

Là thành phố đáng sống nhất Việt Nam, bất cứ du khách nào từng đặt chân đến mảnh đất đầy nắng gió đầy đều có khao khát mãnh liệt được một lần sống trọn trong bầu không khí nơi đây. Không chỉ là cảnh sắc thiên nhiên thơ mộng, núi sông hùng vĩ mà ẩm thực và con người nơi đây cũng làm người ta phải mê mẩn. Đến Đà Nẵng ăn gì? Đừng bỏ qua 10 địa chỉ bò né ngon nức tiếng gần xa dưới đây nhé!

1. Bò né Quốc Minh

Nằm trên con đường Phan Đình Phùng sầm uất, bò né Quốc Minh là một trong những địa chỉ ăn sáng không thể bỏ qua khi du khách phương xa tìm đến. Mùi thơm là thế nên cứ tầm 9h sáng là không gian quán chật kín chỗ ngồi, kẻ chờ, kẻ ăn. Bộ Bò né Quốc Minh được thiết kế theo mẫu chuẩn, tức là phần ăn được đặt hoàn toàn trên chảo gang đen sẫm hình con bò, tiếng dầu sôi sùng sục, vừa ăn vừa “né”.

Một suất bò khô đầy đủ gồm bò bít tết, trứng ốp la, xíu mại, rau sống, cà chua, bánh mì nóng với một bát nước dùng nhỏ. Từng miếng thịt bò phi lê được nướng chín ngay trên chảo gang, nóng hổi nhưng mềm ngọt. Trứng trắng vừa chín tới, một miếng là lòng đào đẹp mắt, và những viên xíu mại khổng lồ, tất cả đều được nêm nếm rất đậm đà vừa miệng. Trên cùng không thể thiếu để món ăn bớt ngán là rau mùi, hành lá, vài lát cà chua thái mỏng. Bánh mì nóng giòn, ruột dày mềm, ăn kèm với một bát nước dùng nhỏ. Mặc dù với mức giá khá cao so với một bữa sáng bình thường của người Việt nhưng nhiều người vẫn không quản ngại đường xa đến để thưởng thức hương vị đặc biệt của thịt bò nơi đây.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 28 Phan Đình Phùng, Quận Hải Châu, Đà Nẵng
- Điện thoại: 0914 101 313
- Facebook:
<https://www.facebook.com/pages/Bò-Né-Quốc-Minh-28-Phan-Đình-Phùng/260223334078920>
- Giờ mở cửa: 06:00 – 10:30
- Giá tham khảo: 40.000đ – 60.000đ/ suất



Một suất bò né Quốc Minh



Bò né Quốc Minh 2. Bò né Khanh

Dù đã có từ lâu đời nhưng hương vị đặc biệt của bò tơ Khánh vẫn không hề thay đổi dù thời gian trôi qua. Nằm trên một góc phố rộng rãi trên đường Hoàng Văn Thụ, quán bò né Khánh lúc nào cũng tấp nập người ra vào, nhất là vào sáng sớm và tầm trưa. Trên chảo gang sẫm màu hình con bò đặc trưng của các quán bò, lát thịt bò không dày như các quán khác mà được cắt thành từng dải mỏng, to bản được tẩm ướp gia vị cẩn thận.

Thịt bò được nấu ngay trên bếp gang nên thịt bò vừa chín tới, mềm ngọt. Tuy nhiên, mình nghĩ với những tín đồ thịt bò như mình thì vẫn mê màu hồng nhạt của miếng thịt dày hơn. Lòng đào ngọt lịm, xiu mại béo ngậy bởi lớp mỡ cá bọc quanh miếng thịt quyện đều với nước sốt đậm đặc nhưng nước sốt hơi ít. Xé miếng bánh mì dày chấm với bát nước dùng đậm đà, thêm chút thịt bò, xiu mại, trứng, cà chua khiến người ăn mê mẩn. Tuy nhiên, mình nhắc các bạn là nếu các bạn muốn đến thưởng thức bò né Khánh thì nên đến sớm nhé. Vì quán rất đông khách, hơn nữa khi khách gọi thì đầu bếp mới bắt tay vào chảo gang nên bạn có thể phải đợi đến 30 phút mới có món ăn đấy!

