



HONDARRIBIA-IRUN
GOURMET
EXPERIENCE

HONDARRIBIA ETA IRUNDIK IBILBIDE ENOGASTRONOMIKO BAT EGITEA PROPOSATZEN DIZUGU: DASTATZEAK, EKOIZLEENTZAKO BISITA GIDATUAK, SUKALDARITZA-TAILERRAK... AUKERATO ETA GOZATU!

TE PROPONEMOS HACER UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR HONDARRIBIA E IRUN A TRAVÉS DE CATAS, VISITAS GUIDATAS A PRODUCTORES, TALLERES DE COCINA... ¡ELIGE Y DISFRUTA!

www.bidasoaturismo.com

T. 943 020 732

IBILBIDE ENOGASTRONOMIKO BAT HONDARRIBIA ETA IRUNDIK

UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR HONDARRIBIA E IRUN

MENU HONDARRIBIA



HIRUZTA BODEGA

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 943 10 40 60 / reservas@hiruzta.com

BISITA GIDATUA DASTAKETAREN

Asteazkenetik igandera eta jaiegunetan
①12:00etan eta ②13:00etan.
Aldez aurretik erreserba egin behar da.

Bisita honetan Hondarrabiko Hiruzta eta txakolinaren historia ezagutuko duzu.
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 ①12h00 y a las ②13h00. 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€



ESPERIENCIAS ENOGASTRONÓMICAS HIRUZTA+SUTAN

Asteazkenetik igandera eta jaiegunetan
①12:00etan eta ②13:00etan.
Aldez aurretik erreserba egin behar da.

Esperiencia honetan, gure 3 txakolin adierazgarriena neurriira egindako aperitivo batekin elkartzen ditugu. Lurreko, itsasoko eta baratzeko bertako produktuekin egindako 6 pintxos. Esperiencia honetan, gainera, upeltegiaren eta txakolinaren jatorriaren historia ezagutuko duzu.

EXPERIENCIA ENOGASTRONÓMICA HIRUZTA+SUTAN

De miércoles a domingo y festivos a las ①12h00 y a las ②13h00. Se requiere reserva previa.

Aprendremos a elaborar recetas con pescado de temporada. Si el tiempo y las capturas lo permiten, se visitará la lonja.



15€



IKUSNAHI

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

EUSKAL TRADIZIOZKO SUKALDARITZAREN IKASTAROA

Hilabetako bakoitzeko azken asteazkena
①11:00-13:00. Beharrezko da aldez aurretik
erreserba egitea.

Merkatura bissitatzera abiatuko gera, garaian
garaiko produktuak ezagutzera eta bertako
ekoizleek gomendatutako erosketak egitea.
Gastrotekara itzuliko gara markatuan erositako
produktu freskoekin prestataitako plater eta
pintxoak prestatu eta dastatzeko.

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 ①19:00-22:00.
Beharrezko da aldez aurretik erreserba egitea.

Tour honen bidez miniaturazko goi
mailako sukaldaritzarekin gozatuko dugu,
Hondarribiko 5 establecimientos onenak
bisitatu. Gainera tour honekin harresidun
hirigune historikoa eta arrantzaleen Portua
auzoa ikusiko ditugu.

PINTXO TOUR HONDARRIBIA

De lunes a domingo ①19:00-22:00.
Se requiere reserva previa.

En esta experiencia maridaremos 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.

95€



DANONTZAT

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 943 64 65 97 / gs.danontzat@gmail.com

AZOKA ETA SUKALDARITZA

Hilabetako bakoitzeko azken asteazkena
①11:00-13:00. Beharrezko da aldez aurretik
erreserba egitea.

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.

MERCADO Y COCINA

Último miércoles de cada mes ①11:00-13:00.
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

ETXEKO OGIA EGITIN IKASTEKO TAILERRA

Hilabetako bakoitzeko azken ostirala ①17:00.
Beharrezko da aldez aurretik erreserba egitea.

Ezagutu etxeko ogia egiteko prozesua, ikasi ama
orea egiteko trikimailuak, eta zure ogia oraten
eta ogi-lantegi batean egosten ikasi. Norentzat:
helduentzat nahiz umeentzat, helduekin joaten
badira.

TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN CASERO

Último viernes de cada mes ①17:00.
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



TXALAKA BISITA GIDATUA

Urtarreliek ekainera: asteartekostirala,
①19:00, eta larunbat eta igandean: ②12:00.
Ekainetik abenduen 8ra: asteartekigandera,
①12:00 + ②19:00. Beharrezko da aldez
aurretik erreserba egitea.

Hasteako, labur azalduko da XIII. mendeko
burdinolaren historia. Gero, sagastietan
ibilbilo gara, sagardoaren gure mundua
sakon alzaten den bitartean. Hortik, gaur
egun ekoizten den dolarera joango gara, eta
sagardotegian amaituko dugu, sagardastaketa
eginez ohizko pintxo batekin lagunduta.

VISITA GUIADA TXALAKA

De enero a junio: martes-viernes ①19:00,
sábado y domingo ②12:00. De junio al 8 de
diciembre: de martes a domingo ①12:00 +
②19:00. Se requiere reserva previa.

Para comenzar se relatará brevemente la
historia de la sidrería del siglo XIII y después
recorremos 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 ute/años: doan/gratuito ·
Haurrak/Niños 10-18 años/urte: 7 € ·
Helduak/Adultos: 12 €

80€



PINTXOAK ETA ARDOAK DASTATZEN

Asteazkenetan ①19:00-21:00. Beharrezko da
aldez aurretik erreserba egitea.
Somelier batekin azalduko dugu pintxo
bakoitzal nola egiten den eta zer osagi
dituen eta zergatik ondo egokitzen diren
hainbat ardorekin.

¡CATAMOS PINTXOS Y VINOS!
Los miércoles ①19:00-21:00.
Se requiere reserva previa.
Explicaremos junto a un somellier la
elaboración y ingredientes de cada pintxo y
el por qué se maridan con diferentes vinos.
Haurrak/Niños (galdeku/consultar) ·
Helduak/Adultos: 42 €

45€



FELIX MANSO IBARLA

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 943 841 964 / info@felixmансо.com

GEUK PRESTATU, GEUK JAN

Ostegunetan ①19:00-22:00. Beharrezko da
aldez aurretik erreserba egitea.
Gure garagardo-fabrikara bisita gidatua
egindo da; eta bertan, garagardo nola
egiten den azalduko da. Bukatutakoan,
egiten ditugun garagardo batzuk dastatzeko
eta mokaduren bat jateko aurka izango da
fabrikaren bertan.

NOSOTROS LO COCINAMOS,
NOSOTROS NOS LO COMEMOS
Los jueves ①19:00-22:00.
Se requiere reserva previa.

Elaboraremos 5 platos los cuales
degustaremos una vez terminada su
elaboración junto a un vino maridado con
cada plato.

15€



BIDASSOA BASQUE BREWERY

ERRESERBAK/RESERVAS: taproom@bidassoa.es

ARDO-DASTAKETA

Ostiraletan ①20:00-22:00. Beharrezko da
aldez aurretik erreserba egitea.
5 ardo dastatuko dira itsuka, gure
zentzumenetaz aztertzen eta gozatzen ikasiz.

CATA DE VINO
Los viernes ①20:00-22:00.
Se requiere reserva previa.

Degustación a ciegas de 5 vinos
aprendiendo a analizarlos y disfrutárselos con
nuestros sentidos.

30€



SAKONA

ERRESERBAK/RESERVAS: T. 620 379 102
info@sakonacoffee.com

JAKIN EZAU KAFEA FRUTA BAT DELA

Hilabeto bakoitzeko azken asteazkenetan
①09:00-11:00. Beharrezko da aldez aurretik
erreserba egitea.

Amerikatik eta Afrikatik ekarritako 4 kafe
dastatuko dira, uzta-sasoiaren arabera.
Ukimena, ikusmena, usaimena eta
dastamenaren protagonista kafede
kafede aldeak ezagutuz.

DESCUBRE QUE EL CAFÉ ES UNA FRUTA

Último miércoles de cada mes ①9:00-11:00.
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€