

MENU HONDARRIBIA

ETXEKO OGIA EGITEN IKASTEKO TAILERRA

TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN CASERO

Amona Margarita

AZOKA ETA SUKALDARITZA

MERCADO Y COCINA

Danontzat

JARDUERAK ARDO EKOLOGIKOAREN INGURUAN

ACTIVIDADES EN TORNO AL VINO ECOLÓGICO

El Curry Verde

UPATEGIA BISITA GIDATUA

VISITA GUIADA BODEGA

Hiruzta Bodega

GAUR ARRAINA JANGO DUGU

HOY COMEMOS PESCADO

Sardara

EUSKAL TRADIZIOZKO SUKALDARITZAREN IKASTAROA

CURSO DE COCINA TRADICIONAL VASCA

Ikusnahi

PINTXO TOUR HONDARRIBIA

Ikusnahi

AUKERATU ETA GOZATU!

¡ELIGE Y DISFRUTA!

MENU IRUN

GARAGARDO-DASTAKETA ETA FABRIKAN ELABORATZEKO PROZESUA

CATA DE CERVEZAS Y SU PROCESO DE ELABORACIÓN
EN FÁBRICA

Bidasoa Basque Brewery

DENBORALDIKO KAFA DASTATZEA

CATA DE CAFÉ DE TEMPORADA

Estebenea

GEUK PRESTATU, GEUK JAN

NOSOTROS LO COCINAMOS,
NOSOTROS NOS LO COMEMOS

Felix Manso Ibarla

PINTXOAK ETA ARDOAK DASTATZEN

¡CATAMOS PINTXOS Y VINOS!

Felix Manso Ibarla

TXALAKA BISITA GIDATUA

VISITA GUIADA TXALAKA

Ola Sagardotegia

MOKO BISITA GIDATUA

VISITA GUIADA MOKO

Ola Sagardotegia

IZOZKIA EZAGUTZEN

DESCUBRIENDO EL GELATO

Papperino

ARDO-DASTAKETA

CATA DE VINO

Vinoteca Mendibil

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



HONDARRIBIA-IRUN
Turismoa

Ayuntamiento
Udala
Irun
www.irun.org



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Saborea
Irun
Dastatu



IBILBIDE
ENOGASTRONOMIKO
BAT HONDARRIBIA
ETA IRUNDIK

UN RECORRIDO
ENOGASTRONÓMICO
POR HONDARRIBIA
E IRUN

MENU HONDARRIBIA



SARDARA

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

GAUR ARRAINA JANGO DUGU

Asteazkenetan ☺11:00-13:00.
Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.
Sasoiko arrainarekin errezetak egiten ikasiko dugu. Denbora badago, 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

UPATEGIA BISITA GIDATUA

Larunbatetan eta igandeetan ☺12:00 + ☺13:00. Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea. (Kontsultatu taldeentzako ordutegiak)

Bisitaldi gidatua mahastietan zehar eta upategira, eta bi txakolinen eta bertako produktuen dastaketa.

VISITA GUIADA BODEGA

Sábados y Domingos ☺12:00 + ☺13:00.
Se requiere reserva previa.
(Consultar horarios para grupos).

Visita guiada por los viñedos y la bodega con degustación de 2 txakolis y productos locales.

12€



AMONA MARGARITA

ERRESERBAK/RESERVAS:
kaixo@amonamargarita.com

ETXKO OGIA EGITEN IKASTEKO TAILERRA

Ostegunetan ☺18:00 / Larunbatetan ☺11:00.
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

Los jueves ☺18:00 / Los sábados ☺11:00.
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.

Haurrak/Niños: 5€ -
Helduak/Adultos: 10€

EL CURRY VERDE

ERRESERBAK/RESERVAS: T. 943 537 779

JARDUERAK ARDO EKOLOGIKOAREN

INGURUAN Datak kontsultatu.
Dastatzea, uzta-ketak ardo ekologikoaren inguruan.

ACTIVIDADES EN TORNO AL VINO ECOLÓGICO

Consultar fechas.
Catas, degustaciones, maridajes en torno al vino ecológico.

Prezioa kontsultatu/Precio a consultar



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.

Taldean gosaldutako ondoren, eta hitz egin ondoren, azokara goaz oinez. Postuak bisitatu eta erosketak egin. Ondoren lokalera itzultzea, erositako produktuak guztien artean plater bat eta bi pintxo egiteko; denek dastatuko dituzte. Berriz ere hitz egin esperientziari buruz, eta taldeko argazkia egin.

