

BILBAO TIENE PASAPORTE CULINARIO



Bilbao tiene pasaporte culinario

Te proponemos una ruta gastronómica para disfrutar de las cocinas y sabores del mundo

Hasta no hace tanto, una de las cosas que más nos gustaba cuando viajábamos fuera era descubrir nuevos sabores... Y una de las mayores penas, pensar que pasaría mucho tiempo hasta que volviéramos a probarlos. Actualmente, por suerte, ya no es así. Hoy en Bilbao la oferta gastronómica es de lo más internacional y podemos encontrar **restaurantes que nos permiten 'viajar' a mesa puesta**. Para demostrártelo, te proponemos una ruta gastronómica de lo más original.



Restaurante Ondori Botxo.

Empezamos con la curiosa mezcla de la cocina vasca con la asiática. Para saborearla podemos pasarnos en primer lugar por el **Ondori Botxo**, donde hacer una recomendación es complicado y no sólo porque todo está

riquísimo; es que además hay que cogerla al vuelo. La imaginación de su **chef, Jurgi Arejita**, no tiene límite y cada poco cambian el menú. Dicho de otro modo, igual ya no llegas al canelón de atún relleno de brandada de puerro y shitake o al gofre de bacalao con bizkaina de kimuchee, pero no pasa nada. Seguro que la alternativa también merece la pena.



Pintxo del Ondori Botxo, Premio a la creatividad



A esta peculiar fusión, César 'Kunta' Escudero en **Dando la Brasa** le suma un toque más. Pasa de un lado a otro del Pacífico; lo suyo es la cocina nikkei, es decir, la que reúne la **tradición japonesa con la peruana**. Y lo hace al tiempo que presume de proveedores locales: verduras de Arrieta, pan de Mungia, helados de Maruri... Y de brasa, por supuesto. Podrás elegir entre especialidades como las vieiras a la brasa con puré de berenjena, alga codium y lima, las croquetas de cecina y choclo o el bao de cangrejo. Pasaporte culinario a Japón.

Si lo que nos apetece es quedarnos sólo con la parte peruana de la propuesta podemos pasarnos por el **restaurante Waman**, donde el chef Gabriel Huaman **aprovecha su formación con Eneko Atxa y los productos vascos** para dar un nuevo aire a la herencia culinaria de sus padres, que regentan otro restaurante en Bilbao, el Rocoto de Deusto. Aquí podemos empezar con un 'abrebocas' clásico como el pisco sour u otro tan original

como el turrón de foie y lúcumas para seguir con un tiradito de pez limón o una terrina de cochinillo con puré de carapulcra anticuchero.



Restaurante Waman, Madariaga Etorbidea, 5.

Si subimos por la costa pacífica del continente americano (y de Colón de Larreátegui) llegaremos a México. O al menos a una de sus referencias gastronómicas en Bilbao; el **restaurante Chilango**. Por su menú desfilan los burritos, las enchiladas, los tacos y el guacamole más clásicos en apetitosos ‘platos’ a los que no les falta el toque euskaldun de la mano de Marcelino Barrenechea. Entre lo último que han incorporado a su oferta hay, por ejemplo, totopos bañados en salsa picante de tomatillo con mango y habanero, pollo chipotle, queso gratinado, crèmefraîche y cebolla morada encurtida. ¿Te atreves?



Restaurante Chilango, Colón de Larreátegui K., 34.



El Laterío, Arechaga Kalea, 3.

Volvemos a [Bilbao La Vieja](#) en donde las propuestas gastronómicas que nos remiten a cocinas de otros países son de lo más apetitosa, y entre ellas está **El Laterío** que nos invita a adentrarnos en una típica tasca de pescadores lisboeta para disfrutar de su selección de conservas gourmet portuguesas y del Cantábrico. En su carta podrás elegir entre **más de 25 variedades de latas** (bacalao, mejillones, sardinas, caballa, pez espada, anguila, berberechos, caviar de erizo...) , todas ellas procedentes de pequeñas conserveras familiares, así como ricos quesos lusos, ibéricos, gildas... delicatessen que siempre se convierten en el picoteo perfecto. En cuanto a las bebidas, como puedes imaginarte encontrarás **lo mejorcito del país vecino**, el vinho verde, la cerveza portuguesa Super Bock, el típico licor de cereza ginja, y por supuesto, el consagrado Oporto.



En cualquier ruta gastronómica que se precie la cocina italiana y su producto estrella, la pizza, no pueden faltar. En esta ocasión te proponemos las pizzas gourmet de **Demaio**, para muchos las mejores de Bilbao y es que este restaurante ha ascendido al olimpo de las pizzas, **está entre los Top 50 de Europa**, y se ha convertido en la quinta mejor pizzería del Estado siendo distinguida además con un 'Solete' de la Guía Repsol. Su carta está compuesta por **pizzas napolitanas y romanas**, elaboradas con masas fermentadas con las técnicas más vanguardistas en búsqueda de la

perfección. Pero además los hermanos De Maio han logrado casar los ingredientes italianos más exquisitos con los más selectos de la cocina vasca como Bonito del Norte de Bermeo, anchoa del Cantábrico, Queso Idiazabal o boletus. Pasaporte culinario a Italia.



Demaio, San Frantzisko Kalea, 10 y Done Bikandi Kalea, 1

Terminamos nuestro pasaporte culinario en el Magreb para dejarnos seducir por las exquisiteces de la cocina árabe. El **restaurante Berebar** es todo un viaje a la cultura magrebí, es una apuesta segura para degustar los platos más típicos de su gastronomía como el hummus (r'himaz), tagines, cuscús de cordero, falafel, musaca... Sus propuestas son muchas y variadas, y todas muy apetecibles por ello si estás indeciso optar por el menú degustación es siempre una gran idea pues te aseguras así que vas a probar los platos más top de este restaurante bereber cuya experiencia concluye, como no podía ser de otra manera, con té y pastas árabes.



Restaurante Berebar, San Frantzisko Kalea, 65.