



Cruz Roja Española

Oficina Provincial

Gipuzkoa

Ruta Franco Española: San Juan de Luz – Hondarribia Astigarraga

Precio por persona 35€

Mínimo personas 30

09.00 12.00

Partimos de la sede de la reunión, **el Kursal, a las 09.00 h**, dirección a Irun, pasmos la frontera y llegamos a **San Juan de Luz**-Donibane Loitzun, precioso pueblo pesquero de gran colorido por sus típicas casas de estilo vasco llenas de flores. Es un placer pasear por sus callejuelas y calles peatonales llenas de comercios y pequeñas terrazas como es la rue Gambetta, visitando la Eglise de Jean Baptiste, Place de Louis XIV, la Maison de L'Infante y el puerto, para finalizar en su bien guarecida playa.

12.30 – 13.30

Llegamos a **Hondarribia**, pueblo pesquero situado en la bahía de Txingudi, espacio natural protegido. El casco antiguo, considerado monumento histórico-artístico, está situado en una pequeña colina fortificada. Accediendo por la puerta de Santa María continuamos por la calle Mayor en la cual vamos descubriendo edificios singulares. Nada más comenzar esta calle nos desviamos a la derecha para visitar la Plaza del Obispo. Volvemos a la calle Mayor, al final de la cual nos encontramos con la Plaza de Armas en la que se sitúa el edificio de Carlos V, ahora convertido en Parador de Turismo. Cercanas a esta plaza podemos recorrer las históricas calles empedradas con sus emblemáticas casas solariegas.

Descendemos, pasando por la Plaza de Gipuzkoa y bajando por la calle Santiago de Compostela, hasta llegar a la calle San Pedro, en el barrio de la Marina. En esta zona, que ofrece un gran colorido por el tipismo de las casas de pescadores llenas de flores, es muy recomendable probar el pescado y marisco fresco en alguna de las numerosas terrazas o pequeños restaurantes que se encuentran en sus calles.

14.00 – 16.00

Avda. Ategorrieta, 10 – Telef. 943222222 – Fax 943326519 – 20013 San Sebastián



Cruz Roja Española

Oficina Provincial

Gipuzkoa

HUMANIDAD – IMPARCIALIDAD – NEUTRALIDAD – INDEPENDENCIA – CARÁCTER

Partimos dirección a Astigarraga donde almorzaremos en la Sidrería Barkaiztegi.

En Guipúzcoa, la elaboración de la sidra comienza en Octubre y se prolonga hasta mediados de Noviembre. Posteriormente viene la época de degustación, "txotx", entre el 21 de enero y el 1 de mayo, estando la sidra ya disponible en 8 cubas o kupelas para catarla y saborearla.

La especialidad de la sidrería Barkaiztegui es tortilla de bacalao, bacalao frito o en salsa, chuletón a la parrilla y de postre queso y nueces.

16.00

Regreso a los hoteles