

Du lịch bằng những món ăn ngon. Một trong những món ăn tạo nên sức hút của ẩm thực du lịch Đà Nẵng chính là bún chả cá. Hiện tại, bún được bày bán rất nhiều ở nơi đây, mang nét đặc trưng riêng. Lần này, chúng tôi sẽ gợi ý cho bạn **Top 6 Địa chỉ bún chả cá không thể bỏ qua khi đến Đà Nẵng** trong những chuyến du lịch sau này.

Top 6 Địa chỉ bún chả cá không thể bỏ qua khi đến Đà Nẵng

Top 6 Địa chỉ bún chả cá không thể bỏ qua khi đến Đà Nẵng Đà Nẵng không chỉ được biết đến với những danh lam thắng cảnh đẹp hay những bãi biển trong xanh trải dài đến tận chân trời, cùng với Bà Nà Hill độc đáo khiến không ai nỡ lòng bỏ qua khi có dịp ghé thăm mà Đà Nẵng còn hấp dẫn du khách.

Bún chả cá Bà Ba

Có dịp dừng chân tại Đà Nẵng, lang thang trên đường Hùng Vương, bạn sẽ có nhiều trải nghiệm ẩm thực hứa hẹn nhiều điều bất ngờ. Chỉ một đoạn đường Hùng Vương ngắn, từ BigC đến Hàm Nghi chưa đầy 200m nhưng có rất nhiều quán bún cá, mỗi quán đều có nét đặc trưng riêng nên đều rất đông khách. Bún cá Bà Ba này cũng không ngoại lệ.

Quán nằm gần BigC nhất, vị trí thuận tiện và dễ tìm, vì gần trung tâm lớn nên lượng khách khá đông, nhưng đừng vì đông mà bạn thường thức một tô bún chả cá. bị trì hoãn. trì trệ, người bán và phục vụ rất nhanh nhẹn, một tô bún cá nghi ngút khói sẽ nhanh chóng đến tay bạn chỉ trong vài phút chờ đợi. Không gian quán khá rộng rãi, thoáng mát, quán mở cửa từ sáng đến tối nên chỉ cần bạn thêm là có thể thưởng thức.

Đặc biệt, thực đơn của địa chỉ này khá đa dạng về chủng loại và giá cả, các món được đánh giá cao nhất là bún chả cá: cá thu, cá ngừ, ở đây còn có bún tôm. Một tô bún sẽ có từ 3 đến 4 viên khá to. Cơm chiên giòn, dai, đậm đà, nước dùng ngọt, bún nhiều.

Một điểm cộng cho quán là hương vị bún Bà Ba được đánh giá là phù hợp với khẩu vị miền Nam nên nếu bạn là người miền Nam đến du lịch Đà Nẵng và lo ngại về việc ăn uống từ các vùng miền khác nhau thì hãy đến với bún. Chả cá Bà sẽ là sự lựa chọn đúng đắn để mang đến những tô bún vừa ý và hài lòng cho thực khách.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 265 Hùng Vương, Quận Hải Châu, Đà Nẵng
- Thời gian mở cửa: 07:00 – 22:00
- Mức giá: 20.000đ – 35.000đ



Bún chả cá Bà Ba



Bún chả cá Bà Ba Quán Bà Toải

Bà Toải là cái tên tiếp theo mà chúng tôi muốn gợi ý cho bạn mỗi khi cơn thèm bún riêu trỗi dậy hay khi có dịp đến Đà Nẵng và muốn thưởng thức đặc sản của vùng đất này. Không cần đến những nhà hàng sang trọng, đắt tiền, đôi khi đi du lịch cần có những trải nghiệm với ẩm thực đường phố mới có thể trọn vẹn hương vị du lịch, Bà Toải dù chỉ là một quán ăn ven đường nhưng vẫn rất đông khách. tiếp theo. Điều gì làm nên sự đặc biệt của bún riêu Bà Toải?

Ấn tượng ngay từ cái tên quán, một cái tên khá lạ và khó quên lần đầu, quán tuy đơn giản nhưng chất lượng phục vụ khá tốt, nhanh nhẹn, chu đáo. Một tô bún nhanh chóng được bung ra, nóng hổi và đầy ắp. Nước dùng chua chua ngọt ngọt, những miếng cá to, chả cá to hòa quyện vào nhau mang đến một hương vị rất riêng thu hút thực khách, khi thưởng thức món bún chả cá này, chúng tôi tin rằng bạn sẽ muốn ghé cho bằng được. nhiều lần nữa.

