

# PINTXO GIDA GUÍA PINTXOS



Hondarribia · Irun



Bidasoa Eskualdeari, hau da, izen bereko ibaiak zeharkatzen duenari, harrera eta gustu ona nabari zaizkio. Galiar lurraldetik hurbil dagoen eskualde honen ardatzak itsasoaren olatuak eta natura berdea izanik, azpimarratzekoa da sukaldaritzarako duen talentua ere. Bidasoa eskualdean Hondarribiak eta Irunek arreta erakartzen dute, izan ere bi herri hauetan sukaldaritza maisuek euren gaitasunetaz baliatu eta gastronomia arte bilakatzen dute.

Sukaldaritza arte honek mailarik gorena lortzen du, zalantzarik gabe, miniatura-sukaldaritzan, pintxoetan, alegia; eta Bidasoa eskualdea aspaldi samarretik ari da nabarmentzen alor horretan, hainbat lehiaketetan sarituak eta aintzatetsiak izan diren bertako sukaldarien eskutik. Gidaliburu honetan, ibilbide bat proposatzen dizuegu, Hondarribian eta Irunen Euskadi Gastronomika Produktuaren Klubekoak diren pintxo-establezimenduetan barrena egiteko. On egin!!.

La comarca del Bidasoa, surcada por el río que le da nombre, rezuma buen gusto y acogida. Próxima al país galo, esta comarca, a caballo entre las olas del mar y la naturaleza más verde, desborda talento culinario. Hondarribia e Irun polarizan la comarca del Bidasoa y es en estas dos localidades donde los maestros de la restauración despliegan su ingenio para interpretar el arte de la gastronomía.

Sin duda, este arte culinario alcanza cotas altísimas en la cocina en miniatura, los pintxos, donde la comarca del Bidasoa viene destacando desde hace tiempo de la mano de sus restauradores, premiados y reconocidos en diferentes concursos. En esta guía, os proponemos un recorrido por los establecimientos de pintxos que conforman el Club de Producto de Euskadi Gastronomika en Hondarribia e Irun, ¡buen provecho!.

---



## HONDARRIBIA

### ALDE ZAHARRA CASCO ANTIGUO

- 1 ALAMEDA
- 2 DANONTZAT
- 3 ANTXIÑA

### PORTUA/MARINA

- 4 TXANTXANGORRI
- 5 SARDARA
- 6 ENBATA
- 7 GRAN SOL
- 8 ARDOKA
- 9 HONDAR

### JAITZUBIA AUZOA BARRIO JAITZUBIA

- 10 HIRUZTA BODEGA



## ALAMEDA

Minasoroeta, 1 · Hondarribia  
943 64 27 89

*Astelehenak, igande eta astearte gauak eta, apirilra arte, asteazken eta ostegun gauak ixrita  
Lunes cerrado. Domingo y martes noche, y hasta abril miércoles y jueves noche*



## DANONTZAT

Denda kalea, 6 · Hondarribia  
943 64 65 97

*Asteartetan ixrita  
Martes cerrado*



### *Kanazawa hegaltxoak · Alitas Kanazawa*

Gure etxera bisitan etortzen zaizkigun bertan sustraitutako pertsonaiek nahiz hainbat itsaso zeharkatu dituztenek kontatutako istorio eta pasadizoetan inspiratutako platera. Baserriko oilasko-hegaltxoak dira, itsas ukituarekin maneatuak eta marinatuak, frijitu eta kurruskari amaierarekin.

Plato inspirado en las historias y anécdotas de personajes arraigados y viajeros de muchos mares que han visitado nuestra casa. Son unas alitas de pollo de caserío, aliñadas y marinadas con toques marinos, finalmente fritas y crujientes.



### *Gozamen trufatua · Delicia trufada*

Leongo mingain onduren azpian patata konfitatuak Verako pipe-rrautsarekin, gatz ketua, trufa eta oliba-olioa gainetik. Prestaketaren bukaera bezeroaren aurrean egiten den ikuskizuna da.

Lengua curada de León con cama de patata confitada al pimentón de La Vera, sal ahumada, trufa y chorrillo de aceite de oliva. El final de la preparación es un espectáculo que se desarrolla ante el cliente.

## ANTXIÑA

Arma Plaza, 2 · Hondarribia  
943 64 18 80

*Ostegunak ixita*  
*Jueves cerrado*



## TXANTXANGORRI

San Pedro kalea, 27 · Hondarribia  
943 64 21 02

*Neguan ostegun arratsaldeak ixita*  
*Cerrado jueves tarde en invierno*



*Itsas eta mendi nahaskia · Revuelto mar y montaña*

Itsasoa eta mendia batuko dira barazkiekin eta txapiroia bere tintarekin egindako arrautza-nahasi honetan.

