

GUIDE PINTXOS



Hondarribia • Irun



La région de la Bidasoa située en bordure du fleuve du même nom est réputée pour son accueil et son bon goût. Aux portes de la France entre vagues de l'océan et collines verdoyantes d'Euskadi, elle déborde de cuisiniers de talent. Fontarrabie et Irun en sont le centre et c'est là que ces derniers déploient tout leur génie et leur talent dans la gastronomie.

La cuisine minimaliste des "pintxos" est un art culinaire qui atteint actuellement des sommets et met en valeur le travail remarquable des restaurateurs locaux dont certains sont lauréats de difficiles concours.

Dans cette brochure nous vous proposons un circuit des établissements de Fontarrabie et d'Irun membres du "Club del Producto Euskadi Gastronomika". Bon appétit !

The Bidasoa Region, crossed by the river of the same name, is brimming with good taste, savours and friendliness. Close to France, this region, lying between the ocean waves and exuberantly green countryside, simply overflows with culinary talent.

Hondarribia and Irun polarise the Bidasoa Region. It is in these two cities that the masters of restoration deploy their ingenuity to interpret the art of cooking.

Undoubtedly, this culinary art gets to the highest levels through the mini-cuisine, the pintxos, where Bidasoa Region's awarded chefs have been prominent for a long time. In this guide, we are proposing you a tour through the several pintxo restaurants included in the Club de Producto de Euskadi Gastronomika in Hondarribia and Irun. Bon appétit!



HONDARRIBIA

VIEUX QUARTIER/
OLD TOWN

- 1 ALAMEDA
- 2 DANONTZAT
- 3 ANTXIÑA

QUARTIER DES
PÊCHEURS/
FISHERMEN'S QUARTER

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

JAITZUBIA

- 10 HIRUZTA BODEGA



ALAMEDA

Minasoroeta, 1 · Hondarribia
943 64 27 89

Fermé le lundi. Dimanche et mardi soirs, et jusqu'au mois d'avril le mercredi et le jeudi soir
Closed Monday. Sunday & Tuesday evenings. Wednesday & Thursday evenings until April.



DANONTZAT

Denda kalea, 6 · Hondarribia
943 64 65 97

Fermé le mardi.
Closed on Tuesdays.



Ailes de poulet Kanazawa · Kanazawa chicken wings

Plat inspiré des histoires et des anecdotes de personnages du cru et de voyageurs venus des mers lointaines qui ont visité notre maison. Ce sont des ailes de poulet fermier assaisonnées et marinées avec une touche marine puis frites pour les rendre croustillantes.

This dish takes its inspiration from tales and anecdotes of local characters and faraway travellers who have come to visit us. Our Kanazawa farm-fresh chicken wings are seasoned with hints of the sea and fried to crunchly perfection.



Délice truffé · Truffled delight

Langue séchée de León sur un lit de patates confites au piment de La Vera, sel fumé et truffe arrosée d'huile d'olive. Spectacle de la mise en place devant le client.

Cured tongue from León on top of confit potatoes, flavoured with La Vera paprika, smoked salt, truffle and a bit of olive oil. The result of the elaboration is a wonder in front of the customer.

ANTXIÑA

Arma Plaza, 2 · Hondarribia
943 64 18 80

*Fermé le jeudi.
Closed Thursday.*



TXANTXANGORRI

San Pedro kalea, 27 · Hondarribia
943 64 21 02

*Fermé le jeudi après-midi en hiver.
Closed Thursday evenings in winter.*



Oufs brouillés mer et montagne · Land and sea scramble

La mer et la montagne se fondent dans ces œufs brouillés aux légumes de saison et aux chipirons, présentés sur leur encre.

Garden and sea come together in this scrambled egg dish featuring vegetables and baby squid in its own ink.



Foie gras à la plancha · Seared foie gras

Foie gras frais avec des écailles de sel sur toast grillé au four avec de la compote de pomme, arrosé de vinaigre de Modène.

Fresh seared foie gras on toast sprinkled with sea salt flakes and served with apple compote and a drizzle of balsamic vinegar.

SARDARA

San Pedro kalea, 10 · Hondarribia
943 03 03 01

*Fermé le mercredi.
Closed Wednesday.*



ENBATA

Zuloaga kalea, 5 · Hondarribia
943 64 10 54

*Ouvert tous les jours.
Open 7 days a week.*



Barbalada

La morue en trois textures: une peau croustillante, des lamelles de morue cuite à basse température et une brandade, accompagnées de trois sauces: mayonnaise fumée, aioli à l'ail noir et marmelade de poivron rouge, citron vert et chili.