Tìm về những hương vị đặc trưng của Đà Nẵng, bạn sẽ nhận ra thành phố này không chỉ có

cảnh sắc thiên nhiên tươi đẹp, những bãi biển, núi non mà thiên nhiên ban tặng mà còn có những món ăn níu chân bao người, dù chỉ là một lần ghé thăm.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 104 Trần Cao Vân, Quận Thanh Khê, Đà Nẵng
- Thời gian mở cửa: 17:45 – 22:00
- Mức giá: 15.000đ – 33.000đ



Quán Bà Toải



Quán Bà Toải Bún chả cá Cô Sen

Du lịch và ẩm thực là hai phạm trù có quan hệ mật thiết với nhau, khi bạn có thời gian rời bỏ những công việc nặng nhọc nơi thành thị, những tháng ngày trôi theo dòng đời để đến những vùng đất mới thì bạn nhất định không thể. Bỏ qua những món ngon đặc sản ở đó. Đây không chỉ là chuyện ăn uống thông thường mà còn để chuyến đi của bạn thêm ý nghĩa và có những trải nghiệm quý giá.

Sợi mì mềm mịn, nước dùng đậm đà, chả cá to và ngon, rau, gia vị, ... hãy tưởng tượng chúng hòa quyện với nhau, hội tụ trong tô bún chả Cá Sen, cho một bữa ăn đầy đủ chất dinh dưỡng. Nó không thực sự tuyệt vời phải không? Đây hứa hẹn sẽ là một trải nghiệm ẩm thực đáng giá dành cho bạn

Quán có từ lâu đời nhưng đến nay Cô Sen vẫn là một trong những địa chỉ được nhiều thực khách đánh giá cao và lựa chọn khi muốn ăn bún chả cá Đà Nẵng. Bạn có muốn biết chị Sen có bí quyết gì khiến nhiều du khách mê mẩn không? Để làm được điều đó, chị Sen từ đó không ngừng nâng cao chất lượng món ăn và dịch vụ. Về thao tác chế biến, quán luôn đảm bảo nhanh chóng, chất lượng thơm ngon. Nhân viên phục vụ niềm nở với khách hàng, tạo không khí dễ chịu khi dùng bữa.

Còn chần chờ gì nữa mà không thưởng thức ngay một tô bún chả cá Cô Sen nhỉ?

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: K432/02 Ông Ích Khiêm, Quận Hải Châu, Đà Nẵng
- Thời gian mở cửa: 05:45 – 10:00
- Mức giá: 15.000đ – 20.000đ



Bún chả cá Cô Sen



Bún chả cá Cô Sen Bún chả cá Cô Thu

Nếu bạn vẫn đang loay hoay đi tìm câu trả lời cho câu hỏi “Ăn ở đâu khi đến Đà Nẵng?”, Muốn thưởng thức một món ăn đặc sản Đà Nẵng nhưng vẫn chưa nghĩ ra nên ăn ở đâu? Chúng tôi xin gợi ý cho bạn một món đặc sản ngon được nhiều du khách ưa thích đó là bún chả cá. Bún cá được bày bán rất nhiều ở vùng đất du lịch Đà Nẵng, trong danh sách những quán ăn mà chúng tôi gửi đến các bạn lần này đều là những địa chỉ mà chúng tôi đã chốt lọc. Bún cá Cô Thu là một trong những địa chỉ bún cá bình dân ở Đà Nẵng nhưng quán lại có những ưu điểm vượt trội.

Nước lèo (nước dùng) chính là bí quyết “giữ chân” thực khách so với những quán bún cá Đà Nẵng khác. Nước dùng đậm đà vừa miệng với hương vị riêng. Là sự hòa quyện của các hương vị béo, ngọt, thanh, mặn và cay. Bát bún được bung ra nghi ngút khói, tỏa mùi thơm cùng với các loại rau xanh tươi ngon “không chê vào đâu được”.

