

Gastronomía bilbaina

[Versión en constante actualización]

Pinchos

Casco Viejo

- Calle Pelota: Taberna Basaras
 - Tienen fama sus anchoas
- Calle Santa María
 - Santa María ([recomendado por el cocinero del Mina](#))
 - Ahora también pinchos a la parrilla, hechos al momento
 - [Gatz](#) e [Irrintzi](#)
- En Plaza Nueva, [Bar Gure Toki](#) (alguna experiencia no muy buena con el trato de los camareros)
 - En Plaza Nueva hay mucho... y de todo, que con eso del turisteo...
- En Plaza Unamuno, un clásico (champis, chorizo al infierno): Bakaikoa
- Calle Somera: Bar Motrikes (champis)
- [Baster Bilbao](#), calle Correo 2 → no he estado pero me han dado buenas referencias.

Otras zonas:

Calle Licenciado Poza (“Pozas”)

[Cork](#) (vinos y más)

Deusto

Calle Diputación

Calle Ledesma

Zona Ajuriagerra, Heros...

Recomendaciones (no están todos los que son, pero bueno. Algunas repetidas de lo anterior):

[Pintxos en Bilbao: ¿dónde comer los más típicos?](#)

[Las 11 paradas gastro con mejor gusto de las Siete Calles de Bilbao](#)

[Nomadea: los diez pintxos más famosos de Bilbao](#)

Comer y beber

- [Lurrina](#) (Barrencalle Barrena, Casco Viejo) → más que interesante el menú del día y los menús especiales muy bien.
- [Los Fueros](#) (menú, pero también muy interesantes raciones. El precio, según lo que comas). [Crítica de José Ramón Rodríguez](#).
- Rotterdam (calle del Perro) → cazuelas tradicionales
- [Kokken](#) (junto al Ayuntamiento)
 - [Crítica de José Ramón Rodríguez](#)
 - Han puesto un local de pizzas al lado, que no está nada mal como solución rápida
- [Asador Indusi](#) (clásico). En García Rivero, junto a Pozas (otra zona típica de pteo)
- [Agape](#) (para menú del día entre semana sobre todo; [crítica en LQCDM](#))
- Txuqun, calle Hernani → cocina de fusión navarra y extremeña. Ya no tienen menú y han subido un poco el precio. Curioso y rico.
- [La despensa del Etxanobe](#) → no es barato, pero tiene mucho éxito. El hermano mayor de este local tiene estrella Michelin.
- Al Margen → junto al puente de S. Antón.

Pensando en chuleta en Bilbao

- Goizeko izarra (a mí me pareció carillo, pero tiene nombre)

Con vistas, pero no en el centro, pensando en chuleta

- Mendipe (buenas vistas, la chuleta depende; se puede comer fuera si hace buen tiempo)
- Simón (clásico en chuletas; además del restaurante, merendero fuera, tipo auto service, que pides y luego recoges la comida, aunque el precio sea similar)

En la zona de Marzana/Bilbao La Vieja/San Francisco, con cocina modernilla-fusión, y la zona merece la pena ([crítica en la Vanguardia](#): [Esto no es el Soho, esto es Bilbao La Vieja](#); ya no es tanto el Bronx como era, jeje, aunque un poco más arriba sí es más heavy), además del

Agape

- La Viña de San Francisco (opción de menús, carta pero también pintxos)
- Peso neto (no he estado; [crítica en Lo que coma Don Manuel](#))
- [Dando la brasa](#)
- [Al margen](#) ([crítica en Lo que coma Don Manuel](#)) → comida modernita, muy recomendable

Opción de ricas hamburguesas en el Casco Viejo

- [Tipula](#) (Barrenkale Barrena)

Selección de cervezas: Bihotz (calle Aretxaga)

Pizzas (un must, y no solo en la villa) → [Demaio](#)

En el barrio donde nací, pero no he estado salvo tomando un pincho

[El Arandia de Julen](#) ([crítica en LQCDM](#))

En la misma zona, Miren Itziar (un clásico, en el que si no te dicen no entrarías).

Fuera de Bilbao, pero merecen la pena

- El Bar de Rafa, en Romo → (se encuentra como la Casa del Pueblo; es local del PSOE pero no tiene que ver). Para comer (chuleta, por ejemplo) y pinchos, como la famosa “pintxuleta” (txuleta en pintxo).
- Andraka, en Lemoiz : tiene opción de sidrería/cervecería y también restaurante (menú del día entre semana, carta, menú degustación por encargo)
- Ibaiondo, en Maruri: cervecería, con más opciones (rico pescado, por ejemplo)
- Gure Etxea, en Romo → calidad y precio ([crítica en Lo que coma Don Manuel](#))
- Andra Mari, en Galdakao → Estrella Michelin, con trato exquisito y excelente relación calidad-precio

La web de la que he tomado la mayoría de las críticas (aunque no siempre coincida con Igor Cubillo, jejeje): [Lo que coma Don Manuel](#)

Ojo, que con tanto turista en Bilbao, empieza a pasar lo que en sitios de turismo, comienzan a proliferar franquicias...

Imprescindible (para golosos sobre todo)

Pasteles y dulces típicos de Bilbao: pastel de arroz, bollo de mantequilla, carolina

[Algunos apuntes en *La Guía de Bilbao*](#)