

RESTAURANTES

TOP TEN

- AIZIAN**
Leizaola, 29 (Hotel Meliá). Tel. 94 428 00 39
📅 Domingo
* Semana Santa y 1ª quincena agosto
Cocina de alta escuela con base tradicional. Marco impresionante. Servicio impecable.
- ARBOLAGAÑA**
Plz. Museo, s/n (Museo BB.AA). Tel. 94 442 46 57
📅 Lunes y noches de domingo a jueves.
* Semana Santa, principios de agosto, Navidad y Nochevieja
Cocina de autor con raíces bizkainas. Bello espacio gastronómico. Cuidado servicio.
- BELTZ THE BLACK**
Alda. Mazarredo, 61 (H. Domine). Tel. 94 425 33 00
Cocina cuidada con detalle, con inspiración Martín Berasategui. Espléndido roof-comedor, con vistas al Guggenheim.
- ETXANOBE**
Abandoibarra etorbidea, 4. Tel. 94 442 10 23
📅 Domingo
* 15 días en agosto hasta fiestas de Bilbao. La cocina de Bilbao renovada con calidad. Alta satisfacción, equilibrio.
- GURIA**
Gran Vía, 66. Tel. 94 441 57 80
📅 Domingos tarde
Cocina clásica vasca. Calidad en el marco y en el servicio. Opción carta bistrot.
- MINA**
Muelle Marzana, s/n. Tel. 94 479 59 38
📅 Domingo noche, lunes y martes
* Final de agosto, 15 días
Novedosa propuesta de cocina imaginativa de calidad. Un solo menú, largo y original
- MUGARRA**
Ercilla, 14. Tel. 94 423 39 14
📅 Domingo. Noches de lunes a jueves.
* 1ª quincena agosto y Semana Santa
Original cocina modernizada. Calidad de producto. Excelente calidad/precio.
- NERUA GUGGENHEIM**
Abandoibarra etorbidea, 2. Tel. 94 400 04 30
📅 Lunes, domingo y martes noche
* 3 últimas semanas de enero
Josean Martínez Aluja en un nuevo marco aún más cuidado. Culinaria vanguardista. Oferta sorprendente.
- YANDIOLA ALHÓNDIGA**
Centro Cultural Alhóndiga. Pza. Arriquirar, 4. Tel. 94 413 36 36
📅 Domingo y lunes noche
Alta cocina tradicional-modernizada de Ricardo Pérez, en un espacio monumental. Impecable.

- ZORTZIKO**
Alda Mazarredo, 17. Tel. 94 423 97 43
📅 Domingo y lunes
* Semana de Pascua y 15 días después de fiestas de Aste Nagusia
La alta cocina de Bilbao. Creatividad y osadía. Recetas ya clásicas. Extraordinaria bodega.

DE BILBAO

- AMUME**
Máximo Aguirre, 1. Tel. 94 423 70 99
📅 Domingo noche y lunes noche
Cocina vasca bien elaborada. Tradición y calidad.
- ARANDIA DE JULEN**
Plaza Encarnación, 10. Tel. 94 433 10 86
📅 Lunes; y noches.
* Un mes antes de fiestas de Aste Nagusia
Famosas sus alubias. Trato familiar.
- ARTAGAN**
Plz Moyua, 2. (H. Carlon). Tel. 94 416 22 00
Cocina clásica modernizada. Buen servicio y marco.
- BAITA GAMINIZ**
Alda Mazarredo, 20. Tel. 94 424 22 67
📅 Domingos y noches de lunes y martes
* 1ª quincena de septiembre y 15 días en Semana Santa
Cocina asequible. Buena mano, local acogedor.
- BERMEO**
Ercilla, 37-39 (H. Ercilla). Tel. 94 470 57 00
📅 Noches, menos jueves, viernes y sábado. Domingo todo el día
* Después de fiestas tres semanas
Cocina de buen gusto.
- BOSTA**
Alda Recalde, 5. Tel. 94 405 82 29
📅 Domingo noche
Auténtica cocina casera vasca, con mimo.
- CASA VASCA**
Avda. Lehendakari Aguirre, 13-15. Tel. 94 448 39 80
📅 Festivos y lunes noche
Cocina clásica de producto, de Bilbao de siempre. Bello marco, trato selecto.
- EL PERRO CHICO**
Aretxaga, 2. Tel. 94 415 05 19
📅 Domingo y lunes
* Agosto hasta Aste Nagusia
Mimada cocina bilbaína. Local de especial encanto, marco acogedor y servicio esmerado.
- EL TXAKOLI DE ARTXANDA**
Sto. Domingo-Enekuri, 19 (Alto de Artxanda. Funicular). Tel. 94 445 50 15
📅 Lunes
Cocina tradicional, con bellas vistas sobre Bilbao. Escogida materia prima.
- IBAIGANE**
Alda Urquijo, 13 - 1ª planta (Gran Casino Bilbao). Tel. 94 424 00 07
📅 Domingo
Cocina moderna en un nuevo emplazamiento.
- LA BARRACA**
Bertendona, 6. Tel. 94 415 08 18
📅 Domingo
* 15 días en Semana Santa y 1-15 agosto
García Salazar, 12. Tel. 94 410 20 21
📅 Domingo noche
Especialidad en arroces y paellas. Oferta detallista y original. Excelente calidad precio.
- LA CUCHARA DE EUSKALDUNA**
Botica Vieja, 27. Tel. 94 476 15 59
📅 Domingo, lunes y martes noche
Buena cocina vasca modernizada con equilibrio. Servicio esmerado.
- LA ESCUELA**
Ctra. Enekuri-Artxanda km. 3. Tel. 94 474 52 00
📅 Noches de lunes a viernes. (Excepto reservas) * Semana Santa y agosto
Cocina de alta escuela. Q de calidad.
- LA PERGOLA**
Gran Vía, 87. (H. Nh Villa de Bilbao). Tel. 94 441 60 00
📅 Domingos desde el 16 de jul. al 31 de ag. Amplia oferta, cocina modernizada. Cuidada atención.
- LA RÍA**
Campo Volantín, 28 (H. Hesperia-Bilbao). Tel. 94 405 11 00
📅 Almuerzos en verano
* 1-15 agosto comidas. (Cenas buffet)
Local agradable y tranquilo. Cocina de diseño.
- LA VIÑA DE HENAO**
Henao, 27. Tel. 94 424 82 21
📅 Domingo noche y lunes
* Después de Fiestas de Bilbao
Tasca de cazuelitas convertida en pequeño local, realmente de moda.
- LEPANTO**
Plaza Eguilleor, 2. Tel. 94 416 62 56
📅 Domingo
Cocina modernizada con criterio. Buena barra.