Codfish in three textures: crispy skin, low-temperature flaked cod, and a brandade, each served with its own sauce: a smoky mayonnaise, a black garlic aioli and a sweet red pepper, lime and chilli jam.



Foie gras à la plancha · Seared foie gras

Escalope de foie gras frais à la plancha sur un lit d'amandes et de carottes croustillantes, et ses compotes.

Pan-seared foie gras on a bed of almonds, carrot crisps and compote.

GRAN SOL

San Pedro kalea, 65 · Hondarribia
943 04 73 24

*Fermé le lundi. Réserver 943 04 73 24.
Closed Monday. Booking 943 04 73 24.*



VINOTEKA ARDOKA

San Pedro kalea, 30 · Hondarribia
943 64 31 69

*Fermé les mardis.
Closed on Tuesdays.*



Lingot de canard à l'orange et sa tuile croustillante
Orange duck ingot with crispy almond biscuit

Petit lingot en papier de riz fourré de canard à l'orange revêtu d'or, avec une tuile croustillante, des perles de gingembre et de l'écorce d'orange.

Rice paper 'ingot' stuffed with orange duck, painted in gold and served with a crisp almond biscuit, ginger pearls and orange zest.



Carpaccio de thon · Tuna carpaccio

Le caractère de ce carpaccio est renforcé par trois assaisonnements: orange et citron, anchois et olives noires puis d'une vinaigrette de piments verts et oignons.

Three seasonings enhance this carpaccio's character. The first is made with lemon and orange, the second with anchovies and black olives and the third with green pepper and onion vinegar dressing.

HONDAR

Zuloaga kalea, 20 · Hondarribia
943 64 27 93

*Fermé les mercredis.
Closed on Wednesdays.*



HIRUZTA BODEGA

Jaitzubia auzoa, 266 · Hondarribia
943 10 40 60

*Fermé le lundi et le mardi (sauf fêtes) et les soirs d'octobre à mai.
Closed Monday and Tuesday (except holidays).
October to May nights closed.*



Pavé de morue · Cod fillet

La morue, caractéristique de cette maison, avec de l'oignon caramélisé et des piments rouges et verts. Des produits d'une qualité suprême pour réaliser une bouchée délicieuse.

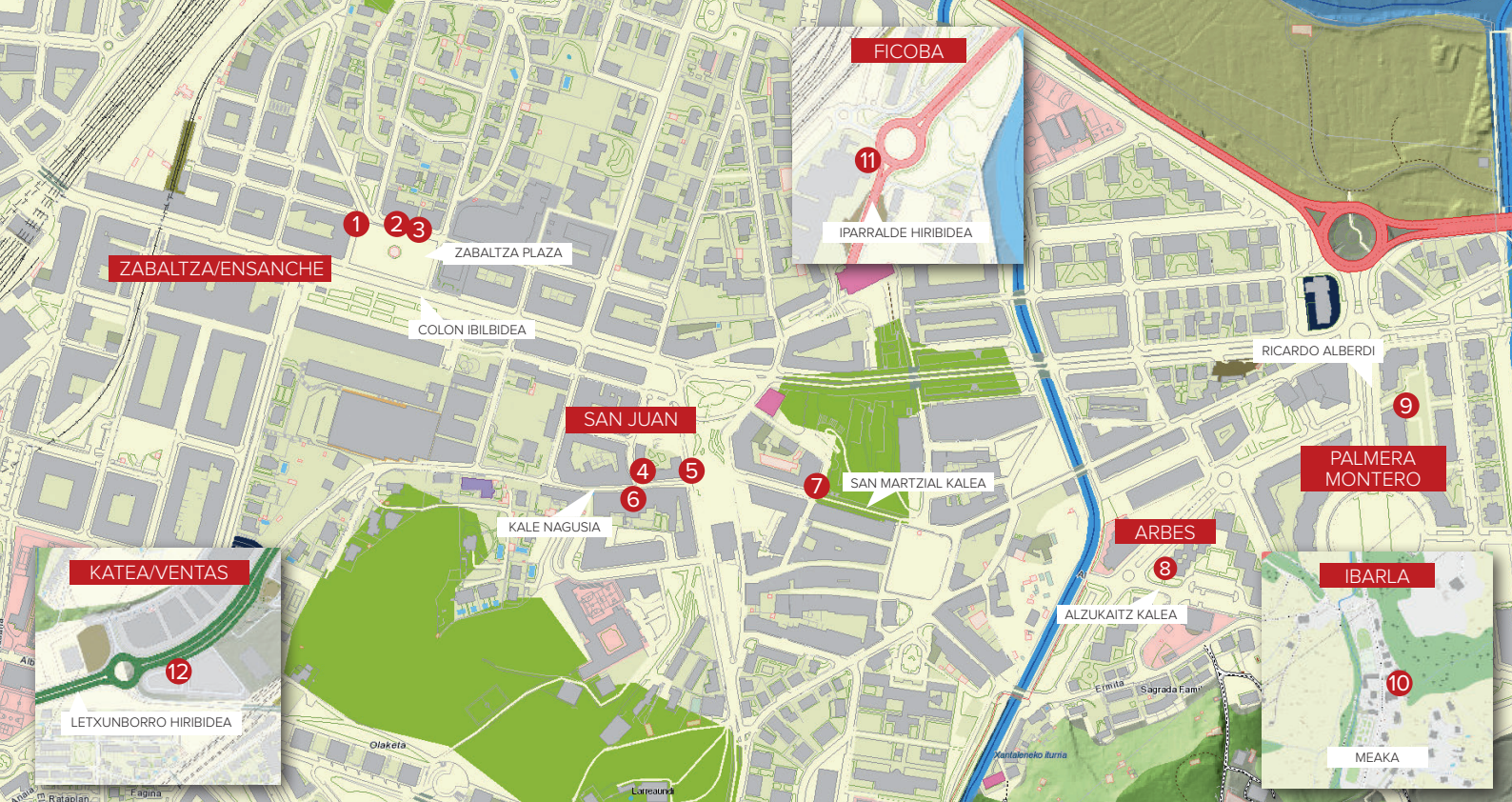
Grilled cod fillet, characteristic dish of this restaurant, served with caramelized onion, red and green peppers. Top-quality products for a delightful morsel.



