

IRRMINTZI

prensa & friends



GPS
11870
Brutus
Calle 20
Click Magazine
De viajes,
DT
Femina
Hola.com
Lur
Max

...

top 11 en Bilbao

del 48001 al 48015 a vista de pájaro

1 Bar Irintzi

Calle de Santa María 8

944 167 616

11870.com/pro/bar-irintzi

☆ guardado por
30 personas

14 opiniones

puntazo gastronómico - cool -
imprescindible - atestado - cocina
de autor - pintxos abstractos



bocadorada: "Los mejores pintxos de la ciudad, seguramente también los más innovadores".



Pernan: "Si no quieres quedarte out, y codearte con lo más cool, el Irintzi sigue siendo el must de Bilbao".



2 Guggenheim Bilbao Museoa

Avenida Abandoibarra 2

944 359 000

11870.com/pro/guggenheim-bilbao-museoa

☆ guardado por
26 personas

12 opiniones

impresionante -
arquitectura - arte
contemporáneo



pantagruel: "Lo mejor es su arquitectura. Siempre se descubre algo nuevo, un rincón, un reflejo, una sombra, un destello, es obra de un genio, sin más".



lita: "Si no lo conoces, piensa en una escapada a Bilbao".



3 Asia Chic

Calle del músico Ledesma 30

944 231 186

11870.com/pro/asia-chic

☆ guardado por
21 personas

11 opiniones

sushi - asiático - menú
- teppanyaki - japonés -
tailandés - chino



Daisyworld: "Una decoración muy acertada, un servicio rapidísimo y una comida genial hacen de este restaurante la mejor opción de comida asiática de Bilbao".



Gentexcelente: "Lo más recomendable en este sitio, es reservar para la plancha teppanyaki. Te sientan en una mesa de 8 personas alrededor de la plancha donde el cocinero prepara el menú, y es super divertido".



4 À Table

Calle Dos de Mayo 18

944 154 766

11870.com/pro/a-table

☆ guardado por
19 personas

13 opiniones

bistrot - céntrico - maridaje
- vasco-francés - coqueto -
romántico



dicky: "Lo más parecido a comer en un Bistrot parisino en la cosmopolita y enrollada calle Dos de Mayo de Bilbao".



June: "Me gustó mucho. El local muy acogedor, con carteles franceses, música de Edith Piaf, velitas en las mesas...".



11870.COM

Irrintzi Pintxos & Friends

Calle de Santa María 8

España > Vizcaya > Bilbao

teléfono: +34 944 167 616



fotos (8)

guardado por 10 personas



BocaDorada dice: "Los mejores pintxos"

En el casco viejo, son los mejores pintxos de la ciudad, seguramente también los más innovadores. También de los más caros, aunque hay sitios igual de caros y peores en calidad.

Hay que tener en cuenta que los pintxos del Irrintzi por ser tan sofisticados en algunos casos hay que probarlos en su punto, normalmente cuando se sacan a la barra. Se veis que sacan pintxos en ese momento, aprovechad entonces, porque luego se quedan fríos y no es lo mismo.



secciones: bar, comer muy bien, taberna

etiquetas: bar, casco viejo, pintxos

cambios hace 4 meses



Pernan dice: "Los pintxos abstractos, los mejores"

Reuniones de modernos a todas horas, si quieres pasar desapercibido y no encontrarte con gente, pues como que no, ahora que, si no quieres quedarte out, y codearte con lo más cool, el Irrintzi sigue siendo el must de Bilbao.

Eso sí, los pintxos están buenos.

(texto: Mildred Roper)

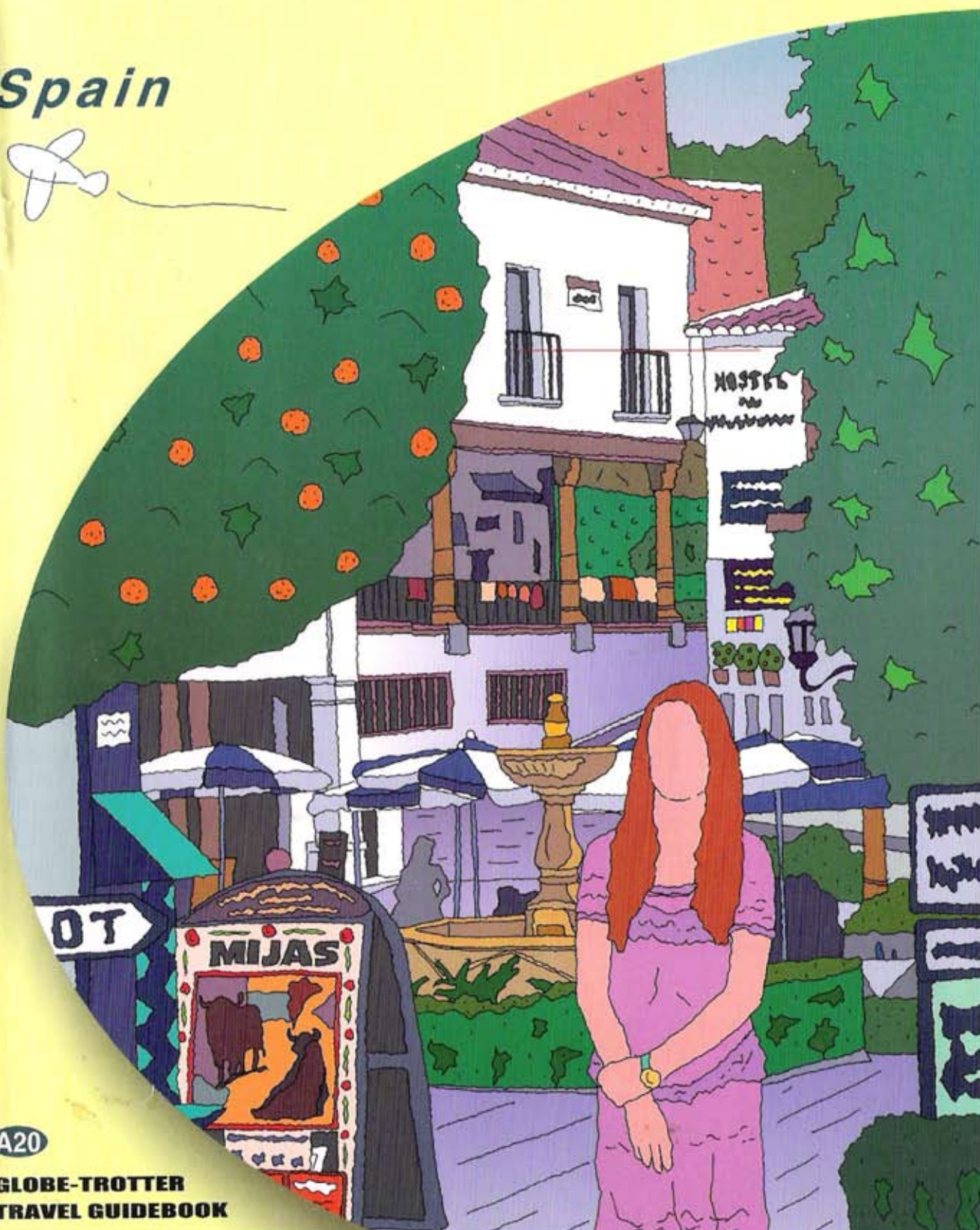
地球の歩き方

www.arukikata.co.jp

'07~'08

スペイン

Spain



A20

GLOBE-TROTTER
TRAVEL GUIDEBOOK

Pinchos

旧市街で ピンチョス食べ歩き

日本でも流行中のフィンガーフード、ピンチョスPinchos（バスク語はPintxos）。バスク地方が発祥といわれ、ここビルバオでもオーソドックスなものから創作系まで、それぞれの店が味を競っている。バルが軒を連ねる旧市街で、ピンチョスの食べ歩きを楽しもう！

シュケーラ

Xukela

DATA

Map P.379

Perro 2

☎944 159 772

🕒13:00～15:30、

19:00～24:00

🚗無休

🚗V

まるでお菓子のように美しく盛りつけられたピンチョスは、食べてしまうのがもったいないほど。コンテストで受賞した経験をもつ本格派だ。日替わりで20種類ほど並ぶピンチョスはひとつ€1.20。



1 店の壁には絵画や写真がずらり 2 上から／生ハムとピーマン、ズッキーニとカツオと乾燥トマト、サーモンとウナギの稚魚

ガッツ

Gatz

DATA

Map P.379

Santa Maria 10

☎944 154 861

🕒月～木 13:00～

15:00、19:00～23:00、

全・土 19:00～24:00、

日・祝 13:00～15:00

🚗9月 🚗不可

こもコンテストで受賞している有名店。伝統的なバスク料理をベースにしたものなど、30種類ほどのピンチョスが揃う。ボリュームがあるので、食べ過ぎないようにご注意。ひとつ€1.40～1.60。



1 コンテストの賞品が飾られた店内 2 左上から／キノコ、ポテトのフライ、ズッキーニのフライとヨークハム、サーディン

イリンツィ

Irrintzi

DATA

Map P.379

Santa Maria 8

☎944 167 616

🕒9:30～23:00（土～

24:00、日～22:00）

🚗無休

🚗不可

グラスに入ったものや寿司をアレンジしたものなど、創作系ピンチョスが20～30種類並ぶ。どれも独創的で美しく、見るだけでも楽しめる。甘いデザート系ピンチョスもある。ひとつ€1.30。



1 2001年にオープンしたモダンなバル 2 左上から／豚肉とパイナップル、チーズクリームとお米、バーベキュー、鳥の巣

夏休みは、10日間の特別な旅へ！

世界一周ブック付き。

BRUTUS[®]

2006 8/1 特別定価 680円

10日間のバカンス計画



特別付録

世界一周
BOOK

世界39か国&41都市
データ付き

ボツワナ
「純粋なる静寂」と魅惑のサファリ。

アメリカ
大自然とネイティブの聖地、2,000キロ。

スペイン
極楽バスク料理食べ尽くしの旅。

カナダ・アラスカ／
「ANCIENT FUTURES」by 石川直樹
弘前／「A to Z」展への軌跡by 奈良美智

3 XUKELA

気楽な店だがピンチョスに注目。コンクール優勝の本格派だ。

壁という壁は大小さまざまな額縁で埋め尽くされている。中身は写真だったり、ポスターだったり、種々雑多。「大洪水で店がぐちゃぐちゃになった後、お客さんたちが持ってきてくれたんだ」と主人。カウンターの上の天井近く、横棒線が引いてあって、それが大洪水の水位。そして、そこに、溺れて手を振る主人が描かれている。よく見ると、その手にはチャコリのグラスが。なんとも愉快だ。ピンチョスは創作系が中心。



●シュケラ/Perro, 2☐(34)944-159-772。13時～15時、19時～23時。無休。シュケラというのは仔犬のこと。通りの名も仔犬の意。だから店のトレードマークは仔犬。ピンチョスは30種ほど。

左・上から/ズッキーニにフォアグラ、タラ燻製にピーマン、鶏のトサカ各1.2€。

4 RIO OJA

本格バスク料理もある煮込みバル。食堂的使い方もいいかも。

店内のあちこちにあるタイルの絵がかわいい。タイル画家として知られる人の作品だという。カウンターに大鍋が並ぶ姿はユニーク。威風堂々な主人は常に店のど真ん中で客の動向に目を光らせ、きびきび動く。ちょっと強面だが、いいおじさんだから安心を。ホタルイカの墨煮、ラムとポテトの煮込み、牛のトリッパ煮、ラムの臓物煮込みにバエリアと、料理はバラエティーに富む。ゆっくりテーブルに座って晩ご飯するにもいい店だ。



●リオ・オハ/Perro, 4☐(34)944-150-871。9時～23時。月曜休。先代から続くオヤジ系バル。煮物系が自慢、ていうかピンチョスは見えず煮物ばかり。バスク名物タラのビルビルも。全17種。

左・上/タラの赤ピーマン煮リオ・オハ風8€、下/タマネギ、ニンニク入りの牛肉団子煮6€。

1 VICTOR MONTES

黒服店員もいる落ち着いたバル。のはずが、中も外も大混雑。

ビルバオの旧市街の真ん中、ヌエバ広場に面したバル。造りは超クラシックだが、店自体は1983年の開店。実はこのあたり一帯が、83年に大洪水に見舞われている。だから、その年にリニューアルしたり、それを機にオープンした店が多いのだ。さてここ、もともとは100年以上続くデリが母体。バル商売は新参者である。立ち飲みスペースは小さく、奥と2階がレストランに。夏は広場に席を設け、ビアガーデン的展開も。



●ビクトル・モンテス/Plaza Nueva, 8☐(34)944-157-067。10時～23時(金・土・日・祝)。日曜休。ピンチョスは冷蔵、温製合わせて35種。同じ広場の一角で、デリカテッセンも経営。

左・上から/赤ピーマンに豚肉の塩詰め、クリームチーズに生ハム、カツオのトロ各1.3€。

2 IRRINTZI

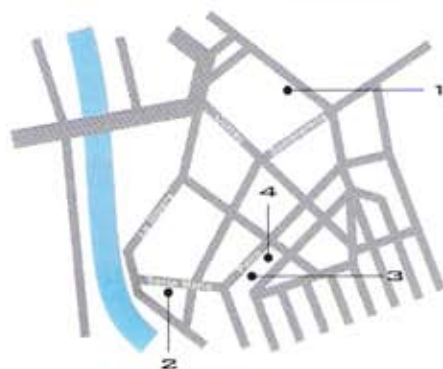
インテリアもピンチョスも新しいスタイルを提案。個性的だ。

2001年オープン。旧市街に似合わぬ今風バルに、当初は人が寄りつかなかったとか。1年ほどは様子見客ばかり。でも、36歳の女主人マリアの作り出すオリジナリティーあふれるピンチョスのせいか、老若男女を問わずわんさか訪れる繁盛店に。ベレー帽のじいちゃんも、杖つきながらやってくる。「伝統的なバスク料理をベースに楽しみながら作っています」。クラシック系から飛んでる系まで、ピンチョスは見ているだけでも楽しいぞ。



●イリンツィ/Santa Maria, 8☐(34)944-167-616。9時～23時(金・土・日・祝)。無休。2001年オープンのかっこいい系バル。オリジナリティーあふれるピンチョスが30種ほど。

左・上から/豚肉グリル、ナス炒め、オリーブとイワシと唐辛子、ワンタン各1.3€。



ビルバオの旧市街がまたいい。異国の町って感じにもかかわらず、郷愁を感じてしまうのはなぜなんだろう。サン・セバスティアンほどの密集度ではないけれど、バル多し。そして、ありがたいことに安いんだ。新傾向の、「イケイケ」店もあって、ホッピングは楽し。



IRRINTXI

Irrintxi significa 'grito' en euskera, y este bar es el último grito en pintxos en Bilbao. Ambiente moderno, gente joven y restauración de diseño que algunos clientes llaman posh. Nació como un local alternativo a los bares clásicos de pintxos y ya se ha hecho un hueco entre los clásicos del casco viejo. No tienen una especialidad, sino una carta extensísima con nombres tan sugerentes como popieta de langostino con pilpil de miel. Sirvanse.