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 41 Hoàng Văn Thụ, Quận Hải Châu, Đà Nẵng
- Điện thoại: (0236) 3 897 405
- Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Bò-Né-Khanh-Cô-Giang/134400013342805>
- Giờ mở quán: 6:00 – 11:00 30.000 – 60.000/ suất.
- Giá tham khảo:



Xé một miếng bánh mì đặc ruột chấm cùng với bát nước lèo và nước sốt đậm đặc, thêm chút thịt bò, xiu mại, trứng, cà chua, thật khiến người ta mê mẩn.



Bò né Khanh 3. Bò Né 3 Ngon

Chắc hẳn với những ai mê bò thì thương hiệu bò né 3 Ngon đã không còn quá xa lạ. Nổi tiếng khắp Sài Gòn, bò 3 ngon đang dần khẳng định vị thế của mình với chuỗi cửa hàng có mặt ở nhiều nơi trên địa bàn thành phố Đà Nẵng. Với thực đơn hấp dẫn và phong phú, quán bò 3 Ngon thường mở cửa cả ngày, trưa vẫn phòng còn có cơm tấm, bò kho, bò sốt tiêu, mì bay thần thánh, ... nữa nhé. rất hấp dẫn.

Quán rất biết cách chiều lòng thực khách khi phục vụ nhiều combo bò với nhân đa dạng. Chủ yếu vẫn là những miếng thịt bò mỏng được nấu ngay trên chảo gang nóng hồng, trộn với nhiều loại nhân khác như trứng tráng vừa chín tới, patê mềm, vài lát thịt xông khói, phô mai béo ngậy và vài lát thịt ba chỉ. ít giò, chả, xúc xích.

Đặc biệt với bữa “bò quanh bếp lửa hồng”, ngoài đầy đủ các loại trám kể trên, còn có cá, vừa ngon, vừa độc đáo lại quá đủ dinh dưỡng cho một bữa ăn. Cũng vì thế mà không có mức giá chung hơi chát so với bữa sáng bình thường như 2 quán bò trên, giá ở quán bò 3 Ngon cũng trải dài nhiều mức giá, dao động từ 19.000 – 49.000 / suất bò. Hơn nữa, quán thường có nhiều chương trình tặng thêm đồ uống, coca để bữa ăn thêm sảng khoái, khi đến bạn nhớ hỏi nhân viên nhé!

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 66 Nguyễn Văn Linh (Số Mới) / 20 Nguyễn Văn Linh (Số Cũ) , Quận Hải Châu, Đà Nẵng
- Điện thoại: 090 510 14 56
- Giờ mở cửa: 06:30 – 13:00 / 16:00 – 22:00
- Giá tham khảo: 20.000 – 55.000đ/suất



Hẳn với những người yêu thích món bò né thì thương hiệu bò né 3 Ngon không còn quá xa lạ.



Bò Né 3 Ngon 4. Bò né Chương Thảo

Dọc con phố ẩm thực Lê Thanh Nghị với hàng trăm quán ăn từ bình dân vỉa hè đến sang trọng nhưng quán bò tơ Chương Thảo vẫn rất được lòng thực khách. Với diện tích quán khá khiêm tốn với những dãy bàn ăn vuông vắn, không một giây phút nào quán không tấp nập người ra vào. Nhà hàng Chương Thảo không chỉ nổi tiếng với món bò viên siêu ngon khó cưỡng mà còn hút khách bởi nhiều món ăn khác từ thịt bò như bò kho, bò bít tết, nui bò hầm.

