

## **VISITA GUIADA EN SAGARDOETXEA CON DEGUSTACIÓN DE SIDRA Y QUESO + OBSEQUIO BOTELLA DE SIDRA + COMIDA/CENA EN LA SIDRERIA ALORRENEA**

Con esta experiencia te introducirás en el mundo de la sidra mientras disfrutas de la visita a Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca, realizas una degustación de sidra y queso y disfrutas de una comida en la Sidrería Alorrenea.

- **DURACIÓN:** 3 horas aprox.
- **IDIOMAS:** euskera, castellano. Inglés y francés bajo petición

<b>TEMPORADA</b>	<b>DESDE</b>	<b>HASTA</b>
<b>Todo el año</b>	<b>12:30</b> <b>19:00</b>	<b>15:30</b> <b>22:00</b>

### **HORARIOS Y APERTURA**

- **CIERRE:** todos los lunes del año y los días: 26/07, 24-25/12 31/12, 1/01-6/01
- **PUNTO DE ENCUENTRO:** Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca (Astigarraga)
- **MÍNIMO DE PERSONAS PARA REALIZAR ACTIVIDAD:** 2 pax
- **MÁXIMO DE PERSONAS DENTRO DE LA ACTIVIDAD:** 25 pax
- **DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:**

Sagardoetxea es un museo donde disfrutar de la cultura de la sidra, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando...

Cuenta con 3 espacios para adentrarse en la cultura de la sidra:

- **MANZANAL:** El manzanal es un espacio al aire libre donde se puede apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana. Aquí se ven los tipos y variedades de manzana, los injertos y los modos de recolección, triturado y prensado de la manzana.
- **ESPACIO MUSEÍSTICO:** Mediante la exposición de distintos utensilios del sidrero, audiovisuales, paneles explicativos, juegos y fotografías, se conoce la historia de la manzana y de la sidra, aspectos relacionados con la cultura de la sidra y el proceso de elaboración de la sidra.
- **DEGUSTACIÓN Y CATA:** El tercer espacio de Sagardoetxea está dedicado a la cata y degustación de la sidra y sus derivados, y catas especiales. Disfrutarás de una degustación de sidra, mosto de manzana, un licor y queso Idiazabal.

Al final de la visita, recibirás una botella de sidra como obsequio.

Para finalizar la experiencia, disfrutarás de un menú tradicional en la sidrería Alorrenea: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, txuleta, queso con membrillo y nueces y sidra.