Một tô bún vừa ngon vừa bắt mắt sẵn sàng phục vụ bạn mỗi khi ghé Cô Thu.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 55 Nguyễn Văn Huyền, Quận Cẩm Lệ, Đà Nẵng
- Thời gian mở cửa: 06:00 – 21:00
- Mức giá: 15.000đ – 20.000đ



Bún chả cá Cô Thu



Bún chả cá Cô Thu Bún chả cá Bà Phiến

Bún cá Bà Phiến từ lâu đã trở thành cái tên nổi tiếng đối với những thực khách tìm hiểu về nền ẩm thực phong phú Đà Nẵng, địa chỉ này đã có tuổi đời hơn 30 năm, tuổi đời và chất lượng là hai chữ. có thể khái quát cho bà Phiến. Là nơi lý tưởng cho những bạn muốn thử thưởng thức những món ngon Đà Nẵng, đây cũng là một địa điểm thú vị khi bạn lần đầu đến Đà Nẵng.

Dù đã gây dựng thương hiệu hơn 30 năm nhưng Bà Phiến vẫn hài lòng với không gian quán tuy nhỏ nhưng gần gũi, tạo điểm nhấn riêng cho quán, vì nhỏ và khá đông khách với màn khói. Bởi tô bún riêu quán mang không khí đầm ấm nhưng là mái ấm đón những người con nhiều

miền đất nước ghé thăm. Về món ăn, chắc chắn với tên tuổi hơn 30 năm, bà Phiên đảm bảo sẽ mang đến cho bạn những tô bún ngon và lạ miệng.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 63 Lê Hồng Phong, Hải Châu, Đà Nẵng.
- Thời gian mở cửa: 06:00 – 22:00.
- Mức giá: 25.000đ – 55.000 đ.



Bún chả cá Bà Phiên



Bún chả cá Bà Phiến Bún chả cá Hòn

Bún chả cá là tên gọi để chỉ một món ăn đặc trưng của miền Trung Việt Nam. Lý do chính khiến bún chả cá ở miền Trung được ưa chuộng hơn các vùng khác là hầu như vùng này có đủ các loại cá ngon để chế biến thành chả cá như: cá thu, cá nục, cá linh, chuồn chuồn, cá nhồng. Bún chả cá thường có ở các tỉnh ven biển vì những vùng này là nơi có sản lượng cá đánh bắt cao. Cá sau khi được chế biến thành chả, cùng với bún và các nguyên liệu khác là thành phần của một tô bún cá. Bún cá được chế biến theo nhiều cách, cầu kỳ thì có thể dùng cá thu. Nói chung, cá tạp khi ăn kết hợp với rau sống sẽ tạo nên một món ăn cân đối về mặt dinh dưỡng. Đến Đà Nẵng từ lâu, bún chả cá là món ăn không thể bỏ qua, nhưng ăn bún chả cá ở đâu để thưởng thức trọn vẹn dư vị của một miền trung? Chúng tôi sẽ cho bạn câu trả lời, ghé bún chả cá Hân ăn thử một tô bún chả ngon nhé.

Ngay từ cái tên, Hân đã tạo cảm giác gần gũi và thân thương cho thực khách. Khi đặt chân đến nhà hàng, bạn sẽ được đón tiếp chu đáo và có những giây phút trải nghiệm đáng nhớ. Một tô bún lớn đủ để chúng ta no căng bụng và tràn đầy năng lượng cho chuyến khám phá mảnh đất Đà Nẵng.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 113/3 Nguyễn Chí Thanh, Hải Châu, Đà Nẵng
- Thời gian mở cửa: 06:00 – 22:00
- Mức giá: 15.000đ – 28.000đ



Bún chả cá Hòn



Bún chả cá Hòn Kết luận

Này các bạn, còn chần chờ gì nữa mà không vi vu Đà Nẵng và thưởng thức ngay những tô bún chả cá thơm ngon. Hy vọng qua bài viết này, chúng tôi đã “dụ dỗ” thành công bạn trở thành tín đồ của *Top 6 Địa chỉ bún chả cá không thể bỏ qua khi đến Đà Nẵng*

XEM THÊM TẠI: <https://top10danang.top/>

Bài viết [Top 6 Địa chỉ bún chả cá không thể bỏ qua khi đến Đà Nẵng](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [TOP 10 ĐÀ NẴNG](#).

via TOP 10 ĐÀ NẴNG

<https://top10danang.top/top-6-dia-chi-bun-cha-ca-khong-the-bo-qua-khi-den-da-nang/>