Nồi bò viên của Chương Thảo chỉ là những nguyên liệu quen thuộc, thịt bò được tẩm ướp vừa ăn, mềm ngọt, lòng đỏ trứng trắng lòng đào, tóp mỡ và ít khoai tây. xắt thành sợi chiên giòn, thêm ít rau xanh. Tuy nhiên, điểm đặc biệt ở đây khiến nhiều người ăn hoài không ngán chính là nước chấm đậm đặc mang hương vị đặc trưng riêng khó bắt chước. Thêm chút nước sốt lên trên, nhúng miếng bánh dày với lớp vỏ vàng ruộm thì còn gì tuyệt hơn phải không nào?

Khách hàng ra vào quán chủ yếu là sinh viên, nhân viên văn phòng, du khách gần xa nên giá cả ở đây rất phải chăng. Suất bò và bít tết đầy đủ chỉ có 35.000, còn bò khô và mì là 25.000, nhưng chính vì vậy mà phần bò chỉ vừa đủ ăn chứ không no như các quán trên. Nhưng theo

nhiều thực khách đến trải nghiệm bữa ăn tại đây đều đưa ra nhận định suất ăn ở đây đủ cung cấp dinh dưỡng cho bữa sáng.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 199 Lê Thanh Nghị, Quận Hải Châu, Đà Nẵng
- Điện thoại: 0913414678
- Giờ mở cửa: 06:00 – 22:00
- Giá tham khảo: 20.000 – 35.000đ/suất



Quán Chương Thảo không chỉ nổi danh nhờ món bò né siêu ngon đậm đà khó cưỡng mà còn hút khách bởi nhiều món ăn khác từ thịt bò như bò kho, bò bít tết, mỳ ý bò băm.



Bò né Chương Thảo 5. Bò né Star Beef

Đến Đà Nẵng ăn bò né ở đâu vừa sang chảnh vừa lãng mạn? Star Beef là địa chỉ tuyệt vời cho bữa tối với thực đơn bò thượng hạng, nhà hàng chuyên phục vụ các món bò nhập khẩu từ Úc và Mỹ nên ngoài thịt bò, Star Beef còn có rất nhiều món hấp dẫn. Từ thịt bò như bò bít tết, phở bò, lẩu bò, ba rọi nướng, Không quá rộng rãi nhưng decor nhà hàng Star Beef hướng đến phong cách sang trọng chuyên nghiệp. Từ khâu phục vụ, chuẩn bị món ăn đến khâu vệ sinh đều được nhà hàng đầu tư kỹ lưỡng.

Một suất bò né tại Star Beef khá đầy đặn, được bày biện tinh tế, gọn gàng. Không đi theo hình thức chảo gang hình con bò truyền thống, tại Star Beef, món bò viên được đặt đơn giản trên chiếc chảo tròn đặt trên một miếng gỗ sang trọng. Đúng như một nhà hàng chuyên về thịt bò, miếng thịt bò hảo hạng không được cắt thành từng miếng nhỏ mà để nguyên miếng lớn, bên trong chín mềm và ngọt. Pate cũng không mềm xốp như nhiều quán khác mà được ép thành khuôn vuông vức, vừa mềm vừa béo, trứng tráng chín lòng đào, xúc xích chiên giòn bên trên. Một suất thịt bò thường được ăn kèm với salad rau, khoai tây chiên và một chiếc bánh mì vàng giòn, nóng hổi. Nó vừa ngon vừa thỏa mãn. Cũng chính nhiều điểm khác biệt với phong cách sang trọng chuyên nghiệp mà giá bò tại Star Beef có phần nhỉnh hơn so với các nhà hàng khác. Tuy nhiên chất lượng thì hoàn toàn xứng đáng với số tiền bỏ ra, đây là một địa chỉ tuyệt vời cho một bữa tối ngon lãng mạn.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 64 Trần Phú, Quận Hải Châu, Đà Nẵng
- Fanpage: <https://www.facebook.com/starbeef/>
- Giờ mở cửa: 7:00 – 22:00
- Giá tham khảo: 40.000 – 350.000đ/suất



Star Bee
64 Trần

Đến Đà Nẵng ăn bò né ở đâu thì sang trọng, lãng mạn? Star Beef chính là địa chỉ tuyệt vời cho bữa tối menu thịt bò thượng hạng.



