



BIDATOUR KULTURA & TURISMO

GASTROTEKA DANONTZAT

HIRUZTA BODEGA

VINOTECA MENDIBIL

FÉLIX MANSO IBARLA JATETXEA

OLA SAGARDOTEGIA

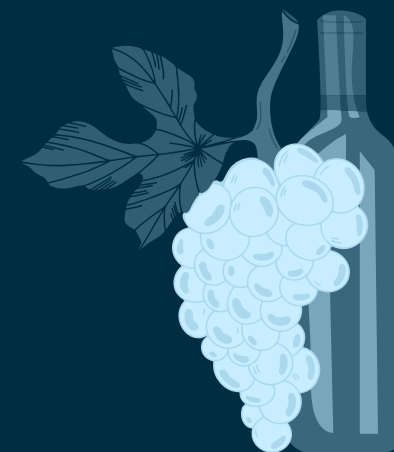
Irun - Hondarribia *Gourmet* EXPERIENCE

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!

IBILBIDE ENOGASTRONOMIKO BAT HONDARRIBIA ETA IRUNDIK

Irun - Hondarribia *Gourmet* EXPERIENCE



UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR HONDARRIBIA E IRUN



www.bidasoaturismo.com
T. 943 020 732
T. 943 643 677

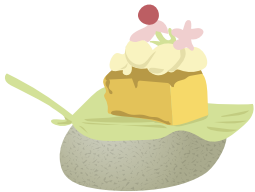


**FÉLIX MANSO
IBARLA JATETXEA**

**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.

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

**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.

**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 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.

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.

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



**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 zentzumenez 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. Zentzumenez plazerrak izango dituzu 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 baratzekeo bertako produktuekin egindako 6 pintxo. Esperientzia honetan, gainera, upeltegiaren 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