BILBAO. Santa María, 8. Tel. 944 167 616



NOVEDADES

Ojitos de cristal te miran por doquier. Son las Lolitas, unas personitas que viven en una tienda-taller llamada Novedades, en el Raval. Estas muñequitas de trapo de vanguardia, que van desde la mod hasta la pantojil, conviven con *craft products* (hechos a mano) como originales bolsos de ganchillo con pedrería, mantones, camisetas, faldas, vestidos, cinturones y broches confeccionados por Millorona (Nuria Brunet).

BARCELONA. Peu de la Creu, 24. Tel. 933 291 636



HOUSE OF FLYS

Es la firma de gafas de sol favorita de Bono (U2), Cypress Hill, los surfers de California y las strippers de Los Ángeles y Las Vegas. En la tienda de Madrid hay 250 modelos para probarse: desde rockers hasta punkis. Y están estudiadas para frenar la luz en la ciudad, la playa, la montaña y la discoteca. Según su dueño, Juan —distribuidor de la firma desde hace 14 años—, sus creadores «están al borde de lo políticamente correcto». Hace un año abrieron otra tienda en Tarifa.

MADRID. Belén, 7. Abre de 17.15 a 20.30 h. www.flysmadrid.com



ANTI

Para los chicos que quieren vestir diferente nació hace ya dos años Anti, una tienda especializada en ropa street, para conseguir un estilo muy casual. Venden sobre todo zapatillas y es en lo que más éxito tiene, ya que se pueden encontrar rarezas y ediciones limitadas de Nike Skate. Además cuentan con otras marcas punteras como Carhartt, Independent, Etnies, DC o Vans. Ropa cómoda con un toque alternativo: camisetas, gorras, bermudas...

VALENCIA. Guillem Sorolla, 31, y Cerrajereros, 4. Tel. 963 155 529

28
DESTINATION
BILBAO48 HOURS IN...
BILBAO

EMILY O'SULLIVAN VISITS THE VIBRANT BASQUE CITY – A HOTBED OF INNOVATION, DESIGN, GOURMET CUISINE AND ARCHITECTURAL BRILLIANCE

Air Links

Flies to Bilbao from Dublin on Tars, Thurs and Sat

Why go

Bilbao is a city with its feet firmly placed in the 21st century. This proud, forward-thinking metropolis has forged a new identity over the last 15 years, transforming itself from a gritty industrial port to a bold modern city swathed in confidence. What makes Bilbao such a compelling destination is that it's got the mix so right. The Casco Viejo (Old Town) retains all its historic charm, while along the river the shimmering titanium fish scales of the Guggenheim set the pace for some of Europe's most exceptional architectural developments. Everywhere you look, a grand project is underway, bringing a real sense of life and vitality to the riverbanks and giving the city a gloss and gleam that's pitted against the soft warm stone of its weathered Neoclassical structures. The grand streets of the 19th-century interior of the city are heaving with Philippe Starck-designed shopping centres, smart restaurants and innovative *pintxo* (pronounced "pincho") bars serving up some of the best Basque bites around. It's impossible not to be seduced by the pace of life here: joggers bob along the promenade by the river, smart suited businessmen drink wine in the glorious lunchtime sunshine, and children play happily in the city's abundant green spaces. Life is good, and don't the locals just know it.

What to do

There are tourists that arrive in Bilbao and see nothing more than the Guggenheim (guggenheim-bilbao.es; adults, €8), such is the power and pull of Frank Gehry's iconic masterpiece. Situated at the edge of the river with a craggy mountainous outcrop behind it, the Guggenheim's sculptural sweep of muted glimmering silver scales inspires a feeling of awe like few other structures in the world. Giant science-fiction-like spiders by Louise Bourgeois prowl the exterior, while Jeff Koons's enormous floral work, *Puppy*, is constantly surrounded by camera-crazed tourists. But the formidable beauty of this building itself is not to be underestimated. Hours could easily be passed just gazing at it; it bewilders and entrances with a profundity that really takes you by surprise. Inside, there's a collection of Basque modern and contemporary art, as well as some vast installations, such as Richard Serra's *The Matter of Time*, and temporary exhibitions including the current *The Luminous Interval: The D. Daskalopoulos Collection*. And after all that culture, it may feel a little superficial to resort to consumerism, but the shop at "El Goog" is a great little find with wonderful jewellery, bags and postcards.

The Bilbao Fine Arts Museum (museobilbao.com; adults, €6) is just a few paces from the Guggenheim, but it is undeniably overshadowed by it, and very unfairly so. Comprising a historic structure with a cleverly conceived modern extension, the museum has an impressive collection that stretches from the 12th century to the present day, covering artists such as El Greco, Goya and Van Dyck to Gauguin, Francis Bacon and Antoni Tàpies. The newer part of the building is flooded with daylight, and affords wonderful views of the surrounding area through floor-to-ceiling windows. And best of all, while culture-seekers gather en masse at the Guggenheim, the Fine Arts Museum is blissfully quiet and peaceful.

Bilbao's Casco Viejo couldn't contrast more sharply with the dramatic modern development taking place along the riverbanks, but follow the walkway down Paseo de Urbitarte along the Nervión River and you'll be delivered to Bilbao's historic core, where the sense of light and modernity recedes and you enter a medieval tangle of old streets and plazas. The dark, appealingly scruffy architecture and the small, atmospheric shops and cafés are vastly different from the daring architectural brilliance of the Abandoibarra district. Old *pintxo* bars line the narrow lanes opening out onto majestic squares such as the Plaza Nueva, which is lined with great places to eat and drink (don't miss Café Bar Bilbao) and is a social focal point for the district.

Located just outside the centre in the fashionable and affluent district of Getxo (pronounced "gesho") is a structure that has been described as Bilbao's Eiffel Tower. A Unesco World Heritage Site, the Vizcaya Bridge links the districts of Portugalete and Getxo and was built in 1893 by Alberto Palacio, a disciple of Gustave Eiffel. You can take a lift to the viewing platform or jump on and grab a ride, along with cars and other passengers, to the other side where there are pleasant walks along riverbanks lined with some of Bilbao's most impressive mansions.

Where to eat

The bright gastronomic torch of San Sebastián tends to leave Bilbao somewhat in the shade, but this is a city that isn't content to languish on the sidelines when it comes to food. The *pintxo* culture here is thriving with fabulous little tapas bars scooping some of Spain's top food awards. Eating is an all-day activity; people graze, moving from one bar to another, and the formality of a sit-down meal is often dispensed with in favour of high-grade snacking. Critically acclaimed Bitoque de Albia (Alameda Mazarredo 6; tel: +34 944 236 545; bitoque.net) is currently one of the most popular spots, with an informal bar-style space with sparse seating and a fast turnover. Downstairs you can enjoy a sit-down meal at a slower pace. The selection of wines and tapas here is highly regarded by locals, so grab a glass of light, chilled *txakoli* wine and a bite of squid stuffed with chive jam, and relax.

Just down the road, Café Iruña (Jardines de Albia; tel: +34 944 245 529; cafedeilbao.net) – easily Bilbao's most famous eatery – offers a complete contrast to the low-key gastro cool of Bitoque. Lavish, Moorish, intricately tiled and dating back to 1903, the 300sq m of space thrums with chat as locals and tourists all vie for one of the coveted tables. If you can't manage to sit down, don't panic, the bar area might be squidgy but it's good fun. And whatever you do, don't order at the bar and then take a table – the waiters will make a point of telling you off. And we speak from experience.

Irrintzi (Santa Maria St; tel: +34 944 167 616; irrintzi.es) has more of a local flavour – it's popular with a business crowd at lunch and evolves into a slightly younger scene in the evening. The *pintxo*s here are abundant and seriously good, but the bar is small, busy and has a very high turnover. It's not somewhere to linger. ►



It is entirely possible to spend a weekend in Bilbao and never actually stop for a sit-down meal, but there are some impressive places for slightly more formal dining. Restaurante Yandiola (Alhondiga Bilbao; tel: +34 944 133 636; yandiola.com) boasts a kitchen that is rooted in Bilbao's culinary history with dishes that are brought up to date with a contemporary twist. The dining room is refined and upscale, while the beautiful terrace space, La Terraza, is ideal for a more relaxed snack and a cocktail in the balmy summer months.

Where to drink

It's nearly impossible to separate eating from drinking in Bilbao. The culture just doesn't allow for it; wherever you find wine, you'll find a few tasty snacks, too. In some places, though, the focus does lean more to the liquid side of things. Garo Café (C/Urquijo 6) is a large, comfortable, hip option with a long bar lined with tapas. It attracts a young, vivacious crowd, and while you'll definitely get better bites elsewhere, it's a good choice for a pre-dinner drink.

Bilbao is a buzzy, studenty city, and you only have to step inside Kafe Antzokia (C/San Vicente 2) to understand where they all hang out. It might not be a great place for a daytime drink – there's no natural light inside this theatre-style space – but there's a hip grungy scene here with music and DJs after-dark.

For bar-hopping Bilbao-style, head to the Plaza Nueva in the Casco Viejo. The beautiful old square is framed with bars, and crowds spill out onto the square drinking cold beers and chilled wines. In summer, there's no nicer place to be.

Where to shop

The grand, elegant 19th-century centre of Bilbao, which takes in the districts of Moyúa, Abando, Ensanche and Indautxu, is traversed by the Gran Vía Don Diego, the city's commercial and financial artery. Here, you'll find a genteel smattering of big-name stores, as well as smaller old cigar shops. But this is Bilbao, and innovation is never far away, as evidenced by the Alhondiga Bilbao on Alameda Recalde. Reflecting the city's irrefutable vanguard vision, the project was spearheaded by Philippe Starck, and yields a space within that can only be described as an "urban area." Dark and moody, the vast ground floor has a dreamy quality thanks to the overhead swimming pool with its transparent floor. While it's more of a public space at the moment (there's a mediatech, cinema and restaurants), there is a good arts and culture-related store called Shopa, with fashion, design, wine and oil products, and funky brightly coloured children's gear.

Design-wise, two essential stop offs are Persuade (Villarias 8), a super-cool double-pronged shopping experience that incorporates fashion and furniture, and Tokyo Story (Arbolantxa 6), a charming modern vintage furniture store. Hard to find, but encapsulating Bilbao's off-beat spirit Traka Barraka (Dos de Mayo 3) is a gem of a store in La Vieja, with divine printed dresses and quirky accessories. It's not too expensive and is filled with colourful,



THE GUGGENHEIM'S SCULPTURAL SWEEP OF MUTED GLIMMERING SILVER SCALES INSPIRES A FEELING OF AWE LIKE FEW OTHER STRUCTURES IN THE WORLD

unique pieces. And for a taste of old-school Bilbao, don't miss the dark, frenetic Mercado de La Ribera, one of the biggest covered markets in Europe. It was built in 1929, but exudes a strangely medieval atmosphere, with a glut of fresh fish and shellfish stands, as well as other local gastro favourites.

Where to stay

The bus, metro and the trams work efficiently in Bilbao, so wherever you choose to stay it's easy to get around. The Gran Hotel Domine Bilbao (hoteles-silken.com; doubles from €225) is probably the city's most impressive modern hotel with a heart-stoppingly dramatic lobby and neat, comfortable rooms. It's directly opposite the Guggenheim, so ask for a room facing onto it for views that will take your breath away. Just down the road the stylish Miró Hotel (mirohotelbilbao.com; rooms from €105) takes a more minimalist approach with streamlined rooms and stylish bathrooms. It still boasts a great location, with the Museum of Fine Arts pretty much on your doorstep.



From the airport

Not only is it quick to get from the airport on the public bus into Bilbao, it's also incredibly cheap (about €1.30). The Bikaibus leaves every 40 minutes and takes about 20 minutes to reach town. Best of all, near the end of the journey, you emerge from a tunnel to face the stunning Guggenheim.

Getting around

Bilbao enjoys an efficient and easy-to-work-out public transport system. The Metro Bilbao was designed by Sir Norman Foster, and is clean and stylish; the tramway is extensive and buses are plentiful.

Costs

The city is a very affordable place to visit, especially if you stick to tapas and pinxos. Beers and coffees come in at under €2 a pop, but things do get expensive in mid-range restaurants, so check prices before you book.

Staying longer

One of the star attractions close to Bilbao is the charming coastal town of San Sebastián. It's famous for its top-notch food, with an stunning collection of Michelin-ited restaurants, and if you're after a few days' relaxation by the sea, there's no better place.

Need to know

If you're in the city for a few days, get a Bilbao Card. You can buy a one-day, two-day or three-day card, with discounted public transport travel, discounts in museums, shops, restaurants, leisure establishments, shows and other services. bilbao.net

Further reading

Wallpaper® Guide to Bilbao

Essential websites

bilbao.net



La Terraza



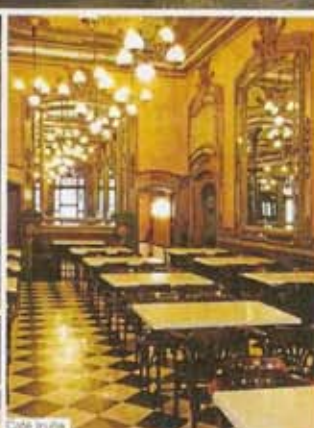
Guggenheim Bilbao



Kale Anticorona



Restaurante Yndale



Cafe Inula



Alfardiga Bilbao



Mercado de la Ribera



Zuberoa bridge



Cafe Inula



Riviera Story

clickair

DICIEMBRE - ENERO 2008/09
EJEMPLAR GRATUITO - FREE COPY

click

magazine

CIUDAD DE FUTURO

BILBAO

CITY OF THE FUTURE

Budapest

Vestidos para
la opereta

Hitting the
high notes at
the Operetta

DENTRO/INSIDE: MALLORCA | CAPRI | ESQUI DOLOMITAS | MARCAS BELGAS | ATENAS



{11}

Barcelona

11 Bread & Butter: moda urbana

Panorama

16 CULTURAL

Hollywood in Capri

El festival de cine recala de nuevo en la bonita isla frente a Nápoles

18 La Italia más moderna

El Palazzo Grassi exhibe la flor y nata del arte italiano moderno

20 PERSPECTIVAS

Moda con "duende"

Juana Martín, gitana y diseñadora

22 A LA CARTA

Ambientes originales

Comer en el cielo o cenar a oscuras: todo para abrir el apetito

25 ESCAPARATE

Las tiendas más dulces

Chocolate para regalar o disfrutar

26 Marcas belgas

Un pequeño país con mucho que ofrecer

29 ECOTERAPIA

Cromoterapia

La Casa del Pintor en Tenerife

Infiltrados

30 Málaga

Estrella Morente adopta a la ciudad de sus hijos

Atenas... confidencial

82 Anafiotika

El barrio de la Acrópolis



{32}

La regla de oro del *pintxo*: tiene que ser lo suficientemente pequeño para poder comerse con la mano

reportajes

32 BILBAO

Una vez pasada la resaca post-Guggenheim, esta vibrante ciudad del norte de España, apuesta por convertirse en una dinámica ciudad de servicios

40 ESQUIAR EN LOS DOLOMITAS

El glamour y la ostentación de la estación Cortina d'Ampezzo en los Alpes italianos van de la mano del esquí con clase y la buena comida

46 BUDAPEST

La opereta, género entre la ópera y el musical, arrasa en la capital húngara. El teatro principal esconde, además, preciados tesoros en su vestuario

52 MALLORCA

Las grandes firmas tienen su origen en pequeños pueblos del interior de la isla

58 NEGOCIOS

La energía solar revoluciona Sevilla y Casablanca

+ 65
clickair
CLICKINFORMACIÓN
Información de interés para el pasajero

+ 72
DESTINOS
Lugares para entrar en calor en la red clickair

{72}



03

100

105

108

11

120

128

134

136

21

245

251

258

267

270

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

hasta carpas, ya no es ese sitio tan triste que era antes. Y otra cosa que ha estado muy bien es la red de *bidegorris* (carriles de bicis). Bilbao es una ciudad muy cómoda para vivir, quizá necesitaríamos más zonas verdes", dice Iker Urreta que, junto con su mujer Nerea y su hijo Angee de dos años, 'practican' un sábado al mediodía una de las tradiciones bilbaínas más arraigadas, ir de *pintxos*. Los bares del casco viejo de Bilbao, la Plaza Nueva y los de la calle Diputación compiten para presentar los más elaborados *pintxos*, que los bilbaínos toman al mediodía, especialmente los fines de semana. La costumbre es ir de bar en bar, todo ello regado con

Pintxo sublime del bar Irrintzi (dcha). La buena mesa y Bilbao van siempre juntos

Bilbao prides itself on great food – even the bar snacks, such as this concoction from Irrintzi (at right), are sublime

after ordering one of the traditional accompaniments, *txacoli* (the local white wine) or perhaps a *zurito* (a small glass of beer). The presentation is crucial, and the bars often have a splendid selection. Such is the prestige of making good snacks that every year during May and June since 1997, many city bars have competed for the Golden Beret, the award for the best pintxo.