El mar y la montaña se funden en este revuelto de verduras y txipiron sobre su propia tinta.



*Foie plantxan · Foie a la plancha*

Foie freskoa plantxan gatz-ezkatekin eta hau sagar-konpotarekin laberatutako txigorkiaren gainean eta Modena ozipinarekin zipriztinduta.

Foie fresco a la plancha con escamas de sal sobre tosta horneada con compota de manzana y regado con vinagre de Módena.

## SARDARA

San Pedro kalea, 10 · Hondarribia  
943 03 03 01

*Asteazkenak itxita*  
*Miércoles cerrado*



## ENBATA

Zuloaga kalea, 5 · Hondarribia  
943 64 10 54

*Egunero zabalik*  
*Abierto todos los días*



5

6



*Barbalada*

Bakailoa hiru testuratan: azal kurruskaria, tenperatura baxuan egindako bakailao-printzak eta brandada bat, hiru saltsarekin lagunduta: maionesa ketua, baratxuri beltzezko aliolia eta piper gorriko, limazko eta txilezko marmelada.

Bacalao en tres texturas: una piel crujiente, un bacalao a baja temperatura deslascado y una brandada, que van acompañados de tres salsas: mahonesa ahumada, alioli de ajo negro y mermelada de pimiento rojo, lima y chile.



*Foie plantxan · Foie a la plancha*

Foie freskozko eskaloepa plantxan arbendol geruzaren, azenario kurruskariaren eta beren konpoten gainean.

Escalope de foie fresco a la plancha sobre lecho de almendra, crujiente de zanahoria y sus compotas.

## 7 GRAN SOL

San Pedro kalea, 65 · Hondarribia  
943 04 73 24

*Astelehenetan itxita.*  
*Lunes cerrado.*



## 8 VINOTEKA ARDOKA

San Pedro kalea, 30 · Hondarribia  
943 64 31 69

*Asteartetan itxita*  
*Martes cerrado*



*Ahatea laranjarekin egindako lingotea bere teila kurruskariarekin*  
*Lingote de pato a la naranja con su teja crujiente*

Arrozeko paperarekin egin-dako eta ahatea laranjarekin betetako lingote txikia da, urrez margotutakoa, teila kurruskari batekin, jengibre-perlekin eta laranja-azalarekin.

Es un pequeño lingote hecho con papel de arroz y relleno de pato a la naranja pintado con oro, con una teja crujiente, perlas de jengibre y corteza de naranja.



*Atun carpaccioa · Carpaccio de atún*

Hiru saltsakarik carpaccio honen nortasuna nabarmentzen dute. Laranja eta limoizkoa lehena, antxoa eta oliba beltzekoa bigarrena, eta piper berde zein tipulazko ozpin-olioa azkena.

Tres aliños potentian la personalidad de este carpaccio. El primero es de naranja y limón, el segundo de anchoa y aceituna negra y el tercero de vinagreta de pimienta verde con cebolla.

## HONDAR

Zuloaga kalea, 20 · Hondarribia  
943 64 27 93

*Asteazkenak itxita*  
*Cerrado miércoles*



## HIRUZTA BODEGA

Jaitubia auzoa, 266 · Hondarribia  
943 10 40 60

*Astelehenak eta astearteak (jai egunak izan ezik) itxita, baita urritik maiatzerako gauak ere.*  
*Cerrado lunes y martes (salvo festivos), y de octubre a mayo por las noches.*



*Bakailao-takoa · Taco de bacalao*

Ostatu honek bere-berezko duen bakailaoa plantzan tipula karamelizatu eta piper gorri zein berdeekin. Kalitate goreneko produktuak mokadu gustagarri batean.

El bacalao a la plancha que caracteriza a la casa con cebolla caramelizada y pimientos rojos y verdes. Productos de calidad suprema en un bocado delicioso.

