

EROSKETAK ZAPORE HANDIAREKIN



Zaporez betetako *shopping* gastronomikoa

Tradizioa eta kalitatea bateratzen dituzten azoka, kolmatu eta janari dendak bisitatzea; ehun urtetik gorako eta sorkuntza berriko gozotegiak aurkitzea, proposamen original eta zaporetsuekin harritzeko. Hona hemen delicatessenak, produktu nagusiak, probatzeari utzi behar ez diozun ezinbesteko produktuak denda espezializatueta. Laburbilduz, ibilbide erakargarri eta zaporetsua proposatzen dizugu, jende guztiarentzako egokia, sibaritoenetatik hasi eta euskal produktu tipikoa eskuratu nahi duten turistetaraino, *souvenir* gastronomiko bat bezala.

MERKATUKO ONENA



Erriberako Merkatura

Bilboko hornidura-merkatu handia da, 'la plaza', auzotarren, chef-en eta

gastronomoen topagunea, beren sukaldeetarako gauza onenak biltzeko. Bere saltokietik paseatzea ikusmenerako, usaimenerako eta ahosabaierako gozamina da, zentzumentzako benetako jaialdia. 1990ean, Guinnessen Udalaren Hornidura Merkatu osoena bezala bereizten du, eta une hartan Europa osoko merkatu estali handiena zen. Gaur, turistek bisitatu behar dute, hiria bere erara ezagutzeko. Guggenheim-en ondoren, herriko eraikinik bisitatuena da.

Erribera z.g.

JANARI-DENDAK, DELICATESSEN ETA HEMENGO PRODUKTUAK



Basquery (*Ibañez De Bilbao, 8*)

Ore ama daukan ogi-prestatzaile bat, artisautzako garagardo-fabrika bat eta euskal produktuekin eta janari-denda bikainekin egindako kolmatu bat dira Basquery-ren garaipen handiena lortu dutenak. Baina *brewpub* eta jatetxea ere bada, proposamen osasungarri eta kosmopolitak dituena, tokiko zaporea duena giro atsegin eta informalean. Haren gosariak epikoak dira. *Ibañez De Bilbao, 8*



La Oka (Marqués del Puerto, 1)

Haragiaren artisauek, urdaitegia, gourmet sorta, 7.000 erreferentzia dituen, eta etxean egindako errezeta tradizionalak eta lehen mailako osagaiez prestatutako platerak La Oka osatzen dute. Eta dendaren ondoan, haren gastrobarra, bere jaki gozoen lagin bat dastatu ahal izateko. *Marqués del Puerto, 1*



López Oleaga (Astarloa, 3)

1904 urtetik ardo, likore eta euskal produktu tipikoetako espezialistak dira. Nahitaez bisitatu behar dute sibaritoenek, egiazkotasun eta zapore handiko establezimenduen bila dabilzanek. Sartu eta berehala, kakahuete txigortuaren usaina eta haren bitrinak ederki ordenatuta aurkituko dituzu, eta sabaira begiratzen baduzu, bodegoi bateko olio bat aurkituko duzu, 1910eko urdaiazpiko batekin eta likore-botilekin.



Ultramarinos Gregorio Martín (*Artekale, 22*)

Zazpi Kaleetako bihotzean, 1931tik aurrera, tradizioa eta kalitatea errespetatzen dituen beste saltoki berezietako bat dago, bakailaoan eta “janari-denda finak” espezializatua, garai hartako bakailao gazitu batek bere fatxadan iragarri bezala. Lekaleak, gaztak, hestebeteak, kontserbak, ardoak, gozagarriak, txokolateak... ere aurkituko dituzu; labur esanda, elikadura selektiboa eta kalitate handikoa. *Artekale, 22*



Ultramarinos Romaña (*San Francisco, 24*)

Saltoki honetako protagonistak solteko lekaleak dira. Babarrunak, dilistak, garbantzuak, babak... dituzten zaku eta zakuak, hainbat jatorritakoak, askotarikoak, azalarekin eta azalik gabe, 1945eko denda hau osatzen dute. Lekaleak maite dituztenentzako paradisia. Eta apalategietan, protagonismoa partekatuz, arrain- eta barazki-kontserbarik onenak. *San Francisco, 24*

DENDA ESPEZIALIZATUAK



Lautxo (*Colon de Larreategui, 20 / Correo, 1*)

Hiriko kroketarik onenak, etxean eta egunero eginak, milaka bilbotarren gustukoenak, ilara luzeak sortzen baitituzte Gabonetan, ospakizunetarako janari on preziatua eskuratzeko. Barietatea izugarria da, bakailaoa, porrua, odolkia, urdaiazpikoa eta gazta, txipiroiak, gulak, ganbak, espinakak, Idiazabal... dituzte, baita euskal sukaldaritzako plater tipikoak ere. *Colon de Larreategui, 20 / Correo, 1*



Le Bigott (*Gran Vía, 58 bajo D*)

Atelier bat milaka gourmet erreferentziarekin, gustu, lurrin eta zorabio gozoenen konbinazioak sortzen espezializatuta dago, maite dituzunekin partekatzeko eta oparitzeko. Le Bigott-ek proposatutako esperientzia gastronomiko bakoitza benetako luxua da, dastatu, gozatu eta bizi egiten dena, eta modako, diseinuko eta etxeko osagarriekin osa daiteke opari perfektua sortzeko. *Gran Vía, 58 bajo D*



El rincón del vino (*Euskalduna, 5*)

