



HONDARRIBIA-IRUN

GOURMET

EXPERIENCE

PROPOSATZEN DIZUGU IBILBIDE ENOGASTRONOMIKO BAT EGITEA HONDARRIBIA ETA IRUNEN BARRENA DASTATZEAK, EKOIZLEEI BISITA GIDATUAK, SUKALDARITZA TAILERRAK... ETA ABAR EGINEZ. AUKERATU ETA GOZATU!

TE PROPONEMOS HACER UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR HONDARRIBIA E IRUN A TRAVÉS DE CATAS, VISITAS GUIDAS A PRODUCTORES, TALLERES DE COCINA... ¡ELIGE Y DISFRUTA!

www.bidasoaturismo.com



T. 943 645 458



IBILBIDE ENOGASTRONOMIKO BAT HONDARRIBIA ETA IRUNDIK

UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR HONDARRIBIA E IRUN

MENU HONDARRIBIA



SARDARA

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 943 030 301 / gorkabarbarin@gmail.com

GAUR ARRAINA JANGO DUGU
Asteazkenetan ☎11:00-13:00.
Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea.
Sasoiko arrainarekin errezetak egiten ikasiko dugu. Denbora badago, eta arrantzak horretarako bidea ematen badu, Benta bisitatuko dugu.

HOY COMEMOS PESCADO
Los miércoles ☎11:00-13:00.
Se requiere reserva previa.

Aprenderemos a elaborar recetas con pescado de temporada. Si el tiempo y las capturas lo permiten, se visitará la lonja.

15€



HIRUZTA BODEGA

ERRESERBAK/RESERVAS: T. 943 10 40 60

UPATEGIA BISITA GIDATUA
Larunbatetan, Igandeetan eta Jaiegunetan ☎12:00 + ☎13:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. (Kontsultatu taldeentzako ordutegia)

Bisitaldi gidatua mahastietan zehar eta upategira, eta bi txakolinen eta bertako produktuen dastaketa.

VISITA GUIADA BODEGA
Sábados, Domingos y Festivos ☎12:00 + ☎13:00. Se requiere reserva previa. (Consultar horarios para grupos).

Visita guiada por los viñedos y la bodega con degustación de 2 txakolis y productos locales.

12€



AMONA MARGARITA

ERRESERBAK/RESERVAS:
kaixo@amonamargarita.com

ETXKO OGIA EGITEN IKASTEKO TAILERRA
Ostegunetan ☎18:00 / Larunbatetan ☎11:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. Ezagutu etxeko ogia egiteko prozesua, ikasi ama orea egiteko trikimailuak, eta zure ogia oratzen eta ogi-lantegi batean egosten ikasi. Norentzat: helduentzat nahiz umeentzat, helduekin joaten badira.

TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN CASERO
Los jueves ☎18:00 / Los sábados ☎11:00. Se requiere reserva previa.

Conoce el proceso de elaboración del pan casero y aprende trucos para elaborar la masa madre natural, amasar y hornear tu propio pan en un obrador. Dirigido a adultos y niños acompañados de adultos.

Haurrak/Niños: 5€ -
Helduak/Adultos: 10€



IKUSNAHI

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 676 95 84 08 / www.ikusnahi.com

EUSKAL TRADIZIOZKO SUKALDARITZAREN IKASTAROA

Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea (5 ordu).

Euskal tradiziozko sukaldaritzako plater famatuena egiten ikasiko dugu, Klink elkartearen. Horren aurretik azoka bisitatuko dugu, eta bertan tradiziozko janaria egiteko osagai batzuk erosiko ditugu.

CURSO DE COCINA TRADICIONAL VASCA
Se requiere reserva previa (5 horas).

Aprenderemos a elaborar los platos más famosos de la cocina tradicional vasca en la sociedad Klink. Antes visitaremos el mercado donde podremos comprar parte de los ingredientes con los que elaboraremos la comida tradicional.

125€



PINTXO TOUR HONDARRIBIA

Astelehenerdik igandera ☎19:00-22:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. Tour honen bidez miniaturazko goi mailako sukaldaritzarekin gozatuko dugu, Hondarribiko 5 establezimendu onenak bisitatu. Gainera tour honekin harresidun hirigune historikoa eta arrantzaleen Portua auzoa ikusiko ditugu.

