



EUSKADI
gastronomika

A collage of 15 different dishes from various cuisines, arranged in a grid. The dishes include: fried chicken, a lobster tail, a bowl of ramen, a sushi roll, a piece of salmon, a bowl of soup, a piece of bread, a bowl of salad, a piece of meat, a bowl of rice, a piece of fish, a bowl of noodles, a piece of pizza, a bowl of pasta, and a piece of cake.

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 onduaren 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 txipiroia 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 ozpinarekin 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



Barbalada

Bakailaoa 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.

GRAN SOL

San Pedro kalea, 65 · Hondarribia
943 04 73 24

*Astelehenetan itxita.
Lunes cerrado.*



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*

Arrozezko 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 carpaccio · 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 potencian 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 ixita
Cerrado miércoles



HIRUZTA BODEGA

Jaitzubia auzoa, 266 · Hondarribia
943 10 40 60

Astelehenak eta astearteak (jaiegunak izan ezik) ixita, 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.

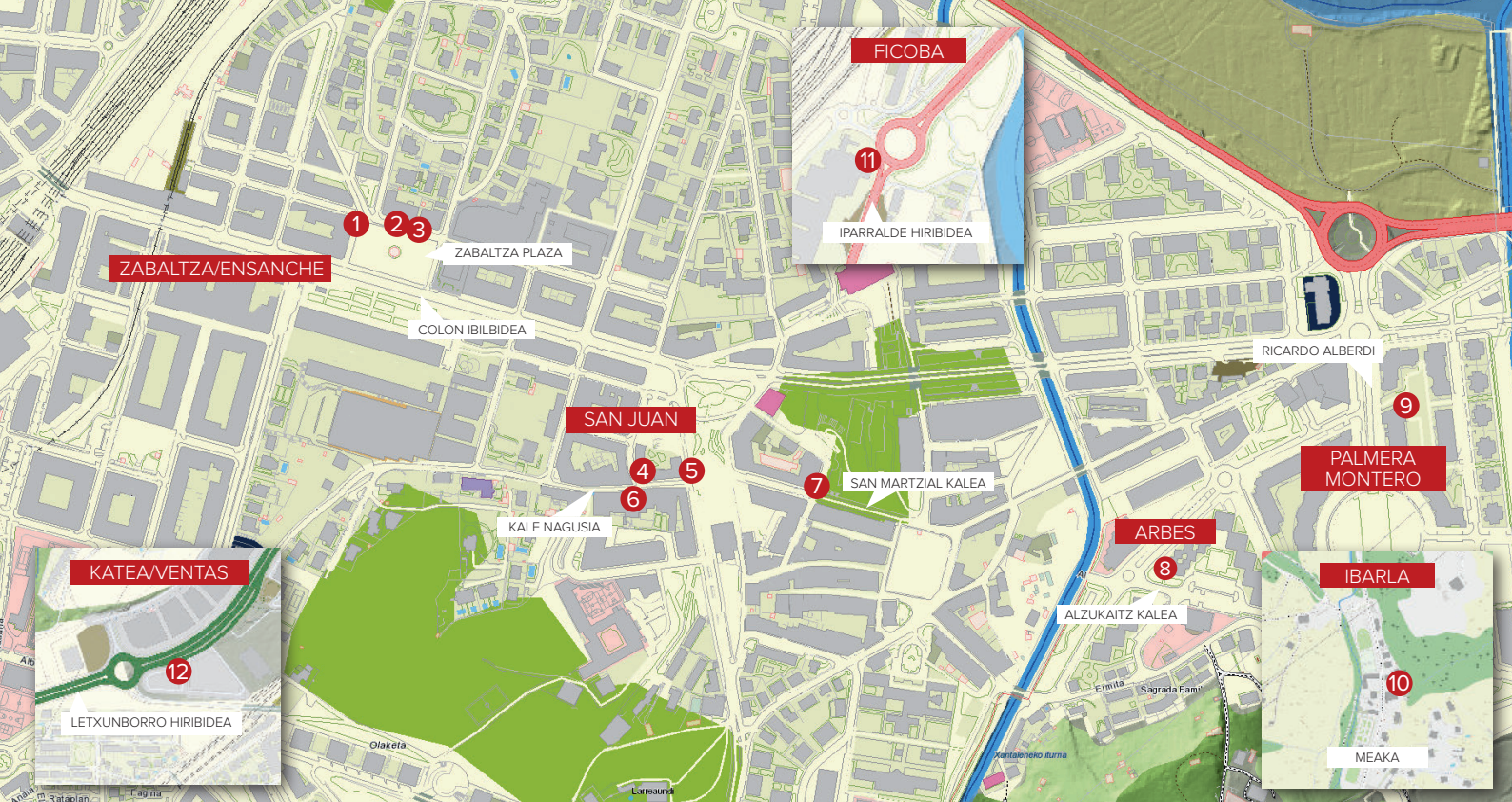
El bacalao a la plancha que caracteriza a la casa con cebolla caramelizada y pimientos rojos y verdes. Productos de calidad suprema en un bocado delicioso.



