



Bidasoko pintxo gida

Guía de pintxos del Bidasoa

Hondarribia • Irun



Bidasoa eskualdea

Bidasoa Eskualdeari, hau da, izen bereko ibaiak zeharkatzen duenari, harrera eta gustu ona nabari zaizkio. Galiar lurraldetik hurbil dagoen eskualde honen ardatzak itsasoaren olatuak eta natura berdea izanik, azpimarratzekoa da sukaldaritzarako duen talentua ere. Bidasoa eskualdean Hondarribiak eta Irunek arreta erakartzen dute, izan ere bi herri hauetan sukaldaritza maisuek euren gaitasunetaz baliatu eta gastronomia arte bilakatzen dute.

Sukaldaritza arte honek mailarik gorena lortzen du, zalantzarik gabe, miniatura-sukaldaritzan, pintxoetan, alegia; eta Bidasoa eskualdea aspaldi samarretik ari da nabarmentzen alor horretan, hainbat lehiaketetan sarituak eta aintzatetsiak izan diren bertako sukaldarien eskutik. Gidaliburu honetan, ibilbide bat proposatzen dizuegu, Hondarribian eta Irunen Euskadi Gastronomika Produktuaren Klubekoak diren pintxo-establezimenduetan barrena egiteko. On egin!!

La comarca del Bidasoa

La comarca del Bidasoa, surcada por el río que le da nombre, rezuma buen gusto y acogida. Próxima al país galo, esta comarca, a caballo entre las olas del mar y la naturaleza más verde, desborda talento culinario. Hondarribia e Irun polarizan la comarca del Bidasoa y es en estas dos localidades donde los maestros de la restauración despliegan su ingenio para interpretar el arte de la gastronomía.

Sin duda, este arte culinario alcanza cotas altísimas en la cocina en miniatura, los pintxos, donde la comarca del Bidasoa viene destacando desde hace tiempo de la mano de sus restauradores, premiados y reconocidos en diferentes concursos. En esta guía, os proponemos un recorrido por los establecimientos de pintxos que conforman el Club de Producto de Euskadi Gastronomika en Hondarribia e Irun, ¡buen provecho!



Txitxarro marinatua Chicharro marinado



Alameda

Minasoroeta, 1. Hondarribia
943 642789. Itxita: astelehenetan, eta
igande eta astearte gauean / Cierra
los lunes, y domingo y martes noche.

Zapore handiko arrainak, ozpinez ondutako tipulak, algazko aparra eta zitrikozko saltsakaria ditu lagun. Arrantzale herrietako produktu tipikoa gustu handiz eta mimo are gehiagoz eguneratuta.

Un pescado de sabor intenso acompañado de cebollas encurtidas, espuma de algas y aliño de cítricos. Producto de tradición marinera puesto al día con mucho gusto y más mimo.



Gozamen trufatua Delicia trufada



Danontzat

Denda kalea, 6. Hondarribia.

943 64 65 97

Asteartetan itxita /

Cerrado los martes

Leongo mingain onduaren azpian patata konfitatuak Verako piperrautsarekin, gatz ketua, trufa eta oliba-olioa gainetik. Prestaketaren bukaera bezeroaren aurrean egiten den ikuskizuna da.

Lengua curada de León con cama de patata confitada al pimentón de La Vera, sal ahumada, trufa y chorrito de aceite de oliva. El final de la preparación es un espectáculo que se desarrolla ante el cliente.



EUSKADI
gastronomika



Hondarribiko txapiroa Txipiron de Hondarribia



Enbata

Zuloaga, 5. Hondarribia.
943 641054

Egunero irekita /
Abierto todos los días

Bertako produktu ezin freskoago hau aho gozo ederreko moka-dutxo bilakatzen da parrillan. Eskutik oratuta, lagun minak: piperrada, Arbequina oliba-olio birjina eta Maldon gatza.

La parrilla convierte este producto local de una frescura suprema en bocado que desborda sabor. Va de la mano con perfectos compañeros: piperrada, aceite de oliva virgen Arbequina y sal Maldon.



Bakailao-koktela Cóctel de bacalao



Gran Sol

San Pedro Kalea, 63. Hondarribia.
943 647075

Astelehenetan itxita /
Cerrado los lunes

Bakailao konfitatua, bakailao ketua eta bere kokotxa, espina-kazko eta txanpinoizko kremak, oliba beltza, amurrairearen arrabak, arrautza gorringoa eta gaztazko aire bat. Erabateko sofistikazio koktela.

Bacalao confitado, bacalao ahumado y su kokotxa, cremas de champiñón y espinaca, aceituna negra, huevas de trucha, yema y aire de queso. Todo un cóctel de sofisticación.



