

risas mar
espicha sidra amigos
vacas sabores mariscos
montaña
degustación
conservas
vino quesos
rios paisajes
alegría reserva

ASTURIAS

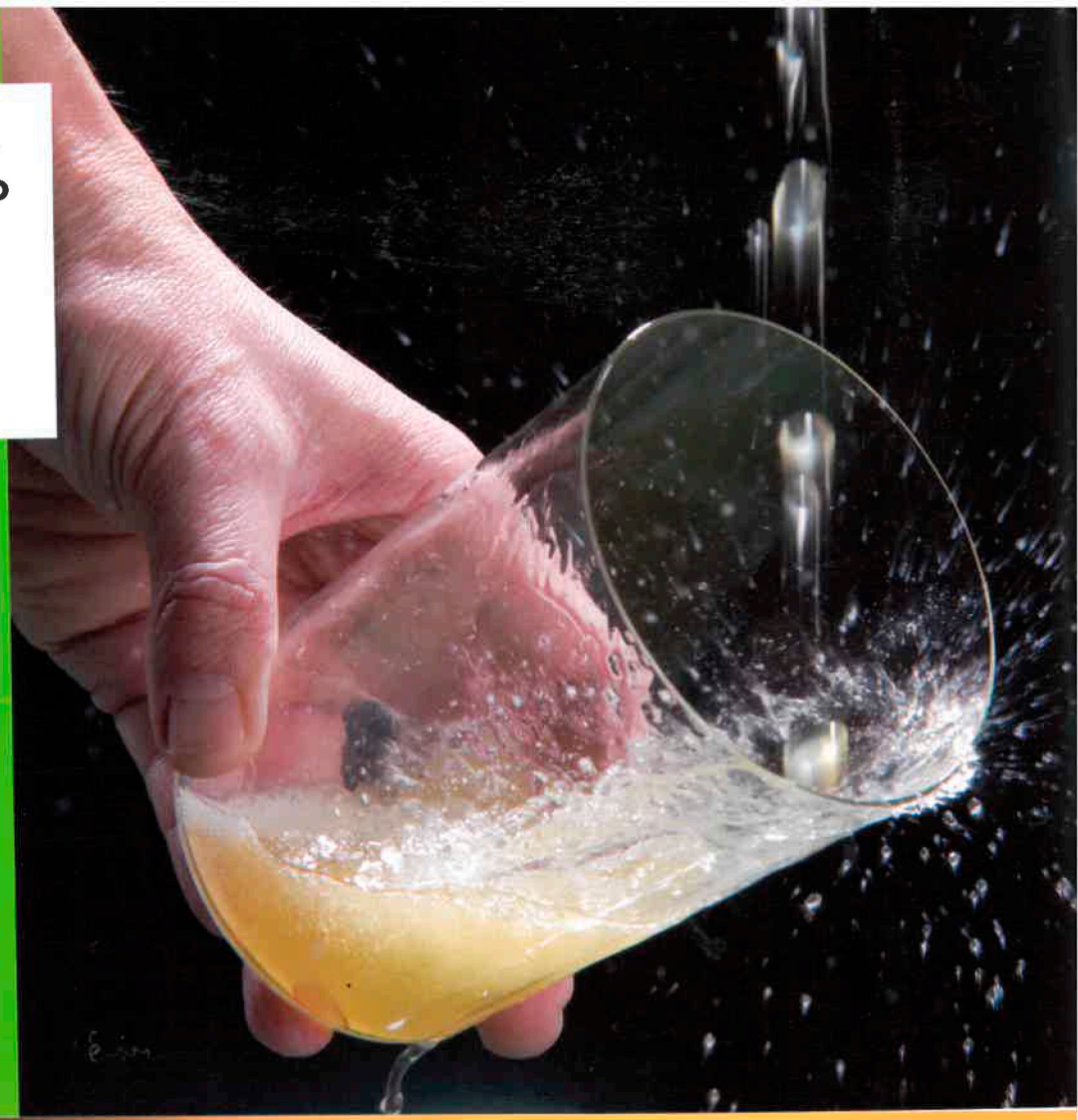
EXPERIENCIAS CON SABOR





Comparte la sidra del paraíso

Conoce de cerca el proceso de elaboración de la sidra, visita un lagar o una plantación de manzanos, aprende a "escanciar", toma un "culín", descubre los secretos de este ritual,...