Last year, the winner was Bitoque. To give an idea of the level of preparation that goes into these pintxos – and remember, it's just a bar snack – this was the description of the lucky winner: "Fine potato hearts, streaky bacon and a touch of cheese."



txacoli (vino de la tierra) o un *zurito* (la mitad de una caña de cerveza). Las barras no desmerecen los escaparates de cualquier diseñador famoso. Todos los años desde 1997, durante los meses de mayo y junio, compiten de verdad para ganar la Txapela de Oro al mejor *pintxo*.

En la última edición el ganador fue el bar Bitoque y para darse cuenta del grado de elaboración del *pintxo* agraciado, esta fue su descripción: "yemas de patata, panceta y aire de queso"; todo siguiendo la regla de oro del *pintxo*: que sea suficientemente pequeño para que se pueda comer con las manos.

La buena mesa y Bilbao van siempre juntos. Desde el clásico Perro Chico hasta la novedad del Restaurante la Mina. Su propietario y chef Álvaro Garrido ofrece un riquísimo menú degustación con productos de primera calidad. "La materia prima es de temporada y la compramos a diario aquí en frente, en el Mercado de la Ribera". La Mina (se llama así porque está encima de una



Los bares bilbaínos compiten por la Txapela de Oro

Bilbao's bars compete for the Golden Beret, the award for the best bar snack



To be considered, each pintxo must meet the most important criterion: it must be small enough to be held in the diner's hand.

Bilbao and good eating are practically synonymous. Here you will find everything from the classic Perro Chico to the novelties of La Mina. The owner and chef of the second of these, Alvaro Garrido, offers a tasting menu that is delightful yet delicate and uses only the finest quality produce. "All the ingredients are seasonal and we buy them in the morning, right over there in the Ribera Market."

La Mina, so-called because it is built over an old iron mine, is in the Marzana dock area, between the Ribera and San Antón bridges in old Bilbao. The San Antón Bridge is the oldest of the city's 13 river crossings and it appears on the city's coat of arms along with the church of the same name. The real bridge links the city's left bank with the old quarter (known here as "the Seven Streets") and the former suburb of Atxuri. These areas, the city's oldest, are the latest focuses for redevelopment

de Viajes

www.deviajes.es



HUESCA
Casas rurales
en el prepirineo

GOTENBURGO
El diseño sueco en
su máximo esplendor

LA ISLA DE LOS TESOROS TENERIFE

Rincones desconocidos, playas auténticas y nuevos hoteles



COGNAC

Saborea una ruta
entre valles, ríos
y viñedos

MÁLAGA

Te invita a su estreno

**FINES DE
SEMANA**
IDEAS
ORIGINALES



Y ENTRE PASEO Y PASEO...

Desde el pasado abril, el Ayuntamiento organiza un programa de paseos a Bilbao La Vieja y al Bilbao Vanguardista (reservas: ☎ 94 435 60 36), de jueves a sábados.

Otra alternativa es ver el Boche –como se le conoce cariñosamente a Bilbao– desde el funicular de Artxanda (sale de la Plaza del Funicular, domingos y festivos, de 8.15 a 22 h). Haz un alto en la cafetería La Orilla (del hotel Hesperia Bilbao) y prueba el pincho de foie sobre lecho de piña y sus croquetas de chipirón (2,50 €).



pela a la mejor barra. Aquí, no te pierdas los morritos de ternera a la plancha con puré de patata.

La mítica calle de García Rivero concentra más opciones. Degusta en Okela (nº 8) el lomo asado relleno de hongos (1,80 €). En Gaztandegi (nº 10), el pincho de queso de cabra con dulce de manzana (1,80 €). En Zamakolako (nº 7), el milloja de berenjena. Y en El Huevo Frito, el calabacín relleno de calamar con salsa de chipirón.

Cerca, en la calle Diputación, prueba en Lasa (nº 3) el pincho de calabacín, padrón e ibérico o el de jamón, queso rebozado y setas a la plancha. Ambos por 1,50 €. Y en El Globo (nº 8), que ganó la Txapela de Oro en 2006, el de changurro gratinado (2,30 €).

Al otro lado de la Gran Vía, tres sabrosas propuestas: La Gallina Ciega (Máximo Aguirre, 2), El Bistrot, y El Malecon-ento (Heros, 21), con su rollito de queso y ensalada de puerro.

POR EL CASCO VIEJO

En la zona antigua lo mejor está en Irrintxi (S. María, 8): desde su hamburguesa vegetal con polvo de gusanitos, al ajoblanco con gelatina de sandía y langostino escabechado o el bacalao cremoso con costra de queso. Todos a 1,40 €. Pegado queda Gatz (S. María, 10), que este año ha ganado la Txapela a la mejor barra. Tiene bacalao al pil-pil y rollito de calabacín con anchoa por 1,60 €. En otro de los más bulliciosos, el Santamaría (S. María, 16), los pinchos cuestan 1,50 € y el de seta rellena de foie es delicioso.

La Plaza Nueva te espera con propuestas como Sorgin Zulo, con una emulsión de sandía y mango, rollito de queso y bacon (1,65 €). En la esquina opuesta abre sus puertas el Zuga (P. Nueva, 4): salmonete rebozado con salsa americana y chipirón (1,65 €) o taco de atún con vinagreta, aceite de perejil y balsámico de Módena (2 €).

EL GLOBO

Prueba su premiado pincho de micuit de pato con cobertura de chocolate blanco y reducción de Oporto.



EL BRISTOT

Este local (en Juan de Ajuriaquerra, 13) tiene bocados tan sabrosos como su revuelto de setas, champiñones y jamón ibérico, y su rollito de queso con gulas (1,40 €).



EL HUEVO FRITO

Si te cuesta elegir, aquí la opción más segura es degustar el pincho del mes, como el de huevo frito sobre lomo y pimientos.

ZUGA

Una dulce delicia de este local es el mousse de leche, cacao, avellanas y azúcar con coulis de mango y wantung, una tortilla oriental.



SORGIN ZULO

Pide el rolló de queso de cabra con salmón ahumado y cebolla caramelizada en este local, situado en Plaza Nueva, 12.



BILBAO

Picoteo de alta escuela La capital vizcaína, repleta de apetitosas tabernas de toda la vida, ha revolucionado el mundo del 'pintxo' y del 'poteo'. Te contamos lo último que se cuece en sus fogones.

TEXTO Y FOTOS Pepo Paz Saz



BITOQUE

Darren (un inglés que abrió su local hace apenas año y medio) ha puesto patas arriba el mercado vizcaíno de cocina en miniatura. Su yema de panceta, pata y aire de queso (2,80 €) se ha alzado con la Txapela de Oro 2008.

El desembarco, hace ahora diez años, del fenómeno Guggenheim dió un vuelco radical a todas las facetas de la capital vizcaína, incluida la gastronómica. Además de la flamante *Muestra de Bares de Pintxos*, que se celebra desde 1997, el efecto superación se hace patente con nuevas propuestas que entusiasman la vista y el paladar.

Antes de lanzarte, conoce algunas cuestiones prácticas. La primera es que la modernidad del mini bocado está muy extendida: es imposible reducirla a un barrio, porque siempre encontrarás un pequeño templo fuera de ruta. La segunda, la mejor hora es de 13.30 a 15.30 h, y a partir de las 20.30 h. Y, por último, muchos

locales preparan sobre la marcha sus delicias: así que tómatelo con calma y verás tu espera recompensada por un universo de sabores.

DE CALLEJEO ENABANDO

Comienza en el Ensanche, con referencias como el Bitoque (Rodríguez Arias, 32) y su latita de pulpo confitado con aire de mar (2,80 €) o la vieira asada con patata violeta y oro (3,50 €).

La calle Licenciado Poza está plagada de buenos pinchos. En el New Orkonpon (nº 33) prueba el risotto de hongos trufados (2,40 €) o los anillos de pollo de corral con almíbar tostado (2,50 €). Otro local surtido es Muñegorri (Alameda San Mamés, 43), que en 2007 ganó la Txapela de Oro 2008.

Darren, al frente del Bitoque.



Ajoblanco con gelatina de sandía y langostino escabechado, en pintxo.



HOTELES EN VANGUARDIA

La Alameda de Mazarredo concentra muchos de los exclusivos hoteles abiertos en Bilbao tras la llegada del Guggenheim. Uno de ellos es el Miróhotel (Alameda de Mazarredo, 77. ☎ 94 661 18 80 y www.mirohotelbilbao.com). Abrió a finales de 2002 con un diseño realizado por el modista Antonio Miró. Tiene 46 habitaciones dobles, 6 individuales y 5 semi suites, además de spa, gimnasio y una colección fotografía contemporánea. Las estancias son muy luminosas y están decoradas de manera minimalista. Desde 107 €.



FOTO: LURRAK.COM



PECATA MINUTA. Una referencia fundamental en las largas y divertidas noches bilbaínas.



FOTO: LURRAK.COM

AYER Y HOY... Arriba, *Puppy*, el enorme perro floral que se levanta frente al Guggenheim y el bar del modernísimo Hotel Domine, también junto al museo. Abajo, una tradición centenaria: ir de *pintxos*.

SÁBADO: POR EL CENTRO

Hora de conocer lo más genuino de Bilbao, el Casco Viejo. *Pintxos*, ambiente, compras... Con lluvia o sin ella, siempre hay motivo para compartir un vino de la tierra, el *txakoli*. Conviene perderse sin rumbo por las Siete Calles (Somera, Artecalle, Tendería, Belosticalle, Carnicería Vieja, Barrencalle y Barrencalle Barrera) y la Plaza Nueva, con sus 64 arcos apoyados en columnas toscanas. En el barrio predominan las viviendas tradicionales con miradores y las típicas tiendas pequeñas, aunque cada vez hay más locales dedicados a las nuevas tendencias. La catedral de Santiago es el edificio más antiguo del Casco Viejo y el Mercado de La Ribera, uno de los más singulares.

Uno de los puntos fuertes del centro son las barras llenas de pintxos

Entre los grandes atractivos de la zona están las barras atestadas de *pintxos*, ese sano ritual del *txiquiteo* que siempre tiene hueco en la agenda. Visita obligada es **Gatz** (Santa María, 10. Tfno.: 94 415 48 61), con su bacalao al pil pil como buque insignia de su oferta de *pintxos*. En el 8 de la misma calle, la barra del **Irrintzi** (tfno.: 94 416 76 16) siempre está bien surtida. En el 6 de la Plaza Nueva, **Bilbao** (tfno.: 94 415 16 71) es otra buena elección. En **Izartegi** (Carnicería Vieja, 13. Tfno.: 94 416 98 62), preparan una deliciosa tortilla de patatas. Sirvan estos nombres como orientación, porque en Bilbao casi todas las barras merecen mención especial.

Esta urbe tampoco anda corta de opciones nocturnas. En **Pecata Minuta** (Mazustegui, 4), siempre hay excusa para la juerga; como en **Badulake** (Hernani, 10), que se adapta, según la hora del día, a las necesidades de los clientes. Para los que busquen música en directo, **Azkena** (Ibáñez de Bilbao, 26), y **Congreso** (Uribitarte, 8), para los que prefieran la escena electrónica.

DOMINGO: ESPACIOS ABIERTOS

Tras la tempestad (o la fiesta), llega la calma. Un paseo por la ría puede ayudar a despejarse. Desde el Ayuntamiento, se puede llegar hasta Deusto -donde se pueden reponer fuerzas en **Oriotarra** (Blas de Otero, 30. Tfno.: 94 447 08 30), con una sugerente carta-, cruzar el puente de Calatrava y volver hasta la Gran Vía, zona comercial por excelencia, y también en lo que se refiere a la buena mesa (en la calle de Ledesma lo saben bien).

El Ensanche de Bilbao destaca, entre otras cosas, por la arquitectura. Es el contrapunto del Casco Viejo por su ordenada red de calles, plazas y jardines. El Palacio de la Diputación es uno de los mejores ejemplos de arquitectura ecléctica de España; y la Plaza Moyúa, con su trazado barroco, cuenta en su entorno con algunos de los edificios más notables de la ciudad, como el Palacio Chávarri o el Hotel Carlton. Y lo mejor de todo es que buena parte de esta zona es peatonal. Ha cambiado Bilbao y conocerla ahora hace difícil imaginar cómo era antes de que Foster, Gehry y Calatrava llegaran a la ciudad. **DT**

ALOJAMIENTO

- 1. HOTEL DOMINE.** Alameda de Mazarredo, 61. Tfno.: 94 425 33 00. Desde 160 € la doble.
- 2. HOTEL SHERATON.** Lehendakari Leizaola, 29. Tfno.: 94 428 00 00. Consultar ofertas.
- 3. HOSTAL BEGOÑA.** Calle Amistad, 2. Tfno.: 94 423 01 34. Desde 49 € la habitación doble.
- 4. PENSIÓN MARDONES.** Jardines, 4. 2º. Tfno.: 94 415 31 05. Desde 45 €.

