

BILBOKO PINTXO MITIKOAK EZAGUTU



Gaur poteoko pintxorik klasikoenak dastatzeko ibilbidea bat proposatzen dizugu.

Apuntatu zer eskatu eta non.

Jaten eta edaten gozaten den lurraldea gara, gastronomia gure nortasuneko ezaugarrietako bat da, eta zalantzarik gabe, poteatzea eta pintxoz joatea bilbotarren eguneroko jarduera gogoenetako bat da.

Bisitan bazaude, ezin duzu alde batera utzi pintxoak, miniaturazko gastronomia, pintxoz betetako taberna baten edertasunaz gozatzea, klasikoenetatik hasi eta sukalde handiko benetako bitxietara, lokal eta turisten gozagarri. Gaur, proposamen tradizionalenak aztertuko ditugu, pintxo nahiko errazak, baina zaporez beteak eta arrakasta bermatua dutenak.

Gure herrian zehar, auzo bakoitzean, pintxoa txakolinarekin edo kafearekin hartzeko aukera ematen duten tabernak daude, baina, dudarik gabe, Zazpi Kaleak, Bilbo Zentroa eta Bilbo Zaharra dira ostalaritzako proposamen gehien biltzen dituzten eremuak, eta, beraz, bertan biltzen dira bilbotar gehien beren koadrilekin, potean sozializatzeko.

POTEO GUNEAK BILBON

Zazpi Kaleak, Plaza Berria, Unamuno, Lorategiak eta Santa Maria dira poteo

kale nagusiak, eta bertan biltzen dira edateko eta pintxo bat hartzeko aukerarik onenak. Taberna mitikoenetik proposamen gastronomiko berritzailetara aurkituko dituzu. Baina eskaintza handitu egingo da itsasadarra zeharkatu eta Bilbo Zaharrera hurbiltzen bazara, Martzanako terraza ikusgarriekin, eta Aretxaga eta San Frantziskoko taberna eta jatetxeekin.



Marzana

Zentroan, Indautxu auzoan, Pozas eta inguruko kaleetan Garcia Rivero-tik adibidez mugitzen bazara, tradizioz, ardo eta pintxoez gozatzeko lekuak dira; eta, partidako egunetan, Athletic-ek San Mamesen jokatzen duenean, hiriko zaleen gunen nagusi bihurtzen da.

Eta zer esan Ledesma oinezkoentzako kaleari buruz, egoskor bat baita eguerdian eta arratsaldeko azken orduan, baita Diputazioa ere; eta, azken aldian, protagonismo handia hartzen ari da Heros gunea, taberna eta proposamen oso handiekin.

Zer pintxo eskatu?

Gaur, Bilboko pintxorik tipikoenekin gozatu dugu, gure poteoaren eta hiriaren ikur eta historia diren horiekin. Proposamen errazak dira a priori, baina oso zaporetsuak, hainbat belaunaldi liluratu ditu, eta jarraitzaile legioak dituzte. Zerrenda honetan mokadu erakargarri eta 'xumeak' aurkituko dituzu, hala nola patata tortilla, hegaluze ogitartekoa, txanpi plantxan, sandwich-ak, krocketak, entsaladilla errusiarra... Proposamen horiek ez dira harrigarriak, baina ez dute inoiz huts egiten, non eskatu behar dituzun baldin badakizu.

Ondoren, Bilbo Zentroko, Zazpi Kaleetako eta Bilbo Zaharreko tabernetan ibilalditxo bat egitera gonbidatzen zaitugu, adin guztietarako egokiak diren delikatessen txiki hauek dastatzera. Hasi gara!