Quán thường trong tình trạng khá đông khách 6. Bò né Lan Hương

Tọa lạc ngay trung tâm thành phố Đà Nẵng xinh đẹp, bo ne Lan Huong là một trong những địa điểm nhất định phải thử. Tuy nằm trong khu đông đúc nhưng khách quan mà nói, quán sở hữu một không gian khá chật hẹp với phong cách dân dã bình dân. Tuy nhiên, nếu bạn đã một lần đến và thưởng thức bò né Lan Hương thì tôi tin chắc rằng nhiều người sẽ vẫn còn quay lại dù quán có nhỏ đến đâu.

Trên chiếc chảo gang hình con bò quen thuộc, từng miếng thịt bò mỏng được cắt thành từng khoanh chín mềm, chiếm đúng một nửa diện tích. Viên xá xíu được làm từ mỡ cá bò, thêm chút mộc nhĩ vừa dai vừa béo ngậy. Phần còn lại là trứng tráng với hành lá, rau mùi và vài lát cà chua.

Với giá cả phải chăng, một suất bò khô đầy đủ của quán bò né Lan Hương khiến thực khách không khỏi thờ dài vì độ hấp dẫn của món ăn. Ngon nhất phải kể đến nước dùng ăn kèm vừa ngọt vừa ngon. Xé một miếng bánh mì nóng hổi, phết chút nước sốt và trứng tráng, thêm miếng thịt bò mềm ngọt, một ít rau củ thanh đạm, ăn bao lâu nữa?

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 110 Nguyễn Chí Thanh, Phường Hải Châu 1, Quận Hải Châu, Đà Nẵng.
- Điện thoại: 0236 3812 916
- Fanpage: <https://www.facebook.com/pages/Bò-Né-Lan-Huong/327518123933973>
- Giá tham khảo: 25.000 – 55.000đ/ suất



Nằm ngay trung tâm thành phố Đà Nẵng xinh đẹp, quán bò né Lan Hương là một trong địa điểm nhất định phải thử qua.



Bò né Lan Hương 7. Bò né Vũ Gia

Nhắc đến bò ngon Đà Nẵng không thể không kể đến một trong những quán bò lâu đời nhất ở đây là bò né Vũ Gia. Vẫn là phong cách của một quán ăn nhỏ, không quá rộng rãi và sang trọng nhưng mỗi khi ghé quán vẫn đông khách. Không chỉ hút khách bằng combo bò – bò kho quen thuộc, nhà hàng Vũ Gia còn được nhiều người tìm đến bởi món xôi thịt trứng thơm ngon cho bữa sáng thêm no nê.

Nếu bạn nghĩ một suất bò đầy đặn mỗi suất có giá 50.000 thì bạn nên đến Vũ Gia. Chỉ với mức giá vô cùng hợp lý, 35.000 cho một bữa ăn no nê, bò viên Vũ Gia được chọn làm món điểm tâm lý tưởng cho mọi người. Còn gì ngạc nhiên hơn là bữa ăn đầy ắp thịt bò. Không chỉ chiếm một góc, một nửa như những quán bò thông thường, tại Vũ Gia, miếng thịt bò được tẩm ướp đậm đà, chiếm gần trọn chiếc chảo gang tối màu. Nhiều người sẽ phải ghiền khi thái những miếng thịt bò nhỏ bằng nĩa theo phong cách bít tết phương Tây.

