

À Saint-Sébastien, la cuisine exprime ce que nous ne savons peut-être pas exprimer avec des mots. Chaque pintxo et chaque plat contient le langage par lequel nous essayons de vous transmettre des émotions uniques que vous ne pourrez pas oublier. Ce n'est pas un hasard si Saint-Sébastien a été choisie cette année comme l'une des 10 meilleures expériences gastronomiques au monde.

où la
cuisine
parle pour
nous

gastro



Rouger et patate douce. Restaurant Arzak


MICHELIN
2026

C'est la 2^e ville avec le plus grand nombre d'étoiles Michelin par m² au monde :
19 étoiles
2026


lonely planet

Parmi les 10 meilleures expériences gastronomiques au monde
2026


**Condé Nast
Traveler**

Meilleure ville où on mange le mieux au monde 2024

les meilleurs *pintxos* de chaque quartier

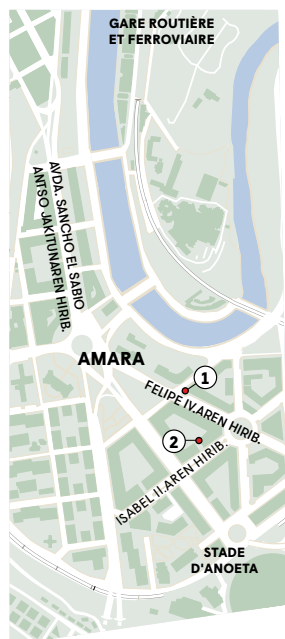
Le *pintxo* a été inventé à Saint-Sébastien dans les années 1930. À l'origine, c'était une tranche de pain garnie d'une bouchée variée maintenue par un cure-dent. D'où son nom.

Le *pintxo* peut être simple, comme la tortilla traditionnelle aux pommes de terre ou la formidable *Gilda*, une création toute donostiarra : une banderille piquante composée de piment, d'anchois et d'olives, qui fut conçue en hommage à Rita Hayworth. Il y a ensuite des *pintxos* plus sophistiqués, de la haute cuisine en miniature !



Amara quartier sportif

En longeant la rivière, vous arrivez dans ce quartier doté de toutes sortes d'installations sportives dont, notamment, le Stade d'Anoeta. Envie d'un *pintxo* dans un bar traditionnel avant le match? Gora Real!



1_ Aukera

 Bacalao (morue) au pil-pil




Felipe IV.a hirib., 3
T: 943 45 91 38



 Dimanche après-midi et lundi toute la journée.

2_ Txirrita

 La txalupa (bouchée en forme de barque) et la tempura de calmars



Isabel II.a hirib., 4
T: 943 45 69 60
www.bartxirrita.com



 Jeudi.



À Saint-Sébastien faire la route des pintxos est un acte social et une façon d'approfondir la connaissance de notre culture. Il est recommandé de déguster un ou deux pintxos dans chaque bar afin d'apprécier le savoir-faire de différents établissements, et de les accompagner d'un zurito (petit verre de bière), d'un txakoli (vin blanc jeune, légèrement acide et typique du Pays basque) ou d'un cidre naturel. Une manière simple et authentique de savourer la gastronomie locale.

Chaque quartier a sa propre identité, choisissez le vôtre !

Interprétation des pictogrammes :



Le pintxo étoile



Végétariens



Coeliaques



Terrasse



Repos hebdomadaire



Chiens admis



Donostia Green Destination



Euskadi Gastronomika

Antiguo

ambiance locale

Si vous traversez le Paseo de la Concha face à la mer, vous atteignez ce quartier profondément local et plein de petits magasins et de bars authentiques.



1_ Kiki

Salade russe



Tolosa hirib., 79
T: 943 31 73 20
restaurante.covermanager.com/
restaurante-kiki



Dimanche après-midi et lundi toute la journée.

2_ La Cervecería del Antiguo

Morue confite à l'émulsion de pistache



Gorgatxo plaza, 1
T: 943 47 73 63



Ne ferme pas.

3_ La Rebotika

Pintxo Arzak



Zarautz hirib., 6
T: 943 21 89 06
www.larebotika.es



Ne ferme pas.

