

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.