

COMPRAS CON MUCHO SABOR



De *shopping* gastronómico lleno de sabor

Visitar mercados, colmados y ultramarinos que aúnen tradición y calidad; descubrir pastelerías centenarias y de nueva creación que nos sorprenden con propuestas originales y llenas de sabor. Te presentamos las delicatessen, productos estrella e imprescindibles de los comercios especializados que no puedes dejar de probar. En definitiva, te proponemos un ruta de lo más apetecible y sabrosa apta para todos los públicos, desde los más sibaritas a turistas que buscan hacerse con producto típico vasco como *souvenir* gastronómico.

Lo mejor del mercado



Mercado de La Ribera (Erribera, s/n)

Es el [gran mercado de abastos de Bilbao](#), 'la plaza', centro de encuentro de vecinos, chefs y gastronómicos para hacer acopio de lo mejorcito para sus

cocinas. Pasear por sus puestos es una delicia para la vista, el olfato y el paladar, un auténtico festival para los sentidos. **En 1990 Guinness lo distingue como el Mercado Municipal de Abastos más completo**, siendo en aquel momento el mayor mercado cubierto de toda Europa. Hoy es visita obligada por los turistas para conocer la ciudad en su salsa. Después del Guggenheim es el edificio más visitado de la villa.

Ultramarinos, delicatessen y producto local



Basquetry (Ibañez De Bilbao, 8)

Un obrador de pan de masa madre, una fábrica de **cerveza artesana** y un **colmado con productos vascos** y exquisitos ultramarinos es la triada triunfadora de [Basquetry](#). Pero también es un *brewpub* y restaurante con propuestas saludables y cosmopolitas con sabor local en un ambiente agradable e informal. Sus desayunos son épicos.



La Oka (Marqués del Puerto, 1)

Artesanos de la carne, charcutería fina, selección gourmet con 7.000 referencias y platos preparados de recetas tradicionales elaborados de forma

casera y con ingredientes de primera componen la oferta de [La Oka](#). Y junto a la tienda, su gastrobar para poder degustar una muestra de sus exquisiteces.



López Oleaga (Astarloa, 3)

[Especialistas](#) en vinos, licores y producto típico vasco desde 1904. Es visita obligada para los más sibaritas y para quienes buscan autenticidad y establecimientos con **sabor añejo**. Nada más entrar te embauca el olor a cacahuate tostado y sus vitrinas perfectamente ordenadas, y si miras al techo descubrirás un óleo de un bodegón con un jamón y botellas de licores que data de 1910.



Ultramarinos Gregorio Martín (Artekale, 22)

En el corazón del [Casco Viejo](#), desde 1931, se encuentra otro de los comercios más especiales en el que se respira tradición y calidad, [Ultramarinos Gregorio Martín](#), **especializado en bacalao** y 'ultramarinos finos', tal y como lo publicita una bacalada de la época en su fachada. También encontrarás legumbres, quesos, embutidos, conservas, vinos,

condimentos, chocolates... en definitiva alimentación selecta y de gran calidad.



Ultramarinos Romaña (San Francisco, 24)

Las grandes estrellas de este comercio son las legumbres a granel. Sacos y sacos con alubias, lentejas, garbanzos, habas... de distinta procedencia, variedad, con y sin piel, toman esta tienda que data de 1945. **El paraíso para los amantes de las legumbres.** Y en sus estanterías, compartiendo protagonismo, las mejores conservas de pescado y verduras.

Tiendas especializadas



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

Las mejores croquetas de la ciudad, caseras y elaboradas cada día, las favoritas por miles de bilbaínos que no dudan en formar largas colas en [Lautxo](#) cada Navidad para hacerse con tan codiciado manjar para sus celebraciones. **La variedad es enorme**, las tienen de bacalao, puerro, morcilla, jamón y queso, chipirones, gulas, gambas, espinacas, Idiazabal... también cuentan con platos típicos de la cocina vasca.



