

# ERRABAK BILBOTIK



Ez da pintxoa, baina igandea bada, bai edo janaurreko errabak jan behar dituzu

Igande bat ez da igandea koadrilarekin errabak hartzen ez badituzu.

Txipiroi horiek, xerratan edo uztaietan moztuak, olio ugariz frijituak eta urre-gorritzta kurruskaria dutenak, Bilboko izar aperitiboa dira, "marianito" batekin (prestatutako bermua) bikain egokitzen dena, baina txakolinarekin edo ardo onduarekin ere primeran geratzen dena. Hain janari goxoa aurkituko duzu hiriko ia taberna guztietan, baina, kontuz! igandeetarako eta "gordetako jaietarako" bakarrik daude erreserbatuta, gainerako egunetan ez da zerbitzatzen.

Bilboko erraba onenez gozatzeko ibilbide bat proposatu aurretik, azaldu behar da, batez ere bisitariei, errabak ez direla txibiak erromatar erara, arrautzarik ez dutelako arrautza-irinetan, eta estalki fin eta kurruskaria geratzeko, bada garagardoa edo ur gasduna erabiltzen duenik... Hala ere, taberna bakoitzak bere trukua du, eta ez du hori aitortzen.

Hona hemen zenbait establezimendu, errabagatik eta igandero nahitaez bisitatu beharragatik nabarmentzen direnak; eta esan ohi denez, **ez daude diren guztiak, baina dauden guztiak dira.**



### Rabas del Sorginzulo

Zazpi Kaleetako bihotzean, eta poteoarena! [SORGINZULO](#) (Plaza Nueva 12. Casco Viejo) dago, jende tradizionalenak zein *foodies*-ek eta kritikari gastronomikoek erraba zapoetsu eta kurruskariez goatzeko lekua. Igandero, 40 kilo baino gehiago prestatzen dituzte, eta txipiroi freskoaren erraba klasikoak eskaintzen dituzte beren limoi-gajoarekin, alioliarekin eta txibitintarekin egindako ogiarekin. Sorginzulo pintxo-lehiaketak irabazten ari da, baina errabak dira bere plater insignia.

Sorginzulorekin izkina partekatuz, [GURE TOKI](#) (Plaza Nueva 12. Casco Viejo), dago. Sormen-pintxoen eta erraba-errazioen beste katedral bat da, eta inguruan txibia kurruskari horiek kanpotik eta barrutik samurrak izateko irrikaz dauden langileak suntsitzen ditu.

Nahitaezko beste geldialdi bat [CAFÉ BAR LAGO](#) (Correo 13. Casco Viejo) da, haren errabak behin baino gehiagotan goratu dira Zazpi Kaleetako Denda eta Enpresen Elkarateak antolatutako Erraben Lehiaketako lehen postuarekin. Lokal horren berezitasun bat da tiratan ematen dituztela, baina tipula eraztunekin batera, konbinazioa bukaera leuna eta karamelatua ematen duena, tenplu japoniarrak gogora ekarriz, eta norberarenak eta kanpotarrak hunkitzea lortzen du.



Rabas Café Bar Lago

Indautxutik bazaude, [ASADOR INDUSI](#) (García Rivero 7. Bilbao Centro) erretegira joan behar duzu txipiko errabez gozatzeko, gainera, ez da beharrezkoa igandea izatea gustu hori emateko; izan ere, leku horiek kartan izaten dituzte beti, limoiaz eta maionesaz baliatzen diren itsasoko delikatessenak.

Errekalden, [CAFÉ BAR TOBOGÁN](#) (Plaza Rekalde 4. Rekalde)eko errabak nabarmentzen dira, txibi-eraztunak tenpuran garbantzu irinarekin da proposamena. Eta horiek ahalik eta gehien dastatzeko, prestatutako bermuaren ondoan hartzea baino hoberik ez dago: *match* ezin hobe.



Rabas del Café Bar Tobogán

Gure ibilbidea amaitzen goaz eta Otxarkoagan egingo dugu, [MENDIPEKO](#)-an. Erraba errazioak eskandalagarriak dira eta igandero Bilboko auzo honetako bizilagunek gehien preziatzen duten aperitiboa dira.



## **BARATZEKO ERRABAK**

Bilboko errabarik preziatuenen bila abiatu aurretik, txibiai barazkiei protagonismoa ematen dien erraba berezi batzuk ikusiko ditugu. Baratzeko errabak dira, barazki tirak (azenarioa, tipula, kalabazina...), arrautzopil kurruskatsu batekin, barazkijalea zaren ala ez, zure gustokoa izango da. Eta non jan? Zalantzarik gabe, **LURRINA** (Barrenakale Barrena 16. Casco Viejo)n txipiroi errabak dastatzeko aukera ere izango duzu.