



BIDATOUR KULTURA  
& TURISMO

GASTROTEKA  
DANONTZAT

HIRUZTA  
BODEGA

VINOTECA  
MENDIBIL

FÉLIX MANSO  
IBARLA JATETXEA

OLA SAGARDOTEGIA

# Irun - Hondarribia *Gourmet* EXPERIENCE

Hondarribia eta Irundik ibilbide enogastronomiko bat egitea proposatzen dizugu: dastatzeak, ekoizleei bisita gidatuak, sukaldaritza-tailerrak...  
**aukeratu eta gozatu!**

Te proponemos hacer un recorrido enogastronómico por **Hondarribia e Irun** a través de catas, visitas guiadas a productores, talleres de cocina...  
**¡elige y disfruta!**



[www.bidasoaturismo.com](http://www.bidasoaturismo.com)  
T. 943 020 732  
T. 943 643 677



IBILBIDE  
ENOGASTRONOMIKO BAT  
HONDARRIBIA ETA IRUNDIK

# Irun - Hondarribia *Gourmet* EXPERIENCE



UN RECORRIDO  
ENOGASTRONÓMICO POR  
HONDARRIBIA E IRUN



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

**FÉLIX MANSO  
IBARLA JATETXEA**

**PINTXO ETA ARDO  
DASTATZEA**

Somelier batekin azalduko dugu pintxo bakoitza nola egiten den, zer osagai dituen eta hainbat ardorekin ondo egokitzen direnaren zergaitia.

az. | X 19h. ⌚ 2h. 👤 6-10pax € 60€/pax



**FELIXEKIN SUKALDATU**

5 plater prestatuko ditugu, eta prestaketa amaitutakoan jan egingo ditugu, plater bakoitzari egokitutako ardo bat edanez.

og. | J 19h. ⌚ 3h. 👤 2-4pax € 120€/pax

\*Esperientzia guztietarako aldeaz aurretik erreserba egin behar du.



**COCINA CON FÉLIX**

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

ERRESERBAK/RESERVAS.\*

943 841 964 / info@felixmanso.com

**OLA  
SAGARDOTEGIA**

**BISITA GIDATUA  
SAGARDOTEGIKO MENUAREKIN**

Ola sagardotegia XIII. mendean sortutako burdinola baten babesean kokatuta dago eta paisaia zoragarri batekin inguratzen du, Aiako Harria parke naturalak hain zuzen ere. Bertako bisita gidatuaren bitartez gure sagastak eta sagardoa egiteko erabiltzen den makinaria guztia ezagutuko dituzu. Hori guztia etxeko sagardo eta produktuak dastatuz eta sagardo menua tradizionalarekin batera.

urt.-mai.: or., lr.,ig. 12:30h  
en.-may.: V, S y D 12:30h.  
eka.-abe.-ar.-ig. 12:30h.  
jun.- dic.: M-D 12:30h.

🕒 Bisita | Visita: 1h.  
Menu | Menú: 3h.  
€ 56€/pax (Pax: 2 min/gutxienez.)



ERRESERBAK/RESERVAS.\*

943 623 130 / info@olasagardotegia.eus

**VISITA GUIADA CON MENÚ  
SIDRERÍA**

Situada en una antigua ferrería del siglo XIII y en el entorno del Parque Natural de Peñas de Aia. Podrás visitar los manzanales y toda la maquinaria necesaria para elaborar la sidra. Todo ello con una degustación de diferentes sidras y productos de la casa junto con un menú tradicional de sidrería.

**SAGARDO DASTAKETA  
SAGARDOTEGIKO MENUAREKIN**

Sagardotegiko menua tradizionala jan aurretik sagardo dastaketa gidatua egingo dugu. 3 sagardo eta etxeko aperitiboak dastatuko ditugu. Sagardo bakoitzaren xehetasunak komentatuko dira eta familiari eta bere historiari buruz hitz egingo da.

urt.-mai.: or., lr.,ig. 12:30h  
en.-may.: V, S y D 12:30h.  
eka.-abe.-ar.-ig. 12:30h.  
jun.- dic.: M-D 12:30h.

**DEGUSTACIÓN DE SIDRAS  
CON MENÚ SIDRERÍA**

Realizaremos una degustación guiada de sidra antes de comer un menú tradicional de sidrería. Degustaremos 3 sidras diferentes y un pequeño aperitivo de la casa. Se comentarán los detalles de cada sidra y se hablará sobre la familia y su historia.