Espicha un culín y toma un pinchín



Adentrarte en un lagar donde descubrirás paso a paso el proceso de fabricación de la sidra natural. Aprenderás a espichar directamente del tonel y degustarás la sidra con un pequeño acompañamiento de quesos y embutidos asturianos.

Dónde
SIDRA CASTAÑÓN
Los Pisones, 90.
Quintueles (Villaviciosa).

Contacto
985 894 576 / 650 963 462
info@sidracastanon.es
www.sidracastanon.com



Duración actividad
2 horas.
Mínimo/máximo personas
Mínimo: 2 personas.

Equipamiento
No se requiere.

Visitas

Todo el año.

Horario

Verano (15 jun.-15 sept): de martes a sábado a las 13:00 horas, 17:00 horas y 18 horas.
Resto del año: viernes a las 17:00 horas y sábados a las 13:00 y a las 17:00 horas. Las reservas deben realizarse al menos con 2 días de antelación.

Precio
Adultos 10 euros.

Incluye
Visita guiada, degustación de sidra, quesos y embutidos asturianos

Los niños, la sidra dulce y el magüestu



Descubre lo que es un "Magüestu" tradicional (asado de castañas acompañado de sidra dulce recién prensada), donde disfrutarán tanto mayores como los más pequeños. Pero, además, podrás disfrutar de una auténtica espicha o merienda con platos típicos y mucha, mucha sidra...

Dónde
LLAGAR TRABANCO
Carretera Lavandera, 3255.
Gijón (Gijón).

Contacto
985 136 462
sidreria@casatrabanco.com
www.casatrabanco.com



Duración actividad
Aproximadamente 5 horas.
Mínimo/máximo personas
15/45

Equipamiento
No se requiere.

Visitas

Octubre y Noviembre. Los domingos.

Horario
18:30 horas.

Precio
16 euros adultos 9 euros niños.

Incluye
Taller de amagüestu (sidra dulce y castañas) y espicha.

Mayanza y tradición



Elabora tu propia sidra y comparte una jornada con los expertos conociendo los distintos tipos de manzanas y participando del proceso de elaboración.

Dónde

LLAGAR TRABANCO
Carretera Lavandera 3255.
Gijón (Gijón).

Contacto

985 136 462
sideria@casatrabanco.com
www.casatrabanco.com

Duración actividad

Aproximadamente 7 horas.

Mínimo/máximo personas

2/45

Equipamiento

No se requiere.

Visitas

Octubre y Noviembre. Sábados.

Horario

Consultar horario.

Precio

50 euros/persona.

Incluye

Participación en el taller de elaboración de sidra.



Tradición centenaria en el llagar Bernueces



Visita este llagar y conocerás el proceso de elaboración de la sidra y otros derivados de la manzana. Podrás disfrutar de una degustación de productos y de una espicha tradicional o comida a base de sidra y surtido de platos típicos.

Dónde

LLAGAR BERNUECES
Camino de la Nisa, 1104.
Castiello de Bernueces.
Gijón (Gijón).

Contacto

985 131 188 / 669 369 977
info@llagarbernueces.com
www.llagarbernueces.com

Duración actividad

Visita guiada normal 1 hora.

Opcional: espicha, menú degustación.

Mínimo/máximo personas

2/40

Equipamiento

No se requiere.

Visitas

Todo el año de martes a domingo,
con reserva previa.

Horario

Horario de invierno: de 12:00 a 17:30 horas.

Horario de verano: de 12:00 a 21:00 horas.

Precio

Visita tradicional (visita guiada + estuche sidra/degustación): 7 euros. Niños: consultar.

Incluye

Visita guiada, estuche sidra natural y degustación.



¿Un culín en el llagar? Visita guiada a Sidra Cortina



Sumergete de lleno en un llagar para conocer el proceso de elaboración de la sidra y después de conocer las instalaciones podrás degustar la sidra natural de la última cosecha.

Dónde
SIDRA CORTINA
San Juan, 44.
Amandi (Villaviciosa).
(Villaviciosa).

Contacto
985 893 200
cortina@sidracortina.com
www.sidracortina.com

Duración actividad
45 minutos.
Mínimo/máximo personas
Mínimo: 1 persona.

Equipamiento
No se requiere.

Visitas
Todo el año

Horario
Julio y agosto: días laborables a las 12:00 horas y a las 18:00 horas. Resto del año: martes y jueves laborables a las 12:00 hs.

