

À LA DÉCOUVERTE DE LA CUISINE BASQUE TRADITIONNELLE À BILBAO



Les habitants de Bilbao vous diront que la gastronomie basque est l'une des plus réputées au monde. Mais ne voyez là aucune trace de vantardise. La cuisine basque, dont la renommée a franchi les frontières, jouit en effet d'une reconnaissance internationale. C'est une cuisine simple basée sur le goût et la qualité des ingrédients, les produits locaux et de saison (km 0). Une cuisine préparée avec du poisson et des fruits de mer ultra frais, les légumes fermiers de nos baserris et la viande des meilleurs élevages. Il faut dire que la bonne chère est presque une religion dans notre région où les bars proposent une multitude de pintxos - véritables échantillons miniatures de grande cuisine - et où tous les événements sont fêtés autour d'un bon repas.

Morue au pil-pil, poisson à la braise, côte de bœuf, kokotxas... autant de spécialités au succès garanti, à déguster dans les restaurants de cuisine traditionnelle basque que nous avons sélectionnés pour vous. Bon appétit !
On egin !

Douze restaurants pour savourer les délices de la cuisine basque traditionnelle

Nous avons listé pour vous une sélection de restaurants de Bilbao où vous pourrez déguster les meilleures recettes de la cuisine traditionnelle basque.



ASADOR INDUSI

Des produits de très haute qualité cuisinés à la braise et un grand savoir-faire ont fait la réussite de cette rôtisserie du centre de Bilbao au décor rustique typiquement basque. Ajoutez à cela son bar à pintxos, sa bonne cave, un service professionnel et un accueil chaleureux... toutes les conditions sont réunies pour faire de votre visite une inoubliable expérience gastronomique. À sa carte, vous trouverez les plats les plus emblématiques de la cuisine basque : kokotxas en sauce verte, tripes et museaux à la biscayenne, calmars à l'encre, côte de bœuf aux pommes de terre...

Spécialités : Viandes et poissons à la braise.



GOIZEKO IZARRA (C/ Gregorio Revilla, 9)

Si cet établissement est plus connu sous le nom de *El Chuletón de Bilbao* (la côte de bœuf de Bilbao), c'est qu'on y sert depuis 1971 des côtes de bœuf de 1200 g d'une qualité exceptionnelle. Cette viande est particulièrement savoureuse, car elle provient d'animaux dont la durée d'élevage est bien plus longue que la moyenne. Elle est coupée en fines lamelles et servie avec un accompagnement de pommes de terre frites : un plat mémorable et un plaisir sans égal pour les amateurs de viande. Le Goizeko Izarra est surtout connu pour sa fameuse côte de bœuf, mais vous y trouverez également un très

grand choix de plats typiquement basques, cuisinés avec amour et savoir-faire en utilisant des ingrédients de grande qualité, que vous pourrez déguster accompagnés d'une bonne bouteille de son intéressante carte des vins.

Spécialités : Côte de bœuf et ris d'agneau à la provençale.



CASA RUFO (C/ Hurtado de Amezaga, 5)

Pendant 40 ans, la Casa Rufo a abrité une épicerie fine. Puis, en 1995, un restaurant improvisé a été ouvert dans son arrière-boutique pour permettre à la bonne société de la ville de déguster sur place les délices qui faisaient la réputation de la maison. Aujourd'hui, Casa Rufo est un grand nom de la cuisine basque traditionnelle de Bilbao. Authenticité, savoir-faire et qualité des produits sont sa marque de fabrique. Bien que peu nombreux, les plats de sa carte, tous sélectionnés pour le goût et la qualité des produits de base, sont absolument délicieux.

Spécialités : Côte de bœuf (origine Galice ou Pays basque) à la braise, poissons fumés, morue au four, œufs en croquettes...



SERANTES

Serantes existe depuis 1960. Ils sont spécialisés dans les fruits de mer et la cuisine traditionnelle basque. Ils ont aujourd'hui trois restaurants qui servent tous des produits de saison et d'excellente qualité. Dans chacun d'entre eux, vous vous sentirez comme chez vous. Vous pourrez y déguster du poisson et des fruits de mer ultra frais, différents plats préparés à base de produits locaux, et un vaste choix de plats à partager et de pintxos pour picorer au bar.

Spécialités : Poisson et fruits de mer, charcuterie ibérique (porcs élevés aux glands), côte de bœuf.



GURE KABI (C/ Particular de Estraunza, 4)

Le meilleur de la cuisine basque traditionnelle avec une petite touche de créativité. À leur carte, vous trouverez les plats les plus représentatifs de notre gastronomie et d'autres, plus innovants, mais tous élaborés à partir de produits locaux, frais, et de saison. Les plats de poissons, notamment le merlu et la morue, sont leur principale spécialité. Mais vous trouverez également une sélection de viande de Galice, des desserts maison, et une belle carte des vins, complément indispensable de cette agréable expérience culinaire.