*Poivron du piquillo confit farci de boudin
Caramelised piquillo pepper stuffed with black pudding*

Le poivron du piquillo de Lodosa et le boudin aux oignons sont les principaux ingrédients de cette bouchée savoureuse. Un pari pour le produit de qualité matérialisé dans une tapa élaborée, dont l'intérieur à base de boudin surprend par son élégance.

Piquillo peppers from Lodosa and black pudding with onions are the stars of this mouth-watering morsel. A commitment to quality ingredients in a elaborate pintxo with an elegant black interior.



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 FICOBÁ
- IÑIGO LAVADO

- 12 KATEA/VENTAS
- Café IRUN

REAL UNIÓN

Cipriano Larrañaga kalea, 1 · Irún
943 61 50 23

*Fermé le dimanche après-midi et le lundi.
Closed Sunday evening and Monday.*



LA CANASTA

Zabaltza Plaza, 5 · Irún
943 61 84 77

*Fermé le lundi après-midi
Closed Monday evening*



Estouffade de joues de veau · Stewed beef cheek

L'élaboration de cette tapa est lente et laborieuse. La joue de veau doit d'abord être saisie à feu vif puis cuite lentement à l'étouffée dans une sauce espagnole et pour finir, nappée du jus de cuisson qu'on aura réduit au préalable. La mise en plat se fait avec un flan de poivrons froid pour créer un contraste de couleur et de température.

Slow cooked with cooked with meticulous care. The beef cheek is seared in a hot pan, then slowly stewed in a rich Espagnole sauce A beef jus reduction is then drizzled over the top. To create a colour and temperature contrast, the dish is served with a cold piquillo red pepper flan.



*Chipiron farci de cèpes et de foie gras
Baby squid stuffed with Porcini mushrooms and foie gras*

Chipiron à la plancha farci d'un succulent mélange de cèpes, foie gras, oignons, ail et poivron vert. Il se présente sous une forme très originale, suspendu dans un verre avec une pointe de romarin au fond que l'on fait brûler pour que toute sa saveur se dégage et enveloppe le chipiron.

Grilled squid with a succulent stuffing of Porcini mushrooms, foie gras, onions, garlic and green pepper. In a very original presentation, this pinto is served in a glass with a sprig of rosemary at the bottom. The rosemary is set afire, which releases a rich smoke that permeates the squid.

EL ENSANCHE

Zabaltza Plaza, 5 · Irún
943 05 65 78

*Fermé le dimanche
Closed Sunday*



BASQUE CORNER

Foruen kalea, 2 · Irún
943 62 19 54

*Ouvert tous les jours
Open 7 days a week*



*Toast de poulpe gratiné
Octopus au gratin on toast*

Sur une tranche de pain rustique avec de l'oignon poché, on fait gratiner le poulpe avec des petites boules de mozzarella fraîche. Une préparation surprenante qui permet de déguster autrement le poulpe.

Octopus with fresh mozzarella au gratin with sautéed onions on a slice of round-loaf toast. Gratinating the octopus delivers a surprising flavour.



