

¿CONOCES LOS MEJORES VERMÚS DE BILBAO?



Descubre los mejores vermús de Bilbao en esta ruta irresistible

El vermú es mucho más que una bebida aromatizada; es un ritual, un momento para disfrutar en buena compañía en torno a una copa bien servida y una ración de rabas, una gilda o tu pintxo favorito. En [Bilbao](#), la hora del vermú es sagrada, una tradición que nos invita a saborear este aperitivo en su versión más cuidada y exquisita. Algunos locales han elevado esta costumbre a la categoría de arte, preparando vermús y marianitos (su versión corta) **llenos de personalidad** gracias a su mix de botánicos y otros licores que realzan su sabor. Hoy te invitamos a realizar una ruta por los **mejores vermús de Bilbao**, descubriendo bares en donde este aperitivo es protagonista y cada sorbo una experiencia.

El vermú -o vermut- es un **vino macerado con hierbas** y especias, con un sabor que oscila entre lo dulce y lo amargo, según su preparación. En cada copa se esconde la maestría de quienes lo preparan con esmero, y en algunos casos, con un reconocimiento que los distingue entre los mejores. No hay plan más sugerente que recorrer los bares de esta ruta para descubrir los matices y aromas de los vermús más exquisitos de la villa de Don Diego.

Desde el **Casco Viejo hasta Indautxu**, cada local imprime su sello particular y cada copa es tratada con la atención de un alquimista buscando el equilibrio perfecto. Te invitamos a seguir esta ruta, a dejarte sorprender por los locales que cuidan **cada detalle en su preparación** y a brindar con un **marianito bien servido**.

A continuación, te presentamos algunos de los mejores establecimientos donde el vermú alcanza su máxima expresión. **Los templos del vermú en Bilbao**



ANTIGUA CIGARRERÍA: VERMÚ CASERO
Astarloa, 5. Bilbao Centro

A un paso de la Gran Vía, este local es un referente en la coctelería bilbaína. Su vermú casero es de otro nivel, pero si te apetece variar, aquí también podrás disfrutar de un Martini Dry, Negroni o Bloody Mary perfecto, además de una selección de más de 18 blancos de diferentes denominaciones de origen o incluso doce tipos de champagne. Todo en un ambiente elegante, con buena música y una carta gastronómica que convierte el momento del aperitivo en una experiencia inolvidable.



MORROCOTUDA: VERMÚ PARA SABOREAR
Heros, 14. Bilbao Centro

Un lugar para detenerse y saborear con calma. Aquí el producto es el rey, y eso se nota en cada sorbo y en cada bocado. Podrás deleitarte con los cócteles de José Ramón González Chato, campeón de la Asociación de Barman de Bizkaia, y por supuesto de su vermouth preparado con maestría y que conquista tanto a los paladares profanos como al de expertos jurados de certámenes sobre este aperitivo. Si quieres picar algo te ofrecen una selección de raciones cada cual más rica.



LA DESTILERÍA: LAUREADO COMO EL MEJOR VERMÚ DE BILBAO
Indautxu, 1. Bilbao Centro

La Destilería ganó el IX Premio Cinzano Spain 2024 al vermú con más carácter de Bilbao organizado por Bilbao Centro. Su propuesta triunfadora, denominada 'Bilbao pasado y futuro', es obra de su bartender Juan Calderon quien mezcla sabiamente Cinzano rosso, Campari, mamajuana, whisky, zumo de piparras y mucho hielo que hace de cama a una gilda muy especial. Todo un espectáculo. Pero además de este vermú laureado, su preparación más 'convencional' no defrauda a nadie al igual que su Gin&Tonic porque La Destilería es el lugar perfecto para disfrutar de una copa bien preparada en un ambiente inmejorable.



LAS TORRES: UN VERMÚ POR TODO LO ALTO
Simón Bolívar, 27. Bilbao Centro

Asiduo participante de certámenes en torno a esta bebida y siempre en el pódium; cada año logra sorprender al jurado con sus preparados y particulares mix de botánicos, especias y otros alcoholes, por todo ello, si eres amante de este aperitivo debes visitar sí o sí Las Torres, un clásico de Bilbao. Su preparado tiene una legión de incondicionales, para muchos es el mejor de la ciudad, y es perfecto para acompañarlo con alguno de los pintxos que coronan la barra de este bar con casi 30 años de historia.