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

Lodosako pikillo-piperrak eta tipulazko odolkia dira mokadu aparta honen protagonista nagusiak. Pintxo landu honetan kalitatezko produktua ikus daiteke, non odolkiiz 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



ZABALZA 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 · Irún
943 61 50 23

Igande arratsaldeak eta astelehenak ixita
Cerrado domingo tarde y lunes



LA CANASTA

Zabaltza Plaza, 5 · Irún
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-lozko 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 txipiroia *Txipiron relleno de hongos y foie*

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

Txipiron 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 txipiron.

EL ENSANCHE

Zabaltza Plaza, 5 · Irún
943 05 65 78

Igandeak itxita
Domingo cerrado



BASQUE CORNER

Foruen kalea, 2 · Irún
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.



Ettxeko min-broxeta · Brocheta de picante casera

Haragia osagai nagusia 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



Kuiatxo hostopila · Milhojas de calabacín

Kuiatxo tenpura, barregarriak 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. Tenpura-aren espeziek 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 · Irún
943 62 89 34

Egunero irekita
Abierto todos los días



Txanpi barrubete urtua
Fondido de champi relleno

Lurreko uzta-rik onena zapo-arearen zerbitzura. Urdaiazpikoa, haragi-minezko barrubete krematsua, gazta eta tipula karamelizatua. Pixka bat berotuta, 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.

8 DANAKO

Alzukurkalea, 1 · Irún
943 11 89 24

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



Aitona

Txitarroa eskabetxean pikillo-piperarekin, mertxikarekin, eskabetzezko maionesarekin eta xirmendutan erretako sasierrauts jangarriarekin. Eta momentuan ketua.

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

ZURA

Ricardo Alberdi kalea, 3 · Irún
943 57 84 68

Egunero irekita
Abierto todos los días



9

FÉLIX MANSO IBARLA

Meaka, 9 · Irún
943 84 19 64

Astearteak ixita.
Cerrado martes.



10



Zura arrautza eta gazta sorpresa
Sorpresa de huevo y queso Zura

Brick pastazko kono kurruskaria
da bere sorpresarekin.

Es un cornete crujiente de pasta
brick con su sorpresa.



Haginka egin
Se me va la pinza

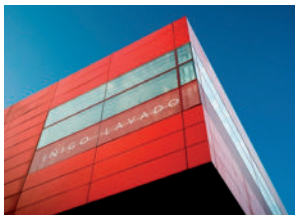
Abakandoren hagin errea xerri
Iberikoaren hirugiharraz, saltsa
gazi-gezaz, jengibre, sagar
ozpinez eta erromero basatiaren
ukituez.

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

11 IÑIGO LAVADO

Iparralde Hiribidea, 43. Ficoba · Irun
943 639 639

Astelehenak itxita, baita asteartetik osteguerara arteko eta igandeako gauak ere.
Cerrado lunes, y de martes a jueves noche,
y domingo noche



Arrautzako ajoarrieroa · Ajoarriero de huevo

Bakailaozko ajoarrieroa ur irakinetan egindako arrautza batekin. Gure kultura gastronomikoaren ordezkari bikaina da erro sendoak dituen jaki hau. Aurkezpenak lehe-
na eta oraina 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.

12 CAFÉ IRUN

Letxunborro Hiribidea, 91 · Irun
943 637 377

Egunero irekita
Abierto todos los días



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