4_ Oliyos

Croquette de poisson au merlu, crabe commun et lotte



Erregezainen kalea, 4
T: 943 21 49 89
www.oliyosdonostia.com



Dimanche après-midi et lundi toute la journée.

Gros

le quartier jeune

Le quartier des surfeurs et des terrasses. L'ambiance y est tonique et informelle. L'un des quartiers les plus vivants de la ville.



1_ Gure Txoko

Pomme de terre, champignon et jaune d'œuf



Usandizaga, 5
T. 943 28 24 19



Dimanche après-midi et lundi toute la journée.

2_ Taquería Kursaal

Taco de Cochinita Pibil



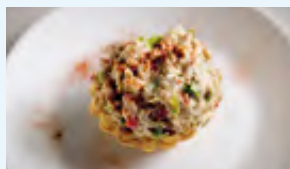
Ramón M^o Lili, 2
T. 943 35 93 21
www.taqueriakursaal.com



Lundi.

3_ Urtxori Bi

« Picantillas » : Tartelette farcie au thon, mayonnaise, laitue, oignon et piquant



Bermingham 17
T. 943 27 73 95



Mercredi.

La vieille ville

quartier historique

1_ Casa Bartolo Etxea

Foie à la plancha



Fermin Calbetón, 38
T. 943 42 02 79
www.casabartoloetxea.com



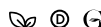
Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

2_ Casa Urola

Txapela de champignon rôti aux pignons de pin et jaune d'œuf



Fermin Calbetón, 20
T. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.es



Mardi et mercredi.

3_ Casa Vergara 1948

Rocher de morue en gabardine avec émulsion de pil-pil

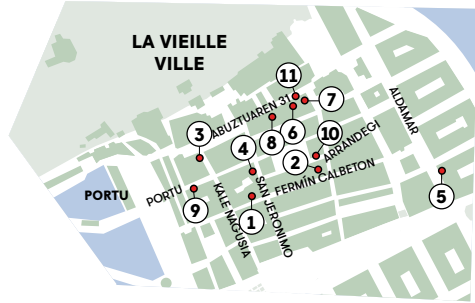


Kale Nagusia, 21
T. 943 43 10 73
www.grupogarrancho.com



Ne ferme pas.

Tout près du port de Saint-Sébastien, des rues étroites et animées où cohabitent les bistros les plus anciens et les établissements les plus avant-gardistes.



4_ Ganbara

Pintxo de lotte et de bouquet



San Jeronimo, 21
T. 943 42 25 75
www.ganbarajatetxea.com



Dimanche et lundi

5_ Haizea

Pétoncles gratinées



Aldamar, 8
T. 943 42 57 10
facebook.com/BarHaizea

Dimanche et jours fériés, l'après-midi.

6_ La Cepa de Bernardo

Pintxo aux champignons



Abuztuaren 31 kalea, 7
T. 943 42 63 94
www.barlacepa.com



Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

7_ La Viña

Cornet de fromage et anchois



Abuztuaren 31 kalea, 3
T. 943 42 74 95
www.lavinarestaurante.com



Lundi.

8_ Martínez 1942

Poivron rouge farci à la bonite avec sauce tartare et vinaigrette au xérès



Abuztuaren 31 kalea, 13
T. 943 42 49 65
www.barmartinezdonostia.com



Hiver : mercredi après-midi et jeudi Été : jeudi et vendredi matin.

9_ Muxumartin

Carpaccio de presa, pétoncle, croquette...



Portu kalea, 17
T. 943 06 31 78
www.muxumartin.com

Ne ferme pas.

10_ Tamboril

Crevettes panées et champignons



Arrandegi kalea, 2
T. 943 42 35 07
restaurante.covermanager.com/el-tamboril/



Dimanche et lundi

11_ Txakolina bodega & pintxoak

Thon rouge sauce à l'oignon



Abuztuaren 31 kalea, 22
T. 943 58 51 74
www.txakolinadonostia.com/es



Ne ferme pas.