- METRO MOYUA**
Gran Vía, 40. Tel. 94 424 92 73
📅 Domingo
Excelente cocina de Bilbao, bien elaborada y puesta al día. Oferta amplia. Cuidado servicio.
- MIREN ITXIAR**
Atxuri, 17. Tel. 94 433 11 56 - 94 433 03 88
📅 Lunes * Septiembre
Cocina de siempre muy casera. Reservar.
- MONTERREY**
Gran Vía, 6. Tel. 94 424 84 90
📅 Domingos y festivos
Cocina paradigma de Bilbao. Buena barra.
- NICOLÁS**
Ledesma, 10. Tel. 94 424 07 37
📅 Domingo noche (en verano domingo)
Selecta cocina de producto. Carta de pintxos al momento. Esmerado servicio.
- PLAZA**
Alda San Mamés, 46. Tel. 94 421 36 50
📅 Domingo tarde
* 1ª quincena de octubre
Buena mano en la cocina. Barra de pintxos.
- VICTOR**
Plaza Nueva, 2. Tel. 94 415 16 78
📅 Domingo * Quincena posterior a Fiestas
Restaurante de cocina tradicional. Buena barra.
- VICTOR MONTES**
Plaza Nueva, 8. Tel. 94 415 70 67
📅 Domingos noche
Lujoso establecimiento. Barra, bodega y raciones de calidad.
- ZARATE**
Licenciado Poza, 65. Tel. 94 441 65 21
📅 Lunes. Domingo en verano
* Semana Santa. 1ª quincena de agosto.
Cocina de producto elaborada por buena mano. Modernidad. Servicio atento.
- ZULUAGA**
Alda de San Mames, 22. Tel. 94 405 97 97
📅 Domingo. Lunes a jueves noche
* 15 de julio al 15 de agosto.
Un gran chef, Alberto Zuluaga, hace cocina tradicional "muy personal" en un local íntimo.

URBAN MENU

- A TABLE**
Dos de Mayo, 18. Tel. 94 415 47 66
📅 Domingo y lunes * 3 julio-21 julio
Oferta de cocina vascofrancesa. Agradable local.
- ABAROA**
Campo Volantín, 13. Tel. 94 413 20 51
Plaza del Museo, 3. Tel. 94 424 91 07
Cocina tradicional modernizada en un decorado vasco.
- ÁGAPE**
Hernani, 13. Tel. 94 416 05 06
📅 Domingo, lunes y martes noche
Cocina imaginativa, cómplice. Conviene reservar.
- ATEA**
Paseo Uribitarte, 4. Tel. 94 400 58 69
📅 Domingo noche y lunes
* 15 días después de fiestas
Cocina tradicional vasca, modernizada con criterio.
- ATRIL XXI-TEATRO CAMPOS**
Bertendona, 3-5ª planta. Tel. 94 407 92 5s9
📅 Lunes, martes y miércoles noche
Marco excepcional. Buena cocina vasca modernizada.
- BASCOOK**
Barrotea Aldamar, 8. Tel. 94 400 99 77
📅 Noches del domingo, lunes, martes y miércoles * 15 días después de fiestas
Versión revisada y actualizada de la cocina de Aitor Elizegi. Marco cuidado.
- BISTRÓ GUGGENHEIM BILBAO**
Avda. Abandoibarra, 2. Tel. 94 423 93 33
📅 Lunes. Domingo, martes y miércoles noche
La cocina de Josean Martínez Añija en formato ligero. Muy acogedor espacio.
- DE SANTA ROSALIA**
Arbieto, s/n. Esq. Diputación. Tel. 94 679 28 97
📅 Domingo * 1ª semana de agosto
Especial local basado en la carne de buey "wagyu" (Kobe) y productos de la marca.
- EL VIEJO ZORTZI**
Licenciado Poza, 54. Tel. 94 441 92 49
📅 Domingo * 15 días en verano y S. Santa
El bistro del chef Daniel García. Original carta. Cuidado servicio. Catas de vino.

