Visita Albaola

La sidra y el ballenero San Juan.

Albaola

¡Llega hasta el corazón de la cultura vasca visitando el astillero museo escuela, Albaola Itsas Kultur Faktoria, y degustando el menú tradicional de sidrería en una bodega de sidra vasca! En Albaola, ubicado en la bahía de Pasaia, están construyendo la réplica del galeón ballenero del siglo XVI, "San Juan", ante el público y con técnicas tradicionales. Allí descubrirás las claves de la íntima relación entre el mar y la sidra a través de la historia de nuestros antiguos marineros. Para completar el día, disfrutarás del tradicional menú de sidrería en una de ellas; en la sidrería, además de degustar sidra vasca, tendrás acceso a las zonas más privadas de la bodega en una visita guiada en la que conocerás los secretos de la producción de este legendario producto vasco.

Visitarás la Factoría Albaola en Pasajes, comenzarás el circuito de manera libre primero por la exposición y después terminarás en la nao San Juan para hacer una presentación de 20-30 minutos. Después, visitarás una bodega de sidra donde realizarás una visita con una degustación guiada de diferentes sidras vascas. Para terminar disfrutarás de un menú tradicional de sidrería.

- Entrada libre en Albaola Itsas Kultur Faktoria
- Visita guiada de 30 min al galeón ballenero San Juan
- Visita guiada en bodega de sidra
- Menú tradicional de sidrería

Precios:

Adultos, 63€ persona.

Jóvenes (14-17 años), 48€ persona.

Niños, (4-13 años), 35€ persona.

Mínimo:

Grupo de 10 personas.

Pago:

Se pagará el 100% del importe en el momento de la reserva.

Cancelación:

Cancelación gratuita hasta 72 horas antes del día de la reserva.

Horarios:

Martes, jueves y sábados. El horario de Albaola es según idiomas. Mirar en el calendario. En la sidrería la visita comienza a las 13.30 horas.

Idiomas: Euskera, castellano, inglés y francés (bajo petición previa).

Punto de encuentro:

Factoría Marítima Albaola: Ondartxo, 1, 20110 Pasai San Pedro, Gipuzkoa.

También puedes realizar esta misma actividad con **TRASPORTE INCLUIDO**.

Contacta con nosotros en reservas@petritegi.com o en el [943 45 71 88](tel:943457188).