Interprétation des pictogrammes

Le pintxo étoilé

Repos hebdomadaire

Végétariens

Coeliaques

Terrasse

Chiens admis

Donostia Green Destination

Euskadi Gastronomika

centre

quelques pintxos après avoir fait les courses

Envie d'une pause entre une boutique et un magasin? Promenez-vous dans les grandes avenues de la zone commerciale de la ville et dégustez tous les délices qu'elles proposent, dans un cadre architectural de la Belle Époque.




1_ Antonio Bar

 Ravioli aux bouquets, sauce au Martini blanc



Bergara, 3
T. 943 42 98 15
www.antonioabar.com



 Dimanche et jours fériés.

3_ Iturrioz

 Morue Club Ranero



San Martín, 30
T. 943 42 83 16



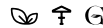
 Dimanche.


5_ La Perla

 Portion d'encornets frais à l'aïlloli



Kontxa pasealekua, z/g
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net



 Ne ferme pas.


2_ Avenida XXI

 Chipiron grillé aux oignons caramélisés



Askatasunaren etorbidea / Avda. de la Libertad, 21
T. 943 42 60 54



 Dimanche et jours fériés.

4_ Kata 4 Oyster Bar

 Huitres



Santa Catalina Plaza, 4
T. 943 42 32 43
www.kata4.com



 Dimanche.

Interprétation des pictogrammes

 Le pintxo étoile	 Repos hebdomadaire
 Végétariens	 Coeliaques
 Terrasse	 Chiens admis
 Donostia Green Destination	 Euskadi Gastronomika

des restaurants















qui vous mettent l'eau à la bouche

La gastronomie basque, et notamment celle de Saint-Sébastien, s'est distinguée à l'échelle internationale grâce aux cuisiniers locaux qui, s'appuyant sur la cuisine basque traditionnelle, ont su innover et se placer à l'avant-garde de la gastronomie mondiale.

S'il est un élément qui caractérise notre gastronomie, c'est l'emploi de produits de saison

et de qualité. La cuisine, extrêmement variée, utilise des ingrédients divers qui proviennent autant de la mer Cantabrique (poissons et crustacés) que des vergers et des pâturages de l'intérieur (légumes, céréales, viande...).

Si vous souhaitez vérifier par vous-même, nous vous proposons une sélection des meilleurs restaurants. Lequel est votre favori ?

 Spécialité de la maison	 Menu du jour	 Menu du week-end	 Carte	 Menu de saison	 Menu dégustation	 Coeliquas
 Végétariens	 Repos hebdomadaire	 Terrasse	 Parking	 Chiens admis	 Donostia Green Destination	 Euskadi Gastronomika

Horaire indicatif des restaurants :
-Midi : de 13h30 à 15h30
-Soir : de 20h00 à 22h30
* Horaires et prix à titre indicatif.

Antiguo, Igara et Igeldo

cuisine traditionnelle

1_ Portuetxe

 Poissons et viandes grillées.
Produits de saison

 80-95€

Igara bidea, 71
T. 943 21 50 18
www.portuetxe.com



 Dimanche soir

2_ Rekondo

 Riz aux palourdes, araignée de mer et côte de bœuf sur la braise

 95-100€


Igeldo pas., 57
T. 943 21 29 07
www.rekondo.com




 Mardi et mercredi.

3_ Tenis Ondarreta

 Poissons et viandes


 35€ sans la boisson

 35€ sans la boisson

 55-60€


Eduardo Chillida pas., 9
T. 943 31 11 50 / 943 31 41 18
www.tenisondarreta.com



 Dimanche soir, lundi complet et mardi soir.

4_ Txinparta


 Txuleta (côte de viande) et poisson

 17,50€ sans la boisson

 50€

Illarra Berri, 2
T. 943 22 47 00
www.txinparta.com



 Dimanche soir et lundi toute la journée.



cuisine du marché grillée

5_ La Rebotika

 Braise

 15,50€ ·  35-40€

Avda. Zarautz, 6 - T. 943 21 89 06
www.larebotika.es



 Ne ferme pas.

Centre, Gros et Egia

cuisine traditionnelle

1_ Biarritz

 Secret ibérique, moutarde et pomme de pays

 50€

Zubieta, 56
T. 943 42 33 49
www.restaurante-biarritz.com



Ne ferme pas.

