



DISFRUTA DE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y CULTURAL

La sidrería Petritegi dispone de
tres comedores climatizados:
**SAGAR, BASERRI Y
ARRANTZALE**

Cada uno está ambientado
en una temática relacionada
directamente con la sidra.
Ven a vernos y elige el comedor
donde quieras degustar
nuestro menú.



Abierto todo el año, todos los días, comidas y cenas.

Petritegi

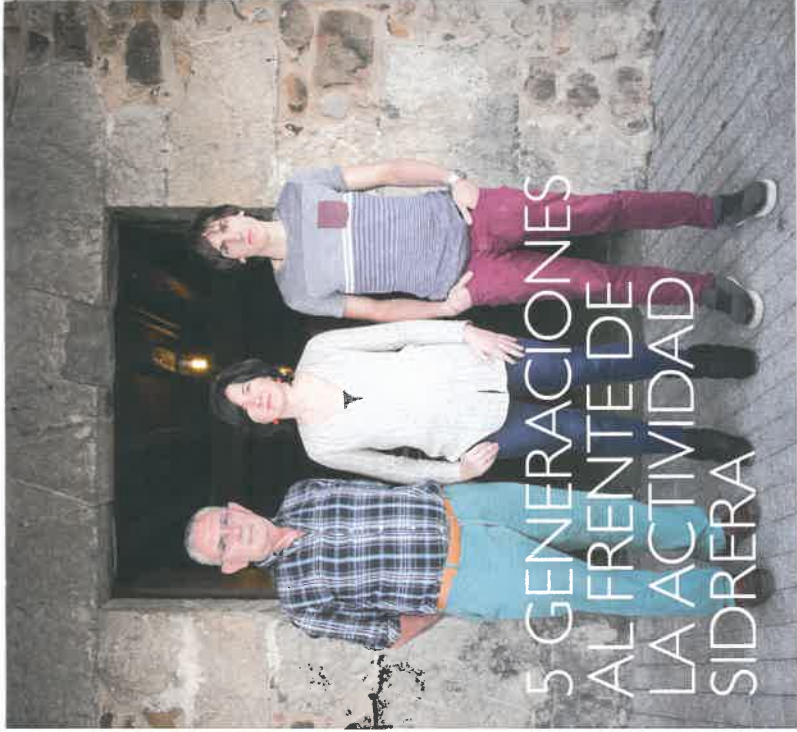
OFERTA GASTRONÓMICA BASADA EN LA TRADICIÓN

*Petritegi bidea 8, 20115 Astigarraga (Gipuzkoa),
Tfno 943 457 188 Fax 943 452 469
sidreria@petritegi.com www.petritegi.com*



Petritegi





5 GENERACIONES AL FRENTE DE LA ACTIVIDAD SIDRERA

La Sidrería Petritegi se construyó a principios del siglo XVI. Su nombre significa la casa de Petri, y es que hace 500 años un donostiarrarra llamado Petri De Igeldo (Pedro) dio la orden de construir este edificio tan característico de Gipuzkoa. El caserío se construyó entorno al lagar de sidra, situado en la primera planta del edificio y ocupando gran parte del mismo.

Actualmente la sidrería Petritegi es un lugar idóneo para **degustar la sidra** y la **gastronomía vasca**: en plena naturaleza, rodeados de manzanos y a tan sólo 5 km de San Sebastián.

Producimos nuestra propia sidra natural

La **bodega del caserío Petritegi** es un lugar **único y especial**. Aquí podrás descubrir la cultura de la sidra, que ha tenido una presencia e importancia vital en la sociedad vasca desde sus orígenes. Disfruta del ritual del txotx durante todo el año: encaminarse junto a los demás comensales desde el comedor hasta el pie de la bodega y coger de ella la sidra es el inicio del rito del txotx. La degustación de las diferentes sidras se hará de mano del sidrero.



CATAS Y VISITAS GUIADAS UNA EXPERIENCIA COMPLETA DE DEGUSTACIÓN Y CONOCIMIENTO

Si te gusta la sidra, en Petritegi te damos la oportunidad de aprender a catarla

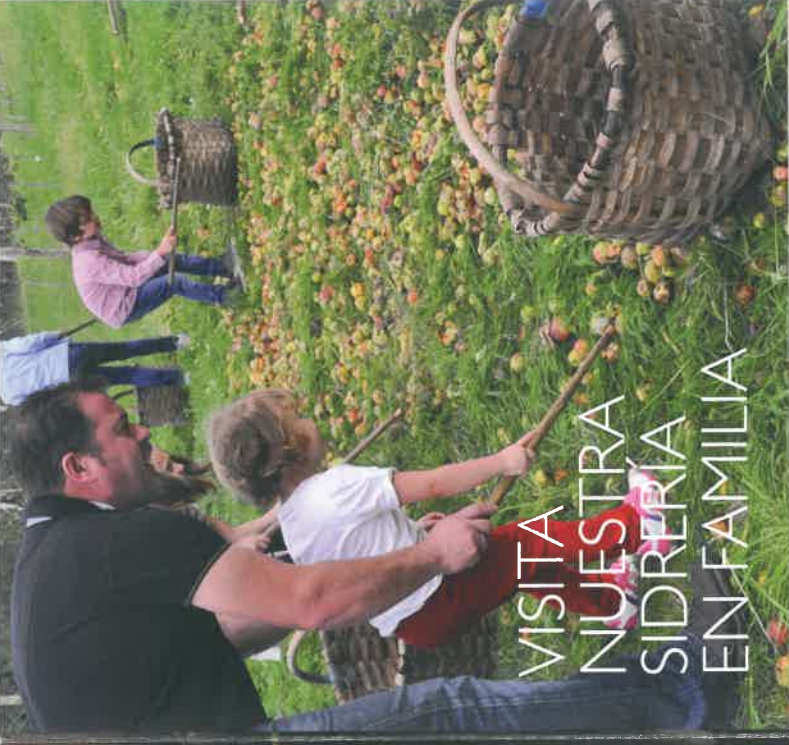
De la mano de un **enólogo**, adquirirás una conciencia crítica fundamentada en las experiencias sensoriales personales, lo que te permitirá **valorar mejor la calidad de la sidra**. También ofrecemos **diferentes vistas guiadas** para que conozcas **el proceso de elaboración de la sidra natural vasca**. ¡Vivirás una **experiencia gastronómica y cultural única**!

La manzana, lo que nos une

En Petritegi disponemos de diferentes caldos, todos ellos fruto de tratar la manzana con mimo y cuidado. Desde nuestra sidra hasta el zumo de manzana, pasando por el vinagre sagarpe.



Sidra Natural Petritegi
Sidra Natural Eusko Label Petri
Zumo de Manzana Sagarlore
Vinagre de Sidra Sagarpe



VISITA NUESTRA SIDRERÍA EN FAMILIA

En Petritegi organizamos talleres infantiles y actividades en familia. En ellos podemos aprender cómo se hace la sidra natural mediante juegos, en contacto con la naturaleza y manejando las diferentes herramientas que se utilizan y utilizaban en el día a día del caserío Petritegi. Además conoceremos su materia prima, la manzana, y su ciclo vital. Desde la semilla hasta la manzana. ¡Ven a divertirse con nosotros!

Y además

En Petritegi queremos ofrecerte el mejor plan para que disfrutes con los tuyos. Por eso, te ofrecemos diferentes actividades que puedes realizar en nuestra sidrería: paseos por el monte, cena con Bertsolaris, bailar en el Petrikafe, etc.