- GATZA**
Alameda Recalde, 11. Tel. 94 661 16 29
📅 Domingos, y noches de lunes, martes y miércoles
Cocina tradicional renovada. Precio más que correcto. Detallistas.
- KALAKA**
Lersundi, 3. Tel. 94 423 56 95
📅 Domingo noches
Joven cocina tradicional.
- LA FLORINDA**
Centro Cultural Alhóndiga. Plaza Arriquirar, 4. Tel. 94 607 22 18
Cocina de raíz cosmopolita dirigida por Ricardo Pérez
Carta en renovación permanente.
- LARRUZZ**
Uribitarte, 24. Tel. 94 423 08 20
Arrocería de buena calidad.
- PEGGY SUE'S**
Licenciado Poza, 73. Tel. 94 439 86 97
Oferta americana, batidos... en un marco "kitsch".
- PUBLIC LOUNGE**
Henao, 54. Tel. 94 405 28 24
📅 Domingo
* 25 julio-fiestas de Bilbao
Sorprendente local, fashion. Cocina de calidad.
- UN SEÑOR DE BILBAO**
Indautxu, 8-10. Tel. 94 424 51 94
📅 Domingo y lunes
* Quince días antes de fiestas de Bilbao
Cocina de mano tradicional, en un cuidado ambiente.
- URBARE**
Campo de Volantín, 23. Tel. 94 441 82 02
📅 Domingo. Lunes y martes noche
* Quince días después de fiestas de Bilbao
Tradición, modernidad y cuidado estilo.

ASADORES

- ARRIAGA**
Santa María, 13. Tel. 94 416 56 70
📅 Domingo noche
Sidrería tradicional en bello marco.
- BERRIZ**
Cra. Enekuri-Artxanda, Km. 7. Tel. 94 475 52 09
📅 Domingo noche
Basilio ha convertido su txakoli en prestigioso lugar de gastronomía de producto.
- BERTON**
Jardines, 11. Tel. 94 416 70 35
Nueva, s/n. Tel. 94 479 00 93
Jardines, 8. Tel. 94 415 56 05
📅 Domingo noche y lunes
Rodríguez Arias, 61. Tel. 94 439 43 01
📅 Lunes
Locales acogedores, de aire tradicional renovado. Calidad en la materia prima. Ibéricos.
- CASA RUFO**
Hurtado de Amézaga, 5. Tel. 94 443 21 72
📅 Domingo
Sorprendente local de cuidada oferta. Chuletón.
- EIN PROSIT**
Plaza del Ensanche, 7. Tel. 94 424 13 11
📅 Domingo tarde y lunes
Asados de tradición alemana. Buenas cervezas. Animación permanente.
- ENOL**
Ldo. Poza 73. Tel. 94 442 20 95
📅 Sábado noche y Domingo
* Agosto hasta Fiestas
Especialista en plancha, con productos de calidad.
- GUETARIA**
Colón de Larreátegui, 12. Tel. 94 424 39 23
* Semana Santa
Magnífico asador tradicional. Pescados y carnes. Seleccionados Pimientos rojos.
- IBAÑEZ DE BILBAO**
Ibañez de Bilbao, 6. Tel. 94 423 30 34
📅 Lunes y martes noche
* Especialista en asados castellanos, lechazo y cochinito. Cocina tradicional de calidad.
- KATE ZAHARRA**
Zabalbide, Ctra. Sto. Domingo. Tel. 94 446 13 47
📅 Domingo y festivos. Noches de L - J
* Navidades, Semana Santa, agosto
Cocina muy tradicional. Original espacio. Cuidado y atento servicio.
- LA GABARRA**
Botica Vieja, 18. Tel. 94 447 70 62
📅 Domingo
Clásico asador vasco.

IKONOAK / ICONOS/ICONS/ICONES

	IGANDEETAN ZABALIK ABIERTO LOS DOMINGOS	OPEN ON SUNDAYS DIMANCHE OUVERT
	IGANDEETAN ZABALIK EGUN ERDIA ABIERTO LOS DOMINGOS AL MEDIODÍA	OPEN ON SUNDAYS FOR LUNCH DIMANCHE MIDI OUVERT
	ASTEKO ATSEDENA DESCANSO SEMANAL	WEEKLY CLOSING DAY REPOS HEBDOMADAIRE
	OPORRAK VACACIONES	HOLIDAYS VACANCES
	ESPEZIALITATEAK ESPECIALIDADES	SPECIALITIES SPECIALITÉS
	KAZOLATXOAK CAZUELITAS	SMALL DISHES PORTIONS
	PINTXO SARITUAK PINTXOS PREMIADOS	AWARDED TAPAS "PINTXOS" RECOMPENSÉS
	TERRAZA	TERRACE TERRASSE
	UPELATEGI BODEGA	WINE CELLAR CAVE
	OHIZKO SUKALDARITZA COCINA TRADICIONAL	TRADITIONAL CUISINE CUISINE TRADITIONNELLE
	SUKALDARITZA KREATIBOA COCINA CREATIVA	NEW CUISINE CUISINE INVENTIVE
	ERRETEGI ASADOR	GRILL BRASSERIE
	GAURKO MENU MENÚ DEL DÍA	MENU MENU DU JOUR
	KARTA CARTA	SET MEAL CARTE

BARES

11 OTEIZA 
 Licenciado Poza, 27. Tel. 94 441 41 33
 📅 **Sábado mediodía, domingo** (excepto si juega Athletic) y **lunes** noche
 ✨ **15 días después de Aste Nagusia**
 Asador tradicional, materia prima de lujo. Especialidades del país, las mejores chuletas.

12 PORRUE 
 Alameda de Recalde, 4. Tel. 94 423 13 13
 📅 **Domingos** noche
 ✨ **Semana Santa** y **1ª quincena de agosto**
 Asador tradicional modernizado. Producto seleccionado. Vinos selectos.

