

Txotx!

Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2016

El **Consortio Sagardun** ofrece diversas propuestas para dar a conocer la **cultura de la sidra vasca** y descubrir los secretos que esconde el **rito del txotx**, una experiencia única y memorable vinculada a las sidrerías vascas.

- **Experiencias enoturísticas** que combinan gastronomía, ocio y cultura:
 - Visitas a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.
 - Comidas/cenas en sidrerías.
 - Visitas a museos relacionados con la historia de la sidra.
 - Paseos en barco por la bahía de Donostia-San Sebastián y Pasajes.
 - Rutas guiadas a pie por "Santiagomendiko Sagardo Bidea".
 - Visitas a museos enogastronómicos de Euskadi.
 - Visitas y talleres en queserías.
 - Visitas guiadas en pueblos vinculados a la sidra.
- **Reservas en las sidrerías más prestigiosas de Euskadi:**

- Alorrenea	- Petritegi
- Astarbe	- Rezola
- Gartziategi	- Saizar
- Gurutzeta	- Txopinondo
- Lizeaga	- Zapiain
- Mina	- Zelaia
- Gestión de reservas para **individuales, grupos, MICE** (incentivos, meetings, conferencias y exposiciones) y **congresos**.
- **Tours a la carta:** comidas/cenas temáticas en sidrerías, bienvenidas con txalaparta, demostraciones de deporte rural, etc.
- Visitas en diferentes idiomas: **castellano, euskara, inglés y francés**.
- Organización de **talleres en museos gastronómicos:** sidra, queso, chocolate, txakoli y vino.
- Preparación de **lotes de regalo con productos gastronómicos vascos**.

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

Reservas:

+ 00 34 943 550 575

www.elterritoriodelasidra.com

Txotx!

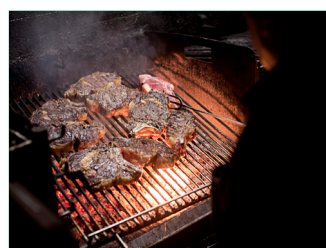
Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2016



Museo Sagardoetxea

Precio: **4€**

Espacio idóneo para adentrarse en la cultura de la **manzana** y la **sidra vasca**. La visita incluye la **degustación** de sidra al txotx, mosto y licor. **Actividades** especiales según estación del año.



Comidas/Cenas en sidrerías

Precio: **desde 30€**

El rito del **txotx** y degustación del **menú tradicional de sidrería**: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón, queso con nueces y membrillo y sidra al txotx.



¿Quieres un poco de sidra?

Precio: **32,50€**

Paquete turístico que combina la visita guiada de **Sagardoetxea** con la **degustación** de sidra, mosto y licor y la comida en **sidrería** (degustación del **menú tradicional de sidrería**).



Txotx in the Basque Country!

Precio: **desde 30€**

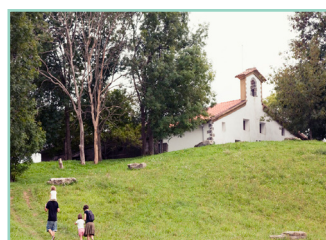
Mapa con **puntos de interés**: visitas a museos enogastronómicos de Euskadi, visitas a queserías, comidas/cenas en sidrerías, eventos gastronómicos, etc.



Sidra para cazar ballenas

Precio: **55€**

Paquete turístico para conocer la relación de la sidra con el mar: museos (**Sagardoetxea + Aquarium, Albaola o Mater**), paseo en **barco** y comida/cena en **sidrería**. 2 itinerarios a elegir.



"Santiagomendiko Sagardo Bidea"

Precio: **desde 25€**

Paseo temático en torno a la cultura de la sidra para hacer **a pie**. Duración: unas 4 horas. Opciones: con guía o sin guía. **"Sagartrek"**: **Sagardoetxea**, recorrido y comida en **Petritegi**.



La sidra y el queso

Precio: **desde 30€**

Paquete turístico para disfrutar de la gastronomía: museos (**Sagardoetxea Centro de Interpretación del Queso, D'Elikatuz o Igartubeiti**), **queserías** y **sidrerías**. Varios planes.



La sidra a lo largo de la historia

Precio: **desde 5€**

Diversas propuestas turísticas para **conocer la historia de la sidra** de Hernani: visitas guiadas por el casco histórico, recorrido en el tren verde, comida en sidrería, etc.

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

Reservas:

+ 00 34 943 550 575

www.elterritoriodelasidra.com

Txotx!

Experiencias de la cultura de la sidra vasca 2016



Contacto:

Leire Alkorta (Información y Reservas)

Telf: 00 34 943 550 575

www.elterritoriodelasidra.com

info@elterritoriodelasidra.com



facebook.com/sagardoarenlurraldea
facebook.com/sagardoetxea



twitter.com/sagarlur
twitter.com/sagardoetxea