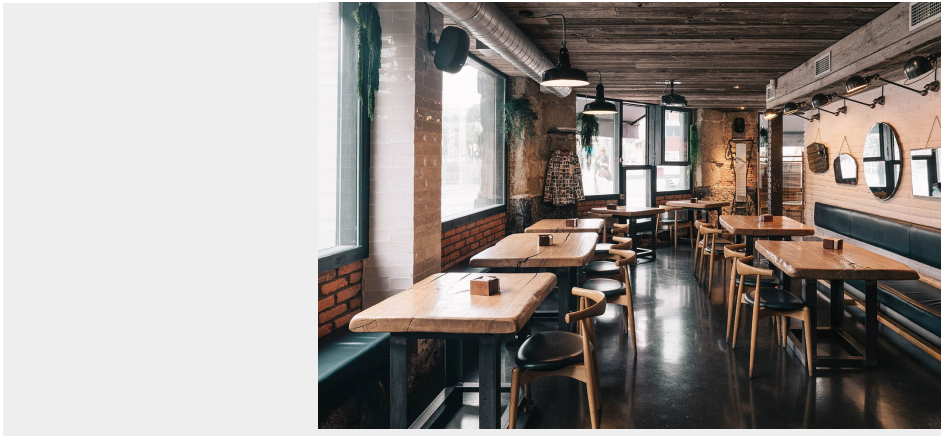


DISFRUTAR DE LA COCINA TRADICIONAL VASCA EN BILBAO



No es ninguna bilbaínada afirmar que la gastronomía vasca es de las más afamadas del mundo, algunos de sus platos han trascendido fronteras y adquirido reconocimiento internacional. Es una cocina sencilla que pone en valor el sabor y la calidad de la materia prima, el producto de temporada, de km0; una cocina que se abastece del pescado y marisco más fresco, de verduras de nuestros baserris y de la carne del ganado más selecto. Y es que el buen jantar es casi una religión en esta tierra en la que cada día las barras de bar se llenan de pintxos, auténtica alta cocina en miniatura, y todo se celebra en torno a una buena mesa.

Bacalao al pil-pil, pescado a la brasa, txuleton, kokotxas... son algunas de las propuestas infalibles que puedes degustar en los restaurantes de cocina tradicional vasca que hemos seleccionado para ti. Buen provecho. On egin!

Doce restaurantes para saborear la rica cocina tradicional vasca

A continuación, nuestra selección de restaurantes para degustar los mejores platos de la gastronomía tradicional vasca en [Bilbao](#).



ASADOR INDUSI (C/ García Rivero, 7)

Productos de alta calidad y maestría en las brasas en el centro de Bilbao son las claves del éxito de este [asador](#) decorado al más puro estilo rústico vasco. Su barra de pintxos, su amplia bodega y su servicio profesional y amable completan su oferta haciendo que tu visita sea una auténtica experiencia gastronómica. En su carta encontrarás los platos más típicos de la cocina vasca como kokotxas en salsa verde, callos y morros a la vizcaína, chipirones en su tinta, chuleta con patatas... **Especialidad: Carnes y pescados a la brasa.**



GOIZEKO IZARRA (C/ Gregorio Revilla, 9)

Conocido popularmente como *El Chuletón de Bilbao* y no en vano, porque su txuleton de vaca vieja -de 1.200 gramos cortado en finas láminas acompañado de patatas fritas - es épico desde 1971 y un placer máximo para los amantes de la carne. Y sí, al [Goizeko Izarra](#) se llega por su chuleta pero su oferta gastronómica es una inmejorable selección de los platos típicos de la cocina vasca preparados con mimo, sabiduría y una materia prima de primera calidad, que podrás maridar con excelentes caldos de su carta de vinos. **Especialidad: Chuleta y sus mollejas a la provenzal.**



CASA RUFO (C/ Hurtado de Amezaga, 5)

Durante 40 años fue exclusivamente un ultramarinos pero en 1995 su trastienda se convirtió en un improvisado restaurante en el que se reunía lo más granado de la ciudad para saborear las delicatessen y manjares que se despachaban en la tienda. Hoy, [Casa Rufo](#) es un auténtico referente de la cocina vasca tradicional en Bilbao. Su autenticidad, saber hacer y calidad de sus productos son sus señas de identidad. Una carta con pocos platos pero exquisitos en la que se prima el sabor y calidad de la materia prima sobre la elaboración. **Especialidad: Txuleton a la brasa de ganado gallego o de la tierra, ahumados, bacalao al horno, croquetas de huevo...**



SERANTES

Desde 1960 restaurante marisquería especializado en cocina tradicional vasca por partida triple, y que se caracteriza por su apuesta por la calidad y el producto de temporada. En cualquiera de sus [tres establecimientos](#) te sentirás como en casa y podrás degustar el pescado y marisco más fresco y sus propuestas de cocina de proximidad, sin olvidar su amplia oferta de cazuelas y pintxos para disfrutar en la barra del bar. **Especialidad: Pescado y marisco, ibéricos de bellota y chuleta.**



