

Gastronomía y Enoturismo

# Gastronomy & Enotourism



**BILBAO  
BIZKAIA**  
be basque

**Mercados**

**Propios de aquí**

**El txakoli**

**Restaurantes**

**Platos típicos**

**Pintxos**

**Dulces**

**Eventos**

**Infopráctica**



## Mercado de la Ribera

*i*

Tiene a gala ser **el mayor mercado cubierto de Europa**. Sus 10.000 metros cuadrados están dedicados a la exposición y venta de productos traídos directamente de los puertos pesqueros y de las huertas cercanas. Situado frente a las 7 Calles, marca la identidad de un país mientras cambia de colorido según la temporada. Toda una experiencia.



## Lunes de Gernika

*i*

Todos los lunes **Gernika** se viste de color para presentar los productos de temporada traídos directamente de los “baserris” (caseríos) de la comarca. Si coincide tu visita con el **último lunes de octubre**, el mercado coge su máximo esplendor convirtiendo la jornada en una lúdica experiencia.



## De temporada

*i*

En **primavera** las “antxoas” y verdeles del mar, y de la huerta los guisantes y las habas y de postre cuajadas. El verano nos trae el bonito y el atún, las sardinas, “txipirones”, bacalao y lubinas, también los pimientos, carnosos tomates y puerros. **Otoño** se llena de frutos secos, manzanas y peras; hongos, setas, castañas y patatas y alubias nuevas. Dejamos para el **invierno** las verduras de temporada como la coliflor, el cardo o la berza que acompañan a los frutos de la “txarriboda” (matanza) como las morcillas o los chorizos mientras que el mar trae la élite gastronómica del besugo.



# Propios de aquí



La lista de productos típicamente vascos o que aquí alcanzan esplendor máximo es interminable. Por nombrar alguno, las cebollas rojas de Zalla, los pimientos y alubias de Gernika, las conservas marineras, principalmente el bonito, la miel y los quesos con denominación de origen Idiazabal o de oveja carranzana.



## El vino

*i*

Si hay un producto que identifica muy bien nuestra tierra, que además tiene una gran historia y que sorprende a quienes lo prueban, es el **txakoli**. Un vino muy “de aquí” fruto de una uva autóctona variedad hondarribi, que se degusta muy frío y principalmente en su variedad de blanco aunque también existe el rosado y tinto.



## Las bodegas

*i*

No hay nada mejor que conocer el txakoli en su propio lugar de elaboración. Por esos os proponemos acercaros a alguna de las **bodegas visitables**, siempre en un entorno natural, y hacer una cata.



## Txakolingunea

*i*

Pero si aún quieres conocer mejor este vino, tienes el **Museo del Txakoli, Txakolingunea**. Acércate a la localidad de Bakio y allí encontrarás toda la historia y podrás hacer una cata explicada de este vino en sus diferentes variedades.





## Con estrella

*i*

Puedes intuirlo... los éxitos de estas grandes estrellas de nuestra cocina no son fortuitos. Son el fruto de muchos años de duro trabajo y de una gran pasión. El territorio cuenta con un total de **14 estrellas** repartidas en 12 restaurantes. Sólo te toca elegir, reservar y disfrutar.



## De toda la vida

*i*

Se distinguen porque sus cartas ofrecen los platos más típicos de la cocina tradicional de Bizkaia, y, justo es decirlo, formando parte de lo más genuino de la cocina vasca. En la capital tienes numerosos establecimientos, tanto por el Casco Viejo como por Abando, Basurto... Y, en general, en todos los pueblos del territorio, costeros y de interior, encontrarás esos platos que identifican tanto a la cocina de aquí.



## Cocina de autor

*i*

En su espíritu está el innovar, hacer una cocina moderna, de altísima calidad, que combina imaginación con los mejores productos. Con esta filosofía de búsqueda permanente de nuevos sabores y nuevas fórmulas culinarias, han nacido un buen número de restaurantes, dentro de un ambiente que cultiva el diseño, tanto en el espacio donde se ubican como en la elaboración de los platos. Se extienden por el viejo y el nuevo Bilbao, y por todo Bizkaia.