13 RIPA 
 Ripa, s/n. Tel. 94 424 92 95
 📅 **Domingo** y **lunes** noche
 Materia prima de calidad. Productos del país; carnes y pescados a la brasa.

14 ROGELIO TABERNA 
 Ctra Basurto Castrejana, 7. Tel. 94 427 30 21
 📅 **Domingo** ✨ **Agosto**
 Cocina tradicional de producto, asador de prestigio.

15 ZURIA 
 San Vicente, 6 (H. Husa Jardines de Albia). Tel. 94 424 60 80
 📅 **Domingo** ✨ **Consultar**
 Buen producto asado a la brasa. Cocina vasca renovada. Marco cuidado.

PINTXOS DE VANGUARDIA

1 AITXIAR 
 María Muñoz, 8. Tel. 94 415 09 17
 ✨ **Creatividad desde el clasicismo.** Ander Calvo vuelve a "su" Bilbao, en un local de tradición.

2 BITOQUE 
 Rodríguez Arias, 32. Tel. 94 441 88 30
 📅 **Domingo, lunes.** Noches de martes a jueves
 Alameda Mazarredo, 6. Tel. 94 423 65 45
 📅 **Domingo**
 ✨ **Después de fiestas de Bilbao**
 ✨ **Alta cocina de barra.** Pintxos de vanguardia. Cocina elaborada al momento y en "directo". Darran Williamson crea pintxos de futuro. En Albia, oferta más amplia.

3 EL GLOBO 
 Diputación, 8. Tel. 94 415 42 21
 📅 **Domingo**
 ✨ **S. Santa, Pascua.** Agosto hasta fiestas
 ✨ **Gratinado de txangurro, foie a la plancha,** creaciones novedosas. La barra de mayor calidad del centro de Bilbao. Profesionalidad y simpatía. Lugar de encuentro.

4 GATZ 
 Santa María, 10. Tel. 94 415 48 61
 📅 **Domingo** tarde ✨ **Septiembre**
 ✨ **Bloody mari, steak tar-tar, bacalao al pil-pil.** Clásico local de pintxos creativos. Propuestas de alta calidad y originalidad. En permanente renovación.

5 GURE TOKI 
 Plaza Nueva, 12. Tel. 94 415 80 37
 📅 **Domingo** tarde y **miércoles**
 ✨ **Agosto** antes de fiestas de Bilbao
 ✨ **Sopa de Idiazabal.** Patata rellena de carrillera. Vieira con patata y migas de pastor. Carrillera ibérica. Mejor cocinero de barra de Bilbao 2010 y 2011 (Txapela de Oro). Original y muy creativo. Excelente barra.

6 IRRINTZI 
 Santa María, 8. Tel. 94 416 76 16
 ✨ **Pintxo de cerdo y piña a la mostaza,** setas con foie, croqueta de txipi. Calle de moda, pintxos de diseño, buen ambiente. Local de vanguardia.

7 LA BILBAINA 
 Licenciado Poza, 8. Tel. 94 410 66 79
 📅 **Domingo**
 ✨ **Tradición reelaborada con buena mano.** Aingeru inicia su andadura en solitario, tras haber demostrado oficio y creatividad. Apuesta de futuro.

8 LA GALLINA CIEGA 
 Máximo Aguirre, 2. Tel. 94 442 39 43
 📅 **Domingo** tarde y **lunes**
 ✨ **Pintxos de autor.** Mini espacio con mucho "charme", con creaciones "distintas". Comidas solo con reserva previa.

9 SORGIN ZULO 
 Plaza Nueva, 12. Tel. 94 415 05 64
 📅 **Domingo** tarde
 ✨ **1 semana después de fiestas de Bilbao**
 ✨ **Brocheta de rape y langostinos, croqueta de jamón, queso frito con frutas del bosque.** Amplia propuesta. Imaginación y calidad.

PINTXOS MODERNOS

1 BADEN-BADEN 
 Gran Vía, 75. Tel. 94 442 50 55
 ✨ **Pintxos originales.** Buena barra. Menús correctos. Buena atención al cliente. Agradable terraza.

2 BIL & BOSS 
 Jardines de Gernika, 30 (Miribilla). Tel. 94 656 79 69
 ✨ **Pintxos elaborados originales,** tablas, tortillas, rabas. Excelente local. Apetitoso barra. Junto al nuevo frontón de Bilbao.

3 CRAZY HORSE 
 Avda. de las Universidades, 1. Tel. 94 445 46 15
 ✨ **1 de enero**
 ✨ **Hamburguesas y platos combinados.** Terraza con vistas al Guggenheim. Oferta de bocadillos.

4 CRUZ BLANCA 
 Alda. Urquijo, 80. Tel. 94 427 37 94
 📅 **Domingos** en verano
 ✨ **Creaciones de barra.** Local de alta creatividad y buena cocina.

5 EL HUEVO FRITO 
 García Rivero, 1. Tel. 94 441 22 49
 Licenciado Poza, 65. Tel. 94 427 13 48
 📅 **Domingo**
 ✨ **Pinchos variados.** Callos, manitas. Desarrollada oferta de cocina de barra. Tradición y originalidad en sus pintxos.

6 IZARO 
 Alda Urkijo, 66. Tel. 94 441 10 48
 📅 **Sábado** tarde (salvo partido del Athletic), **domingo** y **festivos**
 ✨ **Viernes** santo
 ✨ **Tortilla, foie.** Micro local de moda por sus pintxos de calidad. Campeón de Tortilla de patata.