ESPAÑA



n° 42

Magazine trimestriel
Office Espagnol du Tourisme/Paris
Hiver 2007

Valence a le vent en poupe

Interview
José Salinas,
l'homme de
l'America's Cup

Enate
**Le vin
nouveau**

BILBAO NE S'EST PAS ENDORMIE SUR LES LAURIERS DE SON MUSÉE GUGGENHEIM. DU MÉTRO AUX PONTS, DES BOUTIQUES AUX PINTXOS, LA VILLE NE CESSE DE FAIRE PEAU NEUVE. QUELQUES NOTES D'AVANT-GOÛT POUR UN WEEK-END D'AVANT-GARDE.

de Bilbao. On ne présente plus le musée Guggenheim (2), de Frank O. Gehry, mais on reste toujours coi devant les effets de lumières sur son manteau de titane. Jusqu'en février, on pourra y visiter 100 % *África*, expo qui présente la collection privée du collectionneur suisse Jean Pigozzi. On rendra aussi visite à *Mamá*, l'araignée de plus de dix mètres conçue par la Française Louise Bourgeois, juste derrière le musée. De là, on rejoindra l'avenue des Universités en traversant la passerelle



Padre Arrupe, un bijou d'ingénierie en bois et acier. Et pour se déplacer, on privilégie le métro (3), œuvre de Norman Foster, dont les bouches en verre et acier, les "fosteritos" – du nom de leur créateur –, sont admirables. Les quartiers d'affaires de l'Ensanche et d'Abandoibarra sont devenus un vrai musée de l'architecture des XX^e et XXI^e siècles. Les projets signés César Pelli, López Chollat, Isozaki, Peña Ganchegui ou Legorreta n'ont pas fini de nous faire retourner à Bilbao.

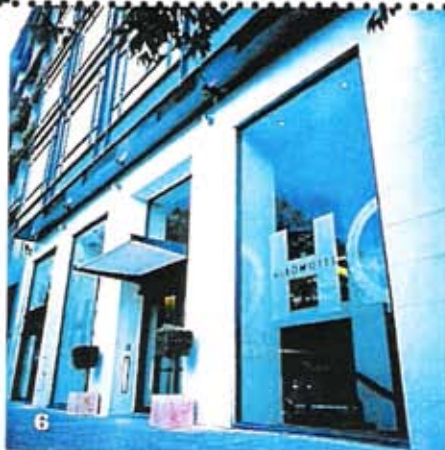


locaux : fromage d'Idiazabal, cidre, civelles et txacoli, vin frais et acidulé qui les accompagne à merveille. Si le lèche-vitrine vous ouvre l'appétit, c'est le quartier idéal pour déjeuner dans des bars à pintxos, dont certains proposent des bouchées d'avant-garde (4). Sur la plaza Nueva (5) et dans les rues Perro et Santa María, vous trouverez Urdiño, Ambogoto Bigarrena, Zuga, Irritzio Gatz. Pour le café et un peu de repos, deux établissements centenaires : le Café Boulevard, sur la rue Arenal, et l'Iruña, dans les jardins d'Albia.



• SE LOGER /

Le Gran Hotel Domine Bilbao, 5 étoiles, boudé l'ostentation et invite à la réjouissance. Les classiques de la déco du XX^e siècle meublent chambres et parties communes, tandis que sa terrasse se penche sur les volutes du musée Guggenheim, et que son bar et son restaurant sont grands ouverts à ceux qui veulent s'y inviter, clients de l'hôtel ou non. Même esprit au Miró (6),



petit hôtel design 4 étoiles, premier boutique-hôtel de la ville, dont la collection d'art et de photographies égaient les salons. Le NH Palacio de Oriol, 5 étoiles, petit palace qui met aux pieds du visiteur la baie d'El Abra, a conservé le glamour aristocratique du Bilbao des années 1900, sans pour autant négliger le confort contemporain. www.granhoteldominebilbao.com www.mirohotelbilbao.com www.nh-hotels.com

til alle de kvinder du er

FEMINA

NR. 12 | 28,95 KR.
24. MARTS 2011

STINE BRAMSEN FRA ALPHABEAT:

*"Jeg er bange
for at blive kvalt
i et forhold"*

BOLIG

**RENE LINJER
I HERSKABS-
LEJLIGHED**

REJSE

**BETAGENDE
BILBAO**
I SPANIEN

UHM ...

SKØNNE SANDWICH
til frokost, i mad-
pakken eller som
nem aftensmad

4 nye
madkort
SLANK NU
+ Få styr på
din søde tand

TEMA

**HVAD TROR DU PÅ?
GUD, BUDDHA, ODIN**

TV-vært Lotte Thor
fandt støtte i troen,
da hun blev syg

MODE

FIRE LOOK TIL JOBBET

Råt, feminint, kjole eller habit

**+ BLONDER OG
BALLERINAER**

UBD



5 701837 000021 12

12 fantastiske forårsfund – se dem på femina.dk/mode

Det berømte Guggenheim-museum er lige fascinerende i dagslys, som når solen er gået ned.



Bilbao ligger i Baskerlandet i det nordlige Spanien.

Bilbao

Baskerlandets grimme ælling

Bilbao er på bare et par årtier gået fra at være en snavset industriby til at blive en chik kulturmetropol. Det spektakulære Guggenheim-museum er det store trækplaster, men den baskiske hovedstad kan også byde på et historisk centrum, trendy hoteller og tapas i verdensklasse.

AF MALENE LUNDAHL · FOTO: LARS THESTRUP

← de la Ribera, som siden 1929 har tilbudt handlende alt fra tørrede serranoskinker og chorizopølser på snor til modne Manchego-oste og friske grøntsager. Især underetagens fiskemarked er en oplevelse: Kassevis af sølvglinsende sardiner, enorme tunfisk og blæksprutter så store som dametasker langes over disken i et rasende tempo. Kom tidligt på dagen.

DRØMME OM SELVSTÆNDIGHED

At Bilbao er en del af Baskerlandet – Euskadi, som regionen også kaldes – er man som besøgende ikke længe om at opdage. Alle vejskilte står på to sprog – spansk og baskisk – og overalt ser man det baskiske flag, som med sine hvide og grønne korslagte striber på en rød bag-

grund er tydeligt inspireret af englændernes Union Jack. Baskisk tales i både folkeskoler og på højere læreranstalter, og TV sender både sport og underholdning for at fremme det baskiske sprog. Regionens selvstændighedsdrømme ledes både af det nationalistiske parti PNV og af den forbudte terrorbevægelse ETA, som siden dannelsen i 1959 har mange hundrede liv på samvittigheden. ETA har flere gange i årenes løb (senest i efteråret 2010) erklæret våbenhvile, men freden er indtil nu altid blevet brudt. Baskerlandet har i dag eget politi og regionalt selvstyre, som tager beslutninger om bl.a. uddannelse, kultur og boligpolitik. Om fremtiden vil byde på et selvstændigt Baskerland, tør kun de færreste spå om. ■



Til bords i Bilbao

Bilbaos indbyggere elsker at gå ud og tage en bid, og byen har bogstavelig talt et spisested på hvert hjørne. Tapas spises både tidligt og sent, mens middagen sjældent indtages før kl. 22.

MADKUNST PÅ MUSEET

Restauranten i Guggenheim Bilbao har køkken i særklasse og er udråbt til landets ledende inden for moderne baskisk cuisine. Forvent køkkenkunst og perfekt opvartning, som til fulde er prisen værd. Er du heldig, sidder der en international kunstner ved bordet ved siden af ...

Avenida Abandoira 2

www.restauranteguggenheim.com

PINTXOS MED VENNERNE

Den trendy bar Irrintzi i den gamle bydel har ordene "Pintxos & friends" som sit motto. De to ord dækker præcist over, hvad den travle tapasbar kan tilbyde: Noget skønt til gaven og godt selskab. Sid i baren, og nyd synet af små tapas-kunstværker, som bæres ind. Sesamstegt reje med guacamole, serranoskinke med aubergine og vagtelæg eller ande-rillette med sprød æblechips. Calle Santa Maria 8

www.irrintzi.es

AUTENTISK BASKISK KØKKEN

La Guria er en familiedrevet succes, som har leveret klassisk baskisk køkken siden 1920. Spis i bistroens uformelle omgivelser, eller vælg restauranten med bløde gulvtæpper og komfortable læderstole. Hvis ikke du vil spise som den eneste i lokalet, så kom tidligst kl. 22 (!).

Gran Via 66

www.restauranteguria.com

TAPAS OG TRADITIONER

Café Bar Bilbao serverer traditionelle tapas med udsigt til Plaza Nueva livlige mylder. Cafeen, som indvendigt er dekoreret med håndmalede klinker og ædelt træ, fejrer sit 100-års jubilæum i 2011 og har en trofast kundegruppe, som liiiiige stikker hovedet ind til en bid eller et glas.

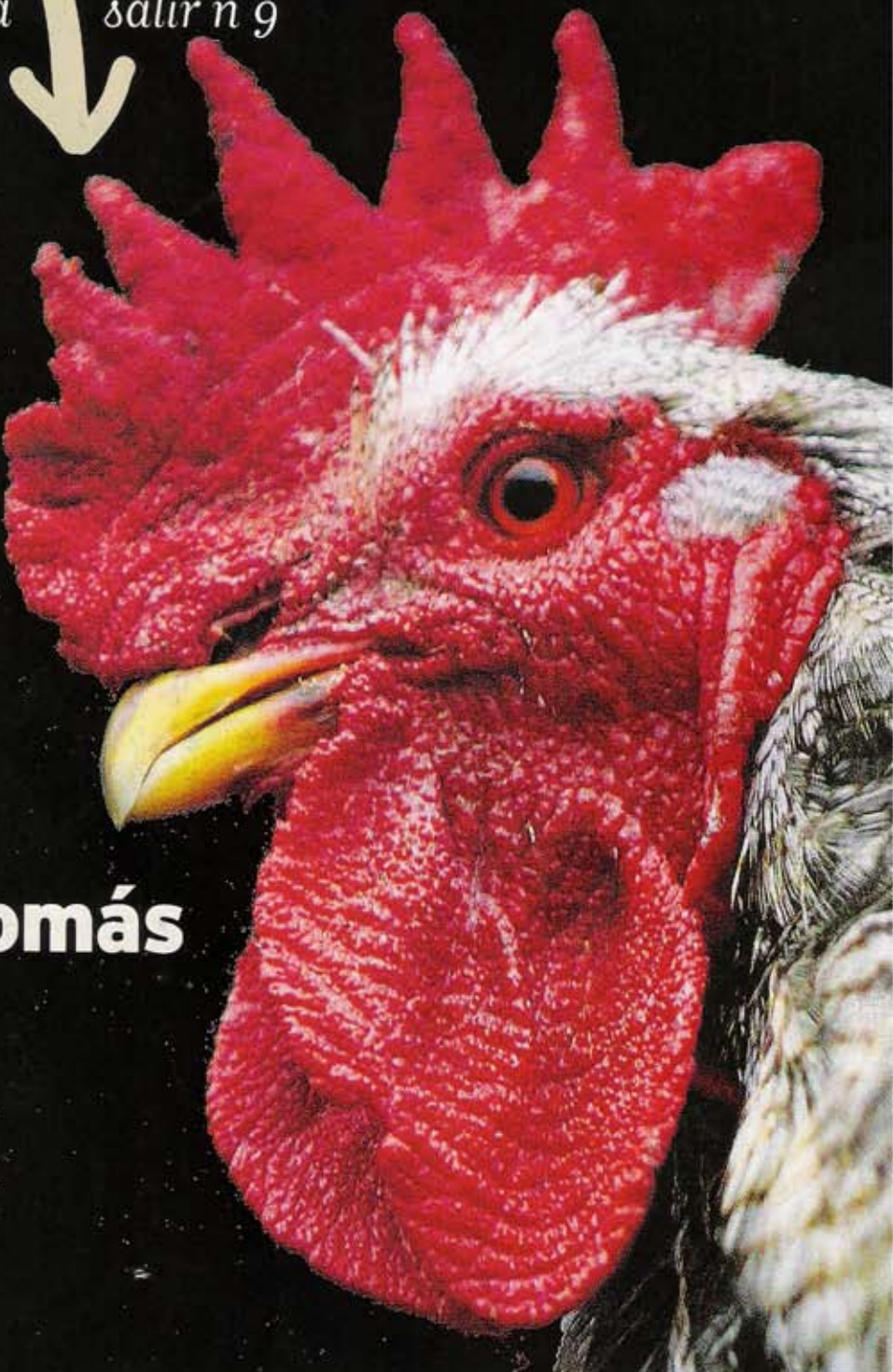
Plaza Nueva 6

www.bilbao-cafebar.com

Del 14 de diciembre al 20 de diciembre / **EL CORREO** / www.elcorreodigital.com

GPS

guía para salir n°9



Planes

Santo Tomás sale de compras



tendencias

comer

cine

REGALOS SORPRESA • PROPUESTAS PARA NO COCINAR • 'DESEO, PELIGRO'

GPS

guía para salir nº 109

*Planes: Un recorrido por
Casa Primicia, Casona Micaela y
Muga, tres bodegas muy especiales*

Vinos divinos

comer

música

cine

ESPECIAL ALUBIADAS • RAMMSTEIN EN EL BEC • LUNA NUEVA



La ruta de Rafael Sanz-Éspert

Director de la Banda Municipal de Música de Bilbao.
Valenciano de nacimiento pero bilbaíno de adopción,
lleva la batuta de la banda de la villa desde 2002.

**Un valenciano del botxo**

Rafael se formó en París y Róterdam y ha desarrollado una intensa actividad pedagógica en Valencia durante treinta años. En la actualidad, compagina su cargo de director de la Banda Municipal bilbaína con el de director invitado de la Orquesta Nacional de Paraguay.

Jaime

Dirección Gran Vía, 86 (Bilbao).
Teléfono 944422492.



A Rafael le gusta acercarse hasta el Jaime para tomarse unos gin tonics «muy bien preparados». «También destacan sus combinados de ron extra viejo con naranja recién exprimida. Al estar cerca del Euskalduna, es un punto de reunión de músicos. Jaime, el dueño, es gallego y tiene un hijo que es lutier de gaitas. Una noche nos enseñó una fabricada por él con incrustaciones de nácar».

La Galea

Dirección Rodríguez Arias, 71 (Bilbao).
Teléfono 944425507.



«Me gusta el trato familiar de sus dueños, Carlos y María, y del personal que allí trabaja. Además, como también queda muy cerca del Euskalduna, es un lugar perfecto al finalizar los conciertos de la Banda Municipal los domingos por la mañana. De su carta, me quedo con la ensalada de bonito al natural».

Irrintzi

Dirección Santa María, 8 (Bilbao).
Teléfono 944167616.



«Aunque por mi trabajo no me es posible salir de pintxos con frecuencia, cuando la agenda me lo permite me gusta acompañar por el Casco a los directores y solistas invitados de fuera del País Vasco. Quedan fascinados con la multitud de colores y sabores de los pintxos. Mi favorito es la croqueta de chipirones del Irrintzi». ■

Fotos: Juanear Hernández

Del 23 al 29 de abril / **EL CORREO** / www.elcorreo.com

GPS

guía para salir nº 132

Caminos de queso

Planes: Ruta de caseríos para degustar Idiazabal



música

pintxos

cine

DOCTOR DESEO • LANGOSTINOS • QUE SE MUERAN LOS FEOS

Barra de pintxos

Una de langostinos

Por mucho que lo intentes, no te podrás resistir a estos bocados marineros. ¡Están buenos hasta decir basta!