2_ Itsaspe Donosti

 Txuleta (Côte de bœuf)

 20€

 25€

 30-35€

San Martzial, 8
T. 943 20 55 47
www.itsaspedonosti.com



Ne ferme pas.

3_ La Perla

 Cuisine locale et aux racines basques

 40€

 65€

 50-60€

Kontxa pasealekua, z/g
T. 943 46 24 84
www.la-perla.net



En hiver, dimanche, lundi et mardi soir.

4_ Oquendo

 Bistrot ambiance cinéma

 21€

 30€

 30€

Okendo, 8
T. 943 42 07 36
www.caferestauranteoquendo.com

(uniquement au comptoir)

Ne ferme pas.



cuisine méditerranéenne

5_ Via Fora

 Cuisine catalane

 19€

 38€

 45€

Federico García Lorca pas., 10
T. 943 47 09 89
www.viaforadonostia.com



Ne ferme pas.




cuisine du marché grillée

6_ Muka

 Légumes et poissons grillés

 45-50€

 56€ sans la boisson

Zurriola pas., 1 (Kursaal Bât.)
T. 943 00 31 62
www.muka.eus



Lundi (vérifier les horaires d'été).



cuisine internationale

7_ Bidassoa Taproom

 Encornets à l'œuf à basse température

 18€

Usandizaga, 23
T. 943 32 08 38
www.bidassootaproom.com



Lundi et mardi (hiver)

10_ Topa Sukalderia

 Tacos, ceviches, arepas...

 25€

Agirre Miramón, 7 /
T. 943 56 91 43
www.topasukalderia.com



Mardi toute la journée et lundi et mercredi à midi (consulter les horaires en été)

8_ Doña Chepina

 Tacos et quesabirrias

 10-20€

Ametzagaina, 51
T. 611 71 96 06
www.donachepina.com



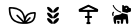
Lundi

11_ La Burguessia

 Hamburger

 20-30€


Zabaleta, 55 / T. 943 32 67 34
www.laburguessia.com



Lundi, mardi et mercredi.

9_ Mala Gissona Beer House

 Thon mariné décliné dans différents plats

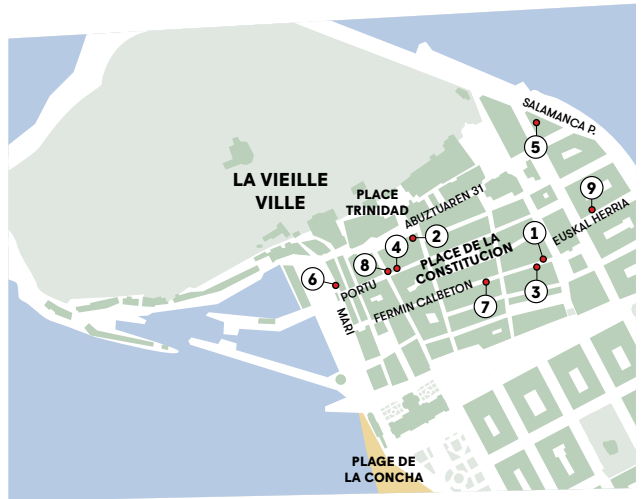
 20€ environ

Zabaleta, 53
T. 943 04 56 15
www.malagissona.beer



Ne ferme pas.

la Vieille Ville




cuisine traditionnelle

1_ Bodegón Alejandro


 Produits locaux de saison

 55€

 58€ sans la boisson

Fermin Calbetón, 4
T. 943 42 71 58
www.bodegonalejandro.com



 Lundi et mardi (de mai à octobre ouvert tous les jours/soirs).


2_ Gandarias

 Anchois artisanal, Kokotxas (bajoue de poisson) au pil pil, Txuleta (côte de bœuf)

 70-75€

Abuztuaren 31 kalea, 23
T. 943 42 63 62
www.restaurantegandarias.com



 Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

3_ Jose Mari Taberna

 Araignée de mer gratinée à la mode Donostia


 18,50€

 28€


 20-30€


Fermin Calbetón, 5
T. 943 29 90 06
www.josemaritaberna.com




 Ne ferme pas.