Không chỉ vậy, suất ăn bò khô của Vũ Gia rất lớn. có 2 quả trứng tráng, nằm bên dưới cùng một chảo gang, bên trên là một dải thịt bò. Vì vậy, khi đến quán, bạn nhớ nhắc chủ quán làm 1 hoặc 2 quả trứng. Tôi nghĩ với khẩu vị của con gái, chỉ cần ăn thịt bò là đủ, không nghĩ đến việc ăn hai quả trứng ốp la. Miếng thịt ba chỉ mềm ngọt quyện với nước sốt chua ngọt đậm đà, thêm đĩa dưa leo, cà chua, rau sống và bánh mì nóng hổi đi kèm là sự kết hợp hoàn hảo cho vị giác.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 426 Trần Cao Vân, Quận Thanh Khê, Đà Nẵng
- Facebook: <https://www.facebook.com/Bò-Né-Vũ-Gia/322356881211485>
- SĐT: 0236 3811 693
- Giờ mở cửa: 7:00 – 22:00
- Giá tham khảo: 35.000 – 50.000đ/ suất



Nhắc đến bò né ngon tại Đà Nẵng, không thể không kể đến một trong những quán bò né lâu đời nhất tại đây – bò né Vũ Gia.



Bò né Vũ Gia 8. Bò né Anh

Là thành phố du lịch, Đà Nẵng nổi tiếng gần xa với nền ẩm thực dân dã độc đáo cũng như giá cả khá hợp lý. Quán bò Nê Anh là địa chỉ ăn uống đã minh chứng cho câu nói đó. Nếu không để ý, bạn rất dễ dàng đi ngang qua quán, bởi không chỉ nằm trong ngõ hẹp mà còn không có biển hiệu gì đặc biệt. Không gian quán nhỏ nhưng sạch sẽ, trang nhã, quán cũng chỉ có 2-3 nhân viên nên phục vụ còn hạn chế, nhất là khi đông khách. Nhưng cảm giác đếm giây nhìn miếng thịt bò luộc trên chảo gang cũng khá thú vị.

Quán Bò Nê Anh có 3 combo, trong đó combo đầy đủ gồm bò né, bò, pate, nem chỉ 25.000 thôi, rẻ quá sức tưởng tượng. Tuy nhiên cũng vì thế mà bữa ăn vừa khéo, tương đối đầy đủ nhưng đặc biệt ngon và vừa đủ cho một bữa no. Miếng thịt bò để nguyên con, được tẩm ướp gia vị vừa vặn, chín mềm nhưng vẫn có vị ngọt tự nhiên, thêm trứng tráng, pate thịt mềm, vài lát xúc xích dai mềm. Ăn kèm với một ít rau mùi, dưa leo, salad và bánh mì. Ngoài bò, quán còn bán nhiều món ăn vặt nổi tiếng khác như nem chua rán, phở mai que, trứng nướng, bún đậu mắm tôm, lẩu bò, bò nhúng mẻ, tôm tít ...

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 46 Bàu Hạc 2, Quận Thanh Khê, Đà Nẵng
- Giờ mở cửa: 6:00 – 22:00
- Giá thành: 15.000 – 25.000đ/ suất



Miếng thịt bò để nguyên tảng, tẩm ướp đậm đà, chín mềm ngọt mà vẫn có vị ngọt tự nhiên, thêm trứng ốp la, pate thịt mềm mại, và vài lát chả lụa dai mềm. Ăn cùng với đó là ít rau mùi, dưa chuột, xà lách và bánh mì.



Bò né Anh 9. Bò né 209

Bò Né 209 là một quán ăn ngon, bổ, rẻ và nổi tiếng dễ nhớ, bởi tên quán được đặt ngay sau địa

chỉ quán – 209 Bế Văn Đàn. Không chỉ nổi tiếng với món bò, quán này còn nổi tiếng với thực đơn rất đa dạng với bò kho, bún gà, xôi gà, xôi sườn, ... Với nhiều suất bò, thực khách đến đây có thể tùy chỉnh thực đơn của mình. Chọn đặt suất ăn tùy thích, có các món bò gồm 3 món, 4 món và cả 5 món.

Đĩa bò 5 món đặc biệt ăn rất no mà chỉ 30.000, một suất khủng, thêm ly sữa đậu mát lạnh là quá đủ cho một bữa sáng tràn đầy năng lượng. Trên chảo gang là một miếng thịt bò lớn, một miếng trứng tráng vàng, miếng thịt mềm và béo ngậy, pate mềm và vài lát chả bò cay với tiêu xay. Đi kèm với đó là không thể thiếu chiếc bánh mì vừa trở lại nóng hổi, giòn rụm cùng với bát nước dùng đậm đà, thơm ngon.