Dirección Zarautz, 15.
Teléfono 945179015.
La barra Rulo de cabra a la plancha con piquillos y almendras.

La fragua de Vuleano Vitoria

En brocheta con sepia

Este local, además de actuaciones musicales y una apetitosa carta, cuenta con una gran barra de pintxos. Esta marítima brocheta alterna la sepia a la plancha y con salsa ajolí, el langostino, rebozado con pan rallado y frito, y el pimiento del país. Se acompaña de una salsa de ajo y perejil.
Precio: 1,60 €.



Aldama Vitoria

Un capricho

El primer paso para la elaboración de este capricho es disponer, sobre una rebanada de pan, una rodaja de tomate y una lámina de queso de cabra. Se coloca después una base de pimiento verde y rojo, a la que se añade una rodaja de calabacín con pisto. Se completa con un pequeño emparedado de jamón, y, como toque final, se pone el codiciado langostino.
Precio: 1,70 €.

Dirección Postas, 20.
Teléfono 945231252.
La barra Bocadito mixto con verduras.



Orbaneja Basauri

Con merluza

En los dos extremos de una brocheta se pone un langostino y un trozo de merluza, que van en tempura, hecha con harina y agua con gas, como si fuera la masa de las rabas, y se fríen. En el medio se coloca jamón ibérico deshidratado, que tras ser desecado en el horno queda crujiente como una galleta y le da un toque salado al pintxo, en contraste con el sabor más dulce de la tempura.
Precio: 1,50 €.



Dirección Lehendakari Aguirre, 2. **Teléfono** 944496932. **La barra** Tacos de bacalao sobre calabacín.

Irrintzi Bilbao

Envuelto en sésamo

Sobre una cuchara china se dispone el guacamole. Encima, el langostino, rebozado en huevo y en sésamo. Se le añade aceite de remolacha; es decir, aceite de oliva con remolacha bien triturada. Le acompaña una hoja de espinaca frita, que queda brillante. **Precio:** 1,50 €.

Dirección Santa María, 8. **Teléfono** 944167616. **La barra** Cono con verduras y cordero saltado.



Argoitia Bilbao

A la plancha

Son la especialidad de la casa. Josefina Argoitia los lleva haciendo desde 1962. En la plancha bien limpia, se ponen los langostinos, que deben ser de calidad. Ha de estar caliente y con una gota de aceite, para que los langostinos, a los que se ha echado la sal en crudo, se hagan poco a poco. Cuando están hechos por un lado se les da la vuelta y se les da otro golpe de plancha.

Precio: media docena, 7,30 €.

Dirección Plaza Nueva, junto a Euskaltzaindia. **Teléfono** 944790797. **La barra** Tomate seco con bonito y anchoa.



GPS

guía para salir nº 174

Urbes ilustradas

Planes Seis 'embajadores' nos descubren las ciudades que compiten por ser la Capital Europea de la Cultura en 2016

+
Especial
Capitales
de la
cultura



música

cine

escena

DANI MARTÍN, A SOLAS • LOS COEN SE VAN AL OESTE • NURIA ESPERT

La ruta de Trinidad Andrés

Escritora. Trinidad Andrés Labrador es la autora de 'Mucki y los hombres de blanco', una novela interactiva de aventura y misterio que busca despertar el interés de los niños por la historia, la cultura y otros idiomas.

**De pintxos y potes**

La bilbaína comenta que sigue distintas rutas de potoeo, según el momento y la compañía. Cuando sale de compras va a la calle Diputación. Con su familia acude a García Rivero y con los amigos, al Casco Viejo. Trinidad nos amplía más detalles de sus bares favoritos de esta última zona.

Víctor Montes

Dirección Plaza Nueva, 8 (Bilbao).
Teléfono 944157067.



«Es un local que tiene muchísima solera. Lo conozco de toda la vida porque estudié en el colegio de los maristas -cuando estaban en la Plaza Nueva- y este era uno de los sitios que más frecuentábamos. Me encanta el ambiente que tiene, además de su estética tan bilbaína, con estas mesas de mármol blanco».

Irrintzi

Dirección Santa María, 8 (Bilbao).
Teléfono 944167616.



La dueña del perro Mucki, protagonista de tanta aventura, es una enamorada de este bar. «Lo que más me gusta es que innovan muchísimo en la cocina, aunque es un local pequeñito. Cada vez que vengo aquí, encuentro pintxos distintos y descubro nuevos sabores. Es algo que me encanta y que echo muchísimo de menos en Madrid».

Berton

Dirección Jardines, 11 (Bilbao).
Teléfono 944167035.



«No soy una persona que beba mucho, pero me gusta la cerveza y en este bar tienen una birra polaca que es excelente y además la tiran muy bien». Trinidad destaca también los pintxos de jamón y la zona donde se encuentra, cerca de la biblioteca Bidebarrieta, donde la creadora presentó su novela ilustrada. ■

Fotos: Juanear Hernández

Del 25 al 31 de marzo de 2011 / **EL CORREO** / www.elcorreo.com

GPS

guía para salir nº 180

Planes: Ruta para descubrir el pueblo alavés mejor fortificado y la impresionante naturaleza que lo rodea

Antoñana secreta

cine

escena

música

NATALIE PORTMAN, OTRA VEZ • MOMIX ES ILUSIÓN • ASIAN DUB FOUNDATION

Barra de pintxos

Minidelicatessen

Bares y restaurantes ofrecen delicias gastronómicas aptas para todos los gustos y bolsillos

La Tapa Bilbao

Cochinillo deshuesado

Dirección Blas de Otero, 30. **Teléfono** 944479812.

La barra Carrillera de buey, bacalao al pilpil.

Una vez cocido el cochinillo, se limpia, deshuesa y se congela, para cortarlo en tacos. Después se pasa por la plancha para que quede crujiente. En un molde, se añaden como guarnición patatas fritas, pimientos y salsa de piquillos. Por encima del cochinillo se pone una salsa española hecha con huesos, zanahoria, cebolla, pimiento verde y rojo. **Precio:** 3 €.



El Embrujo Bilbao

Sushi negro

Una vez elaborado un risotto de arroz negro con chipirón, su tinta y caldo concentrado de mar, se envuelve en un alga nori. Dentro se pone un tartar de atún rojo aliñado con salsa teriyaki y wasabi, que se hace con rábanos picantes. El bocado tiene un sabor suave a chipirón y un final picante por el wasabi.

Precio: 2,70 €.



Dirección Diputación, 8. **Teléfono** 9944164987. **La barra** Vieira salteada.

Dirección Santa María, 8. **Teléfono** 944167616. **La barra** Barquillo de cordero y verduras salteadas.



Irrintzi Bilbao

Rosbif con mousse de espinacas

En un vasito se ponen una capa de mousse de espinacas con queso suave y otra capa de mahonesa de batata. En mitad y al final, van unas tiras finas de rosbif asado. Se añade arroz frito y se come con cucharilla. **Precio:** 1,50 €.

Fotos: Igor Aizpuru y Jordi Alemany



Oleaga Vitoria

Chicharro gratinado

Sobre una tosta de pan se colocan verduras en juliana, que sirven de deliciosa cama a un chicharro, previamente macerado en aceite de oliva y pimienta. Se añade finalmente una loncha de queso de cabra y una cucharada de tomate natural batido, para gratinar el conjunto.

Precio: 1,60 €.

Dirección Adriano VI, 15. **Teléfono** 945223310. **La barra** Bacalao al pilpil con sobrepisto.

Tempeh Vitoria

Rollito de jamón York

Con una tierna loncha de jamón cocido se elabora un rollito. En su interior se vierte la bechamel de hongos y una suerte de mermelada casera de fresa. Tras rebozarlo, se frie y se sirve sobre una tosta de pan.

Precio: 1,65 €.

Dirección Domingo Beltrán, 10. **Teléfono** 945143285. **La barra** Berenjena rellena.





Fotos: Ignacio Pérez

Enamorados del Casco Viejo



Berton.



Perrochico.



Irrintzi.



Víctor.

Kepa Junkera

Recomienda la zona de la calle Jardines, donde se encuentra el **Berton** (☎ 944167035). Su pintxo más famoso es el de foie a la plancha con medallón de solomillo, una exquisitez que cuesta casi 3 €. También tienen restaurante. A pocos metros está la **Bukoi Taberna** (☎ 944790093),

ya en la bocacalle con la calle Nueva. Destacan sus raciones de setas. Para comer, se queda con el **Perro Chico** (☎ 944150519), «mi preferido por cómo es el local y su historia». Y un paseo por la calle Ballén, «una zona en los alrededores del Casco que merece la pena ir a conocer».

Natxo de Felipe

El líder de Oskorri es más de alternar por la zona de Santa María, «una calle en la que tratan con mimo los pintxos; no estamos a la altura de San Sebastián, pero bueno...». Allí están el **Gatz** (☎ 944154861), con su tortilla de morcilla, y el **Irrintzi**, quizá la barra con pintxos más

elaborados de Bilbao: «el de cerdo con piña y mostaza es excelente». Para comer, «que no habrá sitio salvo que se reserve con mucha antelación», a Natxo de Felipe le gustan el **Víctor** (☎ 944151678), en la Plaza Nueva y el **Sasibil** (☎ 944155605), en Jardines.

Transportes

- 1 Metro** A partir de las siete de la mañana, cada dos minutos, frecuencia extraordinaria entre las estaciones de Etxebarri y San Inazio.
- 2 Cercanías** Renfe también reforzará su servicio matutino de entrada a Bilbao. Por la tarde, horario

normal.

- 1 Euskotren** Trenes cada media hora en sus líneas de Durangaldea, Urdabai y Txorierrri.
- 2 Tranvía** Pasará cada diez minutos entre las siete de la mañana y las diez y media de la noche.

mí me encanta observar las caras de la gente, verla comprando, discutiendo... Es algo que me traslada al pasado, porque la relación con el tendero se ha perdido. El problema lo tengo para comprar, porque me gusta todo: el queso, las nueces, los talos... Si pudiera, saldría con las manos llenas de bolsas».

«Ir prontito»

Por eso Natxo de Felipe recomienda ir con las ideas bien claras. «Hay que llegar prontito, antes de que empiece el agobio de la gente, y mirar bien. Yo solía hacer esta primera visita con mis hijos cuando eran más pequeños. Entonces, después de comprobar que la calidad es la que estás buscando, es cuando hay que comprar. Si no lo tienes claro y te llevas todo lo que te gusta, acabarás con la cartera vacía», advierte. Lo que no quiere decir que no merezca la pena. «Un día es un día», anima Junkera, un enamorado de este tipo de citas: un videoclip del disco 'Hiri' lo ambientó en un Lunes de Gernika. «Esta gente trabaja muy duro todo el año para salir adelante», comenta. «Y se imponen una exigencia de calidad muy elevada», remacha el alma de Oskorri. ■



Natxo de Felipe y Kepa Junkera, en la Plaza Nueva.

«Txakoli, la sidra es más guipuzcoana»

Cuando la despensa está llena, lo que toca es darle gusto al cuerpo, siempre que aún nos lleguen los cuartos, claro. Ese momento, cuando se acerca el mediodía, es la hora del talo con chorizo o con morcillita, todo ello bien regado con sidra, txakoli o un buen rioja, porque ya se sabe que sobre gustos no hay nada escrito. Natxo de Felipe, que volverá a la feria con su mujer, tiene claro que para esta jornada lo ideal es el txakoli: «Lo de la sidra es más guipuzcoano; me gusta mucho, pero es de otra época del año, cuando abren las sidrerías». Y Kepa Junkera pide moderación: «No le veo la gracia a beber más de la cuenta».

la cita

cine

música

COPA DEL REY EN VITORIA • VUELVE RAMBO • MERCHE ARRASA

Del 1 al 7 de febrero / EL CORREO / www.elcorreodigital.com



GPS

guía para salir nº16

Planes

Carnaval, te quiero



Irrintzi

Dirección Santa María, 8 (Bilbao).
Teléfono 944167616.



Pero antes de irse de fiesta, Eduardo también pasa por el Irrintzi, todo un clásico del Casco Viejo «más de poteo» y muy adecuado como punto de encuentro con los amigos para comenzar la noche. «Los pintxos son estupendos, es un sitio para fardar, siempre que tengo visita de fuera los llevé allí», comenta. ■

Amor de Madre

Dirección Henao 14 (Bilbao).
Teléfono 946611939.



Fotos: Black Photo Studio/J.C. Camacho/Sandra Puente

Como última adquisición a su 'nómina' de favoritos, se encuentra Amor de Madre, un sorprendente bar en el que disfruta «de su magnífica comida y del ambiente agradable». También lo recomienda para tomar una copa. Todavía no ha probado los inhaladores de oxígeno con los que cuenta el local, pero le han dicho que «la sensación está muy bien». Así que cualquier día se anima. ■

Otros recomendados

Álava

Barrón Pintorería, 2 (Vitoria).
Horario: Lunes a jueves, desde las 18.00. Viernes, sábados y domingos, desde las 13.00. Precios: Cerveza, 1,80 €; combinado, 5 €. **Copas, pintxos y cafés.** Reinventado hace justo un año, ha conseguido dar un soplo de aire fresco a la calle Pintorería. Actividades paralelas muy interesantes (teatro de calle, conciertos, payasos...) y una amplia gama de picoteo (ensaladas, bocadillos, raciones...) son sus señas de identidad.

Café Dublín 2945 286 762 Plaza de la Virgen Blanca (esquina con Herrería) Vitoria. Horario: Lunes a jueves, de 8.30 a 0.00. Viernes y sábados de 8.30 a 2.00. Domingo cerrado. Precios: 1,80 € la cerveza y 6 € la copa.

Bar musical. Un clásico de la escena vitoriana. Sus propietarios lo definen como un 'miniespaciomulticultural' y es que ofrecen exposiciones todo el año, sesiones de DJs los fines de semana y conciertos de vez en cuando.

Ibú Jacinto Benavente, 6. (Vitoria) 2945274142. Horario: Desde las 18.00 hasta las 3.30. Precios: cerveza a 1,60 €; combinado a 4,20 €.

Oasis en Judizmendi. En plena zona de marcha de Vitoria, el Ibú es un oasis para tomar un original bocadillo, una buena ensalada o picoteo vegetariano y tomarse una cerveza o copa más tranquila antes de seguir la ruta por los locales más ruidosos. Su decoración está formada por graffitis y otros originales elementos.

Guipúzcoa

Altzerri Jazz Bar Reina Regente, 2 (Donosti). Horario: De domingo a jueves de 17.00 a 20.00 y viernes y sábado hasta las 3.00. Lunes cerrado. Precio caña: 2,50 €. Precio copa: 5,80 €.

Bar musical. Situado en los bajos de la galería del mismo nombre y en un ambiente cosmopolita, este mítico local es un punto de referencia en el circuito jazzístico vasco.

Reloj Berri Boulevard, 20 (Donosti). Horario: De lunes a domingo, de 9.00 a 3.00 horas. Precios: la caña 2 €, copa: 5,50 €. Precio copa: 6 €. **Bar musical.** Una buena parada a cualquier hora del día. Por la mañana, desayuno, un café en la terraza, y por la noche, una copa y la música con más groove.

