

BIDATOUR KULTURA
& TURISMO

GASTROTEKA
DANONTZAT

HIRUZTA
BODEGA

VINOTECA
MENDIBIL

FÉLIX MANSO
IBARLA JATETXEA

OLA SAGARDOTEGIA

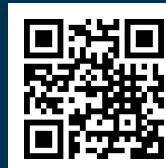
Irun - Hondarribia *Gourmet* EXPERIENCE

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
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

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

CATA PINTXOS Y VINO

Explicaremos junto a un somelier la elaboración e ingredientes de cada pintxo y el por qué se maridan con diferentes vinos.

COCINA CON FÉLIX

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

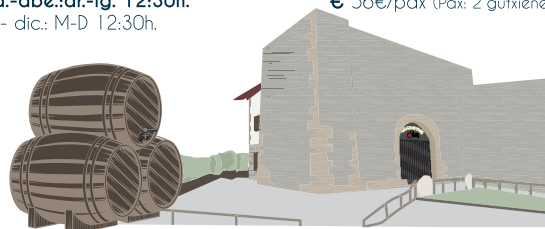
ERRESERBAK/RESERVAS.*
943 841 964 / info@felixmanso.com

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 sagastiak eta sagardoa egiteko erabiltzen den makinaria guztia ezagutuko dituzu. Hori guztia etxeko sagardo eta produktuak dastatzu 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.

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



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 manzanalos 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 aperitiboa 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.

2 Dastaketa | Degustación: 30min.
Menua | Menú: 3h.
€ 50€/pax



VINOTECA MENDIBIL

ERRESERBAK/RESERVAS.*
943 660 400
web@vinotecamendibil.com

ARDO DASTAKETA

Itsua-itsuan 5 ardo dastatuko dira, gure zentzumenez aztertzen eta gozatzen 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

*Esperientzia guztietarako aldez aurretik erreserba egin behar du.

*Se requiere reserva previa para todas las experiencias.

GASTROTEKA DANONTZAT

ERRESERBAK/RESERVAS.*
943 646 597
gs.danontzat@gmail.com



AZOKA ETA SUKALDARITZA

Taldean gosalduta eta eztabaida zabaldu ondoren, azokara abiaturako gara oinez. Postu ezberdinak eta erosketak egin ondoren, tabernara itzuli eta erositutako produktuekin guztien artean plater bat eta bi pintxo sukaldatu. Egindakoak partaide guztiok dastatuko dituzte. Amaieran, esperientziari buruz eztabaidatu eta taldeko argazkia egingen da.

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.

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

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 dugu, pintxo-bira batekin konbinatuz. Bisitariak pintxo taberna onenak eta sarrituenak ezagutuko ditu, eta, aldi berean, hirigune historikoaren ondareaz eta historiaren gozatu du. Zentzumenez plazerrak ibilbidean 5 pintxo eta 5 edari dastatuko dira.

¡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.

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

3h. 2-8pax (+8pax konts./kons.)
€ 97€ pax (Deskontuak/Descuentos +4pax)

HIRUZTA BODEGA BISITA GIDATUA ETA DASTAKETA

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

az., ig. eta jaiegunak 12h. eta 13h. | X- D y festivos 12h y 13h 50 min.
Max. 10 pax. € 18€ pax.

ERRESERBAK/RESERVAS.*
943 104 060 / reservas@hiruzta.com

ESPERIENTZIA ENOGASTRONOMIKOA

Esperientzia honetan, gure txakolin adierazgarrienak neurriari egindako aperitibo batekin elkartzen ditugu. Lurreko, itsasoko eta baratzeko bertako produktuekin egindako 6 pintxo. Esperientzia honetan, gainera, upategiaren 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 hamaietako 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 (kontsultatu) | X-D y festivos. Mañanas (consultar)
1h 15min 2-25pax € 37,50€ pax.