Ardoa protagonista bezala. Jatorrizko proposamenak aurkituko dituzu, egileenak eta, jakina, baita klasikoak ere, izen eta mota guztietako upeltegietakoak, preziorik onenean. Dastatzeak, aurkezpenak, maridajeak... antolatzen dituzte. *Euskalduna, 5*



Vinos y licores Ruiz (*Hernani, 8*)

Komertzio legendarioa, hirugarren belaunaldikoa denda espezializatua, mota guztietako likoreetan eta ardoen ordezkartzan. Mila erreferentzia baino gehiago ditu. Inportazioko garagardo-sorta bikaina ere badu. *Hernani, 8*

GOZOZALEENTZAT



Pastelería Arrese (Ercilla, 29 / Berastegi, 1 / Gran Vía, 24 / Fueros, 2 / Rodríguez Arias, 35)

Arrese Bilboko historia bizia da, sei belaunaldi gure biziak gozatzeko, 1852tik aurrera. Trufak famatuak dira, produktu izarra eta opari perfektua. Esne-gain, Cognac txokolate, Baileys eta Cointreau barietateen artean aukera dezakezu. Bonboiak dira beste salmenta nagusietako bat, baita txokolate palmondoa paregabeak ere.

Ercilla, 29 / Berastegi, 1 / Gran Vía, 24 / Fueros, 2 / Rodríguez Arias, 35



Patxes (Heros, 15)

Denbora gutxian, Patxes izan da Bilboko kruasanen erreferentziako gozogintza bihurtu da, gurin-zaporea duelako eta betegarri harrigarriak dituelako. Bere karta askotarikoa eta originala da, cheesecake-kremarekin, pistatxoarekin, karamelu gaziarekin, te matcharekin... zaporeak aldatu egiten dira urteko garaiaren eta bezeroen lehentasunen arabera. Bere palmondoak eta donutak dira bere balio preziatuenetako batzuk.



**Martina de Zuricalday Bilbao (Ercilla, 43 / Plaza San José, 3 /
Rodríguez Arias, 48 / Doctor Areilza, 38)**

Euskadiko artisau-gozotegirik zaharrena eta Bilboko komertzio zaharrena. 1830az geroztik, egunero egiten dituzte gozokiak (pastelak, opilak, tartak, makaronak, hostopilak, cakeak, trufak, financierrak, cupcakeak...) osagai onekin, eskuz oratuak eta su motelean egindako labean. Zalantzarik gabe, gurin-opila da bere produktu nagusia, bilbotarrek eta turistek gehien maite dutena, eta hiriaren ikur bihurtu da.



**Bizkarra (La Cruz, 8 / Licenciado Poza, 12 / Ibaialde, 5 / Julian
Gaiarre, 28)**

Gama altuko okindegi eta gozotegiak. 1957az geroztik, bere lantegian errezeta tradizionalak, Euskal Herriko eta Bizkaiko espezialitate tipiko eta bakarrak landu ditu, hala nola euskal pastela eta soconuskoa, baina, era berean, beste zenbait sormen berri eta zapore-konbinazio gozo ditu, hala nola Urkiolako gazta-boilurrak edo intxaur-saltsa.



MissChocole (Heros, 11 / Dr. Areilza, 44)

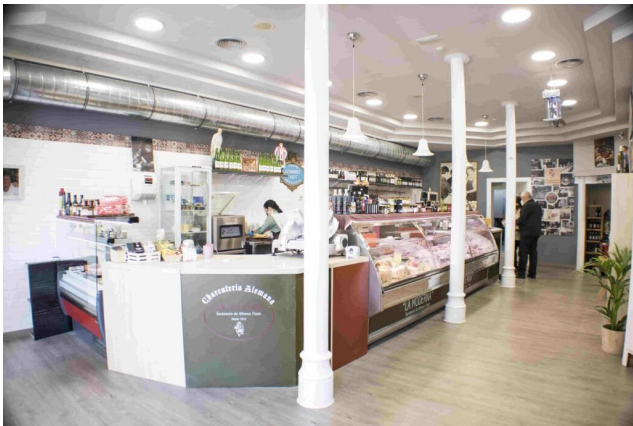
Bonboigintza eta gozogintza gazte hau arimaz eta magiaz betetako gunea da gozoenentzat, bereziki txokolatea maite dutenentzat. Kolore eta zapore originaleko bonboiak etxearen ezaugarri dira, baita txokolatezko palmondo ospetsuak ere. Bere lantegitik opilak, pastelak eta ospakizunetarako tarta ikusgarriak ateratzen dira.

Internacional



Al Dente (Alda. Urquijo, 62)

Sukaldaritza gustoko baduzu eta Italiako gastronomia gustoko baduzu, Al Dentek herrialde transalpinoko osagairik onenak eskaintzen dizkizu, hala nola hestebeteak, pastak, saltsak, gaztak, olioak, ardoak, gozokiak... zure sorkuntzekin arrakasta izan dezazun. Baina nahiago baduzu, haiek prestatu eta plater prestatuak eskaintzen dizkizute. Egunero prestatzen ditu bere prestalekuak errezeta paregabeak, hala nola lasagna, kaneloiak, pestoa edo tiramisua.



Charcutería alemana La Moderna (*Colon de Larreategui, 20*)

Bere lantegian eskuz egindako saltxitxak dira, ezbairik gabe, 1932tik botxoan finkatutako Alemaniako urdaitegi honetako produktu nagusia. Ez dago bilbotarrik ezagutzen ez duenik. Bere salmenta-zerrendari Bavariako ohiko haragi-pastela gehitu behar zaio, baita hestebeteak, fianbreak, ziapeak eta germaniar garagardoak ere.