KROKETAK

Ez dago poteoan zehar gusa asetzeko kroketak eskaintzen ez dituen tabernarik. Urdaiazpikozkoak, bakailaozkoak, txipiroizkoak... ogi birrinduz, pankoz edo artoz beteak aurkituko dituzu, bexamel trinkoarekin gutxi gorabehera; aukerak amaigabeak dira. Baina kroketak atsegin badituzu, Indusi Erretegiarenak izugarri gustatuko zaizkizu, bexamelaren jariakortasunagatik eta zaporeagatik. Urdaiazpikoak edo onddoak, gehien eskatzen direnak. **INDUSI. García Rivero 7. Bilbo Zentroa**

BAKAILOA

Bilboren ezaugarri den elikagairik badago, hori bakailoa da. Prestatzeko hainbat modu daude: bizkaitar erara, pilpilera... Gaur egun, bakailoa ere pintxo moduan prestatzen da. Horrela, Egurre tabernak, Zazpi Kaleetako VII. Bakailao Pintxo Lehiaketa irazabi berriak, pintxo bat eskaintzen du, tenpuran egindako bakailoa, apar zitrikoa eta ke maionesa dituen, mokadu batean edo bitan dastatzen dena. **BAR EGURRE. María Muñoz 6**



Pintxo de bacalao del Bar Egurre

TXORI AL INFIERNO

Txanpiñoi xume bat plantxan, errefritoarekin eta ogi xerra batean zulatuta, mokadurik zoragarrietako bat da. Taberna askotan aurkituko dituzu, baina benetako masak mugitzen dituen 'Txanpi a la gloria' da, unean bertan prestatua eta etxean egindako saltsa baratxuri bakarrarekin; jatorrizkoa Bacaicoa tabernan baino ezingo duzu gozatu. **BAR BACAICOA. Plaza Miguel Unamuno 2. Zazpi Kaleak**



Txori al infierno del Bar Bacaicoa

OGITARTEKOA ETA HEGALUZEEKO PULGA

Pintxo erraz eta goxoa. Bere arrakasta lehengaiaren kalitatean datza, ezinbestekoa baita Kantauriko hegaluzea izatea. Ogitarteko hori ezinbestekoa da Bodeguilla Vallejo edo El Palas tabernan, betiko upelak agerian dituen tabernan eta egurrezko mostradorean. Urtearen amaieran, atea itxiko ditu, eta, beraz, taberna hau bisitatzeko unea izango da, bost hamarkada baino gehiagoz ardoa eta hegaluze ogitartekoa jateko. **BODEGUILLA VALLEJO. Licenciado Poza 3. Bilbao Zentroa**

Bodega Indautxun ere aurkituko duzu delikatesen hau, Bilboko Pintxo Klasikoaren Txapelketan lehen postua lortu duen betiko beste taberna batean. Bere hegaluze pulga, alaitasuna izan ala ez, parrokiek gurtzen dituzte beti, eta antxoak piperrekin edo arrautza irinetan pasatuta dituzte. **BODEGA INDAUTXU. Gregorio de la Revilla 18. Bilbo Zentroa**

GAZTA

Esneki honen zaleentzat taberna bat dago eta berta gazta da pintxoaren protagonista nagusia. Gaztandegi da, bere izenak esaten du dena. Zailtasuna da zer gazta pintxo aukeratu, Idiazabalgo hostopila, gazta gratinatua tipularekin... **GAZTANDEGI. Maestro García Rivero 10. Bilbo Zentroa**



Milhojas de Idiazabal

MUSKUILU BETEA

Bilboko gastronomiako beste pintxo mitiko bat Basteko muskuilu betea da. Sukaldetik, mojarrontxo! garrasira irteten da. Eta zer du hain berezia izateko? Kontatzen dizut, lurrunetan prestatzen da eta tipularekin, tomatearekin, piperrauts gozo eta minarekin erregosi, azala bete eta bexamelez estali, irinarekin, arrautzarekin eta ogi birrinduarekin enpanatu eta frijitu egiten da. **BASTE. María Muñoz 6. Zazpi Kaleak**



Mejillón relleno de El Baste

TXITXI-BURRUNTZI



Pintxo moruno del Berebar

Haragi ontzutuzko txitxi-burruntzi hauek jasateko zailak diren beste tentazio bat dira, haien aroma mozkortzailea beti erakargarriena baita. Zalantzarik gabe, Botxoko txintxi-burruntzi famatuena Café Iruña-koak dira. Arkume minez egindako pintxo hauek Belkhir familiak egiten ditu duela hamarkada batzuetatik hona. **CAFÉ IRUÑA. Colón Larreategi 13. Bilbo Zentroa**