Warhol Bar Sánchez Toca, 3 (Donosti). Horario: De lunes a do-

mingo desde las 16.00. Precio caña: 2,50 €, copa: 5,50 €. **Con tranquilidad.** Decorado al estilo pop y regentado por Iñigo, un hostelero muy reconocido en la ciudad. Copas con una cuidada selección musical.

Vizcaya

La Marina Calle Nueva, 2 (Bilbao). 294 415 00 45 Horario: martes y miércoles, de 16.00 a 0.00; jueves y viernes, de 16.00 a 1.30; sábado de 13.00 a 1.30 y domingo de 13.00 a 0.00. Precios: Copa 6 €, caña 2 €. **Vocación de club.** Tasca abierta hace más de setenta años, sus nuevos dueños le han dado un impulso más moderno sin cambiar apenas de decoración. Para oír funkoria, música italiana de los 70 o Fangoria. Marianitos excepcionales y las mejores croquetas del Casco Viejo para los fines de semana.

Musutruk Industria, 10 (Gernika). De 10.00 a 15.30 y de 18.00 hasta el cierre. Martes cerrado. El espectáculo del viernes es a las 11 de la noche. Precios: la caña 1,70 € y el combinado, 5 €.

Cócteles. Cuidado local, decorado en rojo y blanco, con mobiliario de Kartell y una amplísima carta de cócteles, cafés, infusiones, batidos y cervezas de distintos lugares del mundo. Actuaciones de calidad casi todas las semanas. Encontrarás la agenda en www.musutruk.com.

Por Doquier Doctor Arellano, 34 (Bilbao). 2944050911 Horario: De lunes a jueves, desde las 8.00 hasta la 1.30. Viernes y sábados, desde las 11.00 hasta la madrugada. Precios: Caña: 1,90 € y 2,50 € Combinados: 6 € y 7 €. **Renovado y ampliado.** Nueva gestión y nuevo nombre para uno de los bares más míticos de la zona. Tras un lavado de cara y una ampliación de horario, el X Doquier ofrece copas bien preparadas, amplia barra de pintxos y un DJ, los fines de semana.

Séptimo Cielo Pelota, 4 (Bilbao). Horario: Lunes a jueves, de 18.00 a 23.30. Fines de semana, de 20.00 a 1.30. Precios: cerveza, 2 € y 2,50 €. Combinado, 5,50 € y 6 €. **Con tranquilidad.** Pequeño, colorista y animado pub del Casco Viejo. Especializado en martinis preparados y Agua de Moscú, con música house y proyecciones de conciertos.

Stromboli General Concha, 12 (Bilbao). Lunes a miércoles, de 9.00 a 0.00; jueves, de 9.00 a 1.00; viernes, de 9.00 a 2.00; sábados, de 19.00 a 2.00, y domingos, de 18.00 a 23.00. Precios: Cerveza a 2 € y combinado a 5,50. **Con tranquilidad.** Una sala con motivos árabes y cojines invita a sentarse y charlar, aunque sea sábado noche. En las paredes, exposiciones temporales.



Germán Castañeda



Black Photo Studio

Irrintzi Bilbao

Dirección Santa María, 8. **Teléfono** 944167616. **Horario** De lunes a jueves, de 9.00 a 23.00 horas; viernes de 9.00 a 24.00; sábados de 11.00 a 24.00 y domingos de 12.00 a 22.00. **Precios** Pintxo a 1,40 €; zurito a 0,90 €; caña a 1,90 €; y crianza a 1,45 €.

Entre chiquiteros y modernos

Estos días festivos son un buen momento para pasear y tomar un vinito, una cerveza o incluso una copa con un tentempié. El Casco Viejo bilbaíno se convierte en uno de los rincones más atractivos en la Semana Santa y la calle Santa María rebosa ajetreo, especialmente a la altura del Irrintzi. Este bar congrega a una clientela variopinta que disfruta con su carta de bebidas y, sobre todo, con sus pintxos. En seis años se ha convertido en parada obligatoria en la ruta del chiquiteo, aunque su novedosa decoración atrae también a los más modernos de la ciudad.

Y es que la 'gente guapa' sucumbe a un buen crianza y a una rica croqueta con el mismo entusiasmo que los 'poteadores' con txapela que llevan toda la vida visitando el Irrintzi, muchos años antes de que cogieran sus riendas los actuales propietarios. Y no faltan los golosos que lo eligen como escenario para el café de des-

pués de comer gracias a las tartas de chocolate, manzana, arroz y queso. Cuatro delicias insuperables.

Es también parada obligatoria para los turistas que se acercan a Bilbao, porque si quieren ver un bar de moda en la ciudad y probar una pequeña muestra de la tan afamada gastronomía vasca tienen que pasarse por el Irrintzi. Los visitantes que esta Sema-

na Santa se enteren por el GPS de los atractivos del Irrintzi no se arrepentirán. «Tenemos que aprovechar las circunstancias que estamos viviendo ahora con el turismo -nos explica Miriam, asomada a la barra-, por eso es bueno que todos los hosteleros del Casco Viejo abramos en estas fechas. Nos viene bien a todos y a la ciudad». ■

De pintxos

«Durante los dos primeros, la gente entraba a tomarse algo, miraba la barra de pintxos, les parecían bonitos, ¡pero no se los comían! Yo me volvía loca pensando el por qué. Hasta que empezaron a probarlos...», nos cuenta Marian. «Todos los que trabajamos aquí participamos en la elaboración del



pintxo: lo probamos y opinamos sobre qué le falta, qué le sobra o sobre el nombre que le vamos a poner -todas las bandejas tienen un rótulo en el que

enumeran los ingredientes-. Total, que al final casi nunca sale como habíamos previsto. Ahora, por ejemplo, llevamos tres semanas dándole vueltas a uno nuevo».

Del 21 al 27 de noviembre / **EL CORREO** / www.elcorreodigital.com

GPS

guía para salir nº 58



Planes: El Ebro nos lleva por la capital riojana

Esto es Logroño

escena *música* *cine*
SANCHO GRACIA • ALBERT PLA • LA NUEVA DE JAMES BOND



La ruta de We Are Standard

Grupo musical. Rebautizados con un nombre más largo, los vizcaínos Standard acaban de lanzar un segundo disco que dará mucho que hablar.

**Ganas de juega**

La crítica ya ha dicho que con su segundo álbum abandonan el indie nacional para saltar al estrellato internacional. Antes de la presentación oficial (19 de diciembre en el Antzokia), nos los llevamos de copas.

Kafe Antzokia

Dirección San Vicente, 2 (Bilbao).
Teléfono 944244625.



«Solemos ir a veces a comer y, sobre todo, a los conciertos. Siempre hay alguien del grupo dispuesto a ver un bolo. Los mejores días son los jueves y viernes, aunque todo depende de la programación. Además, aquí hemos dado alguno de nuestros mejores directos, uno de ellos realmente especial en el que invitamos a El Inquilino Comunista y Delorean».

Irrintzi

Dirección Santa María, 8 (Bilbao).
Teléfono 944167616.



«Tiene unos pintxos cojonudos. Ideal para el hamaiketako, el vermú, el café... La croqueta de chipirón o la hamburguesa vegetal con gusanitos espolvoreados nos encantan. A Andy, el productor, le dimos un pintxo de morcilla que le dejó sentado. Se puede tomar un vino o un zumo de tomate preparado para pasar la resaca con más estilo.»

Fever (Santana 27)

Dirección Tellería, 27 (Polígono de Sta. Ana, Bilbao).
Teléfono 944598617



«Es 'EL CLUB' de Bilbao; poco más hay de este estilo. Y es el lugar apropiado para hacer el cabra con clase. Aquí venimos de farra, o con la cuadrilla, o a celebrar algo, como hicimos al terminar el primer disco. Todos solemos beber ron, así que siempre pedimos cubatas. Si vamos al Fever, es para hacer gaupasa; si no, mejor quedarse en casa».

Fotos: Juanear Hernández

➔ **Buscador de bares** en www.elcorreodigital.com

**Café Usategi**

Descubre en Algorta, una de las cafeterías con las vistas al mar más espectaculares de Bizkaia. Gracias a sus impresionantes ventanales, disfrutarás del Cantábrico. Prueba nuestras copas, valencianos o si prefieres, picoteo; buen lomo, jamón, solomillos, escalopines, txipirones encebollados, foie a la plancha...

Lunes cerrado.

Parque Usategi, s/n (Algorta)
☎ 94 460 64 13

Del 2 al 8 de octubre / **EL CORREO** / www.elcorreodigital.com

GPS

guía para salir nº 103

El París secreto de Semprún

El escritor lleva a GPS por la ciudad que no aparece en las guías turísticas

cine

música

escena

REC 2, VUELVE EL MIEDO • ANDRÉS CALAMARO • TIM ROBBINS

Barra de pintxos

Inventos de la casa

Una muestra de bocados fruto de la imaginación de algunos de nuestros chefs de la miniatura

Orbaneja Basauri

Pencas rellenas de setas y langostinos



Dirección Lehendakari Aguirre 2.
Teléfono 944496932.
La barra Ventresca de bonito con cebolla confitada.

Las pencas, que previamente se han cocido, hay que secarlas bien. A continuación, se hace un relleno con setas salteadas y langostinos. El relleno se pone sobre una penca y se tapa con otra. Todo ello se mete en una bechamel, se reboza con huevo y pan rallado y se fríe. Se decora con salsa rosa y un crujiente por encima.
Precio: 1,50 €.

MarmitaCo Vitoria

Capuchino de queso y vainas

El cocinero de este local juega con las texturas que llenan esta copa de aperitivo. La base es una capa de vainas escaldadas con beicon. Encima, se colocan unos picatostes y espuma de queso Agour. **Precio:** 2,50 €.

Dirección Avenida de Judimendi, 4.
Teléfono 945120593.
La barra La esqueixada de bacalao.



Nuevo Portu Berria Bilbao

Txalupa de ensaladilla marinera



Dirección Iturrubide, 14.
Teléfono 944154354.
La barra: Pimiento relleno de marisco sobre seta de temporada y jamón ibérico.

Sobre una tartaleta de hojaldre alargada, y a modo de ensaladilla, se pone una mezcla de lechugas, cebolla roja, cangrejo y langostinos, todo ello bien picado y aliñado con salsa de marisco, secreto de la casa. Es aconsejable, por aquello del maridaje, tomarlo con una copa de Trascampanas, verdejo cien por cien de Rueda.
Precio: 1,50 €.

Vientosur San Sebastián

Carrillera con puré de alubias

Es una de las propuestas mejor aceptadas por la clientela de este nuevo local donostiarra, una mini ración de carrillera ibérica acompañada de un sabroso puré de alubias de Tolosa.
Precio: 2,40 €.

Dirección Zurriola, 4.
Teléfono 943291333. **La barra** Sus tapas calientes.



Irrintzi Bilbao

Nido de pollo lacado con rúcula

Este es uno de los pintxos más clásicos del Irrintzi. En el momento en que se está friendo una oblea de empanadilla se le da la forma de nido. La pechuga de pollo se corta en tiritas y se hace el lacado con miel, ketchup y salsa de soja. A continuación, se saltea. En el fondo del nido se coloca la rúcula y dentro se pone el pollo lacado y salteado. Encima, como decoración, se coloca puerro y zanahoria cortados en juliana y fritos.

Precio: 1,50 €.

Dirección Santa María, 8.
Teléfono 944167616. **La barra** Bacalao cremoso con costra de queso de cabra.



Fotos: Gabriela Barnuevo y Mitzel Atrio

Oro parece... Valores de PHOTOSHOP son



¿Es la imagen lo único que importa?

Recuerdo aquella frase *"la mujer del César no sólo tiene que ser buena, sino parecerlo"*.

Yo me la tomo muy en serio, y más en los tiempos que corren.

Ejemplo: Supongamos que eres un trabajador tremendo, curras más que el conejito de DURACELL después de haber tomado RED BULL, y aspiras a ver tu foto en "empleado del mes". Pues bien, siendo un gran currante no lo lograrás, a no ser que también lo parezcas.

Por lo tanto, nada de bromas, nada de aparentar desenfado; vende mucho más que des imagen seria y de preocupado por la tarea, imitando a un jugador de ajedrez ruso.



Si me paro a pensar, **algunas de las personas más bellas** que conozco no cumplen precisamente ningún canon imperante. Es gente hermosa por dentro y por fuera, y que se cuida a su manera.

En definitiva, que se respeta.

Y os preguntaréis... ¿por qué os hablo de todo esto hoy? Pues todo esto surgió gracias a los **sabios consejos de PITICLI**. Andábamos por tierras bilbaínas, disfrutando del frío y la lluvia, impresionados por la transformación que experimenta año tras año la ciudad, cuando le confesé que no tenía tema para el siguiente post.

¿"Por qué no escribes sobre la APARIENCIA y BILBAO"?

La gente querrá saber alguna dirección de la ciudad, y puedes enlazarlo con un tema general si quieres, me dijo.

¡Ay, cuánto sabe mi PITICLI! Dicho y hecho.



Hablemos de Bilbao. La ciudad está llena de recuerdos para mí, pero cada vez los puedo situar menos. Bilbo, o "El Bocho" ha cambiado tanto que me cuesta ubicarlos. **Donde hubo fábricas, hay paseos; y donde abundaba el gris oxidado, ahora habita el titanio.** Y yo me barruntaba... **¿Será un nuevo tipo de parque temático? ¿Será una ciudad para sus habitantes, o para turistas?**

Después de unos días, me pareció que ciudadanos y turistas la disfrutaban por igual. Aún conserva cierta vida de comunidad junto a un nuevo urbanismo alucinante. ¡Y qué bien se come!

Así que aquí **os voy a dejar algunas direcciones por si vais para allá.** No os descubriré nada que no podáis encontrar en las guías o preguntando, pero sí os puedo decir que nosotros pudimos contrastarlas.

- **GATZ.** Un bar de pintxos genial. Lugar pequeño y cálido. Los camareros son súper agradables. Tienen un montón de premios (merecidos) por sus excelentes pinchos... ¡y no es caro en absoluto! ¿Se puede pedir más?



