



Carnet gourmand

DESTINATION

BIARRITZ



Bienvenido a nuestro Carnet Gourmand, su pasaporte al alma gastronómica de Biarritz.

Explore con nosotros los restaurantes imprescindibles, los coloridos y animados mercados y nuestras mejores direcciones.

Prepárese para una aventura culinaria única en el corazón de una región apasionada por la buena mesa.

Escanee el código QR de la página 16 para consultar la lista completa y actualizada de los restaurantes de Biarritz.

Nuestros asesores de viaje también estarán encantados de ayudarle.

RESTAURANTE
01



© Emilie Charransol

★
NUESTRAS
ESPECIALIDADES

PARRILLADA DE CARNE A LA ARGENTINA,
SALSA CRIOLLA
BROCHETA DE RAPE CON CHORIZO
Y SALSA VIRGEN
MERLUZA A LA KOXKERA

La Coupole



05 59 85 95 49

22 PLACE GEORGES
CLEMENCEAU •
64200 BIARRITZ

@lacoupolebiarritz

NUESTROS+

Brasserie

Tomar una copa

Servicio continuo

RESTAURANTE
02



★
NUESTRAS
ESPECIALIDADES

COCOTTE DE HUEVO CON CREMA DE PARMESANO
Y MOUILLETTE DE FOIE GRAS
BACALAO, RISOTTO DE TINTA, CREMA DE PIQUILLO
TORRIJA DE BRIOCHE CON NATILLAS,
HELADO DE CARAMELO

Bistrot des Halles



05 59 24 21 22

1 RUE DU CENTRE •
64200 BIARRITZ

bistrotdehallesbiarritz.fr

NUESTROS+

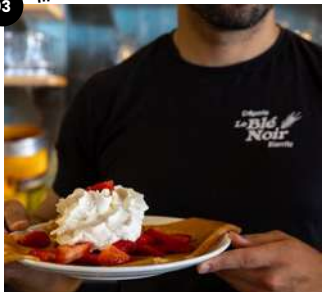
Cocina tradicional

Cocina local

Terraza

RESTAURANTE
03

© Emilie Charransol



Le Blé Noir

↓
05 59 24 31 77

**31 BD DU GÉNÉRAL
DE GAULLE •
64200 BIARRITZ**

@ leblenoirbiarriz

➤ **NUESTRAS
ESPECIALIDADES**

CREPE DE TRIGO SARRACENO COMPLETA
ENSALADA DE POLLO
DELICIA CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA
Y HELADO VAINILLA

NUESTROS+

Abierto todo el año

Terraza con vistas
al océano

Servicio continuo

RESTAURANTE
04

La Petite Plage

↓
05 59 24 88 98

**PLACE DU PORT
VIEUX •
64200 BIARRITZ**

restaurant-lapetiteplage.com

➤ **NUESTRAS
ESPECIALIDADES**

CHIPIRONES SALTEADOS AL CHORIZO
PLUMA IBÉRICA CON CHIPS DE GOFRE
SALMÓN AL TANDOORI CON SALSA DE JALAPEÑO.

