



HONDARRIBIA-IRUN

GOURMET

EXPERIENCE

NOUS VOUS PROPOSONS DE FAIRE UNE VISITE GASTRONOMIQUE ET OENOLOGIQUE À HONDARRIBIA ET IRUN À TRAVERS DES DÉGUSTATIONS, DES VISITES GUIDÉES CHEZ LES PRODUCTEURS, DES ATELIERS DE CUISINE ... CHOISISSEZ ET DÉGUSTEZ!

WE SUGGEST YOU TAKE A FOOD AND WINE TOUR IN HONDARRIBIA AND IRUN THROUGH TASTINGS, GUIDED VISITS TO PRODUCERS, COOKING WORKSHOPS... CHOOSE AND ENJOY!

www.bidasoaturismo.com



T. 943 020 732



HONDARRIBIA-IRUN
Turismoa

Ayuntamiento
irun
www.irun.org

Hondarribiko
Udala

GOBIERNO VASCO

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

GIPUZKOA
TURISMOA

Saborea
irun
Dastatu

Hondarribiko
PRODUKTUEN
AZOKA

EUSKADI
gastronomia

VISITE
GASTRONOMIQUE
ET OENOLOGIQUE À
HONDARRIBIA ET IRUN

A FOOD AND WINE
TOUR IN
HONDARRIBIA
AND IRUN



MENU HONDARRIBIA



HIRUZTA BODEGA

RÉSERVATION/RESERVATION:
T. 943 10 40 60 / reservas@hiruzta.com

VISITE GUIDÉE AVEC DÉGUSTATION

Du mercredi au dimanche et jours fériés à 12h00 et 13h00. Une réservation préalable est requise.

Lors de cette visite, vous découvrirez l'histoire d'Hiruzta et du txakoli à Fontarrabie. Après la visite du vignoble et du chai, vous dégusterez trois des txakolis les plus représentatifs de la cave. Hiruzta, Hiruzta Berezia et Hiruzta Rosé.

GUIDED TOUR WITH TASTING

From Wednesday to Sunday and bank holidays at 12:00 a.m. and at 01:00 a.m. Prior reservation is required.

On this visit you will learn about the history of Hiruzta and the txakoli in Hondarribia. After visiting the vineyard and the winery, you will taste three of the most representative txakolis of the winery. Hiruzta, Hiruzta Berezia and Hiruzta Rosé.

15 €



EXPÉRIENCE ENOGASTRONOMIQUE

HIRUZTA + SUTAN

Du mercredi au dimanche et jours fériés à 12h00 et 13h00. Une réservation préalable est requise.

Dans cette expérience, nous accompagnons nos 3 txakolis les plus représentatifs d'un apéritif sur mesure pour l'occasion, 6 pintxos élaborés avec des produits locaux de la terre, de la mer et du verger. Au cours de cette expérience, vous découvrirez également l'histoire de la cave et l'origine du Txakoli.

HIRUZTA+SUTAN ENOGASTRONOMIC EXPERIENCE

From Wednesday to Sunday and bank holidays at 12:00 a.m. and 01:00 a.m. Prior reservation is required.

In this experience we pair our 3 most representative txakolis with an aperitif made to measure for the occasion, 6 pintxos made with local products from the land, the sea and the orchard. During this experience, you will also learn about the history of the winery and the origin of txakoli.

29 €



SARDARA

RÉSERVATION/RESERVATION:
T. 943 030 301 / gorkabarbarin@gmail.com

AUJOURD'HUI NOUS MANGEONS DU POISSON

11:00-13:00.

Le mercredi. Sur réservation uniquement.

Nous apprendrons à élaborer des recettes à base de poisson de saison. Si la météo et les prises le permettent, nous visiterons la criée.

TODAY WE EAT FISH

11:00-13:00.

Wednesday Please book your place in advance.

We'll learn to make recipes using seasonal fish. Weather and catches permitting, we'll also visit the docks.

15 €



IKUSNAHI

RÉSERVATION/RESERVATION:
T. 676 95 84 08 / www.ikusnahi.com

COURS DE CUISINE TRADITIONNELLE BASQUE

Sur réservation uniquement (5h).

Nous apprendrons à préparer les plats les plus connus de la cuisine traditionnelle basque dans la société gastronomique Klink. Mais avant cela, nous irons au marché acheter une partie des ingrédients à partir desquels élaborer le plat traditionnel.