Precio
Adultos: 2 euros. Niños: gratis.

Incluye
Degustación + vaso de sidra de regalo. Invitación a una botella de sidra en la sidrería.



Sidraexperiencia Val D'boides



Acércate al sugerente mundo de la sidra con una cata comentada con distintos tipos de esta bebida tanto en tonel como en botella, técnica y virtudes del escanciado, el proceso de elaboración y mucho más...

Dónde
SIDRA CASTAÑÓN
Los Pisones, 90.
Quintueles (Villaviciosa).

Contacto
985 894 576 / 650 963 462
info@sidracastanon.es
www.sidracastanon.com

Duración actividad
1,30 horas.
Mínimo/máximo personas
Mínimo: 6 personas.

Equipamiento
No se requiere.

Visitas
Todo el año, excepto domingos.

Horario
Sin horario. Bajo previa solicitud con, al menos, 7 días de antelación.

Precio
Adultos: 10 euros.

Incluye
Visita de bodega y cata.



Sidraturismo en el Llagar Castañón



Visita de conocimiento al lagar donde descubrirás paso a paso el proceso de fabricación de la sidra natural. Aprenderás a espichar directamente del tonel y podrás degustar la sidra.

Dónde
SIDRA CASTAÑÓN
Los Pisones, 90.
Quintueles (Villaviciosa).

Contacto
650 963 462 / 985 894 576
info@sidracastanon.es
www.sidracastanon.com



Duración actividad
45 minutos.
Mínimo/máximo personas
Mínimo: 2 personas.

Equipamiento
No se requiere.

Visitas
Todo el año.

Horario
Verano (15 jun.-15 sept.): de martes a sábado a las 13:00, 17:00 y 18:00 horas. Resto del año: viernes a las 17:00 horas y sábados a las 13:00 y a las 17:00 horas. Las reservas deben realizarse al menos con 2 días de antelación.

Precio
6 euros/persona. Canjeable el 50 % en nuestra tienda de productos asturianos. Niños hasta los 16 años: gratis, siempre deben de estar acompañados por un adulto.

Incluye
Visita guiada y degustación de sidra.

Paseando entre prensas y toneles en Sidra Menéndez



Déjate llevar de la mano de la familia Menéndez para descubrir el método de elaboración de la sidra natural y el porqué del escanciado. Paseando entre prensas y toneles, degustarás la sidra directamente del tonel y disfrutarás del paisaje rural repleto de pomares o manzanos.

Dónde
SIDRA MENÉNDEZ
Carretera AS-248, nº 8695.
Fano (Gijón).

Contacto
985 137 196
gerardo@sidramenendez.es
www.sidramenendez.es



Duración actividad
45 minutos.
Mínimo/máximo personas
Mínimo 2 personas.

Equipamiento
No se requiere

Visitas
Todo el año de lunes a sábado. Excepto octubre y noviembre que solo se realizará los sábados. Imprescindible cita previa.

Horario
Horario: de 11 a 13 horas y de 16 a 18 horas.
Sábados de 11 a 13 hs. Siempre con cita previa.

Precio
Adultos: 5 euros. Niños: gratis.

Incluye
Visita guiada y degustación de sidra

Sidra y sabores tradicionales en el llagar Bernueces



Adéntrate en el llagar y descubre el proceso de elaboración de la sidra y otros derivados de la manzana de fabricación propia. Degustación de productos y posibilidad de participar en una espicha.

Dónde

LLAGAR BERNUECES
Castiello de Bernueces,
Camino de la Nisal, 1104
Gijón (Gijón).

Contacto

985 131 188 / 669 369 977
info@llagarbernueces.com
www.llagarbernueces.com

Duración actividad

3 horas.

Mínimo/máximo personas

2/40

Equipamiento

No se requiere.

Visitas

Realiza visitas durante todo el año.
De martes a domingo con reserva previa.

Horario

Horario de invierno: de 12:00 a 17:30 horas.
Horario de verano: de 12:00 a 21:00 horas.

Precio

Visita asturiana: 20 euros (visita guiada+espicha restaurante).
Visita gourmet: 30 euros (visita guiada +degustación comida o cena). Niños: precio especial consultar.

Incluye

Visita guiada + espicha en el restaurante.
O visita guiada + comida o cena.



