

## LOS 50 BEST DE BILBAODENDAK

### EN BASURTO:

**BAR URDIÑA:** unos pintxos de lujo

**CAFÉ BAR ZIDOR:** una barra espectacular

**PASTELERÍA ONENAK:** la dulce elaboración artesanal

### EN BILBAOCENTRO:

**AL DENTE GASTRONOMÍA ITALIANA:** lo mejor de la gastronomía italiana en Bilbao

**ASADOR INDUSI:** más de medio siglo y toda una referencia en Bilbao

**ATELIER DE ETXANOBE:** una genial combinación de experiencia, producto, innovación

**BAR MUGI:** ambiente, buenos pintxos y una gran bodega de vinos y champanes

**BAR RESTAURANTE EME:** quién no conoce sus triángulos y torres, famosos por su salsa de receta secreta.

**BASQUERY:** un concepto gastronómico único, cosmopolita y fresco

**BILBAO BERRIA:** Cocina vasca, fusión

**CAFÉ RESTAURANTE MONTERREY:** desde 1952, un clásico de Bilbao, buen producto y dicen que el mejor café.

**CASA RUFO:** un lugar con mucho encanto, con tienda delicatessen donde también es posible comer

**CHARCUTERÍA ALEMANA LA MODERNA:** tres generaciones ya que elaboran diaria y artesanalmente sus productos, embutidos, salchichas y demás especialidades básicamente alemanas

**CHOCOLATES DE MENDARO:** tradición, artesanía y calidad en sus materias primas.

**CONFITURAS GOYA-EL ARRATIANO:** un espacio gourmet lleno de propuestas enogastronomicas selectas, originales y de especial calidad.

**DELICATESSEN LÓPEZ OLEAGA:** nada menos que cuatro generaciones, más de 100 años, de este negocio familiar y tradicional, de los de "toda la vida", especializado en vinos y licores (tienen más de 200 referencias), además de sus famosísimos cacahuetes tostados a diario.

**LA MANDUCATECA:** aquí el protagonista es el producto artesano: quesos, cervezas, y pan

**LA OKA:** colmado gourmet, carnicería, gastrobar... un nuevo concepto con la calidad como bandera

**LE JARDIN GOURMAND:** un trocito de París en Bilbao: increíble selección de quesos franceses, repostería ... Y, claro, vino y champagne.

**PASTELERÍA DON MANUEL:** mima el producto igual que a sus clientes. Un lugar para el dulce capricho.

**PASTELERÍAS MARTINA DE ZURICALDAY:** cuatro generaciones cada mañana, elaboración artesanal con los mejores ingredientes. Tradición y buen hacer endulzando a Bilbao

**PESCADERÍA GARATE:** la mejor selección de pescado y marisco fresco desde siempre en Bilbao

**PESCADOS Y MARISCOS KOLDO:** productos de la más alta calidad, siempre frescos y seleccionados.

**RESTAURANTE GOIZEKO IZARRA:** el txuletón de Bilbao, no hay que decir más. Materias primas autóctonas y de calidad cocinadas con cariño en un restaurante que ha sabido renovarse sin cambiar su esencia.

**RESTAURANTE PORRUE:** aquí cada ingrediente tiene árbol genealógico propio y un pedigrí adecuado para dar a luz platos memorables.

**TIERRA VIVA:** Alimentación ecológica y salud. Todo lo que necesitamos para cuidarnos.

**TXOCOOK:** Productos de temporada, mar, huerta y montaña en una cocina rica y tradicional, con técnicas de vanguardia.

### EL CORTE INGLÉS

**EL CLUB DEL GOURMET DE EL CORTE INGLÉS:** no te cansas de descubrir cosas nuevas en este Club. Productos Gourmet, delicatessen y vinos de las mejores denominaciones de origen

### EN BILBAO LA VIEJA:

**DANDO LA BRASA:** un concepto muy fresco y creativo de cocina fusión.

**RESTAURANTE MINA:** un templo de la alta cocina vasca con una estrella Michelin, que te sorprende con sus novedosas propuestas.

**ULTRAMARINOS ROMAÑA:** Uno de los comercios más veteranos de San Francisco, un ultramarinos a la antigua usanza con la calidad por bandera. Son famosos sus sacos de alubias, lentejas, garbanzos y otros muchos tipos de legumbre cuidadosamente colocados en sacos.

### EN CASCO VIEJO:

**BAR GURE TOKI:** alta gastronomía en miniatura, con tradición y vanguardia sin olvidar sus raíces

**BAR RESTAURANTE VÍCTOR:** todo un referente en cocina tradicional vasca, famosos por su merluza y txipis.

**CAFÉ BAR BILBAO:** Uno de los locales más queridos por los bilbainos y admirado por los visitantes

**CAFÉ LAGO:** un habitual en los premios de los concursos de rabas y pintxos de bacalao. **estupenda barra de pintxos y o un montón de delicias dulces y saladas, como su famoso chocolate con churros casero.**

**RESTAURANTE LOS FUEROS:** cocina de temporada con toque de innovación. Decano de nuestra Villa, abierto desde 1878.

**RESTAURANTE LURRINA:** cocina desde la tradición vasca y abierta a los sabores del mundo

**VÍCTOR MONTES:** un *restaurante* con historia, un *restaurante* con sabor desde 1849. Referente en la cocina del País Vasco y que conserva el espíritu de aquel ultramarinos con el que empezó.

**PASTELERÍA ARRESE:** decir Arrese es decir Trufas. Conocida por su repostería elaborada de modo artesanal.

**LAUTXO:** especialidad en croquetas caseras y la más exquisita comida para llevar.

**PANADERÍA PASTELERÍA BIZKARRA:** marca familiar de tercera generación **El afán por innovar les ha llevado a seguir un camino diferenciado sin renunciar a su espíritu netamente artesanal**, una receta que les ha permitido crecer y evolucionar con importantes reconocimientos.

#### EN DEUSTO:

**BOMBONERÍA SILMAI:** especializada en **trufas artesanas rellenas**, con un montón de **sabores** diferentes y más de cincuenta años elaborando bombones, turrone y pasteles que seguro que más de una vez has probado.

**DEUSTOARRAK:** cocina tradicional con fusión de sabores. Aromas, texturas y sabores del mar como protagonistas, sin olvidar las carnes de nuestra tierra y otros placeres de nuestra gastronomía tradicional.

#### EN DISTRITO 2:

**CAFÉ BAR CAYENA:** Ganadores del último concurso de pintxos de Uribarri, te reciben por la mañana con un estupendo café, repostería casera o una tortilla fantástica. Se definen en tres palabras: Cordialidad, variedad y sin tontadas.

#### EN HIRU AUZO:

**BAR ARBOLAGAÑA:** Un clásico lugar de encuentro en San Ignacio

#### EN OTXARKOAGA:

**BAR RIMAITOR:** un bar que forma parte del barrio, buenos pintxos, buenos cafés...

**EN REKALDE:**

**JAMONERÍA LA BELLOTA:** calidad en Jamón ibérico, indispensable maridar con un buen vino, queso y conservas. Servido en raciones o en pinchos.

**EN SANTUTXU:**

**PASTELERÍA GERNIKA:** Toda clase de dulces, pasteles y bollería, tradicional y moderna, además de café, helados y una amplia variedad de pan artesano. con más de treinta años de experiencia. En Santutxu.

**EN TXURDINAGA:**

**CAFÉ INDALO:** los mejores calamares de la zona en una gran ambiente

**EN ZORROZA:**

**CAFÉ TXINBO:** especializado en tapas, raciones y canapés para llevar. Desde el desayuno hasta la copa de noche.