

MUSEO DE LA SIDRA EN ASTIGARRAGA



La época del Txotx es un momento ideal para visitar el **Sagardoaren Museoa-Museo de la Sidra**, sito en las instalaciones de Sagardoetxea, en Astigarraga.

El museo dispone de tres zonas a visitar: el manzanal, el centro de interpretación y la zona de degustación y cata. Las visitas al museo son siempre guiadas y se pueden hacer en euskera, castellano, inglés o francés. En cuanto a tipo de visitas, todas las visitas son acompañadas con un guía y su contenido se adapta según vengas por libre, en grupo, con un centro educativo o con tus compañeros del euskaltegi.

El museo permanece abierto todo el año tanto por la mañana como por la tarde. **Las entradas incluyen la visita guiada y la degustación de sidra** a partir de 3,50€ (adultos). Hay varios tipos de entrada:

ENTRADAS INDIVIDUALES: Incluye visita guiada y degustación de sidra (adultos) y mosto (menores). Precio: 4€ (Niños de 11 – 17 años: 2€ / Niño 0 – 10: Gratis)

ENTRADAS GRUPALES: Incluye visita guiada y degustación de sidra (adultos) y mosto (menores). A partir de 10 personas adultas. Precio: 3,50€ (Niños de 11 – 17 años: 2€ / Niño 0 – 10: Gratis).

ESCOLARES Y TIEMPO LIBRE: Incluye visita guiada y degustación de mosto para todos. Mínimo 10 niños. Precio: 2€ (Profesores o Monitores: Gratis)

También se elaboran **talleres de elaboración de mosto de manzana** en grupo, e incluso **talleres familiares** de elaboración y degustación del mosto.

El **horario** de Sagardoetxea es: martes a sábado: 11:00-13:30 y 16:00-19:30. Domingos y festivos: 11:00-13:30 y lunes cerrado. Más info: www.sagardoarenlurraldea.eus

ETXE ZURI
 SIDRERÍA Y RESTAURANTE
 ABIERTO TODO EL AÑO

OLABERRIA
 ERREKALDE AUZOA
 TEL. 943 88 20 48
etxezurisagardotegia.com

Dirigida por **Garbiñe Garmendia** y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, Etxe Zuri, sidrería que permanece abierta todo el año, es conocida por su excelente Costilla a la parrilla y su variedad de especialidades: Ensalada templada de bacalao, Txangurro al horno a la manera tradicional, Rape a la parrilla con refrito, Hongos de Aralar al horno... Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido con acceso directo a la terraza. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ (bebida aparte) **Menú sidrería (con chuleta):** 32€ (en función del consumo de carne). Dispone de Menú de sidrería con costilla. **Cierra:** Lunes. Cenas: viernes y sábados.

OTATZA
 SIDRERÍA TRADICIONAL
 CON DIVERSOS MENÚS

ZERAIN
 OTATZA BASERRIA
 CTRA. SEGURA-ZERAIN
 TEL. 943 80 17 57

Joxe Antonio Iparragirre y Ramoni Lopetegi dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupelas en la que también podemos comer y disfrutar de la sidra hecha en la propia casa y, siempre que la temporada y las circunstancias lo permiten, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra puede ser adquirida en la sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una zona de columpios para los más peques. **Menú de sidrería:** 30€+ IVA. **Menú de sidrería (con costilla):** 23€+ IVA. **Menú infantil:** 10€+ IVA. **Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos y festivos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.