4_ Juanito Kojua

 Fruits de mer, viandes et poissons grillés. Pépinière de la maison. Produits de saison


 43€ sans la boisson

 70-80€

 71€ sans la boisson

Portu, 14
T. 943 42 01 80
www.grupogarrancho.com



 Les dimanches soirs.

5_ Kaskazuri

 Légumes et poissons

 33€

 38€

 45€

 60€

Menu especial: 42€

Salamanca pasealekua, 5
T. 943 42 08 94
www.kaskazuri.com




 Ne ferme pas.

6_ Txoko

 Riz moelleux au homard / Poissons

 40-45€

Mari, 12
T. 943 42 54 12
www.restaurantetxoko.com

 Dimanche soir et lundi toute la journée.


7_ Bertakoteka

 Merluza Ama

 60€

Fermin Calbetón, 17
T. 943 02 16 00
www.bertakoteka.com



 Lundi, mardi et mercredi toute la journée. Jeudi et dimanche le soir.


8_ Ubarrechena

 Paëllas et viandes grillées

 44€

Portu, 16
T. 943 42 83 52
www.ubarrechena.es



 Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

cuisine modernisée


9_ Astelena 1997

 Poissons et viandes

 60€

 60€

Euskal Herria, 3
T. 943 42 58 67
www.restauranteastelena.com


 Dimanche et mercredi soir. Lundi toute la journée..

quartiers et localités voisines

cuisine traditionnelle et au grill


1_ Barkaiztegi

 Morue, grillades de viande et de poissons

 à partir de 40€

Barkaiztegi Bidea, 42
T. 943 45 13 04
Loiola-Martutene
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
www.barkaiztegi.com



 Dimanche, jours fériés, le lundi soir et le mardi soir.

2_ Beko Errota

 Poisson grillé


 28€

 38€

 60€

Jaitzubia Auzoa, 3
T. 943 64 31 94
HONDARRIBIA
www.bekoerrota.com



 Dimanche soir et lundi.

3_ Ziaboga Bistrot

 Chipiron

 25€

 40-50€

Donibane, 91
T. 943 51 03 95
PASAJES SAN JUAN
www.ziabogabistrot.com



 Mardi.



 Spécialité de la maison	 Menu du jour	 Menu du week-end	 Carte	 Menu de saison	 Menu dégustation	 Coeliaques
 Végétariens	 Repos hebdomadaire	 Terrasse	 Parking	 Chiens admis	 Donostia Green Destination	 Euskadi Gastronomika

19 étoiles Michelin

envie de vous faire plaisir?

Donostia et ses environs comptent 19 étoiles Michelin dans un rayon de 25 km, dont trois restaurants distingués de la plus haute récompense : Arzak, Akelarre et Martín Berasategui, chacun avec 3 étoiles. À Donostia, nous avons transformé la cuisine en un laboratoire d'idées et un atelier de créativité reconnu dans le monde entier. Nous avons converti la gastronomie en un art, une ingénierie, un signe d'identité. Mais, assez parlé ! À table !



Akelarre ***

Chef cuisinier : **Pedro Subijana**
Aïta Orkolaga, 56 (Igeldo)
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 943 31 12 09
www.akelarre.net



🔒 Novembre-mai : dimanche soir, lundi et mardi. Juin-octobre : dimanche et lundi toute la journée.



Arzak ***

Chefs cuisiniers : **Juan Mari Arzak et Elena Arzak**
Alcalde J. Elozegi Hiribidea, 273
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 943 28 55 933
www.arzak.es



🔒 Dimanche et lundi.



Martín Berasategui ***

Chef : **Martín Berasategui**
Loidi, 4
LASARTE-ORIA
T. 943 36 64 71
www.martinberasategui.com



🔒 De mars à juin et d'octobre à décembre : dimanche, mercredi et jeudi soir, et lundi et mardi toute la journée. De juillet à septembre : dimanche et mercredi soir, et lundi et mardi toute la journée. Fermé : de la mi-décembre à la mi-mars.



Amelia by Paulo Airaud **

Chef : **Paulo Airaud**
Hôtel Maria Cristina,
Argentinako Errepublikak, 4
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 943 84 56 47
www.ameliarestaurant.com

🔒 Dimanche, lundi et mardi toute la journée. Mercredi, jeudi et vendredi midi.