## La filosofía Slow Food

*i*

En su esencia se encuentra el placer gastronómico dentro de unos ritmos vitales más lentos, tomando como eje el valor de la alimentación y su importancia sobre la calidad de la vida. Una de las premisas del movimiento es motivar a profesionales de la cocina a que utilicen productos locales. Es lo que se denomina "**kilómetro 0**", referido a la cercanía deseada entre los productores y los restaurantes a los que abastecen.

# Platos típicos



## Del mar

La riqueza del cantábrico se traslada a las mesas. Unas buenas “**antxoas**”, “**marmitako**” de bonito, **merluza ondarresa**, “**txipirones**” en su tinta y el **bacalao** en todas sus modalidades: al pil-pil, vizcaína, club ranero o los pimientos rellenos de este pescado tan sabroso... te esperan en cualquier carta. Directos del mar a la mesa.



## De la tierra

La rica huerta de Bizkaia y un ganado cuidado con toda la delicadeza nos ofertan productos de alta calidad para conseguir platos tan exquisitos como un **pisto** a la vizcaína, una buena **menestra** o las riquísimas **alubias** o **pimientos** fritos de Gernika. Hay que dejarse llevar por la tentación de un buen **chuletón** a la brasa.



Hay quien hace de ellos su comida y quien los toma como un delicioso aperitivo frente al que es difícil resistirse. Verás que no es preciso tener mucha hambre, solo dejarse seducir por las delicias que, por su color y apetencia, entran por los ojos.

Las rutas de estos pequeños manjares gastronómicos en miniatura, siguen el mismo camino que las del "txikiteo". El nivel alcanzado en esta práctica culinaria, ha hecho que se realicen numerosos concursos de carácter local y nacional, de mucho nivel y que despiertan un gran interés. Ganar en uno de estos concursos te asegura una selecta clientela.





Dejate tentar por cualquiera de los dulces que ilustran las cristaleras de muchas de las pastelerías clásicas de Bilbao Bizkaia, por las **carolinas** de merengue, que deben el nombre a la hija del pastelero que las creó o los **pasteles de arroz**, receta que, cuentan, proviene de los marineros que los hacían con harina de arroz. Otro clásico es el **pastel vasco** y en navidades el **turrón sokonusko**. Para acompañar un café, es ideal un **bollo de mantequilla**, un **jesuita** o una **cristina**. Hay algunos dulces que están adscritos a su lugar de origen como los **ori-baltzak**, pequeños bizcochos bañados en chocolate blanco o negro naturales de Gernika, los **cocotes** de Markina o las **mantecadas** de Orduña.

Si tienes mal la garganta, unos caramelos de malvavisco, los famosos **santiaguitos**, te vendrán que ni pintados.





## Concursos gastronómicos

Responden a tradiciones arraigadas con la cultura culinaria de cada zona. Se extienden por ferias y romerías, así que haz cuadrar tu agenda porque el disfrute está asegurado. Son famosas las **putxeras** (guiso de alubias) de Balmaseda, el **sukalki** (guiso de carne) de Mungia y Gernika y los días de la **sardina**, el **bonito**, **bacalao** o **marmitako** en las zonas de costa.



## Ferias y fiestas

*i*

En todas las celebraciones festivas que se precien, la gastronomía y las comidas populares no pueden faltar. Es un buen momento para aprender recetas tradicionales o compartir una paella o una sardinada. Siempre regadas con el excelente txakoli de Bizkaia.



## Sociedades gastronómicas

Llamados también "**txokos**". Son sociedades, normalmente privadas, donde un grupo de amigos y amigas (quedan muy pocas donde solo entran varones) se juntan con el fin de disfrutar de una jornada de cocina, elaborada allí mismo, y en la mejor compañía. Si alguien te invita a su "sociedad" siéntete con fortuna y no renuncies a la invitación, es "lo más".