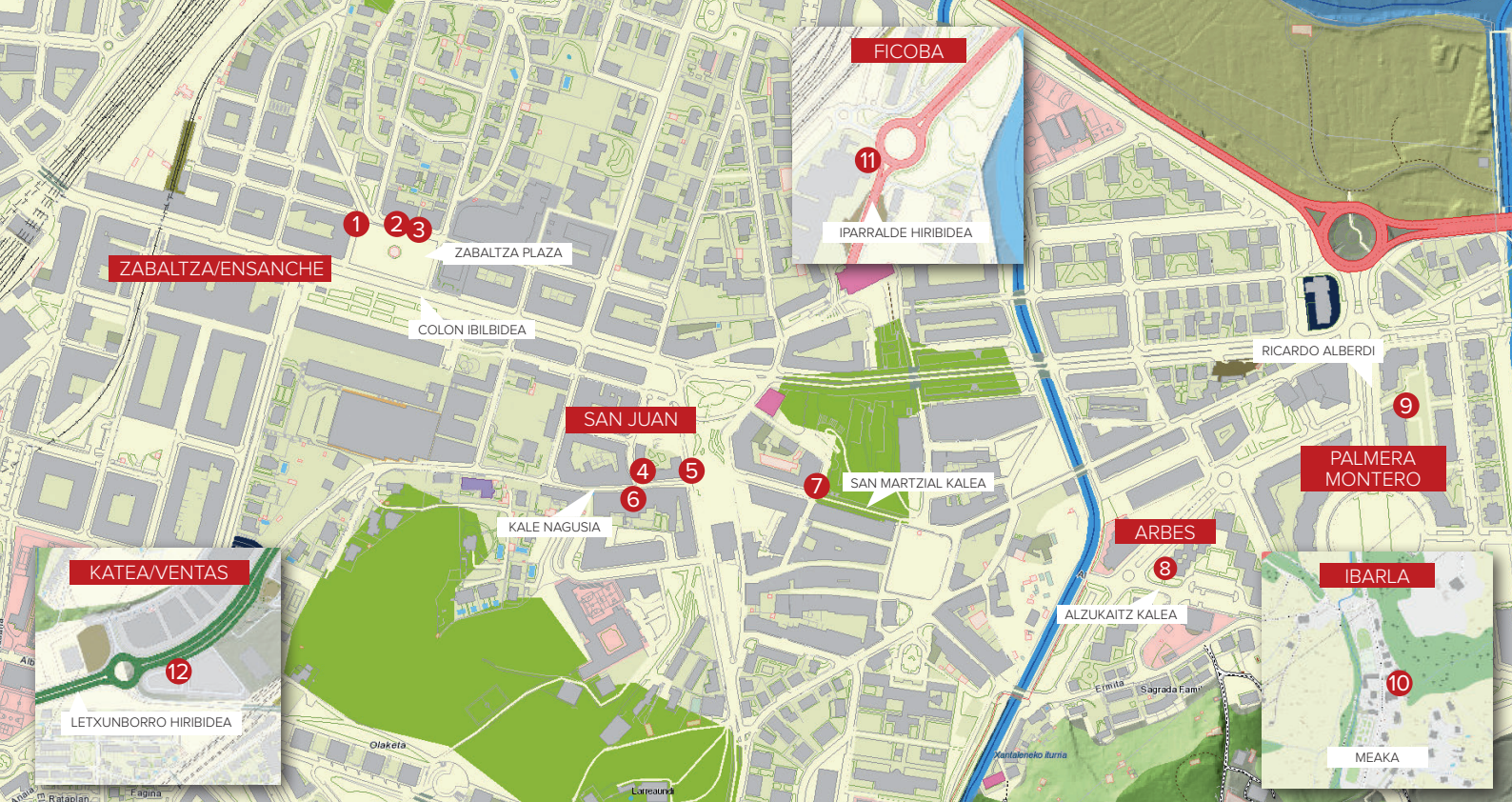


*Konfitatutako pikillo-piperra odolki z beteta*  
*Pimiento del piquillo confitado relleno de morcilla*

Lodosako pikillo-piperrak eta tipulazko odolki dira mokadu aparta honen protagonista nagusiak. Pintxo landu honetan kalitatezko produktua ikus daiteke, non odolki z osaturiko barnealdeak duen dotoreziagatik harrituko zaituen.

Pimiento de Piquillo de Lodosa y morcilla de cebolla son los protagonistas de este exquisito bocado. Una apuesta por el producto de calidad en un elaborado pintxo, cuyo interior a base de morcilla, sorprende por su elegancia.





