



HONDARRIBIA-IRUN

GOURMET

EXPERIENCE

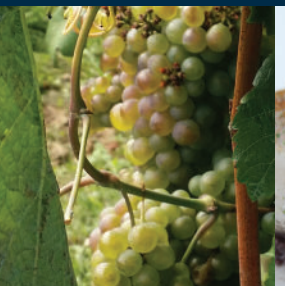
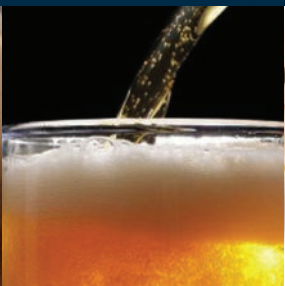
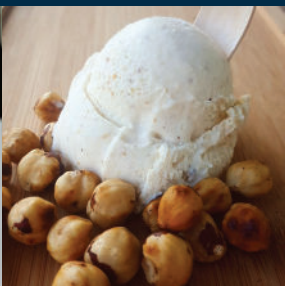
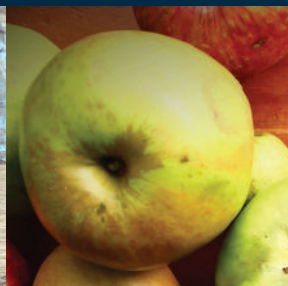
PROPOSATZEN DIZUGU IBILBIDE
ENOGASTRONOMIKO BAT EGITEA HONDARRIBIA
ETA IRUNEN BARRENA DASTATZEAK, EKOIZLEEI
BISITA GIDATUAK, SUKALDARITZA TAILERRAK...
ETA ABAR EGINEZ. AUKERATU ETA GOZATU!

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. 943 020 732



HONDARRIBIA-IRUN
Turismoa

Ayuntamiento
irun
www.irun.org

Hondarribiko
Udala



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Saborea
irun
Dastatu

Hondarribiko
PRODUKTUEN
AZOKA

EUSKADI
gastronomia

IBILBIDE
ENOGASTRONOMIKO
BAT HONDARRIBIA
ETA IRUNDIK

UN RECORRIDO
ENOGASTRONÓMICO
POR HONDARRIBIA
E IRUN

MENU HONDARRIBIA



SARDARA

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

GAUR ARRAINA JANGO DUGU
Asteazkenetan ☎11:00-13:00.
Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.
Sasoiko arrainarekin errezetak egiten ikasiko dugu. Eguraldiak 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 / reservas@hiruzta.com

BISITA GIDATUA DASTAKETAREKIN
Asteazkenetik igandera eta jaiegunetan
☎12:00etan eta ☎13:00etan.
Aldez aurretik erreserba egin behar da.

Bisita honetan Hondarribiko Hiruzta eta txakolinaren historia ezagutuko dugu. Mahastia eta upategia bisitatu ondoren, upeltegiko txakolin adierazgarrienetako hiru dastatuko dituzu. Hiruzta, Hiruzta Berezia eta Hiruzta Rosé.

VISITA GUIADA CON DEGUSTACIÓN
De miércoles a domingo y festivos a las ☎12h00 y a las ☎13h00. Se requiere reserva previa.

En esta visita conocerás la historia de Hiruzta y del txakoli en Hondarribia. Tras visitar el viñedo y la bodega, degustarás tres de los txakolis más representativos de la bodega. Hiruzta, Hiruzta Berezia e Hiruzta Rosé.

15 €



EXPERIENTZIA ENOGASTRONOMIKOA HIRUZTA+SUTAN

Asteazkenetik igandera eta jaiegunetan
☎12:00etan eta ☎13:00etan.
Aldez aurretik erreserba egin behar da.

Esperientzia honetan, gure 3 txakolin adierazgarrienak neurrira egindako aperitibo batekin elkartzen ditugu. Lurreko, itsasoko eta baratzeiko bertako produktuekin egindako 6 pintxo. Esperientzia honetan, gainera, upeltegiaren eta txakolinaren jatorriaren historia ezagutuko dugu.

EXPERIENCIA ENOGASTRONÓMICA HIRUZTA+SUTAN

De miércoles a domingo y festivos a las ☎12h00 y a las ☎13h00. Se requiere reserva previa.

En esta experiencia maridamos nuestros 3 txakolis más representativos con un aperitivo elaborado a medida para la ocasión. 6 pintxos elaborados con productos locales de la tierra el mar y la huerta. Durante esta experiencia además, conocerás la historia de la bodega y del origen del Txakoli.

29 €



IKUSNAHI

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

EUSKAL TRADIZIOZKO SUKALDARITZAREN IKASTAROA

Beharrezkoa da aldeaz aurretik 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

Astelehenetik igandera ☎19:00-22:00.
Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.
Tour honen bidez miniaturazko goi mailako sukaldaritzarekin gozatuko dugu, Hondarribiko 5 establezimendu onenak bisitatzu. 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 aldeaz aurretik erreserba egitea.