**BILBAO TURISMO** [www.bilbaoturismo.net](http://www.bilbaoturismo.net)

**TURISMO BIZKAIA** [www.visitbiscay.eus](http://www.visitbiscay.eus)

**EUSKADI TURISMO** [www.turismo.euskadi.eus/es](http://www.turismo.euskadi.eus/es)

**NEKATUR/AGROTURISMOS** 943 327 090 · [www.nekatur.net](http://www.nekatur.net)

## OFICINAS DE TURISMO

### BILBAO

BILBAO TURISMO 944 795 760

· Plaza Circular, 1 Edificio Terminus

· Alameda de Mazarredo 66

AEROPUERTO 944 031 444

### BIZKAIA

#### BAKIO

946 193 395 · [www.bakio.org](http://www.bakio.org)

#### BALMAEDA - ENKARTUR

94 680 29 76 · [www.visitenkarterri.com](http://www.visitenkarterri.com)

#### BARAKALDO BEC (Bilbao Exhibition Centre)

944 995 821 · [www.barakaldo.org](http://www.barakaldo.org)

#### BERMEO

946 179 154 · [www.bizibermeo.eus](http://www.bizibermeo.eus)

#### DURANGO

946 033 938 · [www.turismodurango.ne](http://www.turismodurango.ne)

#### ELORRIO

946 820 164 · [www.visitelorrio.com](http://www.visitelorrio.com)

#### GERNIKA-LUMO

946 255 892 · [www.gernika-lumo.net](http://www.gernika-lumo.net)

#### GETXO

944 910 800 · [www.getxo.eus](http://www.getxo.eus)

#### GORLIZ

946 774 348 · [www.gorliz.eu](http://www.gorliz.eu)

#### KARRANTZA-HARANA

946 806 928 · [www.karrantza.org](http://www.karrantza.org)

#### LEKEITIO

946 844 017 · [www.lekeitio.org](http://www.lekeitio.org)

#### MENDATA

946 257 204 · [www.mendata.eus](http://www.mendata.eus)

#### MUNDAKA

946 177 201 · [www.mundakaturismo.com](http://www.mundakaturismo.com)

#### ONDARROA

946 831 951 · [www.ondarroa.eus](http://www.ondarroa.eus)

#### ORDUÑA

945 384 384 · [www.ordunaturismo.com](http://www.ordunaturismo.com)

#### OROZKO

946 122 695 · [www.ozkoudala.com](http://www.ozkoudala.com)

#### PLENTZIA

946 774 199 · [www.plentzia.org](http://www.plentzia.org)

#### PORTUGALETE

944 729 314 · [www.portugalete.org](http://www.portugalete.org)

#### SANTURTZI

944 839 494 · [www.turismo.santurtzi.net](http://www.turismo.santurtzi.net)

#### SOPELA

944 065 519 · [www.sopelaudala.org](http://www.sopelaudala.org)

#### SOPUERTA

946 504 750 · [www.sopuerta.biz](http://www.sopuerta.biz)

#### TRUCIOS-TURTZIOZ

946 109 604 · [www.turtzioz.org](http://www.turtzioz.org)

## GENERAL

### EMERGENCIAS 112

### INFORMACIÓN GENERAL 010

(para llamadas desde dentro del término municipal de Bilbao)

944 010 010 (para llamadas desde fuera del término municipal de Bilbao)

### OFICINA CUERPO CONSULAR

944 706 426

### ATENCIÓN CIUDADANA

944 241 700

### INFORMACIÓN GENERAL CARRETERAS

011

### OBJETOS PERDIDOS

944 204 981

## TRANSPORTE

### AEROPUERTO

Bilbao-Loiu · 913 211 000 (AENA)

944 869 663

[www.aena.es](http://www.aena.es)

### CRUCERO Y FERRY

Ferry Bilbao-Portsmouth 902 108 147

[www.brittanyferries.es](http://www.brittanyferries.es)

### TRENES

Estación de Abando Indalecio Prieto (Renfe)