7 KANPANTXU 
 Egaña, 6. Tel. 94 642 35 50
 ✨ **2 semanas** antes de Fiestas
 ✨ **Barra.** En una zona de sorprendente animación gastronómica el referente de la oferta de barra.

8 KUKUSOAK 
 Barrenkale Barrena, 18. Tel. 94 416 38 07
 ✨ **Carta amplia de bocadillos creativos.** Original oferta de pintxos y bocadillos.

9 LA TAPA 
 Blas de Otero, 30. Tel. 94 447 48 12
 📅 **Domingo.** **Sábado** tarde en verano
 ✨ **Semana** Santa
 ✨ **Canutillos rellenos, brochetas, flanes de verduras.** Pintxos al momento. Exuberante barra. Propuestas creativas y originales.

10 LASA 
 Diputación, 3. Tel. 94 424 01 03
 📅 **Domingo** ✨ **Semana** Santa
 ✨ **Brocheta de rape con langostino, foie** caliente sobre tosta de patata, carpaccio de gambas. Apetitoso barra -clásica y moderna- y carta de pintxos "al momento". Excelente trato. Lugar de cita.

11 MUNEGORRI 
 Alda San Mames, 43. Tel. 94 410 42 51
 📅 **Domingo** tarde y **lunes**
 ✨ **S. Santa** y después de Aste Nagusia
 ✨ **Talo con chorizo, langostino** salteado, mollejas de cordero. Barra con oferta original de calidad. Tradición bien modernizada. Cocineros con estilo.

12 NEW OR KONPON 
 Licenciado Poza, 33. Tel. 94 427 71 02
 ✨ **Amplia barra.** Lugar de cita, elaboraciones cuidadas. Pintxos calientes.

13 OKELA 
 García Rivero, 8. Tel. 94 441 59 37
 📅 **Domingo** noche (salvo partido Athletic)
 ✨ **10 de julio-4 de agosto**
 ✨ **Pintxos calientes.** Excelente barra. Amplia oferta tradicional y moderna.

14 ORIOTARRA 
 Blas de Otero, 30. Tel. 94 447 08 30
 📅 **Domingo** tarde, **lunes**
 ✨ **Bocadillos.** Decano de los pintxos de Bilbao.

15 PANKO 
 Marqués del Puerto, 4. Tel. 94 424 23 93
 ✨ **Panes y camarones** originales. Renovado espacio con oferta sofisticada y "casual", en torno al mundo del pan.

16 SANTA MARÍA 
 Santa María, 18. Tel. 94 415 05 34
 📅 **Lunes**
 ✨ **1ª quincena** en junio y **2ª** en octubre
 ✨ **Pintxos caseros.** Correcta barra de pintxos creativos y originales.

17 TXINDOKI 
 Blas de Otero, 7. Tel. 94 447 58 00
 📅 **Domingo** (en verano) ✨ **10 días** S. Santa
 ✨ **Milhojas de pisto, capricho de conferencia,** bocata de Módena. Cuidada cocina de barra. Imaginación y buen servicio. Menú del día.

18 ZUGA 
 Plaza Nueva, 4. Tel. 94 415 03 21
 📅 **Domingo** tarde
 ✨ **1 semana** después de fiestas de Bilbao
 ✨ **Foie a la plancha.** Buena barra de pinchos. Mini espacio acogedor.

LOCAL CLÁSICO

1 ALAMEDA 
 Alda Urkijo, 40. Tel. 94 443 50 08
 📅 **Domingo** ✨ **agosto** salvo Aste Nagusia
 ✨ **Felipadas, ensaladilla, anchoa** rellena de calabacín. Su "felipada", sandwich vegetal con anchoa, y su oferta general son un clásico. Guisos de mano femenina y buena cocina en la barra.

2 BASTE 
 María Muñoz, 6. Tel. 94 415 08 55
 📅 **Domingo** tarde y **lunes**
 ✨ **11 julio-11 agosto** y **Semana** de Pascua
 ✨ **Mejillones rellenos, bacalao** al pil-pil, setas. Barra muy tradicional. "Tigres", fritos y cazuelitas como oferta principal. Restaurante.

3 CAFÉ BILBAO 
 Plaza Nueva, 6. Tel. 94 415 16 71
 📅 **Domingo** tarde (en verano domingo)
 ✨ **Pintxos creativos y clásicos.** Raciones. Típico café de principios de siglo, en la plaza Nueva. Barra impresionante, oferta de calidad.

4 EME 
 General Concha, 5. Tel. 94 443 42 98
 📅 **Domingo** y **sábados** en julio ✨ **Agosto**
 ✨ **Triángulos.** Sus populares "triángulos" y "torres" han alimentado a varias generaciones de bilbaínos.

5 IRUÑA 
 Berastegi, 5. Tel. 94 423 70 21
 ✨ **Pintxos** morunos, serranitos, desayunos. Marco magnífico de 1904, restaurado con detalle. Dos barras bien atendidas. Lugar de cita. Menús.

6 LAGA 
 Merced, 2. Tel. 94 416 47 70
 📅 **Domingo** ✨ **Julio-agosto**
 ✨ **Pimientos** rojos asados. Cocina clásica de Bilbao; estirpe culinaria.

7 LEKEITIO 
 Diputación, 1. Tel. 94 423 92 40
 📅 **Domingo** y **festivos**
 ✨ **1ª quincena** agosto
 ✨ **Tortilla** paisana, merluza frita, arroz con almejas. Local clásico. Barra tradicional bien surtida.