GURE KABI (C/ Particular de Estraunza, 4)

La mejor cocina tradicional vasca con un toque personal. En su carta encontrarás los platos más representativos de nuestra gastronomía y otros más innovadores, pero siempre dando una enorme importancia al producto local, fresco y de temporada. Domina la preparación de los pescados, en especial la merluza y el bacalao. También cabe destacar su selección de carne gallega, sin olvidar ni sus postres caseros ni su amplia bodega que redondeará la experiencia culinaria. **Especialidad: Arroz con bogavante, croquetas de cigala y chuletón de ganado mayor a la piedra.**



TRUEBA (C/ Colón de Larreategui, 11)

Tradición y modernidad son las claves del éxito del [Trueba](#). Fiel a la cocina de siempre, a las recetas tradicionales, utiliza nuevas técnicas culinarias para realzar el sabor del producto de primera calidad y de temporada que es la base de su oferta. Su carta está protagonizada por la cocina de mercado y platos representativos de la gastronomía vasca. Y qué decir de su bodega que cuenta con una gran representación de vinos de La Rioja y originales propuestas de pequeños viticultores. **Especialidad: Txangurro a la**

donostiarra, cochinillo a baja temperatura, volandeiras con emulsión de bilbaína y pescado fresco.



TXOCOOK (C/ Pio Baroja, 5)

Calidad, producto y temporada son las señas de identidad de la gastronomía de **Txocook** de base tradicional con técnicas de vanguardia. Aitor Elizegi reinterpreta el recetario vizcaíno y apuesta firmemente por la cocina de mercado en la que el producto es la esencia. Su carta está compuesta por propuestas de temporada y producto de cercanía, de km0. Degustarás autenticidad, descubrirás aromas, sabores y una cocina rica, saludable y tradicional que respeta tiempos y orígenes. **Especialidad: Producto de temporada de la huerta, mar y montaña con toques vanguardistas. Merece destacar el bacalao al pil-pil y las kokotxas.**



VÍCTOR (Plaza Nueva, 2)

El bacalao es uno de los platos más emblemáticos de la cocina tradicional vasca, y de la bilbaína en particular. Si deseas comer un buen bacalao en el

Víctor no te defraudaran, es su especialidad desde 1940. Podrás degustarlo en todas sus preparaciones: pil-pil, vizcaína y al estilo Víctor, receta creada en sus fogones y que hoy aparece en los libros de cocina más prestigiosos. Además en su carta encontrarás todas las especialidades de la cocina vasca en carnes, pescados y verduras de temporada. Víctor es referencia del buen comer de Bilbao. **Especialidad: El bacalao en todas sus variantes, en especial el estilo Víctor.**



VÍCTOR MONTES (Plaza Nueva, 8)

Allá en 1849 fue un ultramarinos gourmet pero en el siglo pasado se convirtió en uno de los restaurantes más destacados de cocina tradicional vasca. Hoy, en su carta convive lo mejor de nuestra gastronomía con la del resto del mundo, y abandera los productos de la más alta calidad. Víctor Montes es un icono de la cocina del País Vasco, historia de la ciudad y parada obligada de quienes nos visitan. **Especialidad: Lomo gourmet de bacalao, chipirones con espuma de su tinta, solomillo de vacas rubias gallegas... y por supuesto su barra de pintxos galardonada con tres eguzkilores en 2022.**



LOS FUEROS (C/ Los Fueros, 6)

El sabor de la cocina tradicional vizcaína basada en los mejores productos y actualizada por Paul Ibarra y su equipo en [Los Fueros](#). Una propuesta gastronómica con pocas extravagancias y los platos típicos de nuestra gastronomía, a veces modernizados para adaptarse a los gustos de hoy, pero siempre elaborados con materia prima de primera. Su lema es comer bien, rico y sabroso con productos frescos y reconocibles. **Especialidad: Gambas a la plancha, auténticas embajadoras de este restaurante.**



LURRINA (C/ Barrenkale Barrena, 16)

En 2013 el cocinero Txomin Gomez apostó por la cocina tradicional vasca, el producto de temporada y la sostenibilidad. En su carta encontrarás lo que el mar y la tierra nos ofrecen en cada momento del año, cocinado con cariño para realzar su sabor y revalorizar la calidad de la materia prima. Podrás disfrutar de tales manjares en su acogedor comedor; y en su barra encontrarás pintxos y cazuelitas de los platos más típicos de nuestro recetario. Sabor, tradición y producto es la máxima del [Lurrina](#). **Especialidad: Platos tradicionales vascos de temporada.**