PINTXO TOUR HONDARRIBIA

De lunes a domingo ☎19:00-22:00. Se requiere reserva previa. Este tour nos permitirá disfrutar de la alta cocina en miniatura visitando 5 de los mejores establecimientos de Hondarribia. Además, este tour nos llevará a descubrir el casco histórico amurallado y así como el barrio de la Marina o de los pescadores.

95€

DANONTZAT

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 943 64 65 97 / gs.danontzat@gmail.com

AZOKA ETA SUKALDARITZA
Hilabete bakoitzeko azken asteazkena ☎11:00-13:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea.

Taldean gosalduek ondoren, eta hitz egin ondoren, azokara goaz oinez. Postuak bisitatu eta erosketak egin. Ondoren lokalera itzultzea, erositako produktuekin guztien artean plater bat eta bi pintxo egiteko; denek dastatuko dituzte. Berriz ere hitz egin esperientziari buruz, eta taldeko argazkia egin.

MERCADO Y COCINA
Último miércoles de cada mes ☎11:00-13:00. Se requiere reserva previa.

Tras realizar un desayuno en grupo y abrir un debate, nos dirigimos al mercado andando. Visita y compra por los diferentes puestos. A continuación, vuelta al local para realizar con los productos adquiridos un plato entre todos y dos pintxos, que serán degustados por todos los asistentes. Nuevamente, se abre un debate sobre la experiencia y foto de grupo.

16€



**AUKERATU
ETA GOZATU!
¡ELIGE Y
DISFRUTA!**

MENU IRUN



OLA SAGARDOTEGIA

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 943 623 130
info@olasagardotegia.eus

MOKO BISITA GIDATUA
Urtarriletik ekainera: asteartetik ostiralera ☎19:30, larunbat eta igandean ☎12:30. Ekainetik abenduaren 8ra: asteartetik igandera ☎12:30 + ☎19:30. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea.

Ezagutu ezazu 700 urtetik gorako historia duen Arantzateko burdinola zaharrean, Aiako Harrien Parke Naturalaren ondoan dagoen sagardotegia. Bisita laburra, sagardotegira; eta, ondoren, sagardo-dastaketa, ohiko pintxo batez lagunduta.

VISITA GUIADA MOKO

De enero a junio: de martes a viernes ☎19:30, sábado y domingo ☎12:30. De junio al 8 de diciembre: de martes a domingo ☎12:30 + ☎19:30. Se requiere reserva previa. Conoce una bodega de sidra situada en la antigua ferrería de Arantzate con más de 700 años de historia y cerca del Parque Natural de Peña de Aia. Visita breve de la bodega junto con una degustación de sidra acompañada de un pintxo tradicional.

<10 urte/años: doan/gratuito -
Haurrak/Niños 10-18 años/urte: 5€ -
Helduak/Adultos: 7€



TXALAKA BISITA GIDATUA

Urtarriletik ekainera: asteartetik ostiralera, ☎19:00, eta larunbat eta igandean: ☎11:30. Ekainetik abenduaren 8ra: asteartetik igandera, ☎11:30 + ☎19:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. Hasteko, labur azalduko da XIII. mendeko burdinolaren historia. Gero, sagastietan ibiliko gara, sagardoaren gure mundua sakon azaltzen den bitartean. Hortik, gaur egun ekoizten den dolarrera joango gara, eta sagardotegian amaituko dugu, sagardo-dastaketa eginez ohiko pintxo batekin lagunduta.

VISITA GUIADA TXALAKA

De enero a junio: martes-viernes ☎19.00, sábado y domingo ☎11.30. De junio al 8 de diciembre: de martes a domingo ☎11.30 + ☎19.00. Se requiere reserva previa. Para comenzar se relatará brevemente la historia de la ferrería del siglo XIII y después recorreremos los manzanales mientras se explica a fondo nuestro mundo de la sidra. De ahí nos dirigimos al lagar donde se produce hoy en día y finalizaremos en la bodega con una cata de sidra acompañada de un pintxo tradicional.

