

À LA DÉCOUVERTE DES TEMPLES DU HAMBURGER À BILBAO



Temples du hamburger à Bilbao

Depuis quelques années, les hamburgers sont devenus gourmands. Nous avons cessé de les considérer comme de la « fast food » et en avons fait un plat de qualité avec **de la bonne viande et des ingrédients sélectionnés**.

Certains sont **traditionnels**, d'autres incroyablement **innovants**. À Bilbao, les restaurants qui viennent de s'installer partagent l'espace avec les vendeurs de hamburgers de toujours. Tous ces établissements ont un point commun : de la viande de qualité et une cuisine soignée.

Partons à la recherche des **meilleurs hamburgers** de Bilbao dans les différents quartiers de la ville.

LE MEILLEUR HAMBURGER GOURMET DU PAYS

À tout seigneur, tout honneur, nous commencerons par l'établissement qui prépare la spécialité récemment désignée Meilleur Hamburger Gourmet du Pays.



Ces jeunes, Mikel en tête, se sont lancés pendant à la pandémie, à une époque où on pouvait seulement travailler à domicile.

Certains éléments les rendent tout simplement uniques, comme leur viande, de **la côte de bœuf** préparée chaque jour, leur pain à base de pomme de terre qui tient jusqu'à la dernière bouchée sans s'effriter, et leurs sauces faites maison (à l'exception de la mayonnaise et de la sauce barbecue).

LES HAMBURGERS CLASSIQUES

Des « nouveaux venus », nous passons maintenant aux deux établissements les plus connus dans leurs quartiers respectifs qui font les délices des gourmands depuis des années : [Hamburguesería Canyon](#), à Txurdinaga, et Astuy Taberna, à Santutxu.



Canyon, c'est le temple du hamburger de Txurdinaga. Son secret : **des produits de qualité, très frais, et du pain qui sort du four.**

Aintzane et David, les propriétaires du Bar Canyon, ont toujours travaillé dans l'hôtellerie. Dès l'ouverture, leurs incroyables hamburgers ont séduit tout le

quartier.

Il en existe **8 variétés différentes**, chacune avec ses spécificités, mais toutes absolument délicieuses ! les plus demandés sont *pecado carnal* (péché de chair) dans lequel n'entre aucun élément d'origine végétale et *papa frita* (pomme frite), avec des frites à l'intérieur du hamburger.

La viande Eusko Label, le pain qui sort du four, les sauces maison et la qualité des ingrédients ont fait le succès de [Taberna Astuy](#), un établissement installé à Santutxu depuis 40 ans. En 2011, Ugaitz reprend les rênes de l'affaire tenue par ses grands-parents et décide d'y vendre des hamburgers.

Avec 25 hamburgers différents et des produits traditionnels, il est devenu une **référence à Bilbao**. Il est vrai que le rapport qualité/prix et la générosité des portions sont exceptionnels.

L'établissement a commencé les livraisons à domicile il y a 8 ans, devenant un des **pionniers dans un secteur** où ce service n'existait pratiquement pas. Le hamburger qui remporte le plus de succès chez eux est l'Astuy, celui que l'on peut voir sur la photo, et pas de doute, il est vraiment aussi bon qu'il en a l'air.



Taberna Astuy. Juan De La Cosa 8



DES HAMBURGERS AMÉRICAINS MADE IN BILBAO

Dans le quartier historique, on peut trouver de la vraie cuisine américaine made in Bilbao. Hamburgers, viandes, hot-dogs, sandwichs... un véritable voyage aux USA sans quitter Bilbao.

[Arambarri Food and Roll](#) a ouvert en décembre 2020 dans un espace accueillant et confortable.

Ici, tous les plats, sauces comprises, sont faits maison de A à Z.

Leur hamburger star est flambé au Jack Daniels ! Une trouvaille délicieuse.

Nous quittons maintenant l'innovation d'Arambarri Food and Roll pour visiter un autre temple du hamburger situé dans le quartier du Centro de Bilbao, la [Hambueysería](#).



HAMBUEYSERÍA : TOUT LE MONDE EN PARLE

Un **nouveau concept gastronomique** créé à partir d'un rêve ; travailler avec de la **véritable viande de bœuf** pour créer les plus exquis des hamburgers.

C'est après cinq années couronnées de succès, au cours desquelles ils ont notamment remporté le concours national de grillade, qu'ils nous proposent maintenant de déguster **les meilleurs hamburgers du monde**. Ils ont atteint des sommets en créant un **nouveau concept** gastronomique : La Hambueysería. Comme vous pouvez le voir, il s'agit d'un véritable hamburger gourmet.



200 GR. DE VIANDE 100 % BŒUF DANS CHAQUE HAMBURGER

À Basurto, au bar La Taberna, c'est María, la cuisinière, qui est chargée de préparer ces hamburgers appréciés dans tout le quartier. Des **portions généreuses**, une viande de qualité et juteuse, achetée aux producteurs locaux de Basurto. Préparés depuis leur ouverture, **en 2015**, ces hamburgers connaissent un énorme succès.

Certains clients ont même acheté des hamburgers crus pour les emporter à Albacete... c'est bien la preuve que personne ne leur résiste !



UN HAMBURGER 100 % VÉGANE

Un petit restaurant de quartier sans aucune protéine d'origine animale.

Txukrut a été créé dans le but assumé de proposer un bon assortiment de pintxos destinés aux **véganes et aux végétariens**, avec des propositions aussi délicieuses qu'originales, pour leur permettre de profiter des tapas comme tout un chacun.

À première vue, ses pintxos ressemblent aux pintxos typiques de n'importe quel bar, à ceci près qu'ils ne contiennent **pas un seul gramme de protéines d'origine animale**. Parmi les produits proposés, on trouve 4 variétés de hamburgers véganes **à base de haricots rouges et de flocons d'avoine** qui n'ont rien à envier à ceux qui sont préparés à base de viande.

Nous terminons notre circuit des hamburgers avec un classique de Rekalde, le Bar Tobogan, dans lequel le produit « km 0 » est la grande vedette, c'est d'ailleurs le cas de La Hamburguesa. Nous avons bien dit La Hamburguesa (Le Hamburger) car il n'y en a qu'un seul à la carte. C'est un hamburger **équilibré, très peu calorique, qu'on peut consommer souvent sans problème**, et sans sauces ajoutées.

Le hamburger de toujours, à base de viande de bœuf cuite à point qui se marie parfaitement avec les autres ingrédients, sélectionnés eux aussi pour leur qualité. Une préparation **soignée, réalisée avec amour**.



Bar Tobogán, Plaza de Rekalde 4