

BILBOKO GASTRONOMIAREN 50 ONENAK



Bilboko ostalaritza establezimendu eta elikagai saltoki espezializatuek bertoko kultura gastronomikoaren garrantzia azpimarratu dute eta munduko 50 jatetxe hoberenen (The World's 50 Best Restaurants) ekitaldira gehitu dira.

2018ko ekainaren 16 eta 20 bitartean munduko sukaldari adierazgarrienak jaso zituen Bilbok, The World's 50 Best Restaurant sarietan hoberenen artean hoberenak aukeratzeko. Ekitaldiak sektorearen profesional ospetsuenak erakusteko aukera paregabea eskaini digu, eta gainera, munduko komunikabide espezializatuen artean ekitaldiaren berri emateko aukera ezin hobe da.

Hortaz, ostalaritza establezimendu eta elikagai-saltoki espezializatuek hiriko erakargarritasun turistikoan duten garrantzia nabarmentzeko eta gure inguruneari ematen dion aberastasunagatik, bilbaoDendak-ek, Bilboko merkataritza eta turismo jarduera sustatzeko elkarteak, ekimen honetara gehitu da.

Guk ere gure 50 hoberenak aukeratzeko ditugulako

bilbaoDendak-eko 50 hoberenak

<https://youtu.be/IZN-iAFO47Q>

bilbaoDendak elkarteak hiriko jatetxe, taberna eta elikagai-saltoki

espezializatuen berezko aukeraketa egin du; bilbaoDendak-en 50best dira, gure ordezkari apartak bisitatu egiten gaituztenen aurrean. Fernando Canalesek eta BilbaoDendak elkarteko presidente izandako Juan Carlos Erkorekak, Arantza Matiasek eta Javier Lopezek osatutako epaimahaia, bertoko gastronomiaren onena aukeratzeko arduraduna izan da. Bilboko auzo guztietako lokalak aukeratu dituzte, kalitate gastronomikoa eta produktua bezalako irizpideak kontuan izanik. 'Guk ere gure 50 hoberenak aukeratzeko ditugulako', azaldu dute umorez epaimahai-kideek munduko 50 jatetxe hoberenak aukeratzeko dituen urteroko ekitaldiari buruz galdetzerakoan.

bilbaoDendak-eko 50 hoberenak

BASURTO:

Bar Urdiña: unos pintxos de lujo

Café Bar Zidor: una barra espectacular

Pastelería Onenak: la dulce elaboración artesanal

BILBAOCENTRO:

Al Dente Gastronomía Italiana: lo mejor de la gastronomía italiana en Bilbao

Asador Indusi: más de medio siglo y toda una referencia en Bilbao

Atelier de Etxanobe: una genial combinación de experiencia, producto, innovación

Bar Mugí: ambiente, buenos pintxos y una gran bodega de vinos y champanes

Bar Restaurante Eme: quién no conoce sus triángulos y torres, famosos por su salsa de receta secreta.

Basquery: un concepto gastronómico único, cosmopolita y fresco

Bilbao Berria: Cocina vasca, fusión

Café Restaurante Monterrey: desde 1952, un clásico de Bilbao, buen producto y dicen que el mejor café.

Casa Rufo: un lugar con mucho encanto, con tienda delicatessen donde también es posible comer

Charcutería Alemana La Moderna: tres generaciones ya que elaboran diaria y artesanalmente sus productos, embutidos, salchichas y demás especialidades básicamente alemanas

Chocolates de Mendaro: tradición, artesanía y calidad en sus materias primas.

Confituras Goya-El arratiano: un espacio gourmet lleno de propuestas eno-gastronomicas selectas, originales y de especial calidad.

Delicatessen López Oleaga: nada menos que cuatro generaciones, más de 100 años, de este negocio familiar y tradicional, de los de “toda la vida”, especializado en vinos y licores (tienen más de 200 referencias), además de sus famosísimos cacahuets tostados a diario.

La Manducateca: aquí el protagonista es el producto artesano: quesos, cervezas, y pan

La Oka: colmado gourmet, carnicería, gastrobar... un nuevo concepto con la calidad como bandera

Pastelería Don Manuel: mima el producto igual que a sus clientes. Un lugar para el dulce capricho.