Spécialités : Riz au homard, croquettes de langoustines, côte de bœuf à la pierre (provenant d'animaux d'élevage long).



TRUEBA (C/ Colón de Larreategui, 11)

C'est l'alliance de la tradition et de la modernité qui a fait le succès de Trueba. Fervents défenseurs de nos recettes traditionnelles, ils n'hésitent pas à utiliser de nouvelles techniques culinaires pour sublimer la saveur des aliments – de grande qualité, frais et de saison – qui sont à la base de tous leurs plats. Leur carte accorde une grande place aux plats de cuisine du marché et aux recettes emblématiques du Pays basque. Et leur cave n'est pas en reste, avec de nombreux crus de La Rioja et des vins plus confidentiels produits par de petits viticulteurs.

Spécialités : Araignée de mer à la donostiarra, cochon de lait mijoté à feu doux, coquille Saint-Jacques et pétoncles à la bilbayenne, poisson frais.



TXOCOOK (C/ Pio Baroja, 5)

Les produits de qualité et de saison sont les pierres angulaires de la cuisine de Txocook : une cuisine traditionnelle préparée avec des techniques d'avant-garde. Aitor Elizegi réinterprète les recettes traditionnelles de Biscaye pour préparer une cuisine du marché entièrement basée sur la qualité des produits. À sa carte, vous trouverez des recettes de saison et des produits locaux (km 0). Des recettes avec le goût de l'authentique qui vous feront découvrir tous les arômes d'une cuisine savoureuse, saine et traditionnelle,

préparée dans le respect des saisons et des origines.

Spécialités : Des produits de saison venus directement du jardin, de la mer ou de la montagne, et préparés avec une pointe de modernité. À ne pas manquer : leur morue au pil-pil et leurs kokotxas.



VÍCTOR (Plaza Nueva, 2)

La morue est l'un des aliments les plus emblématiques de la cuisine traditionnelle basque, et c'est d'autant plus vrai à Bilbao. Si vous êtes tenté par un bon plat de morue, la cuisine du Víctor ne vous décevra pas. Ils en ont fait leur spécialité depuis 1940. Vous la trouverez déclinée dans toutes ses variantes : au pil-pil, à la biscayenne, à la Víctor (une recette née devant leurs fourneaux qui figure maintenant dans les plus grands livres de cuisine). À leur carte, vous trouverez également différentes spécialités basques de viandes, poissons, et légumes de saison. Le Víctor est un incontournable de la bonne cuisine à Bilbao.

Spécialités : La morue dans toutes ses déclinaisons... et à la Víctor, bien sûr.



VICTOR MONTES (Plaza Nueva, 8)

Cet établissement, qui a commencé avec l'ouverture d'une épicerie fine dans les années 1849, est aujourd'hui l'un des plus célèbres restaurants de cuisine traditionnelle basque. À sa carte, où se trouvent réunis le meilleur de notre gastronomie et de la cuisine du monde, il s'enorgueillit de proposer des produits de la plus haute qualité. Que ce soit sa façade, le comptoir de son bar, sa salle, sa gamme de vins et de liqueurs, ses pintxos... tout ce qui fait cet établissement est unique et respire l'authenticité. Le Víctor Montes est une icône de la cuisine du Pays basque et de l'histoire de notre ville. C'est une étape incontournable pour tous les visiteurs.

Spécialités : Dos de morue gourmet, calmar à la mousse d'encre, filet de blonde de Galice... et bien sûr, son comptoir de pintxos qui a reçu trois eguzkilores en 2022.



LOS FUEROS (C/ Los Fueros, 6)

La saveur de la cuisine biscayenne traditionnelle réalisée avec les meilleurs produits et revisitée par Paul Ibarra et son équipe. Une proposition gastronomique avec quelques fantaisies et des plats typiques de notre région, parfois modernisés pour les adapter aux goûts actuels, mais toujours réalisés avec des produits de première qualité. Leur devise : bien manger, des mets savoureux et des produits frais et traçables. Avec leur menu, intitulé *Bilbao de Toda la Vida* (Bilbao de toujours), vous retrouverez la cuisine qui a toujours été celle de notre ville.

Spécialités : Gambas à la plancha (les véritables ambassadrices de ce restaurant).



LURRINA (C/ Barrenkale Barrena, 16)

En 2013, le chef Txomin Gomez a tout misé sur la cuisine traditionnelle basque, les produits de saison et l'écologie. À sa carte, vous trouverez ce que la mer et la terre nous offrent de meilleur à chaque période de l'année, le tout cuisiné avec amour pour sublimer les saveurs et exalter la qualité des produits. Vous pourrez profiter de ces plats confortablement attablé dans une salle accueillante, ou vous installer au bar pour grignoter les pintxos et plats à partager les plus typiques de notre cuisine. Saveur, tradition, produits : tels sont les mots d'ordre de Lurriña.

Spécialités : Plats basques traditionnels et de saison.