

BILBOKO HANBURGESAREN TENPLUAK EZAGUTUKO DITUGU



Duela urte batzuetatik hanburgesak gourmet plater bihurtu direla nabaritu duzu? Janari lasterra izatetik, kalitate handiko janaria izatera pasa da, arreta handiz hautatutako haragi eta osagaiekin eginak.

Batzuk tradizionalagoak, beste batzuk guztiz berritzaileak... Bilbon, zabaldu berri duten jatetxeak zein betiko hanburgeseriak ditugu, baina, guztiek gauza bat dute berdin: **kalitatezko haragia eta arreta.**

Hala, Bilbotik eta bere auzoetatik ibili gara hanburgesa onenen bila.

Duela gutxi izendatu duten **Estatuko Gourmet Hanburgesa Onenarekin** hasiko gara, nola ez!



Deustuko [Malditas](#) tabernaren Cheese Bacon Mediterrasian Gourmet-a da irabazlea, 'pretzel' ogiarekin eta 'txuleta' haragiarekin. Horiekin batera, Burrata ketua, paleta iberiko deshidratatua, kanonigoak eta zapore asiarra

duen maionesa.

Mutiko hauek, Mikel buru dutela, pandemian hasi ziren etxera eramateko zerbitzuarekin bakarrik, eta izan duten arrakasta dela eta, hilabete gutxiren barru, **lokal handiago batera joango dira**, bezero guztiei erantzun ahal izateko.

Trikimailu gutxi batzuei esker paregabeak bihurtu dira: haragia txuletoizkoa da eta egunero eurek prestatzen dute, ogia patatazkoa eta amaierara arte irauten du hautsi gabe.

Betiko hamburguesa

Zabaldu berrietatik, auzoan oso ezagunak diren betiko bi jatetxeetara. Urteak daramatzate euren hanburgesak probatzen dituen ororen gozamenak egiten: Canyon hanburgesategia Txurdinagan, eta Astuy Taberna Santutxun.



Canyon Txurdinagako hanburgesaren tenplua da. Sekretua: **kalitatezko produktua**, freskoa eta ogi egin berria.

Aintzane eta David ostalaritzan aritu izan dira beti, eta orain, Canyon tabernaren jabeak dira. Ireki zutenetik, auzoan ongi ezagutzen diren hanburgesa ikusgarriak eskaintzen dituzte. Bezero asko ohikoak bihurtu dira jada.

8 mota desberdin eskaintzen dituzte, bakoitza bere berezitasunarekin, baina denak gozo-gozoak! Gehien saltzen direnak barazkirik ez duen “haragi-bekatua”, eta hanburgesaren barruan patata frijituak dituen “papa frita” dira.

Eusko Label haragia, ogi egin berria, eurek egindako saltsak eta kalitatezko osagaiak, horixe bera da Santutxuko [Astuy Tabernaren](#) arrakastaren gakoa,

duela 40 urtetik.

25 hanburgesa desberdin dituzte eta **produktu tradizionala eskainiz**, Bilboko erreferente bilakatu dira. Kalitate-prezioan eta errazioen ugaritasunean paregabeak dira.

Duela 8 urte etxez-etxeko zerbitzua ematen hasi ziren, ia lehenak sektorean gutxi batzuek eskaintzen baitzuten momentu hartan. Hemen, gehien saltzen den hanburgesa Astuy izenekoa da, argazkian ikus dezakezuna... noski, dirudiena bezain gozo dago.



Taberna Astuy



Made in Bilbao

Bilbon bertan egindako janari amerikarra aurki dezakegu Zazpi Kaleetan. Hanburgesak, haragiak, hot dogak, sandwichak...

[Arambarri Food and Roll](#) jatetxeak 2020ko abenduan ireki zituen ateak leku eroso bat eraikiz.

Hemen, plater guztiak zerotik egiten dira, baita saltsak ere; horrela, kalitate handiko produktuak eskaintzen dituzte. Hori bai, hanburgesak bertako erreginak dira.

Hanburgesa famatuena **Jack Daniels** **whiskiarekin egindakoa** da! Aukera gozo-gozoa.

Arambarri Food and Rollen berrikuntza-tekniketarik, hanburgesa beste tenplu batera, oraingoan Bilboko Erdigunean.



Mundu guztia Hambueyseriaz hitz egiten du

Amets batetik sortutako kontzeptu gastronomiko berria da: benetako idiharagiarekin hanburgesa ezin hobeak sortzea.

Amaren jatetxeak lehen bost urtetan lortu duen arrakastaren ondoren, **kontzeptu gastronomiko berri bat** sortu dute. Urte hauetan zehar parrillen lehiaketa nazionala irabazi dute eta munduko idirik onenak dastatzeko aukera eman dute, hala nola, Goliat historiako idirik handiena, Espainiako behirik handiena edo Euskal Herriko idirik astunenak. Horrela, benetako hanburgesa gourmet bat aurkitu dugu [La Hambueyserian](#).



%100 behi-haragiaren 200 gramo hanburgesa bakoitzean

Betikoa den Basurtuko La Tabernan, Maria sukaldariak egiten ditu auzoan hain **famatuak** diren hanburgesa hauek. Tamaina handikoak dira eta

Basurtun bertan erositako kalitatezko haragi mamitsua erabiltzen dute. 2015 urtean hasi ziren hanburgesa arrakastatsu hauek egiten.

Albacetera eramateko haragia gordinik erosi duten bezeroak izan dituzte ere. Nola hanburgesa zoragarri hauei uko egin!



Hanburguesa 100% begana

Animali jatorriko proteinarik gabeko auzoko taberna bat. [Txukrut](#), barazkijaleei pintxo-barra hoberena eskaintzeko asmoz sortu zen, proposamen gozo eta originalekin, gehien atsegin duten pintxoaz goza dezaten.

Lehen begiratuan beste edozein tabernatako pintxo tipikoen itxura izan ahal badute ere, hemengoek ez dute inolako animalia-proteinarik izango. Proposamenen artean **babarrun gorritz eta olo-malutez egindako lau hanburgesa** begano mota daude, animalia-haragizkoak baino gutxiago ez direnak.

Gure ibilbideari amaiera emateko, Errekaldeko klasiko batera hurbildu gara, [Tobogan taberna](#)ra. Hemen, **0 km-ko produktua erregea da** eta Hanburgesa ez zen gutxiago izango. Hanburgesz ari gara kartako bakarra delako: neurrizkoa, ez oso kalorikoa, sarri jateko ezin hobe eta saltsa gehigarririk gabea.

Betiko hanburgesa da hauxe, behi zaharraren haragia puntu-puntuan duena, kalitate handiko gainerako osagaiekin ondo txerta dadin. Elaborazio prozesua **arretaz eta maitasunez** egiten dute.