Plaza Circular, 2 · 902 320 320 · [www.renfe.com](http://www.renfe.com)

Línea 3 de metro (EUSKOTREN)

Zazpikaleak · 944 333 333

[www.euskotren.eus](http://www.euskotren.eus)

Estación de la Concordia; FEVE Bilbao

Calle de Bailén 2 · 944 250 615

[www.renfe.com/viajeros/feve](http://www.renfe.com/viajeros/feve)

### AUTOBUSES

Termibus (Estación de autobuses)

Gurtubai 1 · 944 395 077 · [www.termibus.es](http://www.termibus.es)

Bilbobus (Autobuses municipales)

944 790 981

[www.bilbao.eus/bilbobus](http://www.bilbao.eus/bilbobus)

Bizkaibus (Autobuses, provincia y aeropuerto)

946 125 555 · [www.bizkaia.eus](http://www.bizkaia.eus)

### METRO BILBAO

946 855 000 · [www.metrobilbao.eus](http://www.metrobilbao.eus)

### TRANVÍA

944 333 333 · [www.euskotren.eus](http://www.euskotren.eus)

### TAXIS

Radio Taxi Bilbao

944 448 888 · [www.taxibilbao.com](http://www.taxibilbao.com)

Tele Taxi

944 102 121 · [www.teletaxibilbao.com](http://www.teletaxibilbao.com)

Radio Taxi Nervión

944 269 026 · [www.radiotaxinervion.com](http://www.radiotaxinervion.com)

### SEVICIO PRESTAMO DE BICICLETAS

Bilbaobizi

946 564 905

## MUSEOS EN BILBAO

### GUGGENHEIM BILBAO MUSEOA

[www.guggenheim-bilbao.eus](http://www.guggenheim-bilbao.eus)

### MUSEO DE BELLAS ARTES

[www.museobilbao.com](http://www.museobilbao.com)

### MUSEO DIOCESANO DE ARTE SACRO

[www.eleizmuseoa.com](http://www.eleizmuseoa.com)

### MUSEO MARITIMO RIA DE BILBAO

[www.museomaritimobilbao.eus](http://www.museomaritimobilbao.eus)

### MUSEO DE PASOS DE SEMANA SANTA

[www.museodepasosbilbao.com](http://www.museodepasosbilbao.com)

### MUSEO TAURINO DE BILBAO

[www.plazatorosbilbao.com](http://www.plazatorosbilbao.com)

### MUSEO VASCO / EUSKAL MUSEOA

[www.euskal-museoa.eus](http://www.euskal-museoa.eus)

### MUSEO DE REPRODUCCIONES ARTISTICAS

[www.bilbokoberreginenmuseoa.eus](http://www.bilbokoberreginenmuseoa.eus)

### ATHLETIC CLUB MUSEOA

[www.athletic-club.eus](http://www.athletic-club.eus)

### EUSKARAREN ETXEA

[www.azkuefundazioa.eus](http://www.azkuefundazioa.eus)

### MUSEO ARQUEOLOGICO

[www.bizkaikoa.bizkaia.eus](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus)

## ESPACIOS NATURALES

### RESERVA DE LA BIOSFERA DE URDAIBAI

944 650 822 · [www.turismourdaibai.com](http://www.turismourdaibai.com)

946 870 402 (Ihobe) · [www.ekoetxea.eus](http://www.ekoetxea.eus)

### PARQUE NATURAL DE GORBEIA

Centro de Interpretación Parketxe de Areatza

946 739 279

[www.areatza.net](http://www.areatza.net)

[www.gorbeiaeuskadi.com](http://www.gorbeiaeuskadi.com)

### PARQUE NATURAL DE URKIOLA

946 814 155 · [www.urkiola.net](http://www.urkiola.net)

### PARQUE NATURAL DE ARMAÑÓN

946 806 257 688 884 330

[www.visitenkarterri.com](http://www.visitenkarterri.com)

## MUSEOS EN BIZKAIA

### POR LA COSTA

#### MUSEO DEL PESCADOR Bermeo

[www.bizkaikoa.bizkaia.eus](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus)

