

# EUSKAL SUKALDARITZA TRADIZIONALAZ GOZATU BILBON



Ez da “bilbainada” euskal gastronomia munduko ospetsuenetarikoa dela esatea, hemengo plater batzuek mugak gainditu dituzte eta nazioarteko onarpena jaso dute. Sukaldaritza xumea da, eta lehengaiaren zaporea eta kalitatea, sasoizko produktua, km-0koa, arrain eta itsaski freskoenaz, gure baserrietako barazkiez eta azienda hautatuenaren haragiaz asetzen den sukaldaritza da. Izan ere, jantoki ona ia erlijio bat da lurralde honetan, non egunero tabernako barrak pintxoz betetzen diren, benetako goi-mailako sukaldaritza miniaturan, eta dena mahai on baten inguruan ospatzen da.

Bakailaoa pil-pilean, arraina txingarretan, txuletoia, kokotxak... horiexek dira zuretzat aukeratu ditugun euskal sukaldaritza tradizionalako jatetxeetan dasta ditzakezun proposamen paregabeak. On egin!

## **Euskal sukaldaritza tradizional gozoa dastatzeko hamabi jatetxe**

Ondoren, gure jatetxeen aukeraketa, Bilboko euskal gastronomia tradizionalako platerik onenak dastatzeko.



## **ASADOR INDUSI**

Kalitate eta maisutasun handiko produktuak dira, Bilboko erdigunean dagoen euskal baserritarren estiloan apaindutako erretegi honen arrakastaren gakoak. Pintxo-barrak, arandegi zabalak eta zerbitzu profesional eta atseginak eskaintza osatzen dute, zure bisitaldia esperientzia gastronomiko bikaina izatea lortzen dute. Bere kartan euskal sukaldaritzako plater tipikoenak aurkituko dituzu, kokotxak saltsa berdean, tripakiak eta muturrak bizkaitar erara, txipiroiak tintan, txuleta patatekin...

Espezialitatea: haragiak eta arrainak txingarretan.



## **GOIZEKO IZARRA**

*El Chuletón de Bilbao* izenaz ezagutzen da, eta ez da alferrik, behi zaharraren txuletoa -1.200 gramokoa, xafla mehetan ebakia, patata frijituekin - epikoa da 1971az geroztik, eta haragi-maitaleentzako goreneko plazerra da. Bai, Goizeko Izarrara bere txuletagatik iristen da, baina bere eskaintza gastronomikoa euskal sukaldaritzako plater tipikoen hautaketa ezin hobea da, mimoz, jakinduriarekin eta kalitate goreneko lehengaiekin prestatuak, ardo-kartako ardo bikainekin uztartu ahal izango duzu.

Espezialitatea: Txuleta eta bere errotak proventzal erara.



## **CASA RUFO**

40 urtez janari-denda besterik ez zen izan, baina 1995ean jatetxe inprobisatu batean bihurtu zen, eta han biltzen zen hiriko alerik handiena, dendan saltzen diren delikatuez eta jakiez gozatzeko. Gaur, Casa Rufo euskal sukaldaritza tradizionalaren benetako erreferentea da Bilbon. Bere benetakotasuna, egiten jakitea eta bere produktuen kalitatea dira bere bereizgarriak. Plater gutxi baina bikainak dituen karta, lehengaiaren zaporea eta kalitatea nagusi dituena.

Espezialitatea: Galiziako edo hemengo ganaduen txuletoa txingarretan, ketuak, bakailoa labean, arrautza-kroketak...



## **SERANTES**

1960tik aurrera, euskal sukaldaritza tradizionalan espezializatutako itsaskitegi jatetxe bat da, kalitatearen eta sasoiko produktuaren aldeko apustua egiten duena. Hiru establezimenduetako edozeinetan etxean bezala sentituko zara, eta arrain eta itsaski freskoenak eta hurbileko sukaldaritzako proposamenak dastatu ahal izango dituzu, tabernako barran gozatzeko dituen jaki eta pintxo eskaintza zabala ahaztu gabe.

Espezialitatea: Arraina eta itsaskia, ezkur-iberikoak eta txuleta.



## **GURE KABI**

Ukitu pertsonala duen euskal sukaldaritza tradizional onena. Bere kartan, gure gastronomiako plater adierazgarrienak eta berritzaileagoak aurkituko dituzu, baina, betiere, tokiko produktuari, freskoari eta sasoiko produktuari garrantzi handia emanez. Arrainen prestaketa da nagusi, batez ere legatza eta bakailaoa. Aipagarria da, Galiziako okela aukeratzen dutela, etxeke postreak eta sukaldaritzako esperientzia biribilduko duen upeltegi zabala ahaztu gabe.

Espezialitatea: Arroza abakandoarekin, zigala kroketak eta harria baino azienda handiagoko txuletoa.



## **TRUEBA**

Tradizioa eta modernitatea dira Truebaren arrakastaren giltzarriak. Betiko sukaldaritzari eta errezeta tradizionalei leial izanik, sukaldaritzako teknika berriak erabiltzen ditu lehen kalitateko eta denboraldiko produktuaren zaporea nabarmentzeko, hura baita bere eskaintzaren oinarria. Bere kartak merkatu-sukaldaritza eta euskal gastronomiaren plater adierazgarriak ditu protagonista bezala. Eta zer esanik ez Errioxako ardoen ordezkari handia eta mahastizain txikien proposamen originalak dituen upategiaz.



