

Cena en una sidrería



No se puede visitar Guipúzcoa sin disfrutar de una cena tradicional en una auténtica sagardotegi (sidrería). Hemos elegido un caserío propiedad de una familia de sidreros en un pueblo a poco más de 20 minutos del centro de la ciudad, rodeado por manzanales de cultivo propio. Fundada en el año 1979, la sidrería elegida es, además, la txapelduna de 2023: su sidra ha sido elegida la mejor del año y tendremos la oportunidad de disfrutarla durante la cena (y de comprarla, si nos gusta).

El menú de la sidrería es único y se sirve para compartir:

Tortilla de Bacalao

Bacalao con Pimientos

Txuleton con patatas fritas

Queso, membrillo y nueces



La sidra, una de las bebidas más emblemáticas del País Vasco, se elabora en barriles de madera gigantes, las kupelas. Cuando se grita "¡Txooootx!", la sidra se "dispara" y debe ser atrapada a varios metros de distancia y tan cerca del suelo como sea posible, para mejorar su aireación.

La experiencia de sagardotegi (casa de la Sidra) es una experiencia que no debe perderse y que fácilmente podría ser el punto culminante de cualquier viaje al País Vasco.