

ERREKALDE PINTXOTAN IBILBIDEA



Errekalde nortasun handiko auzoa da, giro izugarriarekin bere taberna, terraza eta pintxo zaporetsuei esker. Asteburu honetan, Errekaldeko pintxorik hoberenak ezagutuko ditugu, zehazki Errekalde Plazakoak, historia luzea duena.

Empezamos nuestra ruta en el **Bar El Nuevo Punto** (Plaza Rekalde, 4), un punto de encuentro, poteo y buen rollo de este barrio. Un pequeño bar con una gran barra de gildas!

Decantarnos por una es ardua tarea así que decidimos probar unas cuántas diferentes sin olvidarnos de la Gilda de las gildas, la bestseller del bar, la madre Gilda!... la de aceituna, jamón, queso, anchoa y piperra. ¡Está buenísima!



Segunda parada: el champi del **Bar Río** (Plaza Rekalde, 2), un champi que se lleva haciendo desde hace 45 años. Hecho al momento y buenísimo el champi es su seña de identidad (las copas y vasos del bar tienen el dibujo de un champiñón a modo de guiño) y decidimos maridarlo con un marianito

especial preparado de la casa que nos recomienda Susana, propietaria del Río desde hace 10 años.

Nos cuenta que la gente viene expresamente a comer su champi, y no solo de **Rekalde** sino de todas las partes de Bilbao. ¡Qué tendrá este champi que a todxs nos enamora!



Acabamos nuestra ruta dándonos un gran homenaje... marchando una ración de pulpo del **Bar Tobogán**! El Bar Tobogán lleva 22 años dando servicio en Rekalde. Una cafetería de barrio especializada en café donde la elaboración de sus pintxos con producto local es la prioridad.

Destacar una sola especialidad de este bar es complicado ya que podemos encontrar pintxos, raciones, paellas, bocadillos, pizzas... todo con producto local y de calidad.

Nosotras nos decantamos por una ración de pulpo, una ración hermosa con la que finalizamos hoy nuestra ruta gastronómica por Rekalde.

iHasta pronto!

Ibilbide gehiago ezagutu