

! IDIAZABAL TURISMO



Idiazabal Gaztaren eta Sagardoaren Ibilbidea

Idiazabal Gaztaren Museoa + Artisau erara ekoizten duen sagardotegi familiar batean bazkaria

IBILBIDEA

11:30. Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroaren bisita gidatua +Idiazabal herrian bertan ekoiztutako gazten dastaketa (txuria eta ketua) + sagardoa.

13:00. Familiarra den Tximista sagardotegiaren bisita gidatua egingo digu ekoizle berak, bere sagardoa artisau erara nola egiten duten azalduz. Bisita bukaeran sagardo dastaketa egingo da.

14:00. Bazkaria Tximista Sagardotegian

- Bakailao tortila
- Bakailao takoak piper eta tipularekin
- Txuleta
- Etxeko tartak, Idiazabal gazta, etxeko irasagarra eta bertako intxaurreak
- Ojia, ura, sagardoa

Pertsonako prezioa: 40 € (BEZ barne). Gutxieneko taldea: 10 pertsona

Prezioan sartzen diren zerbitzuak

- Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroaren bisita gidatua + gazta dastaketa sagardoarekin
- Sagardotegiko bisita gidatua + sagardo dastaketa
- Sagardotegiko menua



Ruta del Queso Idiazabal y la Sidra

Museo del Queso Idiazabal + Comida en una sidrería artesanal y familiar

RUTA

11:30. Visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal + degustación de quesos elaborados en queserías del propio pueblo de manera artesanal (blanco y ahumado) + sidra.

13:00. Visita guiada de la sidrería familiar Tximista donde los propios elaboradores nos explicarán el proceso artesanal de su sidra natural. La visita terminará con una degustación de sidra.

14:00. Comida Sidrería Tximista

- Tortilla de bacalao
- Tacos de bacalao con cebolla y pimientos
- Txuleta
- Queso Idiazabal, nueces y membrillo caseros, tartas caseras
- Pan, agua y sidra

Precio por persona: 40 € (IVA incluido). Grupo mínimo: 10 personas

Servicios incluidos en el precio:

- Visita guiada Centro Interpretación Queso Idiazabal + degustación de quesos con sidra
- Visita guiada sidrería + degustación de sidra
- Menú sidrería

