

¿DÓNDE TOMAR UNA CERVEZA ARTESANA EN BILBAO?



¿Te hace una cerveza bien fresquita?

Alemania es el país de la cerveza por excelencia pero... ¡ojo! Que en Bilbao no nos quedamos atrás. Aquí también podemos encontrar cervezas muy ricas y para todos los gustos.

Nos vamos de ruta para descubrir **bares con una gran selección de cervezas** y cervezas artesanas, e incluso la suya propia!



BASQUERY: FÁBRICA DE CERVEZAS ARTESANAS, OBRADOR DE MALTAS

La cerveza de **Basquery** nace de forma artesanal en Bilbao, **recetas propias** elaboradas con una de las mejores aguas de Europa, maltas variadas recién molidas, lúpulos frescos de **diferentes orígenes** y mucha pasión dan como resultado una cerveza diferente, que se sirve **directamente desde los tanques** de maduración, una cerveza que sorprende, que tiene alma.

Recetas **muy cuidadas**, los mejores ingredientes, un proceso controlado al milímetro y el respeto y amor por el producto sirve para crear la cerveza artesanal Basquery. Golden Ale, Brown Ale e IPA, entre otras.



BIHOTZ CAFÉ: 6 GRIFOS DE CRAFT BEER

Bihotz café es el resultado de un **ambiente muy acogedor** gracias al buen trato de sus anfitriones y el cuidado que ponen en todo a la hora de servirte.

Si te gusta la cerveza, tienen **6 grifos y los mejores craft brewers**. Dos de los grifos fijos y el resto van rotando con las diferentes propuestas que hay en cada momento, trabajando siempre con **producciones pequeñas y artesanas**. Además hay una amplia gama de cervezas en botellín y lata de diferentes estilos difíciles de encontrar en otro bar de Bilbao. Cada semana **añaden novedades**.

LA MUGA: UN REFRENTE DE CERVEZAS EN EL CASCO VIEJO DE BILBAO

11 cañeros, cuatro de ellos de **cervezas artesanas** vascas que van rotando y una amplia oferta de botellines locales, nacionales e internacionales. Esto es **La Muga**.

En 2017 Silvia, Sorne y Abarne, tres hermanas, arrancaron un nuevo proyecto, nació La Muga. Desde un principio tenían claro que querían ofertar

gran **variedad de cervezas** pero no fue un camino fácil, Silvia acudió a Barcelona a informarse, aprender y coger ideas.

Apostando por el km0 en todo lo que ofrecen la cerveza no podía ser menos, de esta forma ofrecen 4 grifos con **cerveza artesana vasca** (Boga, La Txika de la cerveza, Drunken Bros y Tito Blas) que van rotando y que desde luego es la delicia de sus clientes.

Cerveza artesana, opciones veganas en el menú y más de **50 tipos de vinos** que se han convertido en un gran atractivo para los grandes sumillers de Bilbao. La Txika de la cerveza es una a las que Silvia le tiene mucho cariño, ¿la has probado?





IZEKI TABERNA: VARIEDAD DE CERVEZAS EN DEUSTO

Son muchos los atractivos de [Izeki Taberna](#), su espléndida terraza cubierta es uno de ellos y otro, su oferta de cervezas. Las tienen de todos los colores y procedencias: **americanas, belgas, escocesas...** y a muy buen precio.

Hace 6 años que Javi se puso al mando de Izeki Taberna, le gusta saber lo que vende y poder ofertar diferentes cervezas **difíciles de encontrar** en otro bar de **Deusto**.

Más de **40 referencias de cerveza**, y ahora como novedad se suman 5 nuevas americanas. Destacan también en este bar las cervezas artesanas Bidassoa.

BAR SINGULAR: CERVEZA ARTESANAL Y GASTRONOMÍA

Amantes de la calidad, y en especial de la cerveza, **este es vuestro sitio**, [Bar Singular](#). Sillones vintage y paredes de piedra en este local de iluminación íntima para cerveza artesana y raciones.

En el centro de Bilbao podemos encontrar otro referente de la cerveza de la ciudad, el Bar Singular, aquí con 6 grifos en rotación para hacernos **viajar con nuevos sabores y aromas** Sabino y Lide aconsejan y asesoran a todo aquel que llega con ganas de probar una cerveza nueva a este lugar de culto. Cerveza artesanal y de calidad, local e internacional.

[Más planes](#)