre como sinónimo de lujo y exclusividad

TEMAS DE INTERÉS > Tarta tres chocolates — Thermomix — brownie — bizcocho de yogur — crema pastelera — Roscón de Reyes — ensalada César — pollo al horno — lentejas —

SÍGUENOS



EN DIRECTO AL PALADAR HABLAMOS DE...

Recetas con Thermomix

Recetas de Ensaladas

Recetas Vegetarianas

Recetas Saludables

Cenas ligeras

Recetas fáciles y rápidas

VER MÁS TEMAS

Recetas de Aperitivos

Recetas de Postres

Utensilios

Recetas de Navidad

Postres fáciles y rápidos

Recetas de invierno

Buscar en Directo al Paladar

BUS

Compartir



| | |
|-------------------|------------|
| Xataka | 3DJuegos |
| Xataka Móvil | Vida Extra |
| Xataka Foto | IGN |
| Xataka Android | Millenium |
| Xataka Smart Home | |
| Xataka Windows | |
| Xataka Ciencia | |
| Applesfera | |
| Genbeta | |
| Magnet | |

ENTRETENIMIENTO

Sensacine

Espinof

GASTRONOMÍA

Directo al Paladar

ESTILO DE VIDA

Vitónica

Tendencias

Tendencias Hombre

Decoesfera

Compradiccion

Poprosa

LATINOAMÉRICA

Xataka México 3DJuegos México

Sensacine México Directo al Paladar México

PARTICIPAMOS EN

Nobbot

Ideas y Consejos de Tecnología

Blog Lenovo

Inget by acer

By Orange - Blog de Orange

Elige Bien tu barrio

Bloygo

Circula Seguro

Circula Seguro PT

Tu Energía Cuenta

Hablemos de empresas

En Naranja

Sage Experience

Huellas by Sareb

Tomorrow Mag

Blog Self Bank

Estar donde estás

Pop TV

Coca-Cola Journey España

Coca-Cola Journey Portugal

Momentos Alhambra

Mahou Rentabilibar

Bloom

Compartir

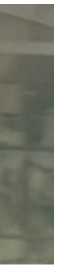




SKODA SCALA
DESDE **14.300€***
Muévete y verás que tu mundo cambia

Más información

Advertisement for the Skoda Scala car. The image shows the front of a blue car. The text 'SKODA SCALA' is at the top. Below it, 'DESDE' is written vertically, followed by '14.300€*' in large bold letters. Underneath that is the slogan 'Muévete y verás que tu mundo cambia'. At the bottom right is a green button with the text 'Más información'.



Compartir