TRADITIONAL BASQUE COOKING COURSE

Please book your place in advance (5h).

We will learn to make the most famous dishes in traditional Basque cookery in the Klink society. Beforehand, we will visit the market to buy some of the ingredients to make these traditional dishes.

125 €



PINTXO TOUR HONDARRIBIA

19:00-22:00. Du lundi au dimanche.

Sur réservation uniquement.

Cette tournée des 5 meilleurs établissements de Hondarribia nous permettra de profiter de la haute cuisine en miniature et nous fera découvrir le quartier historique fortifié et le quartier des pêcheurs Portua Auzoa.

PINTXO TOUR HONDARRIBIA

19:00-22:00. Monday to Sunday.

Please book your place in advance.

This tour will bring us the delights of miniature haute cuisine by visiting 5 of the best bars in Hondarribia. What's more, this tour will also teach us about the walled historical city and the Portua Auzoa or fishermen's neighbourhood.

95 €



DANONTZAT

RÉSERVATION/RESERVATION:
T. 943 64 65 97 / gs.danontzat@gmail.com

MARCHÉ ET CUISINE

11:00-13:00. Le dernier mercredi du mois. Sur réservation uniquement.

On va visiter le marché de produits de terroir et faire les courses recommandées par ses producteurs. Nous reviendrons au restaurant pour cuisiner et déguster des plats et des pintxos préparés avec des produits frais achetés sur le marché.

MARKET AND COOKING

11:00-13:00.

Last Wednesday of each month.

Please book your place in advance.

We're going to visit the market, get to know the products at the time, and make the purchases recommended by the producers. We'll go back to the restaurant to prepare and taste the dishes and pintxos with the fresh produce we've bought in the market.

25 €



AMONA MARGARITA

RÉSERVATION/RESERVATION:
www.amonamargarita.com/cursos-pan-casero

ATELIER DE FABRICATION DE PAIN MAISON

17:00. Le dernier vendredi du mois.

Sur réservation uniquement.

Découvrez le procédé de fabrication du pain maison et apprenez les astuces pour faire du levain naturel, pétrir votre propre pain et l'enfourner dans un four professionnel. Adressé aux adultes et aux enfants accompagnés d'adultes.

HOMEMADE BREAD MAKING WORKSHOP

17:00. Last Friday of each month.

Please book your place in advance.

Find out how to make bread and learn tricks to make your own natural sourdough starter, knead and bake your own bread in a bakery. Available for adults and children accompanied by an adult.

15 €



OLA SAGAROTEGIA

RÉSERVATION/RESERVATION:
T. 943 623 130
info@olasagardotegia.eus

VISITE GUIDÉE AVEC MENU DE LA CIDRERIE

12.30 + 19.00 De février à juin : les samedis et dimanches (en semaine, consulter). Sur réservation uniquement. L'expérience totale d'une cidrerie ! En plus de déguster un menu typique avec l'omelette à la morue, la morue frite aux poivrons, la côte de boeuf, le fromage, pâte de coing et noix, nous dégusterons les cidres élaborés cette année. Durant notre visite nous découvrirons l'histoire de la famille, du bâtiment, les pommiers et toutes sortes de détails concernant le cidre.

GUIDED TOUR WITH CIDER HOUSE MENU

12.30 + 19.00 From February to June: open Saturdays and Sundays (weekday pricing upon request). Please book your place in advance.

We will enjoy the full experience of a cider farm!. In addition to eating a typical menu with cod omelette, fried cod with peppers, T-bone steak, cheese, quince jelly and walnuts for dessert, we will taste the ciders made during the year, and we will get to know about the family, the history of the building, apple orchards and all kinds of details about cidermaking.

42 € adultes (tarif enfant, consulter) - for adults (children pricing upon request)

MENU IRUN



VISITE GUIDÉE TXALAKA

De janvier à juin: mardi-vendredi: 19h00, samedi et dimanche: 12h00. De juin au 8 décembre: du mardi au dimanche: 12h00 et 19h00. Sur réservation uniquement.

Pour commencer, nous présenterons l'histoire de cette forge du XIIIe siècle. Ensuite, nous parcourons la pommeraie et découvrirons dans le détail notre monde du cidre. Puis, nous irons visiter le lieu où le cidre est fabriqué aujourd'hui pour terminer dans la cave avec une dégustation de cidre accompagné d'un pintxo traditionnel.