Brochette piquante maison · Spicy beef brochette

La viande est l'ingrédient principal de cette brochette, accompagnée par d'autres ingrédients à découvrir qui rendent sa texture très crémeuse et délicieuse en bouche.

The star ingredient in this pintxo is beef, combined with other secret ingredients to achieve a creamy texture and delicious flavour.

SARGIA

Leon Iruretagoiena, 2 · Irun
943 62 09 62

*Ouvert tous les jours
Open 7 days a week*



MANOLO

Kale Nagusia, 13 · Irun
943 62 11 95

*Ouvert tous les jours
Open 7 days a week*



Millefeuille de courgettes · Courgette millefeuille

La courgette en tempura, les champignons et le jambon ibérique s'alternent en couches successives pour composer ce délicieux millefeuille.

A delicious pintxo consisting of layers of courgette tempura, mushrooms and Iberian ham.



Brochette de langoustines · Prawn skewer

Beignet de langoustine décortiquée et fromage de Brie, recouvert de sauce aux piquillos. Les épices de l'assaisonnement donnent beaucoup de caractère à ce beignet.

Tempura prawn and Brie cheese stick with Piquillo pepper sauce topping. Tempura spices enhance this unique flavour combination.

7 IRUNGO ATSEGIÑA

San Martzial kalea, 9 · Irun
943 62 89 34

*Ouvert tous les jours
Open 7 days a week*



8 DANAKO

Alzukuraitz Kalea, 1 · Irun
943 11 89 24

*Fermé le mercredi et tous les soirs du
dimanche au jeudi.
Closed Wednesday and from Sunday
to Thursday evening.*



*Fondue de champignon farci
Melted stuffed mushroom*

Le meilleur de la terre au service du
goût : Jambon, champignon farci
d'une crème de viande relevée avec
du fromage et de l'oignon caramélisé.
Le réchauffer accentue sa plénitude.

The best soil product at the ser-
vice of flavour. Ham, mushroom
stuffed with spicy meat, cheese
and caramelized onion. Gets to
top of taste when heated.



Aitona

Chinchard mariné avec du poivron
du piquillo, de la pêche, de la ma-
rinade-mayonnaise et une fausse
cendre de sarment comestible. Et
fumé au moment de la consommation.

Scad escabeche with piquillo
pepper, peach, mayonnaise
marinade and edible vine shoot
ash. Smoked on the spot.

ZURA

Ricardo Alberdi kalea, 3 · Irún
943 57 84 68

Ouvert tous les jours
Open 7 days a week



9



Ouf et fromage surprise de Zura
Zura egg and cheese surprise

Cornet croustillant en pâte brick
avec sa surprise.

A crispy brick pastry horn stuffed
with a surprise.

FÉLIX MANSO IBARLA

Meaka, 9 · Irún
943 84 19 64

Fermé le mardi.
Closed Tuesday.



10



Pince-moi si tu peux
Lobster claw

Pince de homard rôtie avec
lard de porc ibérique, sauce
aigre-douce, gingembre, vinaigre
de pomme et quelques touches
de romarin sauvage.

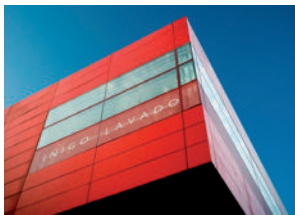
Grilled lobster claw with Iberian
pork belly, sweet and sour
sauce, ginger, apple vinegar and
touches of wild rosemary.

IÑIGO LAVADO

Iparralde Hiribidea, 43. Ficoba · Irun
943 639 639

Fermé le lundi et du mardi au jeudi soir, et le dimanche soir

Closed Monday, and Tuesday through Thursday night, and Sunday night



Oeuf sur pipérade · Egg ajoarriero

Oeuf poché sur pipérade avec lamelles de morue. Produit de fort caractère représentatif de notre culture gastronomique traditionnelle dans une présentation moderne.

Cod ajoarriero with poached egg. Strongly rooted dish and excellent representative of our gastronomic culture. Carefully presented, it blends past and present together.

CAFÉ IRUN

Letxunborro Hiribidea, 91 · Irun
943 637 377

*Ouvert tous les jours
Open 7 days a week*



Chipiron à la plancha · Grilled baby squid

Ce chipiron de la mer Cantabrique est cuit à la plancha pour mettre en valeur toute la délicatesse de sa saveur et accompagné d'oignon caramélisé.

This Bay of Biscay squid is pan-fried to bring out its naturally delicate flavour and served with caramelized onions.

Hondarribia

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

Irun

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