La Basílica de los llagares



Descubre uno de los llagares más antiguos de Asturias y posiblemente el que conserva la atmósfera más tradicional de toda la región. Miguel o Beni te explicarán el proceso de elaboración de sidra con manzanas recogidas exclusivamente en la comarca de los Picos de Europa. Te ofrecerán un "culín" de sidra y te obsequiarán con un estuche de dos botellas de sidra y un vaso.

Dónde

SIDRA BASILIO
C/ Domingo Fresnedo 19.
Arriondas (Parres).

Contacto

616 130 561

Duración actividad

30 minutos.

Mínimo/máximo personas

1/60

Equipamiento

No se requiere.

Visitas

Desde Semana Santa hasta el 30 de septiembre (y puentes) de lunes a sábado. Grupos de más de 10 personas consultar disponibilidad (todo el año).

Horario

Dos pases: a las 13:00 y a las 19:00 horas.

Precio

5 euros.

Incluye

Visita guiada, degustación y estuche con dos botellas y vaso de regalo.



Burbujas de manzana en sidra Pomar



Descubre las similitudes y diferencias entre la sidra natural y la espumosa de la mano de un enólogo que te mostrará las instalaciones y te explicará los procesos de elaboración para finalizar ofreciéndote una pequeña degustación.

Dónde
SIDRA POMAR
Villa, 3.
Nava (Nava).

Contacto
985 716 770
admon@sidrapomar.es
www.sidrapomar.es

Duración actividad
1 hora.
Personas
1/10-15 (grupos previa reserva).
Equipamiento
No se requiere.
Visitas
Todo el año. Martes y jueves.
Horario
12:00 h.
Precio
Adultos 2 euros. Niños: gratis.
Incluye
Visita y degustación de sidra natural y sidra espumosa.



Finca La Rionda: una pumarada con vistas a la Ría



Adéntrese en una finca de manzanos (pumarada) situada en terreno protegido por la reserva parcial de la Ría de Villaviciosa para conocer distintas variedades de manzana, técnicas de cultivo, etc para finalizar en el lagar tradicional de la propiedad donde te explicarán el proceso de producción de la sidra, y te ofrecerán una cata comentada y degustación de varios tipos de sidra.

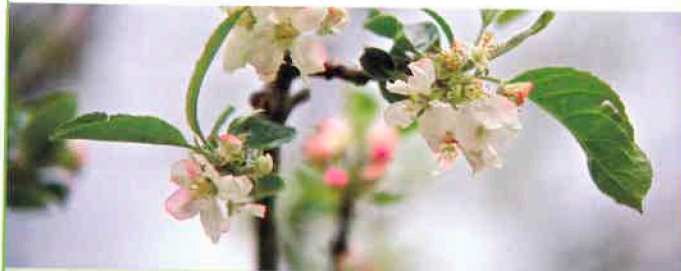
Dónde
FINCA LA RIONDA
Finca La Rionda. Tornón.
Tornón (Villaviciosa).

Contacto
661 645 930
info@fincalacionda.com
www.fincalacionda.com

Duración actividad
1 hora y 30 min.
Mínimo/máximo personas
1/60
Equipamiento
Se recomienda calzado cómodo.
Visitas
Todo el año. De lunes a sábado
Horario
Lunes y miércoles: de 10:00 a 11:45 horas ó de 11:45 a 13:30 horas. Los martes, jueves, viernes y sábados: de 10:00 a 11:45 horas ó de 11:45 a 13:30 ó de 16:00 a 18:00 horas.
Precio
Adultos: 2,50 euros.
Niños menores de 7 años: gratis.
Incluye
Visita guiada + degustación de sidra natural.



Las manzanas y la sidra del Güelu



Descubre uno de los mayores lagares de Asturias donde te mostrarán el proceso de elaboración de la sidra y descubre las pomaradas (plantación de manzanos) tradicionales asturianas para reconocer distintos tipos de manzana. Y para finalizar nada mejor que una degustación de sidra.

Dónde

LLAGAR EL GÜELU
Pruvia de Abajo, 189.
Pruvia de Abajo (Llanera).

Contacto

985 264 808
francisbotica@yahoo.es
www.llagarelguelu.com

Duración actividad

40 minutos.

Mínimo/máximo personas

Mínimo 2 personas.

Equipamiento

No se requiere.

Visitas

Todo el año. De lunes a jueves.