## IRUN



### ZABALTA ENSANCHE

- 1 REAL UNIÓN
- 2 LA CANASTA
- 3 EL ENSANCHE

### SAN JUAN

- 4 BASQUE CORNER
- 5 SARGIA
- 6 MANOLO
- 7 IRUNGO ATSEGIÑA

- 8 ARBES  
DANAKO

- 9 PALMERA MONTERO  
ZURA

- 10 IBARLA  
FÉLIX MANSO IBARLA

- 11 FICOPA  
IÑIGO LAVADO

- 12 KATEA/VENTAS  
CAFÉ IRUN

## REAL UNIÓN

Cipriano Larrañaga kalea, 1 · Irun  
943 61 50 23

*Ilgande arratsaldeak eta astelehenak ixita*  
*Cerrado domingo tarde y lunes*



## LA CANASTA

Zabaltza Plaza, 5 · Irun  
943 61 84 77

*Astelehen arratsaldeak ixita*  
*Cerrado lunes tarde*



### *Masail erregosia · Carrillera estofada*

Egiteak lana eta denbora behar du. Masaila su bizian estali ondoren, su txikian erregosiko da espainiar-saltsa batean eta aurrez murriztutako egosketa-zukuarekin estaliko da. Kolore eta temperatura kontrasteak sortzeko, piki-llozko flan hotzarekin zerbitzatuko da.

Su elaboración es lenta y laboriosa. La carrillera, tras sellarla a fuego fuerte, se estofa a fuego lento en una salsa española y se napa con el jugo de cocción previamente reducido. Para crear un contraste de color y temperatura, se emplata con un flan frío de piquillos.



### *Onddoz eta foiez betetako txiapiroia* *Txiapiroa relleno de hongos y foie*

Txiapiroia plantxan onddo, foie, tipula, baratxuri eta piper berde zapoetsuz beteta. Modu berezian aurkeztuko da: edalontzi batean esekita egongo da eta haren hondoan errobero apur bat izango du, zeini su emango zaion eta erroberoaren zapore osoa txiapiroira transmitituko den.

Txiapiroa a la plancha con un succulento relleno de hongos, foie, cebolla, ajo y pimienta verde. Se presenta, de una forma muy original, suspendido en un vaso con una pizca de romero en el fondo al que se le prende fuego para transmitir todo el sabor del romero al txiapiroa.

## EL ENSANCHE

Zabaltza Plaza, 5 · Irun  
943 05 65 78

*Igandeak itxita*  
*Domingo cerrado*



## BASQUE CORNER

Foruen kalea, 2 · Irun  
943 62 19 54

*Egunero irekita*  
*Abierto todos los días*



*Olagarro gratinatuzko txigorkia*  
*Tosta de pulpo gratinada*

Sueztitutako tipularekin egongo den baserriko ogi txigortu baten gainean, olagarroa mozzarella samurrezko bola batzuekin gratinatuko da Gratinatuak olagarroa beste modu eta harrigarri batean dastatzen utziko digu.

Sobre una tostada de pan rústico con cebolla pochada, el pulpo se gratina con unas bolitas de mozzarella fresca. El gratinado nos permite degustar el pulpo de una forma diferente y sorprendente.



*Etxeko min-broxeta · Brocheta de picante casera*

Haragia osagai nagusiena izanik eta deskubritu beharreko beste osagaiak lagun, bere testura oso krematsua eta gozoa da.

La carne es el ingrediente principal que acompañada por otros ingredientes a descubrir hacen que su textura sea muy cremosa y deliciosa en boca.

## SARGIA

Leon Iruretagoiena, 2 · Irun  
943 62 09 62

*Egunero irekita*  
*Abierto todos los días*



## MANOLO

Kale Nagusia, 13 · Irun  
943 62 11 95

*Egunero irekita*  
*Abierto todos los días*



### *Kuitxo hostopila · Milhojas de calabacín*

Kuitxoa tenpuran, barrengorriak eta urdaiazpiko iberikoa geruzatan tartekatuko dira eta hostopil gozo hau osatuko dute.

El calabacín en tempura, los champiñones y el jamón ibérico se alternan por capas para componer este delicioso milhojas.



### *Otarrainxka broxeta · Brocheta de langostino*

Pikillozko saltsaren azpian, tempura, eta honen barruan, oparia: otarrainxka zurituak Brie gaztarekin. Tenpuren espezieiek zapore multzoaren nortasun berezia indartzen dute.

Langostinos pelados y queso Brie en tempura. Sobre el conjunto, salsa de piquillos. Las especias de la tempura acentúan una combinación de sabores con mucha personalidad.

