

San Sebastian Food Studio
C/Aldamar, 30
Old Town, San Sebastián

SAN SEBASTIÁN FOOD

brings you

¡DELICIOSO!

BITE SIZED

EXPERIENCES



*More culture of cuisine at
www.sansebastianfood.com*

Lista de precios 2012

Experiencias Gastronómicas

Recorrido gastronómico de pintxos

€85 por persona.

Es una perfecta ocasión para conocer la reconocida gastronomía vasca, su historia y costumbres de sus gentes. Se enseña al turista el popular "Txikiteo Donostiarra". Desde los bares de toda la vida hasta los más vanguardistas de la Parte Vieja. Acompañados de nuestra experta culinaria donostiarra damos a conocer la especialidad de cada uno, combinando pintxos de calidad con bebidas regionales. Incluye comida, bebida, guía bilingüe. *Martes, Viernes, Sábados, Domingos 18.30-20.30*

Clase de cocina de pintxos

€135 por persona.

Es una experiencia única en la que el cocinero Alex Barcenilla (el cual lleva más de 20 años de experiencia en cocinas vascas tales como la de el restaurante Akelarre) abre las puertas de su restaurante en San Juan para enseñar a los turistas el arte de elaborar de pintxos fríos y calientes, tradicionales y modernos. Una clase donde el turista sacará su lado mas creativo. Incluye comida con vino, transporte privado, guía bilingüe y recetas exclusivas de San Sebastián Food. *Sábados 10.30-15.00*

Clase de cocina Vasca

€145 por persona.

Esta clase esta centrada en las bases de la cocina vasca a manos del cocinero Alex Barcenilla (el cual lleva mas de 20 años de experiencia en cocinas vascas tales como la de el restaurante Akelarre) abre las puertas de su restaurante en San Juan para dar a los turistas la oportunidad de conocer la calidad de los productos vascos y poder crear platos tradicionales. Incluye comida con vino, transporte privado, guía bilingüe y recetas exclusivas de San Sebastián Food. *Viernes 10.30-15.00*

Recorrido gastronómico a pie por la Parte Vieja y Comida.

€75 por persona.

Explorar el Mercado de la Bretxa y tiendas gourmet de la Parte Vieja, junto a nuestra guía local, probaran productos típicos del País Vasco tales como jamón ibérico, queso Idiazabal, anchoas y Txakoli. Seguido de la comida en uno de nuestros restaurantes favoritos. *Miércoles 11.30-13.00*

Cena de Sidrería

€115 por persona.

Organizamos noches de Sidrería donde los turistas pueden degustar el mas tradicional de los menús vascos. Incluye la cena, el transporte privado. *Según petición. 20.30-23.30*

San Sebastian Food Studio
C/Aldamar, 30
Old Town, San Sebastián

SAN SEBASTIÁN FOOD

brings you

¡DELICIOSO!

BITE SIZED

EXPERIENCES



More culture of cuisine at
www.sansebastianfood.com

Experiencias Vinícolas

Cata de vino de Rioja

€25 por persona.

Una master-class fascinante en nuestro estudio en la Calle Aldamar 30, sobre la Rioja, su variedad de uva, tradición de barricas etc. A manos de nuestra experta Jenny Siddall con mas de 6 años de experiencia en Bodegas Riojanas. Incluye la cata de 4 vinos de Rioja (Joven, Crianza, Reserva y Gran Reserva), utilización de "Le Nez Du Vin" y folleto explicativo sobre el Rioja. *De Lunes a Viernes 16.00-17.30*

Rekondo Cata de Vino

€115 por persona.

Descubre una de las mejores bodegas del mundo. Guiados por su somellier, nos revela sus secretos en una visita privada, que dará lugar a una cata de vinos dentro de la bodega. Seguido de cena opcional. Incluye transporte privado. *19.00 – 21.00 Según petición.*

Conoce a los Artesanos de quesos y Txakoli

€175 por persona.

La mejor manera de pasar un mediodía agradable entre costa y montaña. Enseñamos al turista la elaboración de quesos Artesanos llevándolo a un caserío en Aia, del cual nos dirigimos a conocer los secretos familiar sobre la elaboración del Txakoli a una bodega privada. Convirtiéndose así en una experiencia muy enriquecedora sobre la producción artesanal. Terminando con una visita a una pequeña conservera de anchoas en Getaria. Incluye visitas a elaboradores de queso y Txakoli transporte privado, obsequio de anchoas. *Miércoles 9.30-14.30*

Conoce La Rioja y sus bodegas en un día

€225 por persona.

Viajamos al corazón de La Rioja, donde ofrecemos tres visitas privadas de bodegas vanguardistas hasta las tradicionales bodegas familiar. Acompañados por nuestra experta Jenny Siddall con mas de 6 años de experiencia en Bodegas Riojanas. Incluye catas de vinos en cada bodega con visita guiada, transporte privado y menú degustación acompañado con vinos en una de la bodegas más exclusivas. *Jueves 8.30-18.30*

Todos nuestros precios incluyen el 18% IVA. Transporte privado de lujo en los que está indicado.