Horario

A las 12:00 horas y a las 17:00 horas.

Previa reserva.

Precio

Adultos: 6 euros. Niños: gratis.

Incluye

Visita y degustación.



Aprende a escanciar con la familia Trabanco



Disfruta de una visita guiada a la pomarada, al llagar original y la bodega, con degustación de sidra de tonel, pequeño cursillo de escanciado y un acompañamiento de quesos asturianos.

Dónde

LLAGAR TRABANCO
Carretera Lavandera, 3255.
Gijón (Gijón).

Contacto

985 136 462
sidreria@casatrabanco.com
www.casatrabanco.com

Duración actividad

1 hora 30 minutos.

Mínimo/máximo personas

2/45

Equipamiento

No se requiere

Visitas

Todo el año. De martes a domingo.

Horario

A las 12:00 y a las 20:00 horas.

Precio

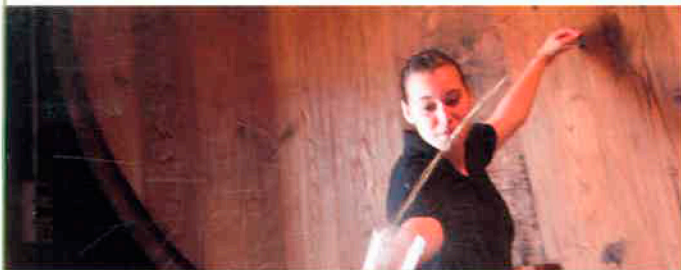
8 euros persona.

Incluye

Visita guiada, degustación y quesos.



Visita premium al lagar con comida



Vive una jornada inolvidable visitando la pomarada, el llagar original y la bodega para disfrutar de una degustación de sidra de tonel y quesos asturianos, un cursillo de introducción al escanciado y la terminología sidrera, para terminar con un completo menú asturiano y maridaje de todos los tipos de sidras del lagar.

Dónde

LLAGAR TRABANCO
Carretera Lavandera, 3255.
Gijón (Gijón).

Contacto

985 136 462
sidreria@casatrabanco.com
www.casatrabanco.com



Duración actividad

1 hora 30 minutos.

Mínimo/máximo personas

2/45

Equipamiento

No se requiere.

Visitas

Todo el año. De martes a domingo.

Horario

Horario: a las 12:00 y a las 20:00 horas.

Precio

32 euros por persona.

Incluye

Visita guiada, degustación de sidra, aperitivo de quesos, curso escanciado y menú asturiano.

Come en un llagar con sidra de tonel



Conoce las instalaciones de un lagar, como se elabora la sidra, y disfruta de un menú típico asturiano acompañado con sidra.

Dónde

LLAGAR TRABANCO
Carretera Lavandera 3255
Gijón (Gijón).

Contacto

985 136 462
sidreria@casatrabanco.com
www.casatrabanco.com



Duración actividad

1 hora 30 minutos.

Mínimo/máximo personas

2/45

Equipamiento

No se requiere.

Visitas

Del 15 de Julio al 9 de Septiembre. Domingos.

Horario

A las 13:00 horas.

Precio

19 euros persona. Niños: menús comidas 50%.

Incluye

Visita a llagar y menú tradicional.

Pumarada el Romano, un Paraíso terrenal donde la manzana no invita a pecar



Disfruta de un paseo guiado por la Pumarada el Romano, una plantación de manzanos acogida a la D.O.P. Sidra de Asturias para conocer las variedades de árboles y las labores de mantenimiento que requieren, para finalizar visitando un pequeño llagar tradicional donde se ofrecerá una degustación de sidra artesanal.

Dónde

CUARTAMENTERU
HOTEL RURAL
Barrio Anteju, s/n
Póo de Llanes (Llanes).

Contacto

985 403 276
info@sidraenhotelrural.com
www.cuartamenteru.com
www.sidraenhotelrural.com



Duración actividad

1 hora.

Mínimo/máximo personas

No se requiere.

Equipamiento

Se recomienda llevar calzado de suela plana.

Visitas

Se realizará durante los meses de abril, mayo, junio, septiembre, octubre y noviembre.
De jueves a domingo.

Horario

Horario: por la mañana a las 13:00 horas.
Por la tarde a las 19:00 horas.

Precio

Adultos: 3 euros. Niños menores de 12 años: gratis.

Incluye

Visita guiada y degustación de sidra.

