

# LES LEGÉNDAIRES PINTXOS DE BILBAO



Nous vous proposons aujourd'hui un itinéraire pour déguster des pintxos lors de la tournée des bars les plus classiques à travers notre ville.

*Notez ce que vous voulez commander et où*

Nous sommes une terre où nous prenons plaisir à manger et boire, la gastronomie est l'une de nos caractéristiques et, sans aucun doute, faire la tournée des bars et déguster des pintxos est l'une des activités quotidiennes préférées des habitants de Bilbao.

Si vous venez nous rendre visite, vous ne pouvez pas manquer de déguster des pintxos, de profiter de la gastronomie en miniature, de vous délecter de la beauté des comptoirs de bar remplis de pintxos dans lesquels tout, des plus classiques aux authentiques joyaux de la haute cuisine, font les délices des habitants et des touristes. Aujourd'hui, nous allons nous concentrer sur les propositions les plus traditionnelles, les pintxos relativement simples, mais pleins de saveurs et de succès garanti.

Dans toute notre ville, dans chaque quartier, il y a des bars où vous pourrez déguster un bon pintxo avec un txakoli ou un café, mais c'est sans aucun doute dans le Centre historique, Bilbao Centre et la Vieille ville que se concentrent le plus de propositions hôtelières et, par conséquent, où davantage d'habitants de Bilbao se réunissent avec leurs groupes d'amis pour socialiser tout en prenant un verre dans un bar.

## LES ZONES POUR LA TOURNÉE DES BARS À BILBAO

Dans la Vieille ville, la Plaza Nueva, les rues Unamuno, Jardines et Santa María sont les lieux typiques de la tournée des bars, où se réunissent les meilleures options pour prendre un verre et déguster un pintxo. Vous y trouverez de tout, des bars légendaires aux propositions gastronomiques innovantes. Mais l'offre s'agrandit encore plus si l'on traverse l'estuaire et que l'on se rapproche de La Vieille ville, avec les spectaculaires terrasses de Marzana, et les bars et restaurants d'Aretxaga et de San Francisco.



### Marzana

Si vous allez dans le Centre, dans le quartier d'Indautxu, Pozas et ses rues environnantes comme García Rivero sont traditionnellement un lieu de pèlerinage pour déguster des vins et des pintxos ; et les jours de match de football, lorsque l'Athletic joue à San Mamés, il devient le centre névralgique des supporters de la ville.

Et que dire de Ledesma, une rue piétonne animée à midi et tard dans l'après-midi, ainsi que de la Diputación ; et ces derniers temps, la zone de Heros gagne en importance, avec des bars et d'excellentes propositions très haut de gamme.

### Quel pintxo dois-je commander ?

Aujourd'hui, nous allons nous régaler avec les pintxos les plus typiques de Bilbao, ceux qui sont l'emblème et l'histoire de notre la tournée des bars et de notre ville. Ce sont des propositions simples a priori, mais très savoureuses, à tel point qu'elles ont captivé plusieurs générations et comptent de nombreux adeptes. Dans cette liste, vous trouverez des collations aussi appétissantes et « humbles » telles que l'omelette aux pommes de terre, le sandwich à la bonite, le txanpi à la plancha, les sandwiches, les croquettes, la macédoine... des propositions qui ne surprennent pas, mais ne déçoivent jamais si vous savez où les commander.

Maintenant, nous vous invitons à profiter d'un itinéraire à travers les bars et tavernes de Bilbao Centre, du Centre historique et de la Vieille ville pour déguster ces petites gourmandises adaptées à tous les publics. Commençons !

