

# LES PINTXOS À NE PAS MANQUER À DEUSTO



## Tournée des pintxos à Deusto

Bienvenue dans ce nouvel itinéraire qui vous fera découvrir les pintxos des différents quartiers de Bilbao. Cette fois, nous partons pour [Deusto](#). C'est un quartier bourré de personnalité, connu pour son ambiance, ses bars, et **ses excellents pintxos**. Nous partons maintenant à la découverte des **meilleurs pintxos** du quartier « tomatero » de Bilbao. Vous venez ?



### **Le bar des tortillas**

Nous commençons cet itinéraire dans un établissement mythique de Deusto, le [Deustoarrak](#) (Avenida de Madariaga Etorbidea, 9). Ouvert en 1986, on y sert ce qu'il y a de mieux en cuisine traditionnelle et, depuis plus de 10 ans, ils préparent chaque jour **entre 14 et 16 tortillas différentes**.

Leur best-seller, c'est l'**omelette 4 fromages-jambon**, mais ils préparent toute sorte de tortillas : végétale, carbonara, épinards-fromage de chèvre, shiitake-foie gras... sans oublier leurs fameuses **tortipizzas**. Vous les avez goûtées ?

---



### **Toasts aux sardines**

C'est un bar traditionnel. Fondé dans les années 70 et rénové il y a quelques mois, il est géré par Ander Muriel et Arantza González. **El rincón de Arantza** est connu pour ses pintxos dont la grande vedette est indéniablement le **toast de sardine fumée caramélisée sur son lit de fromage de chèvre**.

Une petite merveille qui a permis à cet établissement de remporter la deuxième place au concours de pintxos de Deusto.

L'endroit idéal pour régaler vos papilles dans un cadre accueillant et chaleureux.

---



### **Les champions du pintxo... des petits-déjeuners, de la friture de calmars et des assiettes composées**

Nous partons maintenant pour le [Madariaga 33](#) (Avda. Madariaga, 35). Une visite s'impose dans cet établissement dont la renommée n'est plus à faire. Difficile de se décider pour un pintxo plutôt qu'un autre, car leur comptoir est littéralement couvert d'une multitude de pintxos plus savoureux les uns que les autres.

Pour l'occasion, nous en avons sélectionné deux : le poulet croustillant sauce miel et moutarde, laitue et tomate, et le **beignet garni de viande à la sauce piquante**. Deux produits stars qui ne manquent jamais sur leur comptoir.



### **Des mini hamburgers vraiment divins**

Le [Itxas-bide](#) mérite bien sa réputation de temple du hamburger de Deusto.

Leurs délicieux hamburgers sont connus dans tout Bilbao. Mais saviez-vous que vous pouvez aussi les déguster en version miniature ?

Ils en préparent quatre variétés différentes. Nous avons opté pour le **mini hamburger américain** (tomate, sauce barbecue, cheddar et piment jalapeño).

---



### **Les bardés-panés ont la cote**

Nous terminons cet itinéraire gastronomique devant le comptoir débordant de pintxos bardés et panés de [Sabinaren taberna](#), un grand classique du quartier.

Nous avons voulu goûter les plus populaires et on nous a servi deux pintxos entourés d'une barde croustillante. **Tomate nature, fromage et oignon caramélisé, pour le premier, suivi par un roulé au jambon, asperge, thon mayonnaise.** Et vous pouvez nous croire, ils sont aussi bons qu'ils en ont l'air sur la photo.

C'est ici que s'achève notre itinéraire pour aujourd'hui. Nous nous retrouverons bientôt pour découvrir de nouveaux quartiers et de nouveaux pintxos.

À bientôt !