#### MUSEO MARÍTIMO RÍA DE BILBAO Bilbao

[www.museomaritimobilbao.eus](http://www.museomaritimobilbao.eus)

#### MUSEO PLASENTIA DE BUTRÓN Plentzia

[www.museoplentzia.org](http://www.museoplentzia.org)

#### RIALIA MUSEO DE LA INDUSTRIA Portugalete

[www.portugalete.org/ES-ES/RIALIA](http://www.portugalete.org/ES-ES/RIALIA)

#### CENTRO DE INTERPRETACION SANTURTZI

ITSASOA / PESQUERO AGURTZA Santurtzi

[www.turismo.santurtzi.net](http://www.turismo.santurtzi.net)

#### PUENTE BIZKAIA Las Arenas (Getxo) /Portugalete

[www.puente-colgante.com](http://www.puente-colgante.com)

#### CENTRO DE PATRIMONIO MARÍTIMO DE LEKEITIO

[www.faro-lekeitio.org](http://www.faro-lekeitio.org)

#### TXAKOLINGUNEA

Bakio · [www.bizkaikoa.bizkaia.eus/txakolingunea](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus/txakolingunea)

#### URDAIBAI BIRD CENTER

[www.birdcenter.org](http://www.birdcenter.org)

#### EKOETXEA URDAIBAI

<http://www.ekoetxea.eus>

### POR EL INTERIOR

#### MUSEO SIMÓN BOLÍVAR Ziortza-Bolibar

[www.simonbolivarmuseoa.com](http://www.simonbolivarmuseoa.com)

#### MUSEO DE ARTE E HISTORIA DE DURANGO

[www.turismodurango.net](http://www.turismodurango.net)

#### MUSEO DE LAS ENCARTACIONES Sopuerta

[www.enkartermuseoa.eus](http://www.enkartermuseoa.eus)

#### FERRERIA EL POBAL Sopuerta

[www.visitenkarterri.com](http://www.visitenkarterri.com)

#### MUSEO EUSKAL HERRIA Gernika-Lumo

[www.bizkaikoa.bizkaia.eus](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus)

#### FUNDACIÓN MUSEO DE LA PAZ DE GERNIKA

Gernika-Lumo · [www.museodelapaz.org](http://www.museodelapaz.org)

#### CASA DE JUNTAS DE GERNIKA

Gernika-Lumo · [www.gernika-lumo.net](http://www.gernika-lumo.net)

#### MUSEO VASCO DE LA HISTORIA DE

LA MEDICINA Y DE LAS CIENCIAS

“JOSÉ LUIS GOTI” Leioa

[www.ehu.eus](http://www.ehu.eus)

#### MUSEO DE OROZKO Orozko

[www.orozkomuseoa.eus](http://www.orozkomuseoa.eus)

#### MUSEO DE LA MINERIA DEL PAIS VASCO

Gallarta · [www.meatzaldea.eus](http://www.meatzaldea.eus)

#### MUSEO DE LA HISTORIA DE BALMASEDA

Balmaseda · [www.visitenkarterri.com](http://www.visitenkarterri.com)

#### BOINAS LA ENCARTADA MUSEOA Balmaseda

[www.bizkaikoa.bizkaia.eus/laencartada](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus/laencartada)

#### MUSEO VALENTÍN DE BERRIOTXOA Elorrio

[www.museoberrio-otxo.com](http://www.museoberrio-otxo.com)

#### TORRE LOIZAGA, MUSEO DE COCHES

ANTIGUOS Y CLÁSICOS Galdames

[www.torreloizaga.com](http://www.torreloizaga.com)

#### ECOMUSEO DEL CASERIO VASCO /

EUSKAL BASERRIA Artea

[www.euskalbaserria.com](http://www.euskalbaserria.com)

#### CENTRO DE INTERPRETACIÓN

DEL CINTURÓN DE HIERRO Berango

[www.berango.net](http://www.berango.net)