MERCADO Y COCINA

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

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 realizar con los productos adquiridos un plato entre todos y dos pintxos, que serán degustados por todos los asistentes. Nuevamente, se abre un debate sobre la experiencia y foto de grupo.

16€



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 famatuak 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.

250€



PINTXO TOUR HONDARRIBIA

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

85€

MENU IRUN



OLA SAGARDOTEGIA

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

MOKO BISITA GIDATUA

Urtarriletik ekainera: asteartetik ostiralera ☺19:30, larunbat eta igandean ☺12:30.
Ekainetik abenduaren 8ra: asteartetik igandera ☺12:30 + ☺19:30. Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.

Ezagutu ezazu 700 urtetik gorako historia duen Arantzateko burdinola zaharrean, Aiako Harrien Parke Naturalaren ondoan dagoen sagardotegia. Bisita laburra, sagardotegira; eta, ondoren, sagardo-dastaketa, ohiko pintxo batez lagunduta.

VISITA GUIADA MOKO

De enero a junio: de martes a viernes ☺19:30, sábado y domingo ☺12:30. De junio al 8 de diciembre: de martes a domingo ☺12:30 + ☺19:30. Se requiere reserva previa.

Conoce una bodega de sidra situada en la antigua ferrería de Arantzate con más de 700 años de historia y cerca del Parque Natural de Peña de Aia. Visita breve de la bodega junto con una degustación de sidra acompañada de un pintxo tradicional.

<10 urte/años: doan/gratuito -
Haurrak/Niños 10-18 años/urte: 5€ -
Helduak/Adultos: 7€



TXALAKA BISITA GIDATUA

Urtarriletik ekainera: asteartetik ostiralera, ☺19:00, eta larunbat eta igandean: ☺11:30. Ekainetik abenduaren 8ra: asteartetik igandera, ☺11:30 + ☺19:00. Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.
Hasteko, labur azalduko da XIII. mendeko burdinolaren historia. Gero, sagastietan ibiliko gara, sagardoaren gure mundua sakon azaltzen den bitartean. Hortik, gaur egun ekoizten den dolarrera joango gara, eta sagardotegian amaituko dugu, sagardo-dastaketa eginez ohiko pintxo batekin lagunduta.

VISITA GUIADA TXALAKA

De enero a junio: martes-viernes ☺19:00, sábado y domingo ☺11:30. De junio al 8 de diciembre: de martes a domingo ☺11:30 + ☺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

Asteazkenetan ☺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: info@bidassoa.es

GARAGARDO-DASTAKETA ETA FABRIKAN ELABORATZEKO PROZESUA

Larunbatetan ☺16:00 + ☺16:30 + ☺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 fabrikari bertan.

CATA DE CERVEZAS Y SU PROCESO DE ELABORACIÓN EN FÁBRICA

Los sábados ☺16:00 + ☺16:30 + ☺17:00.
Se requiere reserva previa.

Consistirá en una visita guiada a nuestra fábrica 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 pisco en nuestra fábrica.

15€



ESTEBENEA

ERRESERBAK/RESERVAS: T. 943 62 19 62

DENBORALDIKO KAFAEA DASTATZEA

Maiatza-iraila ☺17:00-18:30
(Galdetu datak).

Amerikatik, Afrikatik eta Asiatik uzta-denboraldiaren arabera ekarritako 6 kafe dastatuko dira.

CATA DE CAFÉ DE TEMPORADA

Mayo-septiembre ☺17:00-18:30
(Fechas a consultar).

Cata de 6 cafés procedentes de América, África y Asia según la temporada de cosecha.

Doan/Gratuito



PAPPERINO

ERRESERBAK/RESERVAS: info@papperino.es

IZOKIA EZAGUTZEN

De abril a octubre, de lunes a domingo. Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea. Esperientzia dibertigarria izango da, eta Papperino izozkia nola egiten den jakingo dugu modu praktikoan.

DESCUBRIENDO EL GELATO

Apiriletik urrria, astelehenetik igandera. Se requiere reserva previa.

Una divertida experiencia en la que descubriremos de una manera práctica cómo se hace el helado en Papperino.

3€



VINOTECA MENDIBIL

ERRESERBAK/RESERVAS:
T. 943 66 04 00
pedidos@vinotecamendibil.com

ARDO-DASTAKETA

Ostiralean ☺20:00-22:00. Beharrezkoa da aldeaz aurretik erreserba egitea.
5 ardo dastatuko dira itsuka, gure zentzumenez aztertzen eta gozaten 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.

25€