## **CROQUETTES**

Tous les bars proposent des croquettes pour satisfaire les envies pendant la tournée des bars. Vous les trouverez à base de jambon, de morue, de chipirons... pannées de chapelure, de panko ou encore de maïs, avec la béchamel plus ou moins épaisse ; les options sont infinies. Mais si vous aimez les croquettes, celles d'Asador Indusi vous raviront par la fluidité et la saveur de leur béchamel. Celles au jambon ou aux champignons sont les plus demandées. INDUSI. García Rivero 7. Bilbao Centre

## **MORUE**

S'il y a un aliment qui caractérise Bilbao, c'est bien la morue. Il existe différentes façons de la préparer : à la biscayenne, au pilpil... De nos jours, la morue est également préparée en pintxo. Ainsi, le Bar Egurre, récent vainqueur du VIIe Concours de Pintxos de Morue du Centre historique, propose un pintxo composé de morue en tempura, avec de la mousse d'agrumes et de la mayonnaise fumée qui se déguste en une ou deux bouchées. BAR EGURRE. María Muñoz 6



Pintxo de bacalao del Bar Egurre

## **TXORI AL INFIERNO**

Un simple champignon grillé et sauté, fixé avec un cure-dent sur une tranche

de pain, est l'une des bouchées les plus irrésistibles. Vous pouvez les trouver dans de nombreux bars, mais celui qui attire vraiment les foules est le « Txanpi a la gloria » cuisiné à l'instant et avec une sauce à l'ail maison unique ; vous ne pourrez profiter de l'original qu'au bar Bacaicoa. Et pour le déguster, il n'y a rien de mieux que le vin de la maison, récolté et vendangé par eux-mêmes à La Rioja. BAR BACAICOA. Plaza Miguel Unamuno 2. Centre historique



Txori al infierno del Bar Bacaicoa

## **SANDWICH ET MINI SANDWICHS DE BONITE**

Vous trouverez également ce délice à la Bodega Indautxu, une autre taverne traditionnelle qui a remporté le premier prix du Championnat de pintxo classique de Bilbao. Leurs mini sandwichs de bonite, avec ou sans joie, sont toujours vénérés par leurs clients, et partagent la vedette avec leurs anchois au poivron ou panés. BODEGA INDAUTXU. Gregorio de la Revilla 18. Bilbao Centre

## **FROMAGE**

Pour les amateurs de ce produit laitier, il y a un bar où le fromage est le protagoniste de leurs pintxos, et c'est le Gaztandegi, son nom dit tout (fromagerie en basque), la difficulté est de savoir quel pintxo au fromage choisir, que ce soit le mille-feuille à l'Idiazabal, le gratin de fromage à l'oignon... GAZTANDEGI. Maestro García Rivero 10. Bilbao Centre



Milhojas de Idiazabal

## **MOULE FARCIE**

Un autre pintxo mythique, véritable légende de la gastronomie de Bilbao, est la moule farcie du Baste. Il quitte la cuisine en criant *mojorrontxo* ! Et que ce pintxo a-t-il de si spécial ? En voici la raison : la moule est cuite à la vapeur, hachée et sautée avec de l'oignon, de la tomate, du paprika doux et épicé, la coquille est farcie et recouverte de béchamel, panée avec de la farine, de l'œuf et de la chapelure et frite. Simplement irrésistible. Vous trouverez des imitations, mais les authentiques sont celles de Baste. BASTE. María Muñoz 6. Centre historique



Mejillón relleno de El Baste

## **PINTXOS MAURESQUES**



Pintxo moruno del Berebar

Ces brochettes de viande marinée sont une autre tentation à laquelle il est difficile de résister, leur arôme enivrant est toujours leur meilleure réclame. Sans aucun doute, les pintxos mauresques les plus célèbres de Botxo sont ceux du Café Iruña, un café légendaire de Bilbao à la décoration mudéjare. Ces pintxos de mouton légèrement épicé sont préparés par la famille Belkhir depuis des décennies. CAFÉ IRUÑA. Colón Larreategi 13. Bilbao Centre

Ne manquez pas non plus les brochettes mauresques de Berebar, de mouton au curcuma, cumin, paprika doux, gingembre, persil, ail, oignon, et toujours grillés au charbon de bois. Ils ne vont pas vous décevoir. BEREBAR. San Francisco 65. La Vieille ville

