

Mendukilo: El origen del sabor – cata sensorial bajo tierra

Cueva de Mendukilo

PLAZAOLA-SAKANA-ULTZAMALDEA

En el interior de la Cueva de Mendukilo, el agua marca el ritmo de la experiencia. Esta propuesta combina una visita guiada por el espacio subterráneo con una cata sensorial que conecta geología, territorio y gastronomía. El recorrido permite comprender cómo el agua ha modelado la cueva a lo largo del tiempo y cuál es su papel en la identidad del valle.

La experiencia continúa con una cata a ciegas de aguas, la propia de la cueva, recogida mediante goteo, y agua embotellada de Betelu. A continuación, se realiza una degustación organoléptica de cuatro quesos de Quesería Bikain, acompañados de sidra ecológica para personas adultas o zumo ecológico de la Sidrería Perkatzenea. Una propuesta que une naturaleza subterránea, tradición pastoril y producto local en un entorno singular.

Ideal para:

Personas adultas, grupos y amantes de la naturaleza y la gastronomía que buscan una experiencia sensorial diferente, combinando visita subterránea y cata en un entorno único.

Temática


Cultural y patrimonial
Naturaleza y ecoturismo
Gastronomía

Dirección: Carretera Alli, s/n, 31879 Astitz, Navarra

Web: www.mendukilo.com

Mail: mendukilo@mendukilo.com

Tel.: 948 396 095

RSS: @cuevamendukilo 



AltaNavarra
GoiNafarroa

Sakana Plazaola
Ultzamaldeia

Horario:

De 12:30 a 14:00

Duración:

1 hora y 30 minutos

Cuándo se realiza:

En fechas programadas a lo largo del año. Consultar disponibilidad en el calendario web oficial

Qué incluye:

Entrada y visita guiada a la cueva
Cata a ciegas de aguas (agua de la cueva y agua de Betelu)
Cata organoléptica de 4 variedades de queso de Quesería Bikain
Degustación de sidra y zumo ecológico de Sidrería Perkatzenea
Agua y queso para todos los participantes
Material de cata
Acceso a tienda al finalizar la experiencia

Precio:

Tarifa única: 18€ por persona
Grupos: 300 € por grupo (máx. 15 personas), en fecha a convenir con la entidad

Idiomas disponibles:

Castellano

Accesibilidad:

Parking disponible
El recorrido no es accesible para personas con movilidad reducida

Condiciones y observaciones:

Reserva previa a través de la web
N.º mínimo de participantes: 15
N.º máximo de participantes: 25
Se recomienda acudir con ropa de abrigo y cómoda, adecuada para ambiente frío, y calzado resistente y antideslizante debido a la temperatura constante de 8°C y la humedad de la cueva.
Para más información sobre reservas, disponibilidad y condiciones, consultar con la empresa organizadora



Mendukilo: Zaporearen jatorria – lurpean dastatze sentsoriala

Mendukilo Kobazuloa

PLAZAOLA-SAKANA-ULTZAMALDEA

Mendukiloko kobazuloaren barruan, urak markatzen du esperientziaren eritimoa. Proposamen honek lurrazpiko espazioan zehar bisita gidatu bat eta geologia, lurraldea eta gastronomia lotzen dituen dastatze sentsorial bat konbinatzen ditu. Ibilbideak urak denboran zehar nola kobazuloa modaltu duen eta haranaren nortasunean duen eginkizuna zein den ulertzeko aukera ematen du.

Esperientziak ur-dastatze itsu batekin aurrera jarraitzen du, kobari dagokiona, tantaka bildua, eta Beteluko botilako urarekin. Ondoren, Bikain gaztandegiko lau gaztaren dastatze organoleptikoa egiten da, helduentzako sagardo ekologikoarekin edo Perkatzenea Sagardotegiko zuku ekologikoarekin batera. Proposamen horrek lurpeko natura, artzaintza-tradizioa eta tokiko produktua lotzen ditu ingurune berezi batean.

Norentzat:

Lurpeko bisita eta ingurune paregabe batean dastatzea konbinatuz, zentzumen-esperientzia desberdina bilatzen duten pertsona heldu, talde eta natura eta gastronomia maite dutenentzat.

Gaia:

Kultura eta ondarea
Natura eta ekoturismoa
Gastronomia

Helbidea: Alli errepidea, z/g, 31879 Astitz, Nafarroa

Web: www.mendukilo.com

E-mail: mendukilo@mendukilo.com

Tel.: 948 396 095

Sare sozialak: [@cuevamendukilo](https://www.instagram.com/cuevamendukilo) 



**AltaNavarra
GoiNafarroa**

Sakana Plazaola
Ultzamaldeia

Ordutegia:

12:30etatik 14:00etara.

Iraupena:

Ordu bat eta 30 minutu.

Noiz dago eskuragarri:

Urtean zehar programatutako egunetan. Kontsultatu erabilgarritasuna webgune ofizialean.

Zer hartzen du barne:

Kobarako sarrera eta bisita gidatua
Ur-dastatze itsua (kobako ura eta Beteluko ura)
Bikain gaztandegiko 4 gazta barietateren dastatze organoleptikoa
Sagardo ekologikoa eta Perkatzenea Sagardotegiko zuku ekologikoaren dastaketa
Ura eta gazta parte-hartzaile guztientzat.
Dastaketarako materiala.
Dendarako sarbidea esperientzia amaitzean.

Prezioa:

Tarifa bakarra: 18 € pertsonako
Taldeak: 300 € talde bakoitzeko (gehienez 15 pertsona),
erakundearekin hitzartu beharreko datan.

Hizkuntza aukerak:

Gaztelera

Irisgarritasuna:

Aparkaleku erabilgarria.
Ibilbidea ez da irisgarria mugikortasun urriko pertsonentzat.

Baldintzak eta aukerak:

Aldez aurretik erreserba webgunearen bidez.
Gutxieneko parte-hartzaile kopurua: 15
Gehieneko parte-hartzaile kopurua: 25
Giro hotzerako egokia den arropa bero eta erosoarekin joatea gomendatzen da, baita oinetako erresistente eta irristagaitzekin ere, 8 ° C-ko tenperatura konstantea eta haizuloko hezetasuna direla eta.
Erreserbei, erabilgarritasunari eta baldintzei buruzko informazio gehiago nahi izanez gero, kontsultatu enpresa antolatzailearekin.

