

SIDRERÍA PETRITEGI: TRADICIÓN, SENTIMIENTO E INNOVACIÓN

CINCO GENERACIONES DEDICADAS A LA SIDRA AVALAN EL PRESTIGIO DE ESTA SIDRERÍA DE ASTIGARRAGA

Petrítegi es, desde hace siglos, una referencia en la elaboración de sidra mediante métodos tradicionales. Una manera de entender y sentir la sagardoa que auna calidad e innovación.

VISITAS GUIADAS A LA BODEGA

Descubre el proceso de elaboración de la sagardoa en el caserío Petritegi, así como nuestra historia familiar, ligada al mundo sidrero. Una completa visita guiada comenzando desde el manzano, polinización, la fermentación, las prensas y disfrutando de un documento audiovisual que ilustra la evolución desde el siglo XVIII hasta nuestros días de la Sidra natural en Petritegi. Tras la visita degustaremos la sidra acompañada de un pintxo de chorizo a la sidra... Buen provecho!!



VISITA ESENCIAL Visita guiada + Degustación de chorizo y sidra.

Adultos 8€, Niños 3 €

PREMIUM Visita esencial + Menú sidrería.

Adultos 35€, Niños consultar

GOURMET Visita guiada + Degustación de productos de la tierra y sidra.

Adultos 12 €, Niños 7 €

VISITAS NOCTURNAS Visita guiada bajo las estrellas donde el silencio y los aromas de las manzanas son los protagonistas.

Adultos 10 €

Más información en www.petritegi.com



ACTIVIDADES

En Petritegi ofrecemos la posibilidad de organizar diferentes actividades ofreciendo a nuestros clientes todo aquello que ayude a que sus reuniones y celebraciones sean más especiales.



Cursos de cata

Visitas guiadas / Visitas educativas

Reuniones de empresa, eventos, congresos...

Exhibiciones de deporte rural y bailes vascos

Bertsolaris, Ochote...

NUESTROS PRODUCTOS

Equilibrio-conocimiento-experiencia es la clave de la sagardoa de calidad "Petritegi". Sidra Eusko Label "Petri" elaborada únicamente a partir de la selección de las mejores manzanas de Guipúzcoa. Vinagre "sagarpe" elaborada a partir de sidra natural.

HISTORIA

La familia Goikoetxea - Otaño ha heredado una tradición centenaria que comenzó a desarrollarse en el caserío Petritegi antes del año 1527: La elaboración y venta de sidra. En

la actualidad somos la quinta generación al frente de una sidrería de siempre que se distingue por su firme compromiso en el trabajo día a día por la mejora de nuestra sagardoa, aunando elaboración tradicional y las más modernas tecnologías.

En Petritegi hemos sido testigos de la evolución histórica vivida tanto en la forma de elaborar la sidra como en la forma de consumirla. Hemos pasado del antiguo caserío-lagar y la elaboración artesanal a la innovación tecnológica en modernas instalaciones. Además hemos pasado de "tavernar" sidra en las cubas del viejo caserío al actual rito del txotx en nuestra moderna bodega.

HORARIO DE COMIDAS Y CENAS

De lunes a Jueves De 20 a 22h. Viernes a Domingo y festivos de 13h a 15:30h y de 20h a 22h. Información y reservas:

reservas@petritegi Tel: +34 943457188

HORARIO VISITAS

De lunes a Sábado a las 10h 12h 16:30h y 18:30h (4 turnos). Domingos 10h y 12h. Información y reservas:

visitas@petritegi Tel: +34 943 472208