8 MONTY 
 Heros, 16. Tel. 94 423 63 36
 📅 **Lunes** ✨ **Semana** Santa y agosto
 ✨ **Hongos con foie, bacalao** al pil-pil, rape, bonito a la plancha. Buena barra de pintxos originales y de temporada. Servicio familiar.

9 NERBIÓN 
 La Naja, 7. Tel. 94 416 91 89
 ✨ **Bocadillos** y ensaladas, oferta sencilla
 Un local especial y muy agradable, con vistas sobre el Casco Viejo. Buena oferta y amabilidad en el servicio.

10 NEW INN 
 Alda Urquijo, 9. Tel. 94 415 40 53
 📅 **Domingo**
 ✨ **Fundidos,** amplia gama de bocadillos, ensaladas, pasta. Bar de bocadillos muy cuidados y buena barra.

11 SOTERA 
 Licenciado Poza, 26. Tel. 94 441 64 83
 ✨ **Bocadillos** de bonito y anchoa, buenos fritos. Excelente barra de pintxos y carta de raciones. Especialidad en pescados y mariscos.

12 TABERNA TAURINA - T. T. DOS 
 Ledesma, 5. Tel. 94 424 07 23 
 📅 **Domingos** y **festivos**
 ✨ **Tortilla** de patata con "divisa", bocadillos calientes. Pintorescas "tasas" clásicas de Bilbao. En la "2" vinos y oferta de calidad.

13 TALOASKA 
 Avda Madariaga, 5. Tel. 94 475 82 64 - 94 475 93 10
 ✨ **Buena barra.** Lubina al horno, bacalao. Honesta cocina clásica, en un amplio local.

14 TOLEDO 
 Gran Vía, 56. Tel. 94 427 16 63
 ✨ **Platos** combinados. Agradable terraza junto al Parque. Buena cocina de cafetería con una oferta elegante.

15 TXIRIBOGA 
 Santa María 13. Tel. 94 415 78 74
 📅 **Domingo** tarde y **lunes**
 ✨ **2ª quincena** julio y **1ª quincena** de agosto
 ✨ **Croquetas, fritos** y "bokatas" al momento. Muy popular local. Amplio horario de cocina. Famosos sus bocadillos y sobre todo sus croquetas.

16 ZIRIPOT 
 Licenciado Poza, 46. Tel. 94 427 05 30
 📅 **Domingo**
 ✨ **Mejillón** relleno, brick de marisco, tortillas. Cálido local con buena barra y especialidades calientes. Terraza. Lugar de encuentro.

CAZUELITAS

1 CAFETERÍA DEL ENSANCHE 
 Henao, 12. Tel. 94 422 40 75
 📅 **Sábados** tarde y **domingos**
 ✨ **Rabo de toro, bacalao,** tortilla de patata. Excelente mano en la cocina. Mejor tortilla de patata de Bilbao 2011-2012.

2 EGUILUZ 
 Perro, 4. Tel. 94 415 02 42
 📅 **Martes** noche y **miércoles**
 ✨ **Julio**
 ✨ **Oferta de callos y morros** a la vizcaína, buenas carnes asadas. Barra de cazuelas, como antaño. Materia prima de calidad. Micro local de estilo.

3 RIO OJA 
 Perro, 4. Tel. 94 415 08 71
 📅 **Lunes**
 ✨ **Pascua** y tres semanas en septiembre
 ✨ **Cazuelitas a la carta.** Txipirones, bacalao. Cuidado y original marco con barra tradicional. Raciones clásicas, oferta variada todo el día.

4 ROTTERDAM 
 Perro, 6. Tel. 94 416 21 65
 📅 **De diciembre** a junio, **miércoles**
 ✨ **2ª quincena** de noviembre
 ✨ **Bacalao,** mollejas, alcachofas (Mendavia). Cocina clásica de mano femenina.

5 SAIBIGAIN 
 Barrenkale Barrena, 16. Tel. 94 415 01 23
 📅 **Lunes** ✨ **Junio**
 ✨ **Ibéricos** y bacalao. Clásico bar "sietecallero". Barra cuidada con productos de calidad, raciones...

6 SWANSEA 
 Rodríguez Arias, 70. Tel. 94 427 74 12
 📅 **Domingo**
 ✨ **2ª quincena** de julio y **1ª** de agosto
 ✨ **Tortilla** de patata. Excelente cocina casera de mano femenina. Tortilla de patatas excelente.

PRODUCTOS DEL MAR

1 ARGOITIA 
 Plaza Nueva, 15. Tel. 94 479 07 97
 📅 **Domingo** tarde ✨ **1ª quincena** agosto
 ✨ **Gambas** a la plancha, ostras, percebes. Las gambas a la plancha son especialidad obligada. Buena mano. Mariscos de temporada.

2 DENA ONA 
 Rafaela Ibarra, 12. Tel. 94 447 05 96
 ✨ **Agosto**
 ✨ **Marisco, bacalao** al pil-pil, rabas y tigres. Cocina clásica del Bilbao de siempre. Barra incomparable. Mariscos selectos.

3 LA CONCORDIA DE BERTENDONA 
 Bertendona, 8. Tel. 94 415 06 39
 📅 **Domingo** tarde
 ✨ **Ostras, bogavante.** Excelente barra. Renovado proyecto con el marisco y el pescado de calidad como argumento.

4 LOS FUEROS 
 Fueros, 6. Tel. 94 415 06 14
 📅 **Miércoles, domingos** y **festivos** tarde.
 ✨ **Gambas** a la plancha, mejillones, percebes. Magnífico marco finisecular. Especialistas en gambas y mojonones a la plancha.