<10 urte/años: doan/gratuito -
Haurrak/Niños 10-18 años/urte: 7€ -
Helduak/Adultos: 12€



FELIX MANSO IBARLA

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 943 841 964 / info@felixmanso.com

GEUK PRESTATU, GEUK JAN
Ostegunetan ☎19:00-22:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. 5. plater prestatuko ditugu, eta prestatzen amaitutakoan jan egingo ditugu, plater bakoitzari egokitutako ardo batekin lagunduta.

NOSOTROS LO COCINAMOS, NOSOTROS NOS LO COMEMOS

Los jueves ☎19:00-22:00. Se requiere reserva previa. Elaboraremos 5 platos los cuales degustaremos una vez terminada su elaboración junto a un vino maridado con cada plato.

80€



PINTXOAK ETA ARDOAK DASTATZEN

Azteazkenetan ☎19:00-21:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. Somelier batekin azalduko dugu pintxo bakoitza nola egiten den eta zer osagai dituen eta zergatik ondo egokitzen diren haingaitz ardorekin.

¡CATAMOS PINTXOS Y VINOS!

Los miércoles ☎19:00-21:00. Se requiere reserva previa. Explicaremos junto a un somelier la elaboración e ingredientes de cada pintxo y el por qué se maridan con diferentes vinos.

45€



BIDASSOA BASQUE BREWERY

ERRESERBAK/RESERVAS: info@bidassoa.es

GARAGARDO-DASTAKETA ETA FABRIKAN ELABORATZEKO PROZESUA
Larunbatetan ☎16:00 + ☎16:30 + ☎17:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. Gure garagardo-fabrikara bisita gidatua egingo da; eta bertan, garagardoa nola egiten den azalduko da. Bukatutakoan, egiten ditugun garagardo batzuk dastatzeko eta mokaduren bat jateko aukera izango da fabrikaren bertan.

CATA DE CERVEZAS Y SU PROCESO DE ELABORACIÓN EN FÁBRICA

Los sábados ☎16:00 + ☎16:30 + ☎17:00. Se requiere reserva previa. Consistirá en una visita guiada a nuestra fábrica de cerveza en la que se explicará la forma en la que se elabora la cerveza y al terminar se podrán degustar algunas de las cervezas que elaboramos, acompañadas de un picoteo en nuestra fábrica.

15€



PAPPERINO

ERRESERBAK/RESERVAS: info@papperino.es

IZOZKIA EZAGUTZEN
De abril a octubre, de lunes a domingo. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. Ikasi ezazu nola egiten den benetako izozki naturala eta esperimintatu ezazu abangoardiako fusio eta uztaezekin.

DESCUBRIENDO EL HELADO
Apiriletik urrira, astelehenerdik igandera. Se requiere reserva previa. Descubre cómo se elabora el auténtico helado natural y experimenta con fusiones y maridajes de vanguardia.

10€



VINOTECA MENDIBIL

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 943 66 04 00
web@vinotecamendibil.com

ARDO-DASTAKETA
Ostiraletan ☎20:00-22:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. 5 ardo dastatuko dira itsuka, gure zentzumenez aztertzen eta gozaten ikasiz.

CATA DE VINO
Los viernes ☎20:00-22:00. Se requiere reserva previa. Degustación a ciegas de 5 vinos aprendiendo a analizarlos y disfrutarlos con nuestros sentidos.

30€



SAKONA

ERRESERBAK/RESERVAS: T. 620 379 102
info@sakonacoffee.com

JAKIN EZAZU KAFAA FRUTA BAT DELA
Hilabete bakoitzeko azken asteazkenetan ☎9:00-11:00. Beharrezkoa da alde zurretik erreserba egitea. Ameriketarik eta Afrikatik ekarritako 4 kafe dastatuko dira, uzta-sasioaren arabera. Ukimena, ikusmena, usaimena eta dastamena izango dira protagonistak dastaketa honetan: jatorri desberdineko kafe-aldeak ezagutuz.

DESCUBRE QUE EL CAFÉ ES UNA FRUTA
Último miércoles de cada mes ☎9:00-11:00. Se requiere reserva previa. Cata de 4 cafés de América y África según la temporada de cosecha acompañada con dulces caseros de Sakona. El tacto, la vista, el olfato y el gusto serán los protagonistas: conocerás los granos de café, la tostadora tradicional y los cafés con sus diferentes sabores y fragancias.

20€