Txistor-talao Talo de txistorra



Hiruzta

Jaitubia auzoa, 266. Hondarribia
943 104060

Astelehenetan eta asteartetan itxita /
Cerrado lunes y martes

**Betidaniko euskal taloa artisau-
produktuak erabiliz prestatuta.
Arto irinezko taloaren barruan,
labean egindako txistorra. Santo
Tomas egunetik kanpo txerriki
hau dastatzeko aukera.**

El tradicional talo vasco elaborado con productos artesanales. Torta de harina de maíz con txistorra al horno. Una oportunidad para degustar la chistorra más allá del día de Santo Tomás.



Bakailao-takoa Taco de bacalao



Hondar jatetxea

Zuloaga, 20. Hondarribia
943 642793

Asteazkenetan itxita /
Cerrado los miércoles

Ostatu honek bere-berezko duen bakailaoa plantxan tipula karamelizatu eta piper gorri zein berdeekin. Kalitate goreneko produktuak mokadu gustagarri batean.

El bacalao a la plancha que caracteriza a la casa con cebolla caramelizada y pimientos rojos y verdes. Productos de calidad suprema en un bocado delicioso.



EUSKADI
gastronomika



Bakailao gainerrea Bacalao gratinado



Sardara

San Pedro, 10. Hondarribia
943 030301

Asteazkenetan itxita /
Cerrado los miércoles

Bakailao-tako samurra, baratxurizko muselina suabea txapel gisa eta baratxuri ernamuinak. Itsasbeheraren usain sakona, aldameneko plankton pintzelkadaren eskutik.

Taco de bacalao tierno rematado con muselina suave de ajo y germinados de este condimento. La pincelada de plankton sumerge el paladar en el profundo olor de la marea baja.



Hirugihar eta ganba broxeta Brocheta de beicon y gambas



Txantxangorri

San Pedro. 23. Hondarribia
943 642102

Egunero irekita /
Abierto todos los días

Labetik pasatutako tosta baten ganean, plantxan egindako hirugihar eta ganba broxeta. Goarnizio fresko eta zapoetsuak orekatzen du: piper berdea eta gorria olio-ozpinarekin.

Brocheta de beicon y gambas a la plancha sobre una tosta horneada. El equilibrio lo pone una guarnición fresca y sabrosa: la vinagreta de pimiento verde y rojo.



EUSKADI
gastronomika



Atun-carpaccioa Carpaccio de atún



Vinoteka Ardoka

San Pedro, 30. Hondarribia

943 64 31 69

Asteartetan itxita /

Cerrado los martes

Hiru saltsakarik carpaccio honen nortasuna nabarmentzen dute. Laranja eta limoizkoa lehena, antxoa eta oliba beltzekoa bigarrena, eta piper berde zein tipulazko ozpin-olioa azkena.

Tres aliños potencian la personalidad de este carpaccio. El primero es de naranja y limón, el segundo de anchoa y aceituna negra y el tercero de vinagreta de pimiento verde con cebolla.



Baratxuri-kroketa **Croqueta de ajo**



Amona Kattalin

Meaka Auzoa, 9, Irun
843 98 57 06

Egunero irekita /
Abierto todos los días

Gozagarririk tradizionalena osagai nagusi bihurtuta. Lagun mina duen perrexilarekin batera, emaitza aspaldiko urteetako zaporeak gogora ekartzen dituen mokadu gozo-gozoa da.

El condimento más tradicional convertido en ingrediente principal. Acompañado por el inseparable perejil, el resultado es un bocado delicioso que evoca sabores de años pasados.



Bieira gainerrea Vieira gratinada



Café Irun

Avenida Letxunborro, 91. Irun
943 637377

Egunero irekita /
Abierto todos los días

Barazkiz eta arrain-zopaz egindako bexamelaren gainean bieira osorik agertzen da, bere ñabardura guztiak erakutsiz. Oskolak originaltasuna ematen dio aurkezpenari.

Sobre la bechamel elaborada con verduras y sopa de pescado, la vieira se presenta entera para regararnos todos sus matices. La concha hace las veces de un original plato.



Corner bakailaoa Bacalao Corner



Corner

Fueros, 2. Irun
943 621954

Egunero irekita /
Abierto todos los días

Ogi txigortua, mertxikazko marmelada, bakailao-takoa eta etxeko aliolia. Burutzeko, labean gainerretzen da. Ukitu gozoa duen pintxo ausarta eta arrakastatsua.

Tostada de pan con mermelada de melocotón, taco de bacalao y alioli casero. El conjunto se gratina al horno. Pintxo valiente con un toque dulce y muy buena acogida.