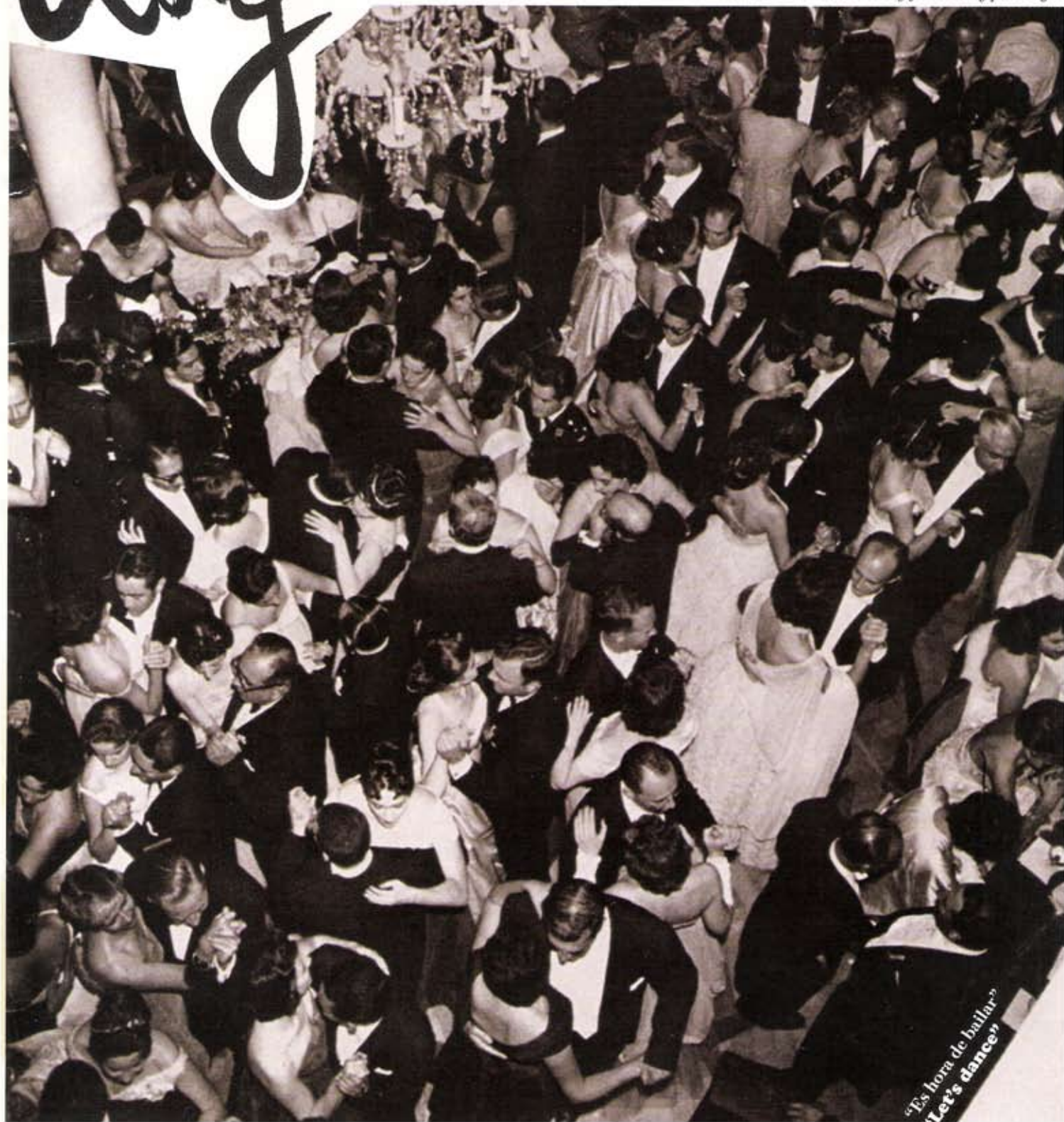
- **IRRINTZI.** Justo al ladito del anterior. Otra dirección de pintxero imprescindible. Aquí lo que proponen es fusión (el pintxo de hamburguesa vegetal con polvo de gusanitos estaba increíble). Sorprendentemente, tampoco es nada caro.



Ling

NÚMERO 2, ABRIL 2007

A MAGAZINE ABOUT PEOPLE AND THEIR CITIES *exclusively for vueling passengers*



ALICANTE UN VERGEL CON VISTA AL MAR

El parque La Èreta corona la ciudad; lugar ideal para perderse. Su encanto reside en su arquitectura caprichosa, un contraste de atrevidas edificaciones en un lugar salvaje. Rincones mágicos donde los divanes sustituyen a los bancos y los biombos gigantes ocultan obras de arte, mientras se toma café. Si te apetece contemplar el mar, puedes hacerlo desde la parte baja del monte Benacantil. El surrealismo del recorrido termina con la posibilidad de visitar el castillo que "observa" este parque. Aunque se conozca este vergel en la ciudad del mar, siempre apetece redescubrirlo. **Centro histórico, en la ladera del monte Benacantil • De 8 a 21h en invierno y de 8 a 24h en verano**

ÁMSTERDAM CUESTIÓN DE EDAD

La calle Sint Olofsteeg, en pleno Barrio Rojo, es una de las más antiguas de Ámsterdam. En ella se encuentra el restaurante **Haven van Texel**, que debe ser casi tan antiguo como la calle. Tiene una terraza desde la que disfrutar de preciosas vistas a los canales más viejos de la ciudad, una atmósfera en la que parece que el tiempo se haya detenido y una angosta escalera que une la cocina con el comedor (por esta razón, las camareras suelen tener menos de cincuenta años). La comida es alemana, fresca y tradicional, como el kipsaté (saté de pollo, esa salsa tailandesa adoptada por los holandeses para sus barbacoas) y todo tipo de deliciosas sopas. **St. Olofssteeg, 11 • Tel. +31 0204270768 • www.havenvantexel.nl**

BARCELONA UN CUENTO ENTRE COPAS

Que el buen arte no precisa escenario lo saben bien en el bar **Astrolabí**, el único bar de piratas que hay en el pintoresco barrio de Gràcia. Tampoco hay micrófonos, pero de vez en cuando se cuecen actuaciones de nuevos cantautores, sonadores o idealistas apátridas que encuentran su rincón en un pequeño bar de gran carisma. No te desengañes: que

si te presentas con una guitarra podrías acabar protagonizando una de las imprevisibles noches astrolábicas. Y si no la llevas... también. Hay copas, versos, fantasmas, poetas y actrices, todas las noches. Más que bohemia, autenticidad. **Martínez de la Rosa, 14 • Muy cerca de la plaza Rius i Taulet**

BILBAO PINTXOS ABSTRACTOS

Domingo por la mañana, de pinchos por las Siete Calles de Bilbao. Panorama: gente con el suplemento dominical bajo el brazo, pelis piratas de los top mantas, terracitas... El ambiente se desplaza a la calle Santa María y Barrencalle, donde los paseantes van rebotando de bar en bar cumpliendo el sagrado ritual del txikiteo. Los sabrosos martianitos azules del Txomin Barullo, la croqueta del Txiriboga, el plato de rabas, los pintxos del Gatz y, finalmente, el **Irrintzi**, "el bar de los pintxos abstractos". En el Irrintzi acabarás deglutiendo alguna de sus ingeniosas exquisiteces: morcilla batida con huevo frito batido... en copa, para beber. Brochetas de cerdo con salsa de piña amostazada, pulpo delicioso, sushis de harakiri. Y todo entre rastas y tatuajes junto con rulos y chapelas; y minimalistas paredes blanquitas y muebles muy pop de diseño compartiendo espacio con la tradicional piedra vasca. **Santa María, 8 • Tel. +34 944167616**

BRUSELAS UN LABERINTO PARA BIBLIOFILOS

La diminuta Galerie Bortier es un microcosmos dedicado casi exclusivamente a las librerías de viejo que sorprende por su halo de atemporalidad. Un limbo para flâneurs y curiosos bibliófilos. Una vez dentro de esta maravilla arquitectónica de estilo barroco, revuelve entre los cajones y las estanterías: allí encontrarás desde un ensayo de magia de mediados del siglo XIX hasta una insólita carta de Louis-Ferdinand Céline mecanografiada, sin olvidar los libros de bolsillo a precios insuperables. Cuando hayas satisfecho tus pesquisas literarias, visita la sala de exposiciones de artistas contemporáneos que destaca por su ca-

lidad y un ambiente familiar y friendly, favorecido por la presencia de habituales que se reencuentran en cada vernissage. Un laberinto donde perderse, que rezuma charme y savoir faire por todos los costados. **Rue de la Madeleine 55, a pocos metros de la Grand Place • Tel. +32 022796434**



LUR)

vistadelicatessen

arte/art

gastronomía/gastronomy

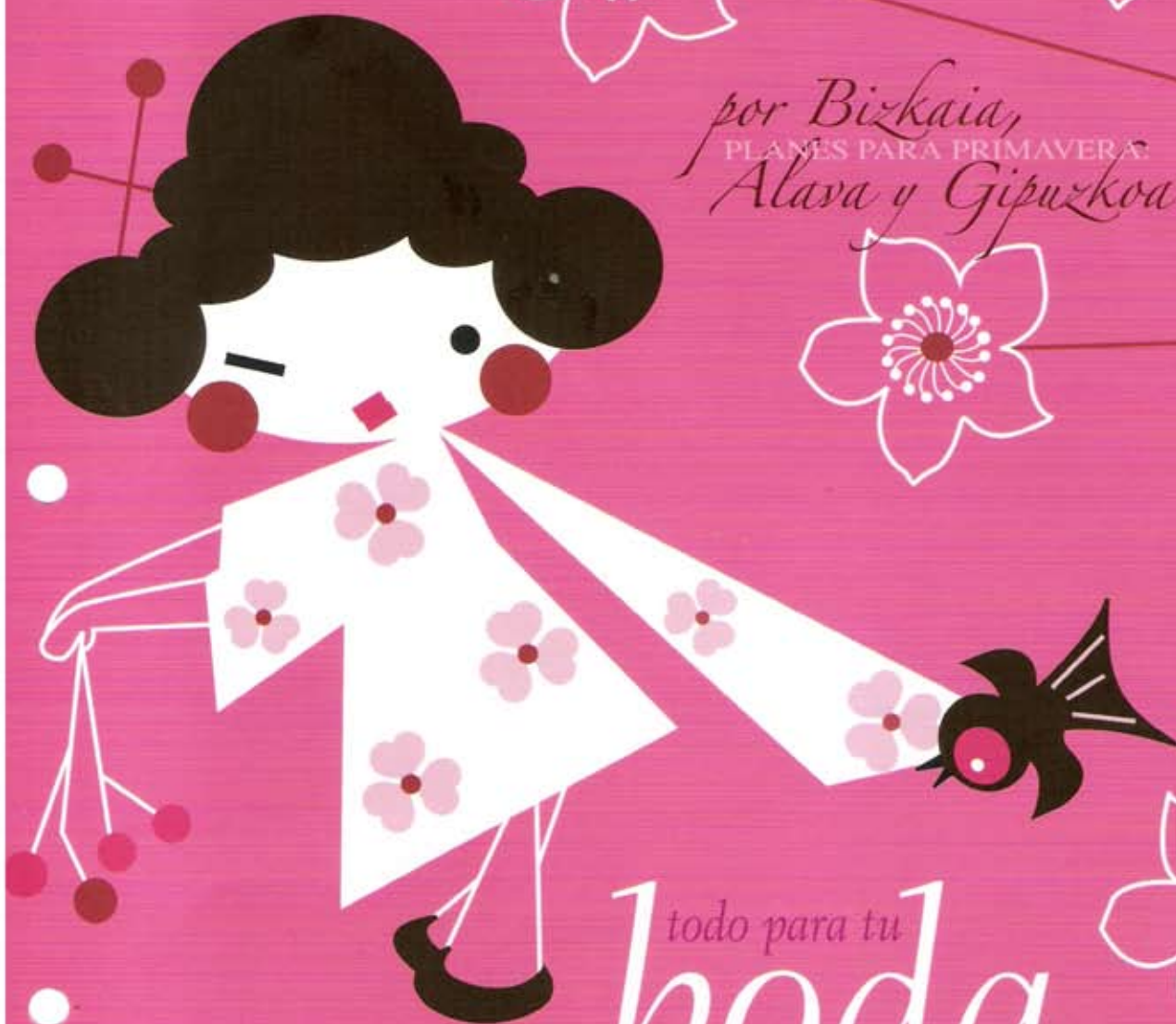
guía/guide

PARA
LEER
AQUÍ

la vuelta
a Euskadi en
pintxos 80



por Bizkaia,
PLANES PARA PRIMAVERA
Alava y Gipuzkoa



todo para tu
boda





La vuelta a Euzkadi en 80 pintxos)

Bacalao al pil-pil, Cestita de patata con perdiz, Chorizo con huevo de codorniz, Kokotxa de merluza con langostinos, rabas y talo. ¿Alguien da más?

Para comerse Bilbao con los dedos

PINTXOS DEL BOTXO



IRRINTZI

Santa María, 8
Bilbao

Lo encontrarás en pleno Casco Viejo, muy cerquita de la Ría de Bilbao y del Teatro Arriaga. Pintxos modernos y elaborados. Prueba el de Chorizo con huevo de codorniz y las Croquetas negras teñidas con tinta de calamar.

EL GLOBO

Diputación, 8
Bilbao

¿Quien que resida o trabaje en el centro de Bilbao no conoce El Globo? Moderno, acogedor, ideal para mantener una conversación agradable y deleitarse con sus pintxos. El Mucuit de paté de Oporto con cobertura de chocolate o el Gratinado de txangurro elaborado artesanalmente son una verdadera delicia.

SERANTES

Licenciado Poza, 16
Bilbao

Restaurante de los de toda la vida, próximo al Hotel Ercilla, donde encontrarás lo mejor del Cantábrico: pescados y mariscos de excelente calidad y exquisita preparación. No te puedes marchar sin probar las rabas.

MUNEGORRI

Alameda San Mamés, 43
Bilbao

Muy pocos locales ofrecen en su barra uno de los aperitivos más tradicionales y sencillos de la cocina vasca: el talo. En el Munegorri lo saben, y de ahí gran parte de su éxito. Ambiente tradicional, emulando a un caserio, pero dentro del paisaje cosmopolita que ofrece Bilbao.

ARRA

Otero, 30
Bilbao

Un símbolo de los pintxos deustoarras, por sus materias primas super delicadas y su carta con pintxos calientes hechos al momento, en sus paredes y techos decoradas por miles de s de vino. ¿Quién se las habrá tomado?

GATZ

Santa María, 10
Bilbao

Dentro del que -dicen- es el mejor bar pequeño de pintxos, cabe toda la Nueva Cocina Vasca. Eso sí, en miniatura. Acércate y prueba su Cestita de Patata con Perdiz al chocolate, el Steak Tartar y, por su puesto, el Bacalao al pil-pil.



HUEVO FRITO

Estro García Rivero, 1
Bilbao

Un minuto local donde degustar bocados deliciosos, aunque es probable que tengas que hacerlo en el exterior. Es la norma en este rincón del Botxo, modo que disfrutarás de un animado ambiente callejero. Tiene un hijo, Huevo Berria, en Licenciado Poza esquina con María Díaz de Haro.