Merkatura bisitatzera abiatuko gera, garaian garaiko produktuak ezagutzera eta bertako ekoizleek gomendatutako erosketak egitera. Gastrotekara itzuliko gara merkatuan erositako produktu freskoekin prestatutako plater eta pintxoak prestatu eta dastatzeko.

MERCADO Y COCINA

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

Nos dirigimos andando al mercado para visitarlo, descubrir los productos de temporada y realizar la compra aconsejados por los productores locales. Regresamos a la gastroteka para cocinar y degustar diferentes platos y pintxos elaborados con los productos frescos adquiridos en el mercado.

25 €



AMONA MARGARITA

ERRESERBAK/RESERVAS:
www.amonamargarita.com/cursos-pan-casero

ETXEO OGIA EGITEN IKASTEKO TAILERRA

Hilabete bakoitzeko azken ostirala ☎17:00.
Beharrezkoa da aldeaz aurretik 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

Último viernes de cada mes ☎17:00.
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.

15 €

MENU IRUN



OLA SAGARDOTEGIA

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

SAGARDOTEGI MENUA DUEN BISITA GIDATUA

Otsailetik ekainera: larunbat eta igandeetan
☎12.30 + ☎19.00 (aste barruan kontsultatu).
Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.
Sagardotegi oso baten esperientziatz gozatuko dugu. Menu tipikoa jateaz gain, bakailao tortilla, bakailao fritutua piperrekin, txuleta, irasagar, gazta eta intxaurreak, aurten egindako sagardoa dastatuko dugu. Familiari, eraikinaren historiari, sagastiei eta sagardoari buruzko informazioa emango dizuegu xehetasunez.

VISITA GUIADA CON MENÚ SIDRERÍA

De febrero a junio: sábados y domingos
☎12.30 + ☎19.00 (entre semana consultar).
Se requiere reserva previa.
Disfrutaremos de la experiencia de una sidrería al completo. Además de comer un menú típico con tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso, membrillo y nueces, degustaremos las sidras elaboradas este año, y curiosaremos y conoceremos información acerca de la familia, historia del edificio, los manzanales y todo tipo de detalles acerca de la sidra.

Haurrak/Niños (galdetu/consultar) ·

Helduak/Adultos: 42 €



TXALAKA BISITA GIDATUA

Urtarriletik ekainera: asteartetik ostiralera,
☎19:00, eta larunbat eta igandean: ☎12:00.
Ekainetik abenduaren 8ra: asteartetik igandera,
☎12:00 + ☎19:00. Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.
Hasteko, labor azalduko da XIII. mendeko burdinolaren historia. Gero, sagastietan ibiliko gara, sagardoaren gure mundua sakon azaltzen den bitartean. Hortik, gaur egun ekoizten den dolarera joango gara, eta sagardotegian amaituko dugu, sagardo-dastaketa eginez ohizko pintxo batekin lagunduta.

VISITA GUIADA TXALAKA

De enero a junio: martes-viernes ☎19.00, sábado y domingo ☎12.00. De junio al 8 de diciembre: de martes a domingo ☎12.00 + ☎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 aldeaz aurretik 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 aldeaz aurretik erreserba egitea.
Somelier batekin azalduko dugu pintxo bakoitza nola egiten den eta zer osagai dituen eta zergatik ondo egokitzen diren hainbat 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: taproom@bidassoa.es

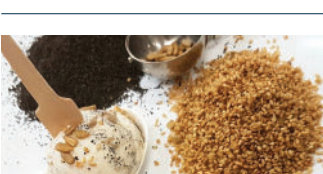
GARAGARDO-DASTAKETA ETA FABRIKAN ELABORATZEKO PROZESUA

Ostegun eta igandeetan ☎17:00.
Beharrezkoa da aldeaz aurretik 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

Jueves y domingos ☎17:00.
Se requiere reserva previa.
Consistirá en una visita guiada a nuestra fabrica 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

IZOKZIA EZAGUTZEN

Apiriletik urrira, astelehenetik igandera.
Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.
Ikasi ezazu nola egiten den benetako izozki naturala eta esperimintatu ezazu abangoardiako fusio eta uztartzeekin.

DESCUBRIENDO EL HELADO

De abril a octubre, de lunes a domingo.
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

Ostiralean ☎20:00-22:00. Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.
5 ardo dastatuko dira itsuka, gure zentzumenez aztertzen eta gozatzen 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 aldeaz aurretik erreserba egitea.
Amerikatik eta Afrikatik ekarritako 4 kafe dastatuko dira, uzta-sasoien 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 €