EUSKADI
gastronomika



Batua Batua



Gaztelumendi

Plaza San Juan Arria, 3. Irun
943 620659

Egunero irekita /

Abierto todos los días

Obulatozko eta ganbazo kaneloi kurruskaria, bakailaoz eta atunez barrubetea eta jengibre, sesamolioz zein tipulinez maneatuta. Sorpresa eta zaporea, biak baturik, pintxo on baten ezinbesteko osagaiak dira.

Canelón crujiente de obulato y gambas, relleno de bacalao y atún, aderezado con jengibre, aceite de sésamo y cebolleta. Sorpresa y sabor, que unidos (en euskera *batua*), son ingredientes imprescindibles de un buen pintxo.



Arrautzako ajoarrieroa Ajoarriero de huevo



Ñigo Lavado

Avda. Iparralde, 43. Irun
943 639639

Astelehenetan itxita /
Cerrado los lunes

Bakailaozko ajoarrieroa ur irakinetan egindako arrautza batekin. Gure kultura gastronomikoaren ordezkari bikaina da erro sendoak dituen jaki hau. Aurkezpenak lehena eta oraina uztartzen ditu.

Ajoarriero de bacalao con huevo escalfado. Plato de fuertes raíces y excelente representante de nuestra cultura gastronómica. Su presentación funde pasado y presente.



EUSKADI
gastronomika



Txanpi barrubete urtua **Fundido de champi relleno**



Irungo Atsegiña

San Marcial, 9. Irun
943 631041

Egunero irekita /
Abierto todos los días

Lurreko uztarik onena zaporea-
ren zerbitzura. Urdaiazpikoa,
haragi minezko barrubete
krematsua, gazta eta tipula
karamelizatua. Pixka bat
berotuta, gailurra erdiesten du.

Lo mejor de la tierra al servicio del
sabor. Jamón, champi con relleno
cremoso de carne picante, queso y
cebolla caramelizada. Con un toque
de calor alcanza su plenitud.



Arrautza faltsu trufatua **Falso huevo trufado**



La Canasta

Plaza del Ensanche, 5. Irun
943 618477

Astelehen arratsaldean itxita /
Cerrado lunes tarde

Patata-krema, temperatura baxuan egositako goringoa, trufatutako oliba-oliozko perlak eta urdaiazpiko kurruskaria. Betiko arrautza, patata eta urdaiazpikoarekin, berrasmatuta.

Crema de patata con una yema de huevo a baja temperatura, perlas de aceite de oliva trufado y crujiente de jamón. El huevo con patatas y jamón de siempre, reinventado.



EUSKADI
gastronomika



Otarrainxka-broxeta Brocheta de langostino



Manolo

Mayor, 13. Irun

943 621195

Egunero irekita /

Abierto todos los días

Pikillozko saltsaren azpian, tempura, eta honen barruan, oparia: otarrainxka zurituak Brie gaztarekin. Tenpuraren espeziek zapore multzoaren nortasun berezia indartzen dute.

Langostinos pelados y queso Brie en tempura. Sobre el conjunto, salsa de piquillos. Las especias de la tempura acentúan una combinación de sabores con mucha personalidad.



Orrua broxeta Brocheta Orrua



Orrua

Calle Mayor, 2. Irun
943 24 55 87. Irekita arratsaldean
asteartetik igandera . Abierto por la
tarde de martes a domingo.

Oilaskoa etxeko berezitasuna da eta pintxo hau, arrakastatsuen. Piperrautsez, espeziez eta ardo zuriz adobatuta, ogi arrailarekin frijituta aurkezten da. Patata eta aliolia ezinbesteko osagarri ditu.

El pollo es el producto estrella de la casa y este pintxo, el de mayor éxito. Adobado con pimentón, especias y vino blanco, se presenta empanado y se completa con patata y alioli.



Supersargia tortilla Tortilla Supersargia



Sargia

León Iruretagoyena, 2. Irun
943 620962

Egunero irekita /
Abierto todos los días

Patata-tortilla osagarri andanarekin. Barruan urdaiazpikoa, gazta, hirugiharra eta piper berdea daramatza. Txapel gisa, txanpiak eta urdaiazpiko iberikoa. Erabateko zaporea.

Una tortilla de patata a la que no le falta de nada. Rellena de jamón, queso, beicon y pimiento verde con tocado de champis y jamón ibérico. Una creación completa y sabrosa.



Zura piruleta Piruleta Zura



Zura

Ricardo Alberdi, 3. Irun
943 578468

Egunero irekita /

Abierto todos los días

Hirugiharrez bildutako otarrainxka, garagardo txigortuzko tenpura eta piperradaz biribilduta. Lurra eta itsasoa uztartzen dituen piruletari lagunduz, alioli ukitu bat.

Langostino envuelto en beicon con tenpura de cerveza tostada y coronado con una piperrada. La piruleta va de la mano con un alioli que remata esta fusión de tierra y mar.

