AZAROAK 16 - 22

ASTIGARRAGA

• **Malum Rex** (16tik 22ra): bi menu (horietako bat beganoa) bertako eta nazioarteko sagardoekin uztartuta.

• **Ibai Lur** (16tik 22ra): Gourmet menua estilo eta upategi ezberdinetako euskal sagardoekin uztartuta.

• **Sagardoetxea** (20an): bertako eta nazioarteko sagardoen dastaketa Haritz Rodriguez pommelierrarekin.

DONOSTIA

• **Apar** (16tik 22ra): Kataluniako antzinako sagardo aparduna aperitiboan eta bertako izotzezko sagardoa postrean.

• **Bertakoteka** (16tik 22ra): Legatz-pintxoa Euskal Sagardoa J.D.rako hiru sagardorekin uztartuta.

• **Bodega Klandestina** (16tik 22ra): astean zehar dastatuko diren nazioarteko sagardoen salmenta.

• **Iratze** (16tik 22ra): pintxoak eta krepeak (solik 19an) bertako eta bretoi sagardoekin uztartuta.

• **Taupada** (16tik 22ra): Tautalo pintxoa bertako izotzezko sagardoarekin uztartuta.

• **Gagootz** (19an): pizza-errazioak Italiako rosé sagardoarekin.

• **Sua.Muka** (21ean eta 22an): sagardo-bermutarekin eta pintxoarekin osatutako aperitibo berezia.

HERNANI

• **Errioguarda Enea** (16tik 22ra): dastatzeko menua bertako eta nazioarteko sagardoekin uztartuta.

HONDARRIBIA

• **Higeralde Sagarlekua** (16tik 22ra): bertako platerak Bidasoa ibaiaren bi aldeetako sagardoekin uztartu ahal izango dira.

• **Tatapas Gastroteka** (20an): lau platereko menua nazioarteko eta bertako sagardoekin uztartuta.

TOLOSA

• **Tolosaldea Jatetxea** (16tik 22ra): bertako eta nazioarteko sagardoen dastaketa eta horiek erosteko aukera.

• **Ama Tolosa** (20tik 22ra): bertako produktuak hainbat euskal sagardoekin uztartzen dituen menua.

www.sagardoarenlurraldea.eus

ANTOLATZAILEA

BABESLEAK

CIDER WEEK 16 - 22 NOVIEMBRE

ASTIGARRAGA

• **Malum Rex** (del 16 al 22): dos menús (uno vegano) maridados con sidras locales e internacionales.

• **Ibai Lur** (del 16 al 22): menú Gourmet maridado con sidras vascas de diferentes estilos y bodegas.

• **Sagardoetxea** (día 20): cata guiada de sidras locales e internacionales con el pommelier Haritz Rodríguez.

DONOSTIA

• **Apar** (del16 al 22): degustación de sidra ancestral espumosa de Cataluña como aperitivo y de sidra de hielo vasca como postre.

• **Bertakoteka** (del 16 al 22): pintxo de merluza maridado con tres sidras con D.O. Euskal Sagardoa.

• **Bodega Klandestina** (del 16 al 22): venta de sidras internacionales que se degustarán durante la semana.

• **Iratze** (del 16 al 22): pintxos y crepes (solo el día19) maridados con sidras vascas y bretonas.

• **Taupada** (del 16 al 22): pintxo Tautalo maridado con sidra de hielo.

• **Gagootz** (día 19): porciones de pizza acompañadas de sidra italiana rosé.

• **Sua.Muka** (días 21 y 22): aperitivo especial con vermut de sidra y pintxo.

HERNANI

• **Errioguarda Enea** (del 16 al 22): menú degustación maridado con sidras locales e internacionales.

HONDARRIBIA

• **Higeralde Sagarlekua** (del 16 al 22): maridaje de sus platos con sidras de ambos lados del río Bidasoa.

• **Tatapas Gastroteka** (día 20): menú de cuatro pases maridado con sidras internacionales y locales.

TOLOSA

• **Tolosaldea Jatetxea** (del 16 al 22): degustación de sidras locales e internacionales y opción de comprarlas.

• **Ama Tolosa** (del 20 al 22): menú que marida productos de cercanía con una variedad de sidras vascas.

www.sagardoarenlurraldea.eus

ORGANIZA

SAGARDOAREN LURRALDEA

Astigarragako Udala

PATROCINAN

HAIN GIPUZKOA

EUSKADI BASQUE COUNTRY

EUSKADI BASQUE COUNTRY Gastronomika