GUIDED TOUR TXALAKA

From January to June: Tuesday to Friday 19h00, Saturday and Sunday 12h00. From June to 8th December: Tuesday to Sunday 12h00 and 19h00. Please book your place in advance.

We will start off with a brief description of the history of the ironworks in the 13th century and then we will take a walk through the apple orchards whilst giving an in-depth explanation of our world of cider. From there we will go to the cider press where cider is produced today and we will end up back in the cider house for a tasting session accompanied by a traditional pintxo.

Moins de 10 ans: gratuit. / Enfants de 10 à 18 ans: 7 € / Adultes: 12 € - Under 10s: free entry. / Children from 10 to 18 years old: €7 / Adults: €12



FELIX MANSO IBARLA

RÉSERVATION/RESERVATION:
T. 943 841 964 / info@felixmanso.com

NOUS LE CUISINONS, NOUS LE MANGEONS

19:00-22:00. Le jeudi.

Sur réservation uniquement.

Nous préparerons 5 plats que nous dégusterons par la suite avec un vin associé à chaque plat.

WE COOK IT, WE EAT IT

19:00-22:00.

Thursdays. Please book your place in advance.

We will make 5 dishes and then taste them all along with a wine matched to each dish.

80 €



NOUS DÉGUSTONS DES PINTXOS ET DES VINS !

19:00-21:00. Le mercredi.

Sur réservation uniquement.

Avec l'aide d'un sommelier, nous expliquerons l'élaboration et les ingrédients de chaque pintxo, ainsi que les différents vins pouvant les accompagner.

WE TASTE PINTXOS AND WINES!

19:00-21:00.Thursdays.

Please book your place in advance.

Accompanied by a wine waiter, we will explain how each pintxo is made and its ingredients and why it is matched with different wines.

45 €



BIDASSOA BASQUE BREWERY

RÉSERVATION/RESERVATION: taproom@bidassoa.es

DÉGUSTATION DE BIÈRE ET SON PROCESSUS DE BRASSAGE EN USINE

17:00. Le jeudi et le dimanche.

Sur réservation uniquement.

Visite guidée de notre brasserie pour découvrir le procédé d'élaboration de la bière. La visite se terminera par une dégustation de bières et tapas.

BEER TASTING AND ITS BREWING PROCESS IN THE FACTORY

17:00. Thursdays and Sundays.

Please book your place in advance.

This will consist of a guided tour of our brewery explaining how beer is made and at the end, there will be a chance to taste some of our beers with a few snacks in our brewery.

15 €



PAPPERINO

RÉSERVATION/RESERVATION:
info@papperino.es

À LA DÉCOUVERTE DE LA GLACE

Disponible d'avril à octobre. Du lundi au dimanche. Sur réservation uniquement.

Découvrez comment est fabriquée la crème glacée naturelle et expérimentez les fusions et les accords avant-gardistes.

DISCOVERING ICE CREAM

Available from April to October. Monday to Sunday. Please book your place in advance.

Discover how natural ice cream is made and experiment with avant-garde fusion and pairing.

10 €



VINOTECA MENDIBIL

RÉSERVATION/RESERVATION:
T. 943 66 04 00
web@vinotecamendibil.com

DÉGUSTATION DE VINS

20:00-22:00. Le vendredi.

Sur réservation uniquement.

Dégustation à l'aveugle de 5 vins, analyse des vins et dégustation par les sens.

WINE TASTING

20:00-22:00.

Frídays. Please book your place in advance.

Blind tasting of 5 wines, learning to analyse and enjoy them with all our senses.

30 €



SAKONA

RÉSERVATION/RESERVATION: T. 620 379 102
info@sakonacoffee.com

DÉCOUVREZ QUE LE CAFÉ EST UN FRUIT

Le dernier mercredi du mois.

Sur réservation uniquement.

Dégustation de 4 cafés d'Amérique et d'Afrique selon la saison de récolte, accompagnés de douceurs de Sakona faits maison. Le toucher, la vue, l'odorat et le goût seront les protagonistes : vous apprendrez à connaître les grains de café, la torréfaction traditionnelle et les cafés avec leurs différents saveurs et parfums.

DISCOVER THAT COFFEE IS A FRUIT

Last Wednesday of each month.

Please book your place in advance.

Tasting of 4 coffees from America and Africa following the season of harvest accompanied with homemade sweets of Sakona. Touch, sight, smell and taste will be the protagonists: you will get to know the coffee beans, the traditional roaster and the coffees with their different flavours and fragrances.

20 €