## 7 IRUNGO ATSEGIÑA

San Martzial kalea, 9 · Irun  
943 62 89 34

*Egunero irekita*  
*Abierto todos los días*



## 8 DANAKO

Alzukaiatz Kalea, 1 · Irun  
943 11 89 24

*Asteazkenak itxita, baita igandetik*  
*ostegun arteko gauak ere.*  
*Cerrado miércoles, y de domingo a jueves noche.*



*Txanpi barrubete urtua*  
*Fundido de champi relleno*

Lurreko uzta-rik onena zapo-arearen zerbiztura. Urdaiazpikoa, haragi mi- nezko barrubete krematsua, gazta eta tipula karamelizatu- a. Pixka bat berotu- ta, gailurra erdiesten du.

Lo mejor de la tierra al servicio del sabor. Jamón, champi con relleno cremoso con carne picante, queso y cebolla caramelizada. Con un toque de calor alcanza su plenitud.



*Aitona*

Txitarroa eskabete- xean pikillo- pipe- rrearekin, mertxikarekin, eskabetezko maionesarekin eta xirmendutan erretako sasierrauts jangarriarekin. Eta momentuan ketua.

Es un txitarro en escabeche con piquillo, melocotón, mayonesa de escabeche y una falsa ceniza de sarmiento comestible. Y ahumado al momento.

## ZURA

Ricardo Alberdi kalea, 3 · Irun  
943 57 84 68

*Egunero irekita*  
*Abierto todos los días*



## FÉLIX MANSO IBARLA

Meaka, 9 · Irun  
943 84 19 64

*Astearteak ixita.*  
*Cerrado martes.*

9

10



*Zura arrautza eta gazta sorpresa*  
*Sorpresa de huevo y queso Zura*



*Haginka egin*  
*Se me va la pinza*

Brick pastazko kono kurruskaria da bere sorpresarekin.

Es un cornete crujiente de pasta brick con su sorpresa.

Abakandoren hagin errea xerri Iberikoaren hirugiharraz, saltsa gazi-gezaz, jengibrez, sagar ozpinez eta erromero basatiaren ukituez.

Pinza de bogavante asada con panceta de cerdo Ibérico, salsa agridulce, jengibre, vinagre de manzana y toques de romero salvaje.

## IÑIGO LAVADO

Iparralde Hiribidea, 43. Ficoba · Irun  
943 639 639

*Astelehenak itxita, baita asteartetik ostegunera arteko eta igandeko gauak ere.  
Cerrado lunes, y de martes a jueves noche,  
y domingo noche*



## CAFÉ IRUN

Letxunborro Hiribidea, 91 · Irun  
943 637 377

*Egunero irekita  
Abierto todos los días*



### *Arrautzako ajoarrieroa · Ajoarriero de huevo*

Bakailaozko ajoarrieroa ur irakinetan egindako arrautza batekin. Gure kultura gastronomikoaren ordezkaririk bikaina da erro sendoak dituen jaki hau. Aurkezpenak lehen eta orain uztartzen ditu.

Ajoarriero de bacalao con huevo escalfado. Plato de fuertes raíces y excelente representante de nuestra cultura gastronómica. Su presentación funde pasado y presente.



### *Txipiroia plantxan · Txipiron plancha*

Kantauri Itsasoko txipiroi hau plantxan egingo da berezkoa duen zaporeari indarra emateko, eta tipula karamelizatuak lagunduko du.

Este txipiron del Cantábrico se hace a la plancha para potenciar su delicado sabor y se acompaña de cebolla caramelizada.

## Hondarribia

---

ALAMEDA	orr./pág.	6
ANTXIÑA	orr./pág.	8
ARDOKA	orr./pág.	13
DANONTZAT	orr./pág.	7
ENBATA	orr./pág.	11
GRAN SOL	orr./pág.	12
HIRUZTA BODEGA	orr./pág.	15
HONDAR	orr./pág.	14
SARDARA	orr./pág.	10
TXANTXANGORRI	orr./pág.	9

## Irun

---

BASQUE CORNER	orr./pág.	21
CAFÉ IRÚN	orr./pág.	29
DANAKO	orr./pág.	25
EL ENSANCHE	orr./pág.	20
FÉLIX MANSO IBARLA	orr./pág.	27
IÑIGO LAVADO	orr./pág.	28
IRUNGO ATSEGIÑA	orr./pág.	24
LA CANASTA	orr./pág.	19
MANOLO	orr./pág.	23
REAL UNIÓN	orr./pág.	18
SARGIA	orr./pág.	22
ZURA	orr./pág.	26





Hondarribia Irun Turismoa  
943 645 458

Luis Mariano, 3  
20302 · Irun  
943 020 732

Arma Plaza, 9  
20280 · Hondarribia  
943 643 677

Matxin de Arzu  
20280 · Hondarribia  
943 576 102

---

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