ITURRIZA TABERNA: VERMÚ Y RABAS, BINOMIO SAGRADO

Plaza Nueva, 5. Casco Viejo

De tienda eclesiástica a templo del buen beber y jantár, su bodega es gloria bendita y sus pintxos, bocado de dioses, pero si hay algo que los habituales de Iturriza no perdonan es su visita dominical para disfrutar de su vermú preparado con una tradicional ración de rabas, de calamares, un binomio ganador y tradicional que siempre merece una parada. Además, su localización, en plena Plaza Nueva, lugar emblemático y uno de los centros neurálgicos del poteo del Casco Viejo es otra de las razones para acercarse a esta taberna con una historia tan singular.



ISIPIL: MUCHO MÁS QUE CAFÉ
Belostikale, 21. Casco Viejo

Isipil es mayoritariamente reconocido por su excelente café artesano y sus desayunos, pero en este bar todo lo que hacen lo bordan, y el vermú no es una excepción. Al mediodía, se postula como el lugar perfecto para disfrutar de esta rica bebida, acompáñalo con sus deliciosos pintxos o con alguna de sus propuestas en carta como empanadas caseras o raciones de laterío de calidad. Su barra ofrece una selección cuidada de vinos, cervezas artesanas y combinados, pero el vermú destaca entre sus opciones para el aperitivo.



DARTXIN: CARTA DE VERMÚS

Muelle Marzana, 8. Bilbao La Vieja

Mirando al Mercado de La Ribera, [Dartxin](#) se erige como uno de los templos del aperitivo, y del vermouth en especial. Cuenta con una carta de preparados caseros: Clásico, Bilbao, Persépolis y México con sabores seco, cítrico, agridulce y picante, respectivamente, todos con un toque especial que los hace únicos. Y para que el aperitivo sea sublime, pide algunas de sus especialidades gastronómicas como gambón a la sal, boquerones al vinagre, langostinos en tempura, tablas de carpaccio... si te decantas por la cocina vegana, su humus tres sabores o los falafeles te encantarán.



MEDIKOPA VERMÚTERÍA: APERITIVO CON VISTAS
Muelle Marzana, 12. Bilbao La Vieja

Medikopa es una vermutería con un claro propósito, ofrecer un espacio agradable para disfrutar de la más amplia variedad de vermús -y cócteles- junto a una selección de tapas y raciones en una de las mejores terrazas del Bilbao, junto a la ría y con vistas al Mercado de La Ribera y a la iglesia y puente de San Antonio. Su especialidad son los mejillones del mercado, exquisitos para saborearlos junto a su vermú preparado, máximo exponente de su oferta, y que podemos definir como sencillo, rico y hecho con mucho cariño.

CASA LUAR: VERMÚ CON CARACOLILLOS Y QUISQUILLAS. Calle Marzana, 5.
Bilbao La Vieja

Con el sabor genuino de las tascas de toda la vida, Casa Luar es el lugar ideal para disfrutar de un acompañado de exquisiteces sencillas pero infalibles para el aperitivo dominical como gildas o cucuruchos de caracolillos y quisquillas, aunque también cuenta con otros pintxos tradicionales como bilbainitos, felipadas o pulgas de bonito; y si el hambre aprieta puedes optar por sus tablas de ibéricos y quesos o antxoas en salazón. Una taberna de hoy con alma de txikiteo, donde la sencillez se convierte en un arte que marida perfectamente.

Brindemos por el vermú

Aquí termina esta ruta del vermú en Bilbao en la que hemos conocido nueve propuestas, nueve establecimientos muy distintos que han hecho de esta bebida su emblema. Pero la oferta hostelera de Bilbao es muy rica, cada bar tiene su encanto, su receta especial y su forma particular de hacer que el aperitivo sea un momento inolvidable. Así que recorre la ciudad, prueba, saborea y bríndate un homenaje.