



Sagardotegi: la cidrerie basque

Manger dans une cidrerie au Pays basque est une expérience gastronomique unique, qui ne ressemble à aucune autre que vous ayez jamais vécue. Les cidreries sont des entreprises traditionnelles dont l'activité principale est la production de cidre. En plus de prendre soin de leurs pommiers et de faire du cidre, vous pouvez participer à des visites guidées de ses caves et y déguster un menu succulent.

- En entrant dans la cidrerie, chaque personne reçoit un verre de cidre. Pendant qu'il déjeune ou dîne, le visiteur peut accéder aux fûts de la cave (communément appelés « kupelas ») pour goûter le cidre.
- Les assiettes de nourriture sont disposées au centre de la table pour être partagées entre convives.



Le menu de la cidrerie basque

Omelette de morue, morue frite aux poivrons verts, steak, dessert, fromage aux coings. Et pour boire, cidre de «txotx».

Comment remplir le verre de cidre?

Il est très important de bien remplir le verre de cidre.

- Lorsque vous placez le verre sous le robinet, vous devez l'incliner un peu pour que le liquide se brise dans le verre et libère le dioxyde de carbone.
- Vous n'avez pas besoin de beaucoup le remplir (deux doigts de cidre suffisent), car chaque fois que vous allez à la cave, vous pouvez déguster deux ou trois fûts différents.



***Txotx!** Lorsque vous placez le verre sous le robinet, vous devez l'incliner un peu pour que le*

Bien que le Pays basque compte de nombreuses cidreries, nous vous recommandons de visiter la **cidrerie Petritegi**. Elle se trouve à Astigarraga, à seulement 7 km du centre de Saint-Sébastien, dans un cadre rural.

Cidrerie Petritegi, producteur de cidre depuis 1527

Chez Petritegi, vous pourrez participer des visites guidées avant de goûter à l'un des menus de la cidrerie. Choisissez celui qui convient le mieux à vos goûts et profitez-en avec votre famille. Il dispose de trois salles à manger climatisées et vous trouverez à



Découvrez les nouvelles tentations de la pomme

- Visites guidées de la cave à cidre du siècle XVI.
- Gastronomie basque dans une cidrerie traditionnelle (spécialité grillades).
- Cidre de «txotx» toute l'année.
- Cafétéria-terrasse.
- Espaces et services pour les entreprises.

Recommandation: Réservez.