Le Bigott (Gran Vía, 58 bajo D)

Atelier con **miles de referencias gourmet**, especializado en crear combinaciones de sabores, aromas y maridajes más exquisitas para regalar y compartir con tus seres queridos. Cada experiencia gastronómica propuesta por [Le Bigott](#) es un auténtico lujo que se saborea, disfruta y se vive, y que puede completarse con accesorios de moda, diseño y menaje para crear el regalo perfecto.



El rincón del vino (Euskalduna, 5)

El vino como protagonista. En [El rincón del vino](#) encontrarás propuestas originales, de autor y por supuesto también clásicas procedentes de denominaciones y bodegas de todo tipo al mejor precio. Organizan catas, presentaciones, maridajes...



Vinos y licores Ruiz (*Hernani, 8*)

Comercio legendario, regentado por la tercera generación y uno de los pocos especializados en todo tipo de licores y una amplia representación de vinos, [Vinos y Licores Ruiz](#) cuenta con **más de mil referencias**. También cuenta una excelente selección de cervezas de importación.

Para los más golosos



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

[Arrese](#) es historia viva de Bilbao, seis generación endulzando nuestras vidas, nada menos ni nada más que **desde 1852**. Sus **trufas son famosas**, son la joya de la corona, y el detalle perfecto. Puedes elegir entre las variedades de nata, chocolate Cognac, Baileys y Cointreau. Sus bombones son otro de sus *top ventas* así como sus irresistibles palmeras de chocolate.



Patxes (Heros, 15)

En tiempo récord, [Patxes](#) se ha coronado como la pastelería **referente en cruasanes de Bilbao**, por su sabor a mantequilla y por sus increíbles rellenos. Su carta es de lo más variada y original, los hay con crema de *cheesecake*, pistacho, caramelo salado, té matcha... los sabores van cambiando según la época del año y las preferencias de su clientela. Sus palmeras y donuts son otros de sus valores más codiciados.



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

La pastelería artesanal más antigua de Euskadi y el comercio más antiguo de Bilbao. Desde 1830, cada mañana en [Martina de Zuricalday](#) elaboran sus dulces (pasteles, bollos, tartas, macarons, hojaldres, cakes, trufas, financiers, cupcakes...) con los mejores ingredientes, amasados a mano y horneados a fuego lento. Sin duda, su **producto estrella y más querido por bilbaínos y turistas es el bollo de mantequilla**, que se ha convertido en emblema de la ciudad.



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

Bizkarra es panadería y pastelería de **alta gama**. Desde 1957 su obrador ha cultivado las recetas tradicionales, las especialidades típicas y únicas del País Vasco y Bizkaia como el **pastel vasco o el soconusco**, pero también se reinventa con nuevas creaciones y deliciosas combinaciones de sabores como sus trufas de queso de Urkiola o de intxaursaltsa.



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

Esta joven bombonería y pastelería es un espacio con alma y lleno de magia para los más golosos, y en especial para los **amantes del chocolate**. Sus bombones de colores y sabores originales son seña de identidad de **Miss Chocole**, al igual que sus afamadas palmeras de chocolate. Desde su obrador salen bollos, pasteles y espectaculares tartas para celebraciones.

Internacional



Al Dente (Alda. Urquijo, 62)

Si eres cocinillas y te gusta la **gastronomía italiana**, [Al Dente](#) te ofrece los mejores ingredientes del país transalpino como embutidos, pastas, salsas, quesos, aceites, vinos, dulces... para que triunfes con tus creaciones. Pero si prefieres, cocinan ellos y te ofrecen riquísimos **platos preparados**. Cada día su obrador elabora recetas infalibles como lasañas, canelones, pesto o tiramisú.



Charcutería alemana La Moderna (Colon de Larreategui, 20)

Sus salchichas, elaboradas **artesanalmente en su obrador** es, sin lugar a dudas, el producto estrella de esta charcutería alemana asentada en *el botxo* desde 1932. No hay bilbaíno que no las conozca. A su lista de *top* ventas hay que sumar el pastel de carne típico de Baviera, además de embutidos, fiambres, mostazas y cervezas germanas.