

DESCUBRE LOS PINTXOS MÍTICOS DE BILBAO



Una ruta para degustar los pintxos más clásicos del poteo por nuestra Villa

Apunta qué pedir y dónde

Somos una tierra de disfrutar comiendo y bebiendo, la gastronomía es una de nuestras señas de identidad y sin duda, potear e ir de pintxos es una de las actividades cotidianas preferidas de los bilbaínos y bilbaínas.

Si estás de visita no puedes dejar de ir de pintxos, de disfrutar de la gastronomía en miniatura, de deleitarte de la belleza de las barras de bar llenas de pintxos en las que conviven desde los más clásicos a auténticas joyas de alta cocina que hacen las delicias de locales y turistas. Hoy, vamos a centrarnos en las propuestas más tradicionales, pintxos relativamente sencillos pero llenos de sabor y de éxito garantizado.

A lo largo y ancho de nuestra villa, [en cada barrio](#), hay bares donde poder disfrutar de un buen pintxo con un txakoli, o un café, pero sin duda es en el Casco Viejo, Bilbao Centro y Bilbao La Vieja las zonas donde más propuestas hosteleras se concentran, y por consiguiente, donde más bilbaínos y bilbaínas se reúnen con sus cuadrillas para socializar mientras se potea.

LAS ZONAS DE POTEO EN BILBAO

En el Casco Viejo, la plaza Nueva, Unamuno, Jardines y Santa María son las

calles de poteo por antonomasia, en donde se aglutinan las mejores opciones para beber y tomar un pintxo. Encontrarás desde tascas legendarias a propuestas gastronómicas innovadoras. Pero la oferta aún crece si cruzas la ría y te acercas a Bilbao La Vieja, con las espectaculares terrazas de Marzana, y los bares y restaurantes de Aretxaga y San Francisco.



Marzana

Si te mueves por el Centro, por el barrio de Indautxu, Pozas y sus calles aledañas como García Rivero, son tradicionalmente lugar de peregrinación para disfrutar de unos vinos y unos pintxos; y en los días de partido, cuando el Athletic juega en San Mamés, se convierte en centro neurálgico de la afición, de la ciudad.

Y qué decir de Ledesma, calle peatonal que es un hervidero al mediodía y a última hora de la tarde así como Diputación; y en los últimos tiempos, la zona de Heros está cobrando un gran protagonismo, con bares y propuestas muy top.

¿Qué pintxo me pido?

Hoy vamos a deleitarnos con los pintxos más típicos de Bilbao, esos que son emblema e historia de nuestro poteo y ciudad. Son propuestas sencillas a priori pero la mar de sabrosas tanto que han cautivado a varias generaciones y que tienen legiones de seguidores. En esta lista encontrarás bocados tan apetitosos y 'humildes' como la tortilla de patata, bocata de bonito, txanpi a la plancha, sándwiches, croquetas, ensaladilla rusa... propuestas que no sorprenden pero que nunca defraudan si sabes dónde debes pedir las.

A continuación, te invitamos a disfrutar de una ruta por bares y tascas de Bilbao Centro, Casco Viejo y Bilbao La Vieja para degustar estas pequeñas delicatessen aptas para todos los públicos. ¡Comenzamos!

CROQUETAS

No hay bar que no ofrezca croquetas para saciar la gusa durante el poteo. Las encontrarás de jamón, bacalao, txipiron... rebozadas de pan rallado, panko o incluso de maiz, con la bechamel más o menos densa; las opciones son infinitas. Pero si amas las croquetas, las del [Asador Indusi](#) te van a entusiasmar por la fluidez y sabor de su bechamel. Las de jamón o de hongos, las más solicitadas. **INDUSI. García Rivero 7. Bilbao Centro**

BACALAO

Si hay un alimento que caracteriza Bilbao, ese es el bacalao. Existen diferentes maneras de prepararlo: a la vizcaína, al pilpil..En la actualidad, el bacalao también se prepara modo de pintxo. Así el [Bar Egurre](#), reciente ganador del VII Concurso de Pintxos de Bacalao del Casco Viejo ofrece un pintxo que consiste en bacalao en tempura, con espuma cítrica y mahonesa de humo que se degusta en uno o dos bocados. **BAR EGURRE. María Muñoz 6**



Pintxo de bacalao del Bar Egurre

TXORI AL INFIERNO

Un sencillo champiñón a la plancha con refrito y pinchado en una rodaja de pan es uno de los bocados más irresistibles. Los podrás encontrar en bastantes bares, pero el que mueve auténticas masas es el 'Txanpi a la gloria' cocinado al momento y con una salsa casera con ajo única; el original solo lo podrás disfrutar en el [bar Bacaicoa](#). Y para degustarlo nada mejor que con el vino de la casa, cosechado y vendimiado por ellos mismos en La Rioja. **BAR BACAICOA. Plaza Miguel Unamuno 2. Casco Viejo**



Txori al infierno del Bar Bacaicoa

BOCATA Y PULGAS DE BONITO

Un pintxo tan sencillo como rico. Su éxito reside en la calidad de la materia prima, imprescindible que sea Bonito del Cantábrico. Este bocata es ineludible en [Bodega Indautxu](#), otra taberna de toda la vida que se ha alzado con el primer puesto en Campeonato de Pintxo Clásico de Bilbao. Sus pulgas de bonito, con o sin alegría, son siempre veneradas por sus parroquianos, y comparten protagonismo con sus anchoas con pimienta o rebozadas. **BODEGA INDAUTXU. Gregorio de la Revilla 18. Bilbao Centro**

QUESO

Para los amantes de este producto lácteo hay un bar donde el queso es el gran protagonista de sus pintxos, y es el [Gaztandegi](#), su nombre lo dice todo (quesería en euskera), la dificultad es qué pintxo de queso elegir, si el milhojas de Idiazabal, el gratinado de queso con cebolla...