Pastelerías Martina de ZuriCalday: cuatro generaciones cada mañana, elaboración artesanal con los mejores ingredientes. Tradiciónn y buen hacer endulzando a Bilbao

Pescadería Garate: la mejor selección de pescado y marsico fresco desde siempre en Bilbao

Pescados y Mariscos Koldo: productos de la más alta calidad, siempre frescos y seleccionados.

Restaurante Goizeko Izarra: el txuletón de Bilbao, no hay que decir más. Materias primas autóctonas y de calidad cocinadas con cariño en un restaurante que ha sabido renovarse sin cambiar su esencia.

Restaurante Porrue: aquí cada ingrediente tiene árbol genealógico propio y

un pedigrí adecuado para dar a luz platos memorables.

Txocook: Productos de temporada, mar, huerta y montaña en una cocina rica y tradicional, con técnicas de vanguardia.

EN BILBAO LA VIEJA:

Dando La Brasa: un concepto muy fresco y creativo de cocina fusión.

Restaurante Mina: un templo de la alta cocina vasca con una estrella Michelin, que te sorprende con sus novedosas propuestas.

Ultramarinos Romaña: Uno de los comercios más veteranos de San Francisco, un ultramarinos a la antigua usanza con la calidad por bandera. Son famosos sus sacos de alubias, lentejas, garbanzos y otros muchos tipos de legumbre cuidadosamente colocados en sacos.

El Club del Gourmet de El Corte Inglés: no te cansas de descubrir cosas nuevas en este Club. Productos Gourmet, delicatessen y vinos de las mejores denominaciones de origen

CASCO VIEJO:

Bar Gure Toki: alta gastronomía en miniatura, con tradición y vanguardia sin olvidar sus raíces

Bar Restaurante Víctor: todo un referente en cocina tradicional vasca, famosos por su merluza y txipis.

Café Bar Bilbao: Uno de los locales más queridos por los bilbainos y admirado por los visitantes

Café Lago: un habitual en los premios de los concursos de rabas y pintxos de bacalao. **estupenda barra de pintxos y o un montón de delicias dulces y saladas, como su famoso chocolate con churros casero.**

Restaurante Los Fueros: cocina de temporada con toque de innovación. Decano de nuestra Villa, abierto desde 1878.

Restaurante Lurrina: cocina desde la tradición vasca y abierta a los sabores del mundo

Víctor Montes: un *restaurante* con historia, un *restaurante* con sabor desde 1849. Referente en la cocina del País Vasco y que conserva el espíritu de aquel ultramarinos con el que empezó.

Pastelería Arrese: decir Arrese es decir Trufas. Conocida por su repostería elaborada de modo artesanal.

Lautxo: especialidad en croquetas caseras y la más exquisita comida para llevar.

Panadería Pastelería Bizkarra: marca familiar de tercera generación **El afán por innovar les ha llevado a seguir un camino diferenciado sin renunciar a su espíritu netamente artesanal**, una receta que les ha permitido crecer y evolucionar con importantes reconocimientos.

DEUSTO:

Bombonería Silmai: especializada en **trufas artesanas rellenas**, con un montón de **sabores** diferentes y más de cincuenta años elaborando bombones, turrónes y pasteles que seguro que más de una vez has probado.

Deustoarrak: cocina tradicional con fusión de sabores. Aromas, texturas y sabores del mar como protagonistas, sin olvidar las carnes de nuestra tierra y otros placeres de nuestra gastronomía tradicional.

DISTRITO 2:

Café Bar Cayena: Ganadores del último concurso de pintxos de Uribarri, te reciben por la mañana con un estupendo café, repostería casera o una tortilla fantástica. Se definen en tres palabras: Cordialidad, variedad y sin tontadas.

HIRU AUZO:

Bar Arbolagaña: Un clásico lugar de encuentro en San Ignacio

OTXARKOAGA:

Bar Rimaitor: un bar que forma parte del barrio, buenos pintxos, buenos cafés...

REKALDE:

Jamonería La Bellota: calidad en Jamón ibérico, indispensable maridar con un buen vino, queso y conservas. Servido en raciones o en pinchos.

SANTUTXU:

Pastelería Gernika: Toda clase de dulces, pasteles y bollería, tradicional y moderna, además de café, helados y una amplia variedad de pan artesano. con más de treinta años de experiencia. En Santutxu.

TXURDINAGA:

Café Indalo: los mejores calamares de la zona en una gran ambiente

ZORROZA:

Café Txinbo: especializado en tapas, raciones y canapés para llevar. desde el desayuno hasta la copa de noche.