NUESTROS+

Cocina de verano
de Eric Fréchon

Pies en la arena

Vistas al mar

RESTAURANTE
05

© Emilie Charransol



Ventilo Café

↓
05 59 24 31 42

30 RUE MAZAGRAN •
64200 BIARRITZ

ventilo-cafe.fr

NUESTROS+

Plato del día

Terraza

Noches de fiesta

NUESTRAS
ESPECIALIDADES

MEJILLONES A LA PLANCHA Y PEREJIL
FILETE DE LUBINA CON MUSELINA DE ZANAHORIA
CHULETA DE BUEY PARA COMPARTIR

RESTAURANTE
06



Bar Basque

↓
05 59 24 60 92

1 RUE
DU PORT-VIEUX •
64200 BIARRITZ

bar-basque.fr

NUESTROS+

Terraza cubierta

Cocina local

Retransmisiones
deportivas

NUESTRAS
ESPECIALIDADES

PULPO A LA PLANCHA
MORCILLA VASCA A LA PLANCHA
TORTILLA ENCEBOLLADA

Dulces

07

© Emilie Charransol



**NUESTRAS
ESPECIALIDADES**

CHOCOLATE CALIENTE
PASTEL VASCO
BRUNCH

Pastelería Miremont

↓
05 59 24 47 97

18 PLACE GEORGES
CLEMENCEAU •
64200 BIARRITZ

miremont-biarritz.fr

NUESTROS+

Edificio histórico

Vistas al mar

Tomar una copa

RESTAURANTE
08

© Emilie Charransol



**NUESTRAS
ESPECIALIDADES**

SAINT PIERRE AL HORNO PARA 2
PLATO DE MARISCO
TRUCHA BANKA EN GRAVLAX

Chez Albert

↓
05 59 24 43 84

51 BIS ALL. DU PORT
DES PÊCHEURS •
64200 BIARRITZ

chezalbert64.fr

NUESTROS+

Terraza

Plato de marisco

Cocina
de temporada



Maison Adam

Dulces

↓
05 59 26 03 54

09

3 ET 27 PLACE CLEMENCEAU • 64200 BIARRITZ



De haber un dulce que represente el País Vasco, sin duda alguna, será un producto de Maison Adam; una de las pastelerías más antiguas de Francia. Generosos pasteles vascos, deliciosos chocolates...

¡Y qué decir del famoso macarrón! Auténtico y sencillo, su receta se transmite (oralmente) desde hace trece generaciones.

Todo empezó en 1660. Aquel año, Luis XIV se casó con la infanta María Teresa de Austria y la familia real se enamoró literalmente de este delicioso bizcochito, a la vez fundente y crujiente.

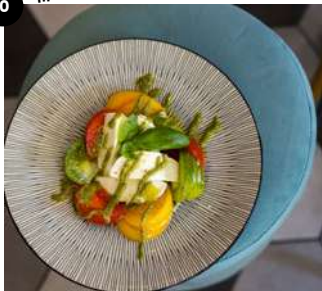
Desde entonces, la Maison Adam ha perpetuado este recuerdo con una receta inalterada.

Actualmente, Maison Adam se abastece localmente con un inciso especial en la eco-responsabilidad de su actividad. Gracias a ello esta empresa familiar se implica cada vez más en el tejido económico local, demostrando que sabe adaptarse y evolucionar para garantizar la calidad de los productos que la caracterizan.

Podrá descubrir sus elaboraciones y deleitarse en sus encantadoras tiendas: tres en San Juan de Luz y dos en Biarritz, sin olvidar la tienda online, donde podrá hacer pedidos y recibirlos en cualquier lugar de Francia o de Europa... ¡A consumir sin moderación!

RESTAURANTE
10

© Emilie Charransol



**NUESTRAS
ESPECIALIDADES**

MARISCO Y PESCADO DE LONJA
MOLLEJAS DE TERNERA DE L'AMI JEAN
CHULETA DE BUEY MADURADA

La Table de Michel

↓
05 24 33 03 06

**13 RUE GAMBETTA •
64200 BIARRITZ**

tatabledemichel.fr

NUESTROS+

Cocina
de temporada

Terraza

Tierra y mar

RESTAURANTE
11

**NUESTRAS
ESPECIALIDADES**

GAMBAS DE PALAMOS, PIMIENTO DE ESPELETTE
TRUCHA DE LOS PIRINEOS BEURRE BLANC
SOUFFLÉ DE GRAND-MARNIER

Le Café de Paris

↓
05 59 24 19 53

**5 PLACE BELLEVUE •
64200 BIARRITZ**

hotel-cafeeparis-biarritz.com

NUESTROS+

Vistas al mar

Diseño Art Déco

Cocina
de temporada

Pastel vasco

receta para 6 personas

40 minutos
de preparación

35 minutos
de cocción

Ingredientes

Para la masa

300 g de harina
200 g de azúcar
200 g de mantequilla
1 huevo
2 yemas de huevo
Sal
1 limón
1 cucharadita de levadura
1 yema de huevo para dorar

Para la crema pastelera

1/4 de litro de leche
50 g de harina
50 g de azúcar
2 huevos
2 yemas de huevo
1/2 vaina de vainilla

Precalienta el horno a 180°C (350°F).