Espezialitatea: Txangurroa Donostiako erara, txerrikumea tenperatura baxuan, bolandeirak Bilboko emultsioarekin eta arrain freskoa.



**TXOCOOK** (C/ Pio Baroja, 5)

Kalitatea, produktua eta denboraldia dira oinarri tradizionalako Txocook-eko gastronomiaren ezaugarriak, abangoardiako teknikekin. Aitor Elizegik Bizkaiko errezeta-liburua berrinterpretatzen du eta produktua esentzia den merkatu-sukaldaritzaren aldeko apustu sendoa egin du. Bere karta denboraldiko proposamenez eta hurbileko produktuez osatuta dago, km0-koak. Benetakotasuna dastatuko duzu, lurrinak, zaporeak eta sukaldaritza aberatsa ezagutuko dituzu, osasungarria eta tradizionala, denborak eta jatorria errespetatzen dituen.

Espezialitatea: Baratze, itsaso eta mendiko denboraldiko produktua, ukitu abangoardistekin. Nabarmentzekoak dira bakailoa pil-pilean eta kokotxak.



**VÍCTOR** (Plaza Nueva, 2)

Bakailaoa euskal sukaldaritzaren tradizionaleko eta, bereziki, Bilboko plater enblematikoenetako bat da. Bakailao on bat jan nahi baduzu Victor jatetxean ez dizute huts egingo, 1940tik beren espezialitatea da. Bere prestaketa guztietan dastatu ahal izango duzu: pil-pilean, bizkaitarrean eta Victor estiloan, errezeta hau bere sukaldean sortu zen eta gaur egun sukaldaritzaren liburu ospetsuenetan agertzen da. Gainera, bere kartan aurkituko dituzu euskal sukaldaritzaren espezialitate guztiak, denboraldiko haragi, arrain eta barazkiak. Víctor Bilboko janari onaren erreferentzia da.

Espezialitatea: Bakailaoa era guztietara, bereziki Victor estiloan.



**VICTOR MONTES** (Plaza Nueva, 8)

1849an gourmet janari-denda izan zen, baina joan den mendean euskal sukaldaritza tradizionalerako jatetxerik garrantzitsuenetakoa bat bihurtu zen. Gaur egun, bere kartan gure gastronomiaren alderdirik onenak munduko gainerako gastronomiarekin batera bizi dira, eta kalitate goreneko produktuak ditu. Bere fatxada, taberna barra, jangela, ardo eta likore bilduma, pintxoak... dena da paregabea eta benetakotasuna dario. Víctor Montes Euskal Herriko sukaldaritzaren ikono bat da, hiriaren historia eta bisitarien nahitaezko geldialdia.

Espezialitatea: Bakailao-gourmet solomoa, txipiroiak bere tinta-aparrarekin, Galiziako behi ilehorien azpizuna... eta, jakina, pintxo-barra, hiru eguzkilorerekin 2022an.



**LOS FUEROS** (C/ Los Fueros, 6)

Bizkaiko sukaldaritza tradizionalaren zaporea, produkturik onenetan oinarritua, Paul Ibarrek eta bere taldeak eguneratua. Bitxikeria gutxi eta gure gastronomiako plater tipikoak dituen proposamen gastronomikoa, batzuetan modernizatuak gaurko gustuetara egokitzeko, baina beti lehen mailako lehengaiekin prestatuak. Bere leloa ondo, aberats eta zaporetsua jatea, produktu fresko eta ezagunekin da. *Bilbao de Toda la Vida* izeneko menua du, herrian beti nola jan den erakusten duena.

Espezialitatea: Ganbak plantxan, jatetxe honetako benetako enbaxadoreak.



**LURRINA** (C/ Barrenkale Barrena, 16)

2013an, Txomin Gomez sukaldariak euskal sukaldaritza tradizionalaren, denboraldiko produktuaren eta jasangarritasunaren aldeko apustua egin zuen. Bere kartan, itsasoak eta lurrak urteko une bakoitzean eskaintzen digutena aurkituko duzu, maitasunez janaria prestatzen dute zaporea areagotzen eta lehengaiaren kalitatea hobetzen. Jangela erosoan gozatuko duzu, eta barran bere errezeta-liburuko plater tipikoenetako pintxoak eta jakiak aurkituko dituzu. Zaporea, tradizioa eta produktua da Lurriñako handiena.

Espezialitatea: Sasoiko euskal plater tradizionalak.



**TOMA Y DAKA** (Plaza Nueva, 1)

Lehengaiarekiko grina, km0-ko produktuarekin obsesionatuta daude, horregatik egiten dute berenazienda eta baratzea zaintzen duten tokiko ekoizle txikien aldeko apustua. Beren sutegietan, gure amamen errezetak eta janaria prestatzeko modua birsortzen dituzte, gauzen benetako zaporea erakusteko. Lehen mailako zaporeen oroitzapenean oinarritutako sukaldaritza-esperientzia biziko duzu, haurrak ginenekoa, eta dena formatu txikian aurkeztuta, sukaldaritzako proposamen asko probatu ahal izateko. Produktuarekiko, aniztasunarekiko eta tradizioarekiko maitasun-adierazpena



da haren karta.

Espezialitatea: Km0-ko produktu-sukaldea. Itsaskia, haragia eta baratzeko produktuak txingarretan. Gaztak eta gourmet produktuak.