🕒 Dastaketa | Degustación: 30m  
Menu | Menú: 3h.  
€ 50€/pax



**VINOTECA  
MENDIBIL**

ERRESERBAK/RESERVAS.\*

943 660 400

web@vinotecamendibil.com

**ARDO DASTAKETA**

Itsua-itsuan 5 ardo dastatuko dira, gure zentzumenak aztertzen eta gozatzaren ikasiz.

**CATA DE VINO**

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

og. | J 19h. ⌚ 2h. 👤 10-18pax € 35 €/pax

\*Se requiere reserva previa para todas las experiencias.

**GASTROTEKA  
DANONTZAT**

ERRESERBAK/RESERVAS.\*

943 646 597

gs.danontzat@gmail.com



**AZOKA ETA  
SUKALDARITZA**

Taldean gosaldu eta eztabaida zabaldu ondoren, azokara abiatuko gera oinez. Postu ezberdinak eta erosketak egin ondoren, tabernara itzuli eta erositako produktuekin guztien artean plater bat eta bi pintxo sukaldatu. Egindakoak partaide guztiak dastatuko dituzte. Amaieran, esperientziari buruz eztabaidatu eta taldeko argazkia egingen da.

Hileko azken asteazkena: 11h. ⌚ 2h. 👤 5-15pax € 45€/pax  
Ultimo miér. de cada mes: 11h.

**MERCADO  
Y COCINA**

Tras realizar un desayuno en grupo y abrir un debate, nos dirigimos al mercado andando. Visita y compra por los diferentes puestos. A continuación, vuelta al local para elaborar con los productos adquiridos un plato entre todo el grupo y dos pintxos que posteriormente serán degustados. Nuevamente, se abre un debate sobre la experiencia y foto de grupo.

**BIDATOUR KULTURA  
& TURISMO**

ERRESERBAK/RESERVAS.\*

635 708 746 / bidatour@gmail.com



**GOAZEN TXIKITEORA!  
TOUR GASTROKULTURALA  
HONDARRIBIAN**

Hondarribiko alde zaharrean zehar paseo kultural bat egitea proposatzen dut, pintxo-bira batekin konbinatuz. Bisitariak pintxo taberna onenak eta sarrituenak ezagutuko ditu, eta, aldi berean, hirigune historikoaren ondareaz eta historiari ezagutuko du. Zentzumenen plazerrak lbilbidean 5 pintxo eta 5 edari dastatuko dira.

al.,or., lr. | L, V y S: 12:30h. y 19:30h.  
og. eta ig. | J y D: 12:30h.

**¡VAMOS DE TXIKITEO!  
TOUR GASTROKULTURAL  
EN HONDARRIBIA**

Un paseo cultural por el casco histórico de Hondarribia, combinado con un tour de pintxos. El visitante conocerá los mejores y más galardonados locales de pintxos, y a su vez disfrutará del patrimonio y la historia del casco histórico. ¡Un placer para los sentidos! En la ruta se degustarán 5 pintxos y 5 bebidas.

🕒 3h. 👤 2-8pax (+8pax consultar)  
€ 97€/pax (Descuentos +4pax)

**HIRUZTA BODEGA  
BISITA GIDATUA ETA  
DASTAKETA**

Bisita honetan Hondarribiko Hiruzta eta txakolinaren historia ezagutuko duzu. Mahastia eta upategia bisitatu ondoren, upeltegiko gure txakolin adierazgarrienak dastatuko dituzu.

az., ig. eta jaiegunak 12h. eta 13h. | X- D y festivos 12h y 13h ⌚ 50m.

👤 Máx. 10pax € 17€/pax

ERRESERBAK/RESERVAS.\*

943 104 060 / reservas@hiruzta.com

**ESPERIENTZIA  
ENOGASTRONOMIKOA**

Esperientzia honetan, gure txakolin adierazgarrienak neurria egindako aperitibo batekin elkartzen ditugu. Lurreko, itsasoko eta baratzeako bertako produktuekin egindako 6 pintxo. Esperientzia honetan, gainera, upellegiaren eta txakolinaren jatorriaren historia ezagutuko duzu.

**VISITA GUIADA CON  
DEGUSTACIÓN**

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

**EXPERIENCIA  
ENOGASTRONÓMICA**

En esta experiencia maridamos nuestros txakolis más representativos con un aperitivo elaborado a medida para la ocasión. Un hamaiketako de 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.

az., ig. eta jaiegunak goizetan | X-D y festivos. Mañanas (consultar).

🕒 1h15min 👤 2-25pax € 36 €/pax