

CROQUETAS CASERAS Y DELICIOSAS EN BILBAO



Descubre las croquetas caseras y deliciosas de Bilbao

Las hay de jamón, de bacalao, de txipiron... y es que croquetas ricas en Bilbao hay muchas pero... ¿sabes dónde?

Bocados crujientes con un fondo cremoso y llenas de sabor. Amante de la croqueta estás de suerte hoy nos vamos de ruta croquetera por Bilbao. ¡Empezamos!

Loli lleva 31 años haciendo croquetas en el **Bar Eder** (San Frantzisko Kalea, 30) con la receta que heredó de su ama. De pollo, bacalao, txipiron, jamón y sobre todo de cocido. Nunca faltan en un bar tan mítico del barrio. El secreto de estos manjares está en tener paciencia y saber trabajar bien la harina.

El **Café Bar Tobogán** (Plaza Rekalde, 4) destaca por sus ricos pintxos y por supuesto por sus croquetas. De paleta de ibérico, pollo campero y soltero y berenjena de la huerta chincharanas.

Cruzamos la ría para llegar al barrio tomatero. En Deusto, en el **Dena-ona** (Rafaela Ybarra Kalea, 12) llevan haciendo sus ricas croquetas caseras desde que nació en 1963. De jamón, chorizo y bacalao.

Y de sabores tradicionales a las más innovadoras en el barrio de Santutxu.

Santutxu Bai Batzokia (Calle Resurrección Maria Kalea de Azkue S/N) y sus originales croquetas de pulpo, rabo de vaca y calabaza con parmesano. Estas últimas son la gran novedad, ¿las has probado?



Bar Tobogan



Batzoki Bai Santutxu



Bar Eder

José Luis lleva dos años al frente del **Bar Biak** (Castaños Kalea, 9) y toda una vida en el mundo de la restauración. Su surtido de croquetas (txipiron, jamón y queso) hacen las delicias de sus fieles comensales. El secreto: mucho cariño y reposo en las masas.

En el **Bar Auza** (Garat Txomin Hiribidea, 9) de Txurdinaga puedes encontrar croquetas caseras hechas como antaño con buena mano, ganas y mucho cariño. De queso Idiazabal, caña de lomo y ropa vieja.

El **Bar Urdiña Basurto** (Sabino Arana Etorbidea, 48) destaca en el barrio por sus ricos pintxos. Las croquetas no podían faltar. Guillermo las elabora de roquefort, boletus, jamón y bacalao.



Bar Biak



Bar Auzoa



Bar Urdiña

Y llegamos a Bilbao Centro a descubrir unas croquetas premiadas, en **Gure Kabi** (Estrauntza K., 4) ofrecen 4 variedades de croquetas: trufas, almeja en salsa verde, jamón, cigala. Las de almeja en salsa verde son las más originales y las triunfadoras en este emblemático restaurante de Bilbao son las de cigala, galardonadas como la Mejor Croqueta de Bilbao en 2016 en el concurso organizado por Bilbao Centro.

Croquetas con mucha historia

La abuela de Boni, propietario del **Café Lago Bilbao** (Calle Correo, 13), en la época de la guerra civil recibía de su hermana desde un pueblo de Zaragoza tres sartas de chorizo al año. Su abuela, muy apañada dijo: ¡a partir de ahora, 1 sarta en rodajas y 2 en croquetas de chorizo! Así extendía más lo poco que había para comer en aquella época. Así comenzaron las de chorizo que actualmente podemos degustar en el mítico bar del Casco Viejo.

Javier lleva 8 años haciendo estos pequeños manjares, tiene clientela que no falta a la cita de su croqueta diaria en el **Café Txinbo** (Abaro Estrata, 10) de Zorroza. Aquí las de jamón son las triunfadoras.



Café Lago



Gure Kabi

[Ruta de los 5 sentidos](#)