El punto de encuentro para todas nuestras experiencias es en nuestro estudio: C/Aldamar 30, San Sebastián 20003.

Grupo mínimo de 2 personas y máximo de 10 personas.

Todas las experiencias se realizan en inglés. Contáctanos para disponibilidad en castellano, francés, alemán e italiano.

SAN SEBASTIÁN FOOD

by JON WARREN & Co.



www.sansebastianfood.com

PINTXO TASTING TOUR, COOKING CLASSES, UNIQUE CULTURAL EXPERIENCES
LIFE-SIZED EXPERIENCES HAND-SELECTED WINE & FOOD PAIRINGS
BESPOKE & PRIVATE DINNER PARTIES, CORPORATE BREAKFASTS & INCENTIVE TRIPS
COOKING CLASSES, WINE TASTINGS, GASTRONOMY TOURS



SAN SEBASTIÁN FOOD

OUR STORY

San Sebastián. An enchanting city. So enchanting, that I left a corporate career in London to move here and start a business. Four years and a lot of pintxos later, our team of food and wine experts are now based in the legendary old town, surrounded by the world's best gastronomy.

LOCAL KNOWLEDGE | HIDDEN PLACES

We recognize that the up-to-the-minute knowledge of a local is much more valuable than any guidebook. We offer you the chance to share our knowledge, taking you behind-the-scenes to hidden places that only locals know about.



Jon

Jon Warren
Managing Director | Founder

DELICIOUS!
BITE SIZED
EXPERIENCES



SAN SEBASTIÁN FOOD

THE TASTING STUDIO

*Visit the tasting studio
Experiences for food & wine enthusiasts*

WINE TASTINGS | EDUCATIONAL CULINARY EVENTS
GASTRONOMIC INFORMATION
GOURMET GIFTS | RESTAURANT BOOKINGS



CONTACT INFORMATION:

Info & Booking line: +34 943 421 143

Mobile: +34 634 759 503

Email: booking@sansebastianfood.com

Web: sansebastianfood.com

Address: Calle Aldamar, No. 30, old town,

San Sebastián, 20003 Spain. (Behind the Bretxa market)

 twitter.com/sansebfood

Cheese and Wine Tour



- Discover sheep's milk cheese and taste local Txakoli wine, direct from artisan producers hidden in the

PINTXO

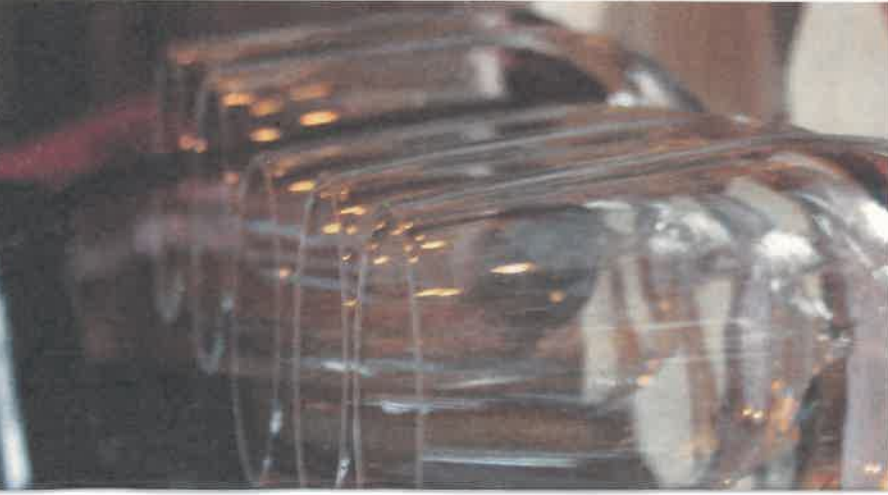
tasting tour



- Master the complex art of finding the pintxos only locals know about

LA RIOJA WINE TOUR

Explore one of the world's top wine regions on this special wine tasting adventure.



COOKING CLASSES AND COURSES

- Be a chef for the day in a traditional Basque Restaurant kitchen followed

PRESS & TESTIMONIALS

"What they're saying"

"San Sebastian Food offers visitors a privileged view of a city whose gastronomic excellences can sometimes be a little hard to get a handle on."

CONDENAST TRAVELLER

"Penetrating the complex world behind San Sebastian's pintxos is no easy task but Jon Warren is one of the few foreigners to really know his stuff."

THE INDEPENDENT

"I decided to put Warren to the test. We struck gold within 200 metres."

FINANCIAL TIMES

"The go-to man for better understanding this culinary delight."

DAILY MAIL

NO 1 RATED TOUR COMPANY IN
SAN SEBASTIAN BY TRIP ADVISOR

RECOMMENDED BY LONELY PLANET &
FOOTPRINT NORTHERN SPAIN

SAN SEBASTIÁN FOOD

by JON WARREN Co.