

SEMANA SANTA: Degustación de Quesos de Euskal Herria.

Desde Sagardoetxea proponemos la vivencia de la cultura sidrera mediante la visita al museo, la degustación de quesos de Euskal Herria y la visita a una sidrería tradicional.



Sagardoetxea cuenta con tres espacios para acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el **manzanal**, el **espacio museístico** y el **centro de degustación y de cata**, dedicado a la degustación de la sagardoa al tradicional estilo del "txotx", mosto y licor.

Degustación de quesos de Euskal Herria

Esta Semana Santa ofreceremos la posibilidad de realizar una degustación de diferentes quesos de Euskal Herria: Queso D.O. **Idiazabal**, Queso D.O. **Roncal** y Queso D.O. **Iratí**.

Sidrería tradicional

Para completar la jornada sidrera, os proponemos la visita a una **sidrería** tradicional de la zona para disfrutar de una buena mesa y degustar el tradicional **menú de sidrería**, compuesto por: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.

Consulta el listado de las **sidrerías abiertas en Semana Santa**.

Horarios de Sagardoetxea

Del **21 al 25 de abril**: 11:00-14:00 • 16:30-20:00

Del **26 al 30 de abril**: 11:00-13:30 • 16:00-19:30

Tarifas

Visitas a Sagardoetxea:

5€ por persona (incluye visita y degustación de sidra, mosto, licor y quesos de Euskal Herria).

Comida/cena en sidrería:

Menú de sidrería entre 26-32€ por persona (precio en función de cada sidrería).



Sagardoetxea
herri baten erroak

Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotx!

Suscripción

Sagardoaren museoa
Museo de la sidra
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
Tel. 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

Sagardodenda
La tienda online de la Sidra Vasca