Vierte la harina, el huevo entero batido, las 2 yemas de huevo, el azúcar, la sal, la levadura y la ralladura de limón en un bol. Luego, incorpora la mantequilla cortada en trozos.

Trabaja la masa hasta que quede suave.

Forma una bola y déjala reposar en la nevera durante al menos 1 hora.

Calienta la leche con la media vaina de vainilla.

Mezcla el azúcar, las yemas de huevo y los dos huevos enteros previamente batidos y bate hasta que la mezcla se vuelva pálida.

Agrega lentamente la harina, luego la sal y la leche caliente.

Vierte la mezcla en una cacerola y caliéntala mientras la remueves suavemente para espesar la crema. Una vez que empiece a hervir, retira la cacerola del fuego y deja que se enfríe mientras remueves la mezcla.

Unta con mantequilla y harina un molde (22 cm de diámetro).

Divide la masa en dos partes (1/3 y 2/3).

Extiende la porción más grande y colócala en el fondo del molde, presionando hacia los lados.


Vierte la crema enfriada en el molde.

Extiende la masa restante y colócala sobre la crema.

Pinta con huevo y usa un tenedor para dibujar patrones en forma de cruz en la parte superior.

Hornea en el horno a 180°C (350°F) durante 30 a 35 minutos.

Deja enfriar antes de disfrutar.

A round, golden-brown Basque cake (Pastel Vasco) sits on a rustic wooden cutting board. A single slice has been cut out and is placed in front of the main cake. The cake's top is decorated with a crisscross pattern. In the background, a glass of oil and a jar of powder are visible. A knife lies on the board in front of the slice.

**Con una corteza a la vez
corta y crujiente,
y un relleno de nata
o cerezas, el pastel vasco
es emblemático de nuestro
destino desde la década
de 1830.**

