

BISIGU eta SAGARDO FESTA

TOLOSA - MAIATZAK 31 - EKAINAK 2



SAGARDOAREN TXOKOA

*‘Sagardoak ere
baduelako
elegantziatik’*

**TOLOSALDEKO SAGARDOTEGIETAKO SAGARDOAK ETA
PINTXOAK DASTATZEKO AUKERA, ZERKAUSIAN.**

DEGUSTACIÓN DE SIDRAS DE TOLOSALDEA Y PINCHOS,
EN EL TINGLADO.



ZERKAUSIA

EKAINAK 1 - 11:30 -14:30 ETA 19:00-21:30

EKAINAK 2 - 11:30 -14:30



TOLOSAKO ALDE ZAHARRA
EKAINAK 1 - 11:30

BISITA GIDATUAK

*38 sagardotegi
Tolosako alde
zaharrear*

**EGIN DENBORAN ATZERA ETA
EZAGUTU NON KOKATZEN
ZIREN TOLOSAKO SAGARDOTEGI
ZAHARRAK. ONDOREN, DASTAKETA.**

RETROCEDE AL PASADO SIDRERO
DE TOLOSA, Y CONOCE DÓNDE SE
SITUABAN SUS ANTIGUAS SIDRERÍAS.
DESPUÉS, DEGUSTACIÓN.

BISIGU MENUA

*'Orioko zapore
autentikoena,
Tolosan'*

**KATXIÑA ETA XIXARIO ERRETEGIETAKO
PARRILLARIEK PRESTATUTAKO MENUA, ORIO
ERARA ERRETAKO 300 BISIGUREKIN.**

MENÚ ELABORADO POR PARRILLEROS DE KATXIÑA Y
XIXARIO, CON 300 BESUGOS AL ESTILO ORIO.



ZERKAUSIA

EKAINAK 1 - 14:00 BAZKARIA ETA 21:00 AFARIA

EKAINAK 2 - 14:00 BAZKARIA



TXINPARTA ELKARTEA
MAIATZAK 31 - 20:30

MARIDAJE AFARIA

*'Itsasoa eta
hurra uztartuz'*

**OHIKOENA IZATEN EZ DEN ARREN,
BA AL ZENEKIEN POSIBLE DELA
ARRAINA SAGARDOAREKIN
MARIDATZEA?**

AUNQUE NO ES LO MÁS HABITUAL,
¿SABÍAS QUE ES POSIBLE MARIDAR EL
PESCADO CON SIDRA?

ERRESERBAK

TOLOSALDEA TOUR TURISMO BULEGOAN

943 697 413 - tour@tolosaldea.com

BISIGU MENUA

55 EURO



Antxoak gatzetan

Anchoas en salazón

Tomate entsalada hegaluzearekin

Ensalada de tomate con bonito

Zainzuria Nafarroa A.G.B

Espárragos D.O. Navarra

Bisigua parrillan

Besugo a la parrilla

“Bixigoxo” postrea

Postre “Bixigoxo”

Edarietan:

Heras Cordon (kriantza / *crianza*), Gaintza (txakolina / *txakolí*), Insalus (ura / *agua*), Irigoien- Herrera.

Tolosaldeko sagardotegi guztietako sagardoa eta Zabala kafea.

Sidra de todas las sidrerías de Tolosaldea y café Zabala.

SAGARDOAREKIN UZTARTZE AFARIA

27 EURO



Nafarroako zainzuriak

Espárragos de Navarra

Antxoak

Anchoas

Bakailao ajoarrieroa temperatura baxuan egositako arrautzekin

Bacalao ajoarriero con huevo cocido a baja temperatura

Xolomoburua

Cabecero de lomo

Postrea: Gorrotxategik prestatutako berezitasuna

Postre especialidad de Gorrotxategi

* Plater bakoitza sagardo edo deribatu batekin aterako da

**Cada plato se servirá con sidras o derivados*