Đánh giá một cách khách quan thì với tầm giá 35.000 thì đây là quán bò tở chất lượng và đáng tiền nhất. Ngoài món bò, quán bò né 209 còn phục vụ món gà. Thay vì bữa sáng nhiều đạm với thịt bò, bạn cũng có thể gọi một tô bún măng gà nóng hổi hay một tô xôi thịt kho trứng thơm ngon lạ miệng.

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 209 Bế Văn Đàn, P. Hòa Khê, Quận Thanh Khê, Đà Nẵng
- Giờ mở cửa: 6:00 – 22:00
- Giá thành: 25.000 – 30.000đ/ suất



Bò né 209 là một quán ăn nổi tiếng ngon bổ rẻ



Bò né 209 10. Bò né Quán 24

Cuối cùng, nằm trong top những quán bò tơ khiến nhiều người mê mẩn khi đến Đà Nẵng là quán bò tơ 24. Quán tuy nhỏ nhưng vô cùng thoáng mát và sạch sẽ, mang phong cách bình dân, giản dị. Nổi tiếng nhất ở đây ngoài thịt bò còn có các món bò kho truyền thống, cơm tấm sườn heo nướng. Đó là lý do tại sao mỗi khi bước chân ra ngoài cửa, mũi tôi lập tức ngửi thấy mùi sườn nướng thơm ngon.

Tùy theo khẩu phần ăn của mỗi người mà bạn có thể gọi món bò thường hoặc bò khô loại lớn. Với món bò khô bình thường, miếng thịt bò có vẻ khá khiêm tốn so với nhiều quán ăn khác, được thái miếng chứ không phải nguyên miếng, tuy tiện lợi nhưng cũng khiến nhiều thực khách khó tính không hài lòng. Pate có màu đỏ hồng bắt mắt, mềm ăn cùng xá xíu béo ngậy. Nổi bật nhất là món trứng tráng kỹ thuật sao cho đào chín vừa tới, ăn vẫn ngọt và ngon. Và không thể thiếu là bánh mì, một tô nước dùng đậm đà với các loại rau ăn kèm. Bên cạnh menu các món chính, quán còn có nhiều loại thức uống khá ngon, rất thích hợp cho bữa sáng như cà phê, nước cam, nước hoa quả, sữa chua, ...

THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Địa chỉ: 24 Trưng Nữ Vương, Quận Hải Châu, Đà Nẵng
- Giờ mở cửa: 6:00 – 22:00
- Giá tham khảo: 40.000 – 50.000 đồng



Bò né quán 24



Quán tuy nhỏ nhưng lại vô cùng thoáng đãng và sạch sẽ, phong cách quán bình dân giản dị.
Kết luận

Bò né là món ăn đường phố quen thuộc, có xuất xứ từ Sài Gòn và dần trở nên nổi tiếng trên mọi miền đất nước. Đến với mảnh đất Đà Nẵng, thịt bò vẫn giữ được hương vị truyền thống cũng như cách trình bày độc đáo trên chảo gang hình con bò, con rùa. Nhưng với nhiều biến tấu khác lạ trong nguyên liệu, bò tơ Đà Nẵng cũng mang một hương vị riêng khó lẫn với hương vị nơi đây. Đến Đà Nẵng, đừng quên nếm thử và trải nghiệm hương vị bò độc đáo với những quán bò nổi tiếng mà chúng tôi vừa giới thiệu trên đây nhé!

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

Bài viết [Top 10 quán bò né ngon nức tiếng Đà Nẵng](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [TOP 10 ĐÀ NẴNG](#).

via TOP 10 ĐÀ NẴNG <https://top10danang.top/top-10-quan-bo-ne-ngon-nuc-tieng-da-nang/>