



*Los sabores  
de la sierra  
de Huelva*

Huelva Turística

---

## MÁS INFORMACIÓN

---



+34 622 310 014



[infoehuelvaturistica.com](mailto:infoehuelvaturistica.com)



[www.huelvaturistica.com](http://www.huelvaturistica.com)



---

ESCANEA Y RESERVA



Experiencia  
*gourmet*  
en la sierra de Huelva



Sin duda, una de las grandes joyas de la **sierra de Huelva** es su **gastronomía**.

En esta **experiencia gourmet**, descubrirás tanto los secretos del **jamón ibérico de bellota** y su largo proceso de elaboración, como las curiosidades de una **selección de quesos ecológicos** de elaboración artesanal, producidos en el **corazón de nuestra sierra**.

Esta **cata ibérica** se desarrolla en uno de los lugares más emblemáticos de la provincia de Huelva; La **destilería Martes Santo**. Situada en el pequeño municipio de **Higuera de la Sierra**, a escasos minutos de **Aracena**, fue **fundada en 1870** y cuenta, aún a día de hoy, con métodos de **elaboración tradicional** para obtener **licores ecológicos** y otras bebidas espirituosas.

## Degustación y catas

Compuesta por una completa visita a la destilería, en esta **experiencia gourmet** conocerás las curiosidades sobre la elaboración de los productos propios de **Martes Santo**, con una **degustación** de sus **licores** y una **suculenta cata** compuesta por una selección de **cuatro tipo de quesos ecológicos** elaborados en Aracena y maridados con **miel** y **mermeladas** de nuestra sierra, además de disfrutar del producto estrella de Jabugo, el **jamón ibérico de bellota**.



## Cuando pasa y precio de la experiencia



De lunes a sábado



Comienzo de la visita a las 11:00 a.m.



Destilería Martes Santo.  
Higuera de la Sierra  
(Huelva)



Adultos: 36€  
Niños de 9 a 12: 18€  
Niños de 0 a 8: Gratis



[info@huelvaturistica.com](mailto:info@huelvaturistica.com)  
Tlf: +34 622310014