

DE RABAS POR BILBAO



No es un pintxo, pero si es domingo, sí o sí debes comer unas rabas de aperitivo

Un domingo no es domingo si no tomas unas rabas con la cuadrilla. Estos calamares cortados en tiras, o en anillas, fritos en abundante aceite y con un rebozado dorado y crujiente son el aperitivo estrella de [Bilbao](#) que casa a la perfección con un 'marianito' (vermú preparado) pero que también marida estupendamente con txakoli o un crianza.

Podrás encontrar tan exquisito manjar en la práctica totalidad de bares de la ciudad, pero ¡ojo! está reservado exclusivamente **para los domingos** y 'fiestas de guardar', el resto de los días sencillamente no se sirve.

Antes de proponer una ruta para disfrutar de **las mejores rabas de Bilbao**, cabe explicar -en especial a quienes nos visitan- que las rabas no son calamares a la romana porque no llevan huevo en el rebozado y para que quede su cubierta fina y crujiente hay quien usa cerveza o agua con gas... aunque la realidad es que cada bar tiene su truco que no confiesa.

A continuación, te presentamos algunos establecimientos que destacan por sus rabas; y como se suele decir **no están todos los que son pero son todos los que están**.



Rabas del Sorginzulo

En el corazón del Casco Viejo iy del poteo! está [SORGINZULO](#) (Plaza Nueva 12. Casco Viejo.), lugar de peregrinación para disfrutar de **sabrosas y crujientes rabas** tanto por el público más tradicional como por *foodies* y críticos gastronómicos. Cada domingo cocinan más de 40 kilos y ofrecen tanto las rabas clásicas de chipirón fresco en anillas con su gajo de limón como preparadas con alioli y en pan con tinta de calamar. Sorginzulo no deja de ganar concursos de pintxos pero las rabas siguen siendo su **plato insignia**.

Compartiendo esquina con Sorginzulo está [GURE TOKI](#) (Plaza Nueva 12. Casco Viejo), otra **catedral de los pintxos creativos** y de las raciones de rabas, que arremolinan a su alrededor al personal deseoso de disfrutar de estas delicias de calamar crujientes por fuera y tiernas por dentro.

Otra parada obligatoria es el [CAFÉ BAR LAGO](#) (Correo 13. Casco Viejo), sus rabas se han alzado en varias ocasiones con el primer puesto del Concurso de Rabas organizado por la [Asociación de Comercios y Empresas del Casco Viejo](#). Una particularidad de este local es que las sirven en tiras pero **acompañadas con aros de cebolla**, una combinación que aporta un final suave y acaramelado evocando a las tempuras japonesas y que logra entusiasmar a propios y a extraños.



Rabas Café Bar Lago

Si andas por Indautxu, debes acercarte al [ASADOR INDUSI](#) (García Rivero 7. Bilbao Centro) para disfrutar de las rabas de txipi, además no hace falta que sea domingo para darte este gusto porque es de los pocos sitios que **siempre tienen en carta estas delicatessen** del mar que las sirven con limón y mahonesa.

En Rekalde destacan las rabas del [CAFÉ BAR TOBOGÁN](#) (Plaza Rekalde 4. Rekalde), anillas de calamar en **tempura con harina de garbanzo** es la propuesta de rabas. Y para saborearlas al máximo nada mejor que tomarlas junto a su vermú preparado, un *match* inmejorable.



Rabas del Café Bar Tobogán

Vamos terminando nuestra ruta y lo hacemos en Otxarkoaga, en [MENDIPEKO](#) (Travesía Arbolantxa 2. Otxarkoaga). Sus raciones de rabas están de escándalo y son el aperitivo más codiciado cada domingo por los vecinos y las vecinas de este barrio bilbaíno. Si vives por ahí seguro que ya las conoces, y las prescribes a tus colegas de otros distritos y a foráneos.



RABAS DE LA HUERTA

Antes de poner punto final a esta ruta en busca de las rabas más cotizadas de Bilbao, vamos a sorprenderte con unas rabas muy especiales en las que el calamar cede su protagonismo a las verduras. Son las rabas de la huerta, **tiras de verduras (zanahoria, cebolla, calabacín...)** con un rebozado crujiente que entusiasma tanto si eres vegetariano o no. ¿Y dónde comerlas? Sin duda, en el [LURRINA](#) (Barrenakale Barrena 16. Casco Viejo), en donde podrás degustar también las tradicionales rabas de chipirón.