

EXPERIENCIA ENOGASTRONOMIKA EN LA BODEGA HIRUZTA

- **DURACIÓN:** 1 h y 15 aprox
- **IDIOMAS:** euskera, castellano, inglés y francés
- **HORARIOS Y APERTURA:** De miércoles a domingo y festivos. Cita previa. Sujeto a disponibilidad bodega. 12:00 Y 13:00
- **MÍNIMO DE PERSONAS PARA REALIZAR ACTIVIDAD:** 2
- **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**
Incluye:
 - Explicación de la Historia de la bodega Hiruzta y del Txakoli de Hondarribia.
 - Degustación de txakolis 3 txakolis: Hiruzta, Hiruzta Berezia e Hiruzta Rosé.
 - Hamaiketako de productos locales en las instalaciones de la bodega. 6 pintxos pensados y elaborados por los hermanos Txapartegi de Sutan para maridar con nuestros txakolis:
 1. Gilda artesana de anchoa de Hondarribia.
 2. Bonito escabechado en cítricos.
 3. Tosta de rilletes de pato y foie con manzana al txakoli.
 4. Cabezada asada de Euskal Txerri con aliño de pimiento de Espeleta.
 5. Las 5 experiencias de Maskarada. 2 chorizos y 3 salchichones de Euskal Txerri (Pimiento de cristal, setas, algas, picante y cítrico)
 6. Quesos. Idiazabal & Bleu de Basque.

(Puede haber una modificación en de alguno de los pintxos por temporada)

Al final la experiencia se le regalará a cada visitante lo siguiente:

- Una botella por persona del txakoli especial HIRUZTA BEREZIA edición limitada formato Magnum (1,5 litros) que tiene un coste de 25€.