### **BILBAINITO**

Le bilbainito est la mini brochette par excellence de la ville composée d'œuf dur, de crevette et de mayonnaise, une triade simple et appétissante à toute heure. Vous la trouverez dans de nombreux bars et tavernes de la ville et notamment au Café Bilbao, qui vous la prépare également à l'instant avec une olive couronnant cette bouchée mythique. CAFÉ BAR BILBAO. Plaza Nueva 6. Centre historique

### **SANDWICHES**

Les sandwichs les plus célèbres de la ville sont les triangles et les tours de

pain artisanal d'Eme, véritable institution à Bilbao, sa sauce recette secrète légèrement épicée captive des générations d'habitants depuis 1950 qui n'hésitent pas à faire la queue pour les acheter. Si vous venez visiter Bilbao, vous ne pouvez pas manquer de les goûter. EL EME. General Concha 5. Bilbao Centre

L'Alameda est l'auteur d'un autre sandwich légendaire de la ville : les « felipadas », un triangle d'anchois avec de la mayonnaise, de la laitue avec une touche épicée. Caractéristique de ce bar de Bilbao depuis 1955. ALAMEDA. Alameda Urquijo 40. Bilbao Centre



Sandwich de El Eme

## **GRATIN D'ARAIGNÉE DE MER**



Txangurro gratinado de El Globo

L'un des pintxos les plus récompensés et les plus exquis des bars à pintxos de Bilbao est le gratin d'araignée de mer, et parmi tous les établissements où vous pourrez le déguster, se distingue le bar El Globo, qui vient de remporter

le prix du meilleur pintxo de Biscaye 2023 avec cette bouchée. Araignée de mer, carotte, oignon et autres ingrédients, aioli puis cuit au four quelques secondes, saupoudré d'un peu de paprika et voilà... Ce délice est prêt à être dégusté, l'un des pintxos classiques les plus mémorables. Une curiosité, plus de 500 pintxos sont préparés par jour et il n'y en a jamais suffisamment. EL GLOBO. Diputación 8. Bilbao Centre

## **MACÉDOINE**

Une tapa qui plaît toujours est la macédoine et si c'est la meilleure d'Espagne, imaginez ! Ce sera tout un festival de saveurs que nous ne pouvons que recommander, et la lauréate est La Viña de Henao, qui a remporté le premier prix du VIe Championnat espagnol de macédoines organisé par Gastronomika cet automne. Comme il ne pourrait en être autrement, la base est composée de pommes de terre, de carottes et d'œufs, coupés en gros morceaux, elle contient également du thon de Bermeo, des piparras (petits piments verts) hachées, des olives, des oignons marinés et des pousses de petits pois. Quant à la mayonnaise, c'est la Hellmans, mais préparée avec du lait et de l'huile d'olive vierge extra jusqu'à obtenir la saveur et la texture souhaitées. LA VIÑA DE HENAO. Henao 27. Bilbao Centre



Ensaladilla de La Viña de Henao

## **OMELETTE AUX POMMES DE TERRE**

Et nous ne pouvons pas terminer notre itinéraire classique des pintxos à travers Bilbao sans vous recommander un endroit où déguster une bonne omelette aux pommes de terre, juteuse et savoureuse. Il y a des bars qui la réussissent bien, mais si nous devons recommander un seul endroit, nous recommandons La Cocina de Aitxu, qui depuis son ouverture rend fou le personnel avec ses tortillas. L'ancienne candidate de MasterChef 7 nous



propose un menu de grignotage autour de l'œuf, à l'omelette plus précisément. Vous pouvez choisir avec ou sans oignon, avec oignon caramélisé, pomme de terre truffée, avec joie de la Rioja... et bien sûr, elles sont toutes préparées avec des œufs de poule fermière et des pommes de terre km 0. LA COCINA DE AITXU. Heros 21. Bilbao Centre



Tortilla de La cocina de Aitxu