Ibai *

Chef : **Paulo Airaud**
Getaria, 15
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 843 677 932
www.baribai.com

🔒 Samedi et dimanche toute la journée. Lundi, mardi, mercredi et jeudi soir.



Mugaritz **

Chef : **Andoni Luis Aduriz**
Otzazueta baserria
Aldura Aldea, 20
ERRETERIA
T. 943 52 24 55 / 943 51 83 43
www.mugaritz.com



🔒 Du lundi au jeudi.



Alameda *

Chef : **Gorka Txapartegi**
Mirasoroeta Kalea 1
HONDARRIBIA
T. 943 64 27 89
www.restaurantalameda.net



🔒 Lundi et mardi. Mercredi, jeudi et dimanche soir.



Ama*

Chefs : **Javi Rivero et Gorka Rico**
Martin Jose Iraola, 4
TOLOSA
T. 943 382 059
www.amatolosa.com



🔒 Lundi, mardi, mercredi et jeudi toute la journée ; dimanche, le soir.

autres restaurants étoilés Michelin

Elkano *

Herrerieta, 2 -
GETARIA
T. 943 14 00 24 / 649 33 52 74
www.restaurantelkano.com

🔒 Dimanche et lundi, et mardi, mercredi et jeudi soir.

Kokotxa *

Campanario, 11
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 943 42 19 04
www.restaurantekokotxa.com

🔒 Dimanche et lundi.

Itzuli *

Gudamendi bidea, 21
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 943 02 17 26
www.restaurantertzuli.com

🔒 Lundi et mardi, ainsi que le dimanche soir.

🔒 FERMÉ

chef pour un jour

enfilez votre tablier et passez aux fourneaux !

Inscrivez-vous à un cours de cuisine.
Vous deviendrez un véritable chef cuisinier donostiarra.



Basque Culinary Center

Juan A. Barriola pasealekua, 101
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 943 57 45 00
www.bculinary.com



Mimo Bite the Experience

Okendo, 1 behea
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 943 06 20 18
www.mimo.eus



Itsasaldi by Anouck & Joris

DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 695 90 23 46
www.itsasaldi.com

marchés et boutiques gourmet

Le succès de notre gastronomie repose en grande partie sur les produits de saison que les petits producteurs des environs apportent à la ville tout au long de l'année. C'est le cas depuis des décennies. Les marchés traditionnels de San Martin (centre-ville) et La Bretxa (vieille ville) sont d'excellents exemples de cette offre de produits locaux.



aussi pour les sybarites

Les boutiques gastronomiques de Saint-Sébastien font partie de l'histoire culinaire de la ville. Leurs pâtisseries traditionnelles et leurs spécialités salées font depuis des années partie des tables de Donostia, en conservant les saveurs que des générations de familles ont savourées au quotidien.

AITOR LASA GAZTATEGIA
www.aitorlasa.com

ARAMENDIA PASTELERIA
www.aramendiapasteleria.com

BOMBERIA MAITIANA
www.bomberiamaitiana.com

CASA OTAEGUI
www.pasteleriaotaegui.com

GARRARTE
www.dulcesartesanosgarrarte.es

IZARBIDE
www.izarbide.com

LEONIDAS
www.leonidasdonostia.com

SAN MARTIN MERKATUA
www.sanmartinmerkatua.com

VIANDAS DONOSTIA
Urbietta, 19

ZAPORE JAI
www.zaporejai.com

... pour pique-niquer ou pour emporter...

LA PEROLA
www.laperoladonostia.com

cidreries

de la pomme au « Txotx ! »

On fabrique du cidre à San Sebastián depuis des siècles. Il est issu du jus des pommes fermentées suivant la pratique traditionnelle. Entre le mois de janvier et la fin avril, le cidre de saison est directement tiré des barriques au cri de « Txotx ! »

Beaucoup de cidreries restent ouvertes toute l'année. Ce sont des restaurants généralement situés dans la bâtisse de production du cidre, entourée de pommeraies.