5 MARISCOS ÁNGEL 
 Aretxabaleta, 6. Tel. 94 421 98 43
 📅 **Sábado** tarde, **Domingos** tarde, **Festivos** por la tarde
 ✨ **Agosto** hasta Fiestas
 Marisco y frutos del mar.

6 MENDATA BERRI 
 Alda. San Mamés, 45. Tel. 94 402 93 76
 ✨ **Quince días** después de **Semana** Santa
 ✨ **Mariscos, pescados.** Nuevo proyecto en un "clásico" de Bilbao. Oferta de alto nivel.

7 RIMBOMBIN 
 Hurtado de Amézaga, 48. Tel. 94 421 31 60
 📅 **Domingo** tarde y **lunes**
 ✨ **Cigalita** al Rimbombin, ostras, codillo. Célebre marisquería y lugar de encuentro de taurinos y gente del teatro, desde 1931.

8 SERANTES I, II, III 
 Alda Urquijo, 51. Tel. 94 410 26 99
 ✨ **23 julio-9 agosto**
 Ldo Poza, 16. Tel. 94 421 21 29
 ✨ **Después** de Aste Nagusia
 Alda Mazarredo, 75. Tel. 94 424 80 04
 📅 **Domingo** ✨ **1-15** julio
 Materias primas de buena calidad. Especialistas en marisco.

IBÉRICOS

- 1 **ANTOMAR** 🍷
Ledesma, 14. Tel. 94 424 85 70
📅 Sábado y domingo 🌟 15 días en agosto
* Ibéricos, quesos.
Barra de materia prima. Bocadillitos al momento.
Carta de cocina clásica. Buena bodega tradicional.
- 2 **CASA JESUS**
Gordoniz, 6. Tel. 94 421 31 04
📅 Domingo 🌟 Después de fiestas Bilbao
* Jamón ibérico, queso, cerdo ibérico.
Los ibéricos son eje central de su oferta. Ambiente taurino en Semana Grande.
- 3 **CLAUDIO. LA FERIA DEL JAMÓN**
Esperanza, 9 y 18. Tel. 94 479 02 87 y 416 63 08
📅 Domingo 🌟 Septiembre
Horario de la tienda: L-V:10-14 y 17-21 h S:10-14 y 18-21:30 h
Popular local con ambiente de mesón. Ibéricos de calidad para tapear y/o llevar.
- 4 **EL COLMADO IBERICO** 🍷 🍷
Alda Urquijo, 20. Tel. 94 443 60 01
📅 Domingo
* Jamón ibérico, pan de la casa, carnes ibéricas.
Local multifuncional de producto de alta calidad.
Delicatessen.
- 5 **LA OLLA** 📅 🍷
Diputación, 12. Tel. 94 416 59 65
📅 Domingo de 15:00-18:00 h
* Jamón, fundidos, bonito, en bocaditos y raciones.
Vino Cariñena.
Clásico local de siempre. Buenas preparaciones de barra.
- 6 **LA VIÑA DEL ENSANCHE** 🍷 🍷
Diputación, 10. Tel. 94 415 56 15
📅 Domingo 🌟 17 julio-15 agosto
* Jamón, chorizo, lomo
Barra de máxima calidad. Ibéricos, foies. También tienda "gourmet". Especialista en vinos.
- 7 **MARAKAY CAMPUZANO** 🍷
Plz. Campuzano, 4. Tel. 94 441 30 37
Rodríguez Arias, 26. Tel. 94 441 50 66
📅 Domingo
* Bocadito de jamón, lomo, chorizo ibérico, bonito con divisa.
Amplia oferta de barra y picoteo. Raciones de ibéricos.

VINOS

- 1 **ESTORIL** 🍷 🍷 🍷
Plaza Campuzano, 3. Tel. 94 441 10 33
📅 Dom. tarde 🌟 S.Snt., 20 julio-20 agosto
* Martini, tortillitas, fritos, foie...
Lugar de cita de alta calidad. Terraza envidiable.
- 2 **INDUSI** 🍷 🍷 🍷
García Rivero, 7. Tel. 94 441 71 76
* Asados a la parrilla
Barra de oferta tradicional. Asador esmerado.
- 3 **LA COMPAÑÍA DEL RON** 🍷 🍷 🍷
Máximo Aguirre, 23. Tel. 94 402 48 44
* Aperitivos, ensaladas, ahumados.
Simpático bar. Barra buena. Copas de calidad.
- 4 **MUGI** 🍷 🍷
Licenciado Poza, 55. Tel. 94 441 30 16
📅 Sábados (excepto si juega Athletic)
🌟 16 de julio hasta septiembre
* El vino es su pasión. Cazueltas y picoteo informal.
Taberna tradicional de oferta moderna. Excelente.
- 5 **MUSEO BERRI** 🍷 🍷
Iparraguirre, 4. Tel. 94 424 37 14
📅 Domingo y festivos (sábados en verano)
🌟 15 días antes de fiestas
Propuesta novedosa sobre una antigua idea. Carta, corta, de calidad. Vinos de todo el mundo.
- 6 **SINGULAR** 🍷
Heros, 14. Tel. 94 423 17 43
📅 Domingo
🌟 S. Santa. Del 13 al 31 de agosto
* Especialista en vinos: Locales, nacionales e internacionales. Cervezas y tragos.
Lugar de encuentro. Catas y tienda.
- 7 **XUKELA** 🍷 🍷 🍷
Perro, 2. Tel. 94 415 97 72
* Ensaladas, ahumados, patés, quesos.
Cuidada carta de vinos. Ambiente cálido, barra original.