GAZTANDEGI. Maestro García Rivero 10. Bilbao Centro



Milhojas de Idiazabal

PINTXOS MORUNOS



Pintxo moruno del Berebar

Estas brochetas de carne adobada son otra tentación difícil de resistirse, su aroma embriagador siempre es el mejor reclamo. Sin duda, los pintxos morunos más famosos del Botxo son los del [Café Iruña](#), café mítico de Bilbao con decoración mudéjar. Estos pintxos de cordero ligeramente picante son elaborados por la familia Belkhir desde hace décadas. **CAFÉ IRUÑA. Colón Larreategi 13. Bilbao Centro**

Tampoco puedes dejar de probar los pinchos morunos de [Berebar](#), de cordero con cúrcuma, comino, pimentón dulce, jengibre, perejil, ajo, cebolla, y siempre con carbón a la brasa. No te van a defraudar. **BEREBAR. San Francisco 65. Bilbao La Vieja**

BILBAINITO

El bilbainito es la banderilla por antonomasia de la ciudad formada por huevo duro, langostino y mahonesa, triada sencilla y apetecible en cualquier momento. La encontrarás en múltiples bares y tascas de la ciudad y en especial en el [Café Bilbao](#) que además te lo preparan al momento con una aceituna coronando este mítico bocado. **CAFÉ BAR BILBAO. Plaza Nueva 6. Casco Viejo**

SÁNDWICHES

Los sándwiches más famosos de la ciudad son los triángulos y torres de pan artesano del [Eme](#), toda una institución en Bilbao, su salsa de receta secreta ligeramente picante lleva cautivando generación tras generación de lugareños desde 1950 que no dudan en hacer largas colas para adquirirlos. Si

vienes de visita a Bilbao, no puedes dejarlos de probar. **EL EME. General Concha 5. Bilbao Centro**

El Alameda tiene la autoría de otro sándwich mítico de la villa: las felipadas, un triángulo de antxoa con mahonesa, lechuga con un toque picante. Señal de identidad de este bar bilbaíno desde 1955. **ALAMEDA. Alameda Urquijo 40. Bilbao Centro**



Sandwich de El Eme

TXANGURRO GRATINADO



Txangurro gratinado de El Globo

Uno de los pintxos más laureado y exquisito de las barras de pintxos de Bilbao es el de txangurro gratinado, y entre todos los establecimientos donde puedes degustarlo sobresale el bar [El Globo](#) que acaba de ganar con este bocado el premio al Mejor pintxo de Bizkaia 2023. Txangurro, zanahoria, cebolla algún que otro ingrediente, alioli y al horno unos segundos, se espolvorea con un poquito de pimentón y listo para disfrutar de una exquisitez, de uno de los pintxos clásicos más memorables. Una curiosidad,

se preparan más de 500 pintxos al día y siempre son pocos. **EL GLOBO. Diputación 8. Bilbao Centro**

ENSALADILLA RUSA

Una tapa que siempre agrada es la ensaladilla rusa y si es la mejor de España, ¡imagínate! será todo un festival de sabor que no podemos dejar de recomendar, y la galardonada es la de [La Viña de Henao](#), que se ha alzado con el primer premio del VI Campeonato de España de Ensaladilla organizado por Gastronomika este otoño. Como no podía ser de otra manera la base es patata, zanahoria y huevo, cortado en trozos grandecitos, además lleva bonito de Bermeo, piparras troceadas, aceitunas, cebolla encurtida y germinado de guisante. En cuanto a la mahonesa, es la Hellmans pero preparada con leche y AOVE hasta conseguir el sabor y textura deseada. **LA VIÑA DE HENAO. Henao 27. Bilbao Centro**



Ensaladilla de La Viña de Henao

TORTILLA DE PATATAS

Y no podemos terminar nuestra ruta de pintxos clásicos por Bilbao sin recomendar dónde degustar una buena tortilla de patatas, jugosa y sabrosa. Hay bares que la bordan pero si tenemos que recomendar un único sitio, te aconsejamos [La Cocina de Aitxu](#) que desde que ha abierto están enloqueciendo al personal con sus tortillas. La que fuera concursante de MasterChef 7 nos ofrece una carta de propuestas de picoteo en torno al huevo, a la tortilla en concreto. Podrás elegir con y sin cebolla, con cebolla caramelizada, patata trufada, con alegría riojana... y por supuesto, todas están elaboradas con huevo de gallina de corral y patata de km0. **LA COCINA DE AITXU. Heros 21. Bilbao Centro**



Tortilla de La cocina de Aitxu