LOS PINTXOS QUE NO TE PUEDES PERDER EN DEUSTO

Nos vamos de pintxos por Deusto

Bienvenidx a una nueva ruta de pintxos por los barrios de Bilbao, en esta ocasión nos trasladamos hasta Deusto. Un barrio con mucha personalidad, ambiente, bares y un **nivel alto de pintxos**, hoy descubrimos una selección de **los mejores** del barrio tomatero bilbaino, ¿Nos acompañas?

El bar de las tortillas

Arrancamos nuestra ruta de pintxos en un emblemático de Deusto, el Deustoarrak (Avenida de Madariaga Etorbidea, 9), desde 1986 ofreciendo la mejor cocina tradicional y más de 10 años elaborando a diario **entre 14 y 16 tortillas diferentes**.

El best seller aquí es la **tortilla de 4 quesos con jamón**, pero podemos

encontrar la vegetal, carbonara, de espinacas con queso de cabra, de setas shitake y foie, entre otras variedades y sus ya famosas **tortipizzas**, ¿Las has probado?

Unas tortillas muy especiales con una masa de pizza en la base, ¡tienes que probarlas!

Tosta de sardinas

Un bar de toda la vida, fundado en los años 70 y remozado hace unos meses, con Ander Muriel y Arantza González al frente. En el rincón de Arantza uno de sus pintxos estrella es la **tosta de sardina ahumada caramelízala sobre queso de cabra.**

Quedaron segundos en el concurso de pintxos de Deusto con este exquisito bocado.

Un lugar perfecto para disfrutar de buena comida en un entorno cálido y cercano.

Campeones del pintxo… y de los desayunos, rabas caseras y combinados

De ahí nos trasladamos al Madariaga 33 (Avda. Madariaga, 35), otro mítico del barrio que no puede faltar. Es complicado decantarnos por un único pintxo ya que tienen una barra espectacular con cantidad de ellos a cada cuál más rico.

En esta ruta vamos a destacaros dos, pollo crunchi con miel y mostaza, lechuga y tomate y el **buñuelo relleno de carne con salsa pincante.**

Dos míticos que nunca fallan en esta barra.

Minihamburguesas que saben a gloria

El Itxas-bide se ha ganado su bien merecida fama de templo de la hamburguesa en Deusto. Sus deliciosas hamburguesas son conocidas ya en

todo Bilbao, pero ¿sabías que también las puedes degustar en versión mini?

Las hacen de cuatro tipos y hoy nos decantamos por una en especial, la **minihamburguesa americana** con tomate, salsa barbacoa, queso chedar y jalapeño.

Los albardados triunfan

Acabamos nuestra ruta gastronómica de hoy con la barra enorme de albardados que tienen en Sabinaren taberna, un clásico del barrio.

Queremos probar los que más triunfan así que nos saca dos albardados. **Uno de tomate natural, queso y cebolla caramelizada y el otro de espárrago con bonito, mayonesa envuelto de jamón**. Y sí, está igual de rico de lo que aparenta en la foto.

Hasta aquí nuestra ruta de hoy, os esperamos en breve para descubrir nuevos barrios y nuevos pintxos.

¡Hasta pronto!