

DESCUBRIMOS LOS TEMPLOS DE LA HAMBURGUESA EN BILBAO



Templos de la hamburguesa en Bilbao

Desde hace unos años las hamburguesas se han convertido en un plato gourmet. Hemos pasado de considerarlas "fast food" a convertirse en un plato de calidad con rica carne e ingredientes seleccionados.

Unas más **tradicionales** otras totalmente **innovadoras**... En Bilbao tenemos restaurantes que acaban de llegar que conviven con las hamburgueserías de toda la vida. Todas ellas tienen un punto en común, carne de calidad y mucho mimo :-)

Recorreremos Bilbao, barrios incluidos, en busca de **las mejores hamburguesas** de la ciudad.

LA MEJOR HAMBURGUESA GOURMET DEL ESTADO

Como no podía ser de otra forma arrancamos con la considerada recientemente La Mejor Hamburguesa Gourmet del Estado.



La Cheese Bacon Mediterrasian Gourmet de [Malditas](#), en [Deusto](#), elaborada con pan de 'pretzel' y carne de 'txuleta'. Completa la receta una burrata ahumada, paleta ibérica deshidratada, canónigos y una salsa mayonesa fusión con toques asiáticos.

Estos chicos, con Mikel a la cabeza, empezaron durante la pandemia cuando solo se podía trabajar a domicilio.

Hay trucos que les hacen únicos como que **la carne es de txuleton** y la preparan ellos cada día, que el pan es de patata y aguanta hasta el final sin romperse y que las salsas menos mayonesa y barbacoa son caseras.

HAMBURGUESA DE TODA LA VIDA

Y de unos “recién llegados” pasamos a dos muy conocidos en sus respectivos barrios y de toda la vida, llevan años haciendo las delicias de todo aquel que las prueba, [Hamburguesería Canyon](#) en [Txurdinaga](#) y Astuy Taberna en [Santutxu](#).



Canyon es el templo de la hamburguesa en Txurdinaga. Su secreto: **producto de calidad, fresco y pan recién hecho.**

Aintzane y David siempre dedicados a la hostelería son los dueños del Bar

Canyon. Desde que abrieron ofrecen sus espectaculares hamburguesas bien conocidas en el barrio.

Ofrecen **8 tipos distintos**, cada una con sus peculiaridades pero todas riquísimas! los best seller son la pecado carnal que no lleva nada de verdura y la papa frita, que lleva patatas fritas dentro de la hamburguesa.

Carne Eusko Label, pan recién hecho, salsas elaboradas por ellos mismos e ingredientes de calidad, esa es la clave del éxito de [Taberna Astuy](#), situada en Santutxu desde hace 40 años. En 2011 Ugaitz cogió las riendas del negocio que abrieron sus aitas y lo convirtió en hamburguesería.

Con 25 hamburguesas diferentes y ofreciendo un producto tradicional se han convertido en un **referente bilbaíno**. Su calidad/precio y la abundancia en las raciones los hacen únicos.

Arrancaron con el servicio a domicilio hace 8 años, casi **pioneros en el sector**, pocos ofrecían el servicio. La hamburguesa más vendida aquí es la Astuy, la que puedes ver en la foto, y sí, está tan buena como parece.



Taberna Astuy. Juan De La Cosa 8



HAMBURGUESA AMERICANA MADE IN BILBAO

En el Casco Viejo podemos encontrar auténtica comida americana made in Bilbao. Hamburguesas, carnes, hot dogs, sandwiches... nos trasladamos a EEUU sin tener que movernos de Bilbo.

[Arambarri Food and Roll](#) abrió sus puertas en diciembre de 2020 creando un espacio acogedor y muy cómodo.

Aquí, cada plato incluso las salsas, se hacen desde 0.

¡La hamburguesa estrella es la flambeada con Jack Daniels! Otro delicioso acierto.

Y de la innovación del Arambarri Food and Roll a otro templo de la hamburguesa, esta vez en el Centro de Bilbao, la [Hambueysería](#).



TODO EL MUNDO HABLA DE LA HAMBUEYSERÍA

Un **nuevo concepto gastronómico** creado a partir de un sueño; trabajar la **carne auténtica de buey** creando unas hamburguesas de lo más exquisitas.

Tras cinco primeros años de intensos logros en Amaren donde han ganado el concurso nacional de parrillas y han dado a degustar **los mejores ejemplares del mundo**, logrando hitos, han creado un **nuevo concepto** gastronómico; [La Hambueysería](#); descubrimos lo que es una auténtica hamburguesería gourmet.



200GR. DE CARNE 100% VACUNO EN CADA HAMBURGUESA

En Basurto en el [bar La Taberna](#), María, la cocinera, es la encargada de elaborar estas hamburguesas tan famosas en el barrio. De **generoso tamaño** es una carne muy jugosa de calidad comprada en el mismo [Basurto](#). Llevan **desde 2015** que abrieron elaborándolas y tienen un gran éxito.

Han tenido incluso clientela que se las han comprado crudas para llevárselas a Albacete y es que nadie se resiste a estas maravillosas hamburguesas.



HAMBURGUESA 100% VEGANA

Una tasca de barrio sin un gramo de proteína animal. [Txukrut](#) nació con el firme propósito de ofrecer una buena barra de pintxos apta para **veganos y vegetarianos**, con propuestas ricas y originales para que puedan disfrutar del tapeo como el que más.

A simple vista sus pintxos pueden parecer los típicos de cualquier otro bar pero no contienen **ni un gramo de proteína animal**. Entre sus propuestas encontramos 4 tipos de hamburguesa vegana hechas **a base de alubia roja y copos de avena**, nada que envidiar a las de carne animal.

Acabamos esta ruta tan hamburguesera acercándonos un clásico de [Rekalde](#),

el [Bar Tobogan](#), aquí el producto de **km 0 es el rey** y La Hamburguesa no iba a ser menos. Decimos La Hamburguesa porque es la única de la carta, se trata de una hamburguesa **equilibrada, no muy calórica, perfecta para comer a menudo** y sin salsas extras.

Una hamburguesa de toda la vida con la carne de vaca vieja hecha al punto para que maride bien con el resto de ingredientes también de gran de calidad. Un proceso de elaboración **cuidado y con cariño**.



Bar Tobogán, Plaza de Rekalde 4