Halaber, ezin dituzu dastatu gabe utzi Berebarreko txitxi-burruntziak, arkume pintxoak, kurguma pintxoak, piperrauts gozoa, jenjibrea, perrexila, baratxuria, tipula, eta beti ikatza txingarretan. Ez dizute huts egingo. **BEREBAR. San Francisco 65. Bilbo Zaharra**

BILBAINITO

Bilbainittoa da arrautza gogorrez, otarrainxkaz eta maionesaz osatutako hiriko banderilla nagusia, hiruko xumea eta noiznahi jateko modukoa. Hiriko hainbat tabernatan aurkituko duzu, bereziki Café Bilbao-n, gainera, berehala prestatuko dizute oliba bat ogitarteko mitiko honen gainean. **CAFÉ BAR BILBAO. Plaza Nueva 6. Zazpi Kaleak**

SANDWICHAK

Hiriko sandwichik ezagunenak Eme-ko artisau-ogia duten triangeluak eta dorreak dira. Bilbon oso ezaguna da Eme, eta bere errezeta sekretu apur bat mingarriko saltsak belaunaldiz belaunaldi gatibatzen ditu bertakoak 1950etik, eta horiek eskuratzeko ilara luzeak egiten dituzte, zalantzarik gabe. Bilbora

etortzen bazara, probatu egin behar duzu. **EL EME. General Concha 5. Bilbo Zentroa**

Alameda, hiriaren beste sandwich mitiko baten egilea da: felipadak, antxoatriangelu bat maionesarekin, letxuga ukitu pikantearekin. Bilboko taberna honen nortasun-ezaugarria 1955etik. **ALAMEDA. Alameda Urquijo 40. Bilbo Zentroa**



Sandwich de El Eme

TXANGURRO GRATINATUA



Txangurro gratinado de El Globo

Bilboko pintxo-barretako pintxorik saritu eta bikainenetako bat txangurro gratinatuarena da. Dastatzeko aukera ematen duten establezimendu guztien artean, El Globo taberna nabarmentzen da, mokadu honekin Bizkaiko 2023 pintxorik Onenaren saria irabazi baitu. Txangurroa, azenarioa, tipula, osagairen bat edo beste, aliolia eta labean segundo batzuk. Piperrauts pixka batekin hautsiko da, eta prest egongo da pintxo klasiko bikainenaz

gozatzeko. Bitxikeria bat: egunean 500 pintxo baino gehiago prestatzen dira, eta beti dira gutxi. **EL GLOBO. Diputación 8. Bilbo Zentroa**

ENTSalADILLA ERRUSIARRA

Beti gustuko den tapa ensaladilla errusiarra da, eta Espainiako onena bada, imajinatu! gomendatzeari utzi ezin diogun zapore-jaialdia izango da, eta sariduna La Villa de Henao da, Gastronomiak udazken honetan antolatutako Espainiako VI. Ensaladilla Txapelketako lehen saria irabazi duena. Bestela ezin zitekeenez, oinarria patata, azenarioa eta arrautza da, zati handitan moztua; gainera, Bermeoko hegaluzea, piperra zatituak, olibak, tipula ozpinetan ondua eta ilar-ernamuindua ditu. Maionesari dagokionez, Hellmans da, baina esnearekin eta AOVErekin prestatua, nahi den zaporea eta testura lortu arte. **LA VIÑA DE HENAO. Henao 27. Bilbo Zentroa**



Ensaladilla de La Viña de Henao

PATATA TORTILLA

Eta ezin dugu pintxo klasikoen ibilbidea amaitu Bilbon barrena, patata tortilla gozo bat non dastatu gomendatu gabe. Taberna batzuek bordatu egiten dute, baina leku bakarra gomendatu behar badugu, La Cocica de Aitxu gomendatzen dizugu, ireki duenetik jendeari bere tortillekin zorutzen ari baitira. Tipularekin eta tipularik gabe, tipula karamelizatuarekin, patata trufatuarekin, Errioxako alaitasunarekin... aukeratu ahal izango duzu, eta, jakina, guztiak oilo arrautzarekin eta km0 patatarekin eginak daude. **LA COCINA DE AITXU. Heros 21. Bilbo Zentroa**



Tortilla de La cocina de Aitxu