AQUARIUM Eplanade 64 Anciens Combattants

PORT DES PÊCHEURS

PLAGE PORT VIEUX

VILLABELZA

Océan ATLANTIQUE



ÉCHELLE

500M



COTE DES BASQUES

SQUARE JEAN-BAPTISTE LASSALLE

Beau Rivage

Avenue

de Laborde

Madrid

d'Espagne

Place Pierre Pradier

Rue de Laborde

Avenue

de la

de la

04

08

06

05

10

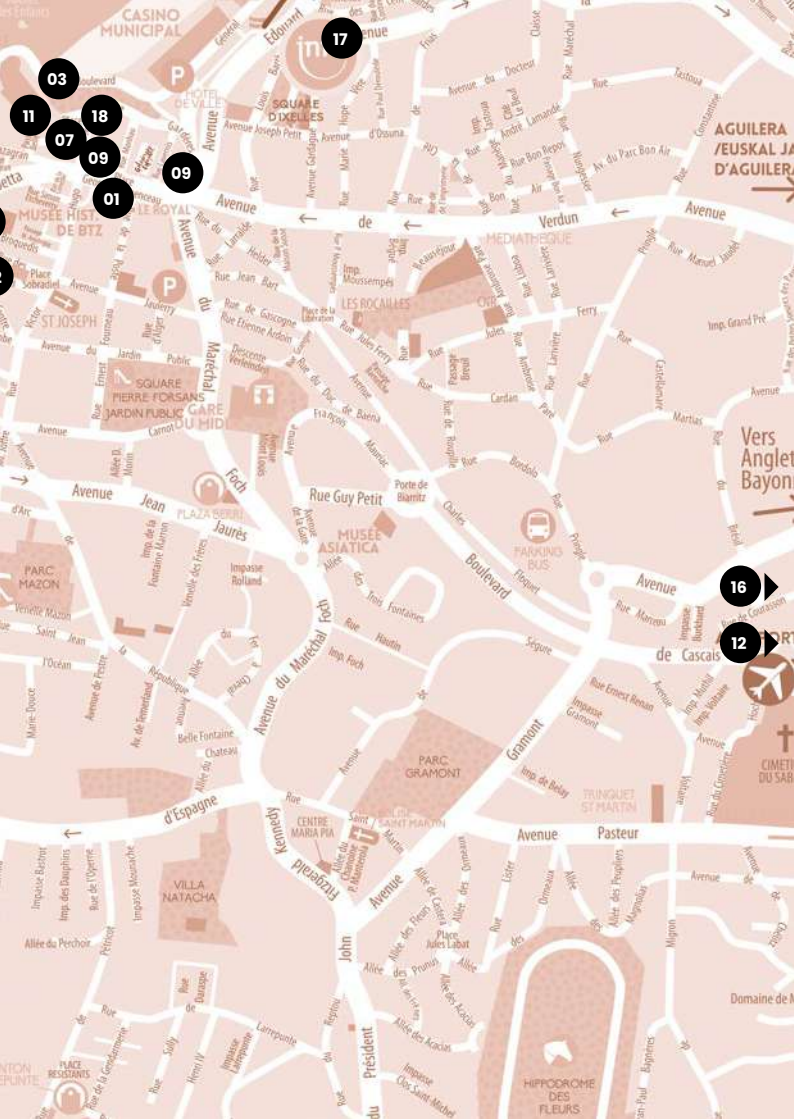
14

02

13

15

FRIO LARRU



CASINO MUNICIPAL

17

03

11

18

07

09

01

09

AGUILERA
/EUSKAL JA
D'AGUILERA

MUSEE HIST
DE BIARTZ

MUSEE HIST
DE BIARTZ

SQUARE
PIERRE FORSANS
JARDIN PUBLIC
GARE
DU MIDI

PARC
MAZON

VILLA
NATACHA

SQUARE
D'IXELLES

LES ROCAILLES

Rue Guy Petit

MUSEE
ASIATICA

CENTRE
MARIA PIA

FRANCOIS
MURPHY

John
President

MEDIATHEQUE

VERS
ANGLET
BAYONNE

PARC
GRAMONT

TRINGUET
ST MARTIN

HIPPODROME
DES FLEURS

Avenue de Verdun

Avenue de Verdun

Avenue de Verdun

Avenue de Verdun

Avenue de Verdun

Avenue de Verdun

16

12

de Cascals

Avenue Pasteur

Avenue Pasteur

Domaine de M

Domaine de M

RESTAURANTE
12



★
NUESTRAS
ESPECIALIDADES

SUSHIS
CALIFORNIAS
SASHIMIS

You Sushi



05 59 22 59 59

1^{ER} BOULEVARD
DE CASCAIS,
AV. KLÉBER •
64200 BIARRITZ

yousushi.fr

NUESTROS+

Restaurante
de sushi

Comida para llevar

Entrega a domicilio

RESTAURANTE
13



★
NUESTRAS
ESPECIALIDADES

CALIFORNIA ROLL & MAKI
DIM SUM
MOCHI HELADO

Le Plongeur



05 59 01 13 13

1 CARREFOUR
D'ÉLIANTHE
5^{ÈME} ÉTAGE •
64200 BIARRITZ

leplongeur-biarritz.fr

NUESTROS+

Vistas al mar
desde la azotea

Tomar una copa

Tapas para
compartir

Dulces

14

Pépite
Cookie

↓
05 59 43 71 57

**30/32 RUE
GAMBETTA •
64200 BIARRITZ**

instagram @pepite.cookie

★
NUESTRAS
ESPECIALIDADES

COOKIES
HELADOS
COFFEE SHOP

NUESTROS+

Postres y meriendas

Local y artesanal

Para llevar

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
E
15



© Emilie Charransol

Le
Ponton

↓
05 59 41 63 56

**HÔTEL IBIS STYLES
BIARRITZ PLAGÉ
30 AV.
DE LA MILADY •
64200 BIARRITZ**

hotel-le-biarritz.com

★
NUESTRAS
ESPECIALIDADES

PESCADO DEL DÍA CON CLAFOUTI DE VERDURAS
Y MUSELINA DE ZANAHORIA