COMPRAS GASTRONÓMICAS

- 1 **ALASKA**
Marques del Puerto, 10. Tel. 94 415 97 01
📅 Domingo (en invierno)
Horario: 6:30-22 h
Helados artesanos, buen café.
- 2 **ALMA DE CACAO**
Rodríguez Arias, 15. Tel. 902 430 057
Bidebarrieta, 9.
📅 Domingo
Horario: L-S:10:30-20:30 h
Chocolate de alta calidad y estética. "Made in Bilbao".

- 3 **ARRESE** 📅
Gran Vía, 24. Tel. 94 423 40 52
Rodríguez Arias, 35. Tel. 94 405 15 72
📅 Verano domingos y festivos
Horario: L-S: 9:30-20:30 h D: 9:30-14:30 y 17:30-20:30 h
Pastelería tradicional de calidad, fundada en 1852. Trufas.
- 4 **CLUB RANERO**
Alda San Mames, 22. Tel. 94 444 65 41
📅 Domingo y lunes
🌟 Mitad de julio y mitad de agosto
Horario: M-S: 9:30-14:00 h J-V: 18-20 h
Bacalao de alta calidad para llevar.
- 5 **EL RINCÓN DEL VINO**
Euskalduna, 5. Tel. 94 410 47 91
📅 Domingo y festivos
🌟 Última semana de agosto
Horario: 9-14:30 y 16-21 h
Tienda especializada, dirigida por Antonio García.
- 6 **FRUTERÍA CARIDAD**
Gregorio de la Revilla, 23. Tel. 94 441 17 40
Iparraguirre, 1. Tel. 94 424 76 52
Hena, 14. Tel. 94 435 51 46
📅 Domingos y sábado tarde
Horario: 9:00-14:30 y 17:00-20:30 h
Fruta y verdura de temporada. Setas.
- 7 **GELATERIA PISTACCHIO** 🍷
General Concha, 17. Tel. 946 54 75 41
📅 Domingo mañana
Horario: 12:00-23:00 h. Verano: 14:00-23:00 h
D: 17:00-22:00 h
Helados italianos artesanales auténticos.
- 8 **LA PETITE FROMAGERIE** 📅
Alda Rekalde, 24. Tel. 94 424 12 02
🌟 Agosto
Horario: L-V: 10:30-14:00 y 17:00-20.45 h
S y D: 11:00-14:00 h
Quesos de alta calidad, seleccionados y "afinados".
- 9 **LAUTXO**
Fueros, 2 (esquina Correo) Tel. 94 415 43 04
📅 Domingos y festivos
Horario: 10:00-15:00h y 16:30-21:00h.
Buena cocina clásica preparada. Croquetas, pimientos rellenos, especialista en bacalao.
- 10 **LÓPEZ OLEAGA**
Astarloa, 3. Tel. 94 423 03 33
📅 Sábado tarde y domingo
Horario: 9:00-14:00 y 16:30-20:30 h
Ultramarinos clásico del Bilbao de siempre. Amplia oferta en vinos y licores de calidad.
- 11 **MERCADO DE LA RIBERA**
Ribera s/n. Tel. 94 479 06 95
📅 Sábado tarde, domingos y festivos.
Verano tardes cerrado, excepto viernes
Horario: 8:30-14:00 y 17:00-20:00 h
Principal Mercado de Abastos, oferta de lujo a precios asequibles.
- 12 **ORTIZ ALIMENTACIÓN**
Colón de Larreátegui, 27. Tel. 94 424 15 08
📅 Sábados tarde y domingo 🌟 Agosto
Horario: 9:00-13:30 y 17:30-20:00 h
Oferta de productos del país.
- 13 **PASTELERÍA DON MANUEL** 📅
Alda. Urquijo, 39. Tel. 94 443 86 72
Horario: 08:30-21:00 h y D: 09:00-15:00h y 17:00-21:00 h.
Pastelería moderna de calidad. Salón de té.
- 14 **PESCADERÍAS VASCAS**
Astarloa, 1. Tel. 94 423 43 74
📅 Tardes y domingo
Horario: 8:00-14:00 h
Popularmente conocido como "las joyerías vascas".
El mejor pescado de Bilbao.
- 15 **TXORIERRI**
Artecal, 19. Tel. 94 415 45 46
📅 Domingo y festivos 🌟 No
Horario: L-V: 9:00-14:30 y 16:30-20:30 h
S: 9:00-14:30 h
Especialistas en productos del país de calidad.
- 16 **VERDE QUE TE QUIERO VERDE**
Hena, 2. Tel. 94 644 44 50
📅 Domingo
Horario: 7:30-21:30 h
Cocina y productos ecológicos garantizados.
- 17 **VINOTECA MANU MARTIN**
Juan de Ajuriaaguerra 33. Tel. 94 413 22 30
📅 Domingo
Horario: L-V: 9-14:30 y 15:30-20 h. S: 10-14 h.
Enoteca. Tienda y catas. Vinos de "alta expresión".
- 18 **ZURICALDAY** 📅
Dtor Areilza, 38. Tel. 94 427 18 88
Ercilla, 43. Tel. 94 443 57 96
Plaza San José, 3. Tel. 94 424 13 46
Rodríguez Arias, 46. Tel. 94 442 36 76
Horario: 9:30-14:30 y 16:30-21:00 h
La pastelería tradicional de Bizkaia.