Sagardoetxea Musée du cidre

Le Musée du Cidre, à Astigarraga, à quelques kilomètres de Saint-Sébastien, est un hommage à la pomme et à son bouillon. L'espace d'exposition est divisé en trois zones : un centre fermé qui résume l'histoire de la pomme et du cidre à travers des panneaux d'exposition et des photographies. Une pommeraie qui permet d'étudier les différents systèmes de culture et la grande variété de pommes qui poussent sur notre terre. Et un espace consacré à la dégustation du cidre.

Kale Nagusia, 48
Astigarraga
T. 943 55 05 75
www.sagardoarenlurraldea.eus



BU12 ou BU13.
Départ: Oquendo, 14.

menu cidrerie

A base d'omelette de morue, de la morue frite, côte de bœuf, noix, fromage et pâte de coïng. Et du cidre à volonté, bien sûr.



saviez-vous que
jusqu'au XXe siècle,
la principale boisson
de Donostia était le
cidre et qu'il y avait
100 cidreries dans la
Vieille Ville ?

Aburuza

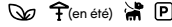
Goiburu auzoa, 8 · ADUNA
T. 943 69 24 52
www.bodegaaburuza.com



De dimanche à mardi toute la journée
et mercredi et jeudi à midi.

Altzueta

Osinaga 7 · HERNANI
T. 943 55 15 02
www.altzuetasagardotegia.com



Dimanche et lundi toute l'année.
Janvier-avril : mardi, mercredi et
jeudi, le midi.
Juin-août : le mardi toute la journée ;
mercredi et jeudi, le midi.

Iretza

Troia Ibilbidea, 25 · ASTIGARRAGA
T. 943 33 00 30 / 636 49 92 22
www.iretza.eus



Ne ferme pas.

Petritegi

Petritegi Bidea, 8 · ASTIGARRAGA
T. 943 45 71 88
www.petritegi.com



Dimanche soir et lundi.

Saizar

Kalezar Auzoa, 39 · USURBIL
T. 943 36 45 97
www.sidrassaizar.com



Dimanche soir et lundi.

Txirrita

San Bartolomé, 32
DONOSTIA / SAINT-SÉBASTIEN
T. 943 46 76 38
www.txirritasagardotegia.com



Lundi, mardi, mercredi (toute la
journée).

expériences à base de cidre

SAGARDOAREN LURRALDEA
Kale Nagusia, 48
ASTIGARRAGA
T. 943 55 05 75
www.sagardoarenlurraldea.eus

SAGARDOA ROUTE
Nabarra Oñatz, 7 - behea
ASTIGARRAGA
T. 943 33 68 11 / 622 618 476
www.sagardoa.eus

txakolindegis

caves à vin blanc



jeunes de cœur

Fort d'une grande personnalité, le txakoli doit être bu, bien frais, dans l'année. Il est parfait pour accompagner toute sorte de mets et notamment les fameux « pintxos »



Découvrez l'environnement magnifique qui a vu la naissance du Txakoli, le vin blanc élaboré à partir du cépage local appelé *hondarrabi zuri*. Un vin blanc raffiné d'une fraîcheur irrésistible et d'une grande personnalité. Le txakoli doit être bu dans l'année, bien frais.

Une balade au gré des caves de Getaria, Zarautz, Aia, Orio et Hondarribia - es villes du Gipuzkoa qui produisent le plus de txakoli - vous dévoilera les secrets de ce vin, idéal en accompagnement d'anchois salés ou de thon à l'huile.

d'ici depuis toujours

Le Txakoli (A.O) est associé depuis des siècles à la culture du peuple basque, un bon compagnon de notre cuisine.



caves de txakoli

Si vous souhaitez faire une visite guidée, appelez et prenez rendez-vous.

Hiruzta



Jaizubia auzoa, 266
HONDARRIBIA
T. 943 10 40 60
www.hiruzta.com

Katxiña



Ortzaika auzoa, 20
ORIO
T. 943 58 01 66 / 606 367 693
www.bodegakatxiña.com

Rezabal



Itsas-Begi Etxea, 628 Asti Auzoa
ZARAUTZ
T. 943 58 08 99
www.txakolirezabal.com

Talai Berri



Talaimendi 728 (A côté du camping)
ZARAUTZ
T. 943 13 27 50
www.talaiberri.com