CARNE DEL DÍA CON PURÉ DE BONIATO
ENSALADA DEL CHEF

NUESTROS+

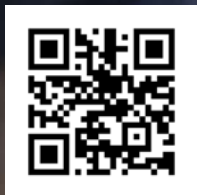
Terraza

Vistas al mar

Cocina
de temporada

Escanee el código QR
para consultar la lista
completa y actualizada
de los restaurantes
de Biarritz.

Nuestros asesores
de viaje también
estarán encantados
de ayudarle.





SURE HOTEL BY
BEST WESTERN
BIARRITZ AÉROPORT

Apolonia



05 59 01 04 04

24 BIS BLVD MARCEL DASSAULT,
AÉROPORT DE PARME • 64200 BIARRITZ



surehotel-biarritz.com



Restaurante / Almuerzo / Afterwork / Eventos / Privatización /
Brunch / Seminario de empresa



La Table Basque



05 59 22 23 52

4 AVENUE DE LA MARNE • 64200 BIARRITZ

restaurant-ltb-biarritz.com



Cocina tradicional

RESTAURANTE
18

© Emilie Charransol



Restaurante Miremont Bellevue



05 59 24 01 38

7 PLACE BELLEVUE •
64200 BIARRITZ

miremont-biarritz.fr

**NUESTRAS
ESPECIALIDADES**

FILETE DE TERNERA GALLEGA

PULPO

PESCADO DE LA LONJA DE ST JEAN DE LUZ

NUESTROS+

Terraza

Vistas al mar

Tomar una copa

© Emilie Charransol



infos & horaires

info & opening hours
Informaciones y horarios



DESTINATION BIARRITZ
OFFICE DE TOURISME
ET DES CONGRÈS DE BIARRITZ
TOURIST OFFICE & CONVENTION BUREAU
OFICINA DE TURISMO Y CONGRESOS DE BIARRITZ

1 Square d'Ixelles - 64200 Biarritz
+33 (0) 5 59 22 37 10

biarritz.tourisme@destination-biarritz.fr

Horaires

Opening hours . Horarios de apertura

	OCTOBRE - MARS OCTOBER - MARCH OCTUBRE - MARZO	AVRIL - JUIN APRIL - JUNE ABRIL - JUNIO	JUILLET - AOÛT JULY - AUGUST JULIO - AGOSTO	SEPTEMBRE SEPTEMBER SEPTIEMBRE
DU LUNDI AU VENDREDI MONDAY TO FRIDAY DE LUNES A VIERNES	9:00>13:00 14:00>18:00	9:00>13:00 14:00>18:00	9:00>19:00	9:00>18:00
SAMEDI SATURDAY SÁBADO	10:00>13:00 14:00>17:00	10:00>13:00 14:00>17:00	9:00>19:00	10:00>17:00
DIMANCHE SUNDAY DOMINGO	Fermé	9:30>13:30 + jours fériés	9:00>19:00	10:00>17:00

Plus d'infos sur / More information on / Más información en
www.destination-biarritz.fr



BLUE CARGO
PLAGE D'ILBARRITZ

bluecargo.fr

Avenue du Lac - Bidart - 05 59 23 54 87