ESCUELA PAISAJES MUY CINEMATOGRAFICOS PINCHOS GASTRONOMIA A PEQUEÑA ESCALA A CONTRACORRIENTE SERIE DE ENTREVISTAS
DEL MAGAZINE CINE KEIRA KNIGHTLEY, LA ACTRIZ MÁS DESEADA FÓRUM AGENDA DE AGOSTO DECORACIÓN MUEBLES DE JARDÍN

magazine

LA RAZON

8 de agosto de 2004

FRAN PEREA
EL ÍDOLO ADOLESCENTE

NUEVA YORK
LIBRE A PESAR DE TODO

PRODIGIOS DE CHINA

ASÍ SON LAS ESCUELAS EN LAS QUE SE PREPARAN LOS ATLETAS DE LA GRAN POTENCIA OLÍMPICA DEL FUTURO



TEXTO DE **Juan Bas** FOTOS DE **José Simal**

pinchos con historia

El escritor bilbaíno Juan Bas repasa los orígenes de los pinchos y la evolución de estos pequeños bocados que pasaron de ser mera comparsa de los vinos a convertirse en minúsculas delicias gastronómicas. El escritor recuerda los tiempos en que empezaron a hacerse los pinchos más elaborados y la picaresca que en torno a ellos fueron desarrollando los dueños de algunos establecimientos que se las ingeniaban para reciclar lo que no se había vendido en el día. Aquellos tiempos han dado paso a una variada oferta de máxima calidad. Juan Bas (Bilbao, 1959), que es autor, entre otras obras, de "La taberna de los tres monos", "Alacranes en su tinta", "La cuenta atrás" y "Tratado sobre la resaca" propone un recorrido por algunos establecimientos del centro de Bilbao

Dos propuestas del bar Irintzi: langostinos con sésamo y crujiente de espinacas y, en vaso, lomo a la mostaza de Dijon



Los pinchos de barra de un buen número de bares vascos (y no vascos) han llegado a un grado tal de creatividad y manufactura que en ocasiones rozan lo excelso, lo sublime; el pincho convertido en auténtica cocina de creación en miniatura (pincho escrito así, con "ch", lo de la grafía "pintxo" es una especie de "euskañol" que cuesta tragar ortográficamente).

En las barrocas barras de bares como el Bergara, el Martínez o el Aloña Berri de Donosti, y el Oriotarra o el Café Bilbao de mi ciudad, sólo por citar algunos, usted podrá coger directamente de la barra (uso que no deja de extrañar a los foráneos) o encargar a la cocina para su preparación inmediata, gollerías como: tartar de foie con uvas al Oporto, un pastelito de calabacín sublime, merluza rellena con hongos, millojas de callos en pasta brick con salsa vizcaína o canutillo de txangurro con aguacate.

Me refiero a pinchos y no a tapas, aunque la distinción sea cada vez menos clara. Por tapa parece que entendíamos una pequeña

ración de algo, como boquerones o paella, y por pincho, una superposición de distintos elementos sobre una rebanada de pan y unidos por un palillo (un pincho "de toda la vida" en Bilbao, que subsiste en las barras atemporales, es medio huevo duro con mayonesa, una gamba cocida y un trozo de espárrago, atravesados por un palillo y acostados sobre una rebanada de pan). Hoy en día, hay tapas que cada vez se parecen más a pinchos y viceversa.

El origen, al menos legendario, del término tapa en el sentido yantar se remonta a una higiénica disposición de Alfonso X El Sabio que ordenaba tapar las jarras al servir las con una rebanada de pan o una loncha de embutido. Se evitaba así la caída en el vino de moscas o arañas balanceantes del techo del figón. Y la tapa, el bebedor acababa comiéndosela, claro. Escribe Eslava Galán que la tapa, ya como acompañante más o menos autónomo de la libación, es una costumbre andaluza. Lorenzo Díaz afirma que gracias al ferrocarril, en la época isabelina, los

andaluces exportaron el concepto de tapa.

El pincho vasco, según los cánones clásicos, debía poderse sostener con una sola mano, ya que la otra está soldada al vaso, y despacharse de uno o dos bocados como máximo. Ahora, en pinchos como los citados al principio, es frecuente que se necesite plato y cubiertos para su degustación, cucharas chinas e incluso copitas para los no sólidos (granizado de bloody mary con gelatina de vodka y berberecho salteado, por ejemplo).

Pero este excelso panorama gastronómico es bastante reciente. Los antecedentes del pincho vasco se remontan a los años cincuenta y sus balbuceos a los sesenta. Lo de llamarle pincho al parecer es deudor de los pinchos morunos. Ya saben, trozos especiados de carne de cordero que, en la tasca donde me llevaba mi padre a comerlos de niño, ensartaban en largas agujas de hacer punto y cocinaban sobre un brasero de hierro con carbones al rojo; es decir, brochetas. De ahí parece venir el paralelismo, por el palillo que aglutina los elementos del pincho

Los bares de la zona comienzan a tener cocina y **LA OFERTA SE SOFISTICA**. Junto al clásico de la gamba nace la "gilda", una anchoa entre dos aceitunas rellenas y una guindilla encurtida



Izquierda, la barra del bar Irintzi, en el Casco Viejo de Bilbao. Arriba, steak tartar (bar Gatz) y cresta de pollo confitada con setas (Xukela). Abajo, mousse de castaña con jamón de pato (Zuga). Derecha, bar Víctor Montes

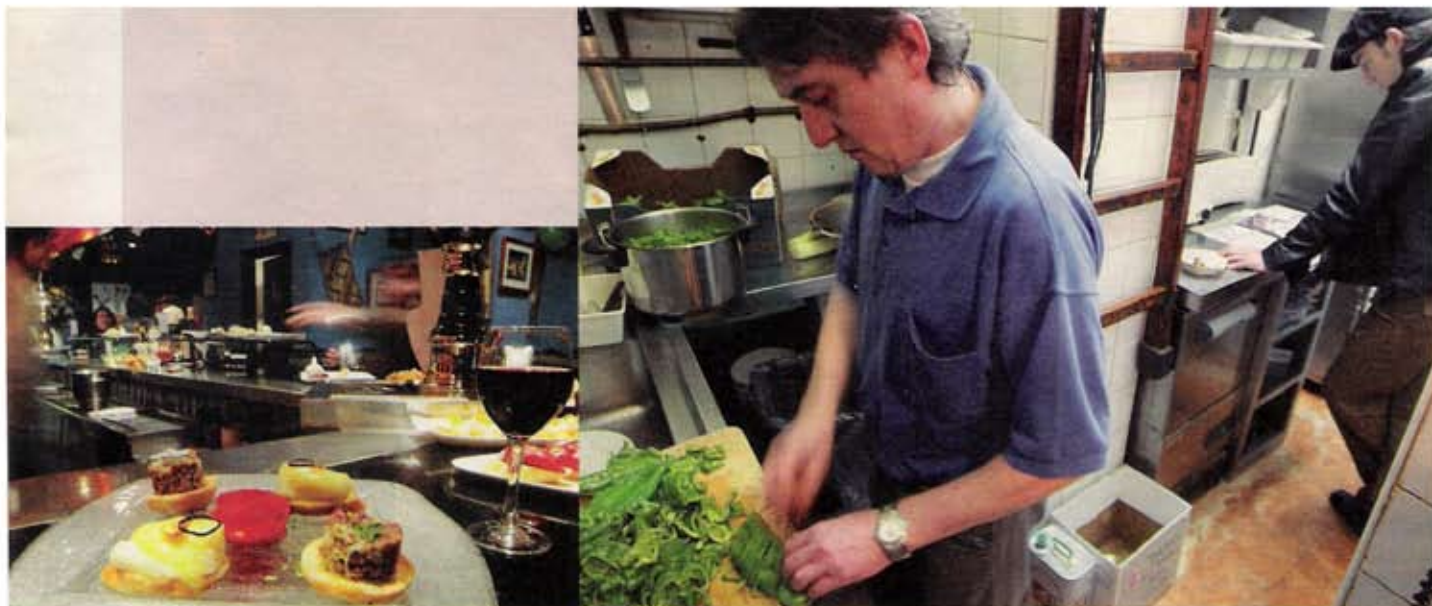


que en Bilbao, durante décadas y por extensión del mismo símil, se han llamado taurinamente banderillas.

Para esta pequeña historia de la banderilla o el pincho, tomaré como referente el Casco Viejo de Bilbao (por aquello del verso de Unamuno: "El mundo entero es un Bilbao más grande"), antes más conocido como las Siete Calles. En las numerosas y generalmente espartanas tabernas de las Siete Calles, el comenzar a ofrecer algo sólido en aquellas altas barras nada tuvo que ver con una preocupación culinaria del tasquero, sus únicas finalidades eran lucrativas y humanitarias: ayudar a más beber o a sostenerse en pie durante las eternas rondas de treinta o cuarenta "potes" de las populosas cuadrillas de chiquiteros. Así surgieron los tacos de bacalao crudo a medio desalar, poderosos servidores de la sed, y los huevos cocidos. En la barra de una de aquellas tascas, en los años cincuenta, junto a los diabólicos tacos, lo habitual no era más que encontrarse con un plato de rajas de chorizo cor-

tadas a machete, aceitunas y guindillas en salmuera y el plato de huevos duros (con cáscara, por supuesto) con un salero en medio. Estas tabernas no solían tener cocina. El tasquero cocía los huevos en un cazo calentado con una resistencia eléctrica.

Después, llega el imperio de los escabeches y con él los más primitivos pinchos. Sobre la barra, grandes latas ("ruedas") abiertas con migas de bonito o de chicharrillos, de las cuales el tasquero pescaba con un tenedor y colocaba el bocado sobre una rebanada de pan que tendía al chiquitero demandante del tentempié. Más tarde, los bares de la zona comienzan a tener cocinas y la oferta se hace más sofisticada y plural. Junto con el clásico de la gamba nace la "gilda", que subsiste, tomado su nombre del inmortal personaje, que tanta imaginación lujuriosa ayudó a encender, por el punto picante del pincho: una anchoa en salazón que serpentea entre dos aceitunas rellenas y una gran guindilla verde encurtida. O el "grillo": una hoja de lechuga, un casco de ce- →



Arriba, la barra de los bares Gatz y del Sukelage. Abajo, la cocina del bar Xukel, en el Casco Viejo de Bilbao

bolleta y un trozo de patata cocida, todo ello aliñado con vinagreta.

Y con las cocinas en los bares aparecen los pinchos que requieren de una actividad culinaria mayor: los "champis a la gloria", la tortilla de patata, los "mojojones" (mejillones) rellenos, la morcilla frita o el chorizo "al infierno". Y con ellos llega la ruindad y la picaresca del pincho: la resistencia a ultranza a tirar los que no se han vendido en el día.

Mi buen amigo y mejor pintor, el "bilbaíno" Gonzalo Jáuregui, recuerda un buen ejemplo de reciclaje, las "bolas sorpresa" de un bar cuyo nombre omitiré. Eran unos buñuelos de masa frita que contenían huevo con chorizo o atún en escabeche o morcilla o... No se sabía con qué pincho de la víspera o antevíspera te ibas a encontrar hasta hincar el diente en la masaza. A Gonzalo le confesó un camarero del Casco Viejo, muy a posteriori, el "ciclo del bonito". Se practicaba en el bar donde el camarero trabajaba, allá por 1972, y hay que reconocerle al dueño del local una férrea resistencia a las inexorables leyes corruptoras del tiempo. La primera semana el bonito iniciaba su larga odisea en forma de tacos con vinagreta, la segunda se picaban los tacos y se rellenaban huevos duros, la tercera se picaban los huevos rellenos y con ellos se hacían sandwiches, y los que no se habían conseguido vender para el viernes se rebozaban y freían

para afrontar con lozanía la cuarta semana.

De chaval, mi hermano y sus amigos, cuando no les veía el de la barra, solían hacer una señal con bolígrafo en los palillos de varios pinchos de tortilla, escogidos aleatoriamente, de un bar de la calle Iturrubide. Me dijo que el récord lo ostentó un inmortal revuelto de champiñones que aguantó seis días. ¿Acabaría en el cubo de la basura o en un estómago blindado?

En la actualidad, nada de todo esto es así y en el Casco Viejo de Bilbao el visitante encontrará en la mayoría de sus numerosos bares de pinchos calidad en las materias primas, originalidad en los planteamientos junto a la pervivencia de lo mejor de lo clásico y esmero en sus cocinas. Les propongo una concreta comida a base de pinchos (entre las

muchas posibles con la misma calidad en otros locales de la zona) en este histórico barrio: dos gambas con huevo de codorniz en Los Fueros (calle de Los Fueros), ventresca de bonito en el Víctor Montes, un tomatito seco con queso en el Urdiña (plaza Nueva), un mejillón relleno en el Baste (calle María Muñoz), hígado de pato con manzana confitada en el Sasibil (calle Jardines), cresta de gallo en el Xukela (calle del Perro) y steak tartar y bacalao al pil-pil en el Gatz (calle Santa María).

Durante la gozosa expedición gastronómica, les invito a recordar esta máxima de Charles Monselet: "El descubrimiento de un nuevo manjar contribuye más a la felicidad del género humano que el descubrimiento de una estrella". ●



22 Lasa

Diputación 3 Tel. 94440103

Ambiente piuttosto dimesso, ma se volete provare una cucina locale autentica è un indirizzo da tenere a mente. Chiuso domenica. Prezzi medi.

23 La Taberna de los Mundos

Luchana 1 Tel. 944168181

Uno dei ritrovi preferiti dagli studenti, che possono gustare ricette abbastanza fantasiose a prezzi contenuti.

24 Mandoya

Perro 3 Tel. 944150228

Un super-classico del Casco Viejo che non passa mai di moda ed è abbastanza ampio da accontentare tutti i gusti. Il menù varia a seconda dei prodotti stagionali. Prezzi medi.

25 Mugarra

Ercilla 14 Tel. 944233914

Propone ricette basche rielaborate con molta fantasia e presentate in modo moderno. Usa solo prodotti di prima scelta. Chiuso domenica. Prezzi medi.



26 Ristorante del Museo

Guggenheim

Tel. 944239333

www.martinberasategui.com

Il ristorante del museo è uno dei migliori in città. Di sera è difficile spendere meno di 70 euro, ma a pranzo offre un buon menù di tre portate a 15 € (20 € nel weekend), vino e acqua inclusi. Chiuso il lunedì e le sere della domenica e del martedì. Ha anche una caffetteria aperta dalle 9 alle 21.

27 Serantes

Licenciado Poza 16 Tel. 944212129

Ottima marisquería dove il pesce è sempre freschissimo e cucinato come si deve. Ha avuto successo, infatti ora ha due locali gemelli. Caro.

28 Sua

Marqués del Puerto 4 Tel. 944232292

Ricette abbastanza originali preparate con buona mano utilizzando prodotti di mercato. Attento il servizio. Chiuso domenica. Prezzi medio-bassi.



Nella foto grande, la Ría de Bilbao, il fiume che taglia in due la città. Qui sopra, l'Estación de Abando, la facciata dell'Estación de Santander e Puppy, il cane di 13 metri su cui crescono violette fresche, opera dell'artista Jeff Koons

29 Tapelia

Uribarte 24 Tel. 944230820

Un ristorante moderno e luminoso sulla riva sinistra del fiume. Propone una cucina mediterranea a base di riso. Volendo si può fare anche la prima colazione o il take away. Prezzi medio-bassi.

30 Vegetariano

Alameda de Urquijo 33 Tel. 944445598

Il nome dice tutto. Ambiente molto tranquillo e prezzi davvero contenuti.

31 Víctor Montes

Plaza Nueva 8 Tel. 944157967

Un ristorante storico nel cuore del quartiere antico: la sua "barra" è una delle più fotografate di tutta la Spagna. Eccezionale il "merluza" (nasello). Chiuso domenica. Prezzi medio-alti.

32 Zortziko

Alameda Mazarredo 17

Tel. 944239743 www.zortziko.es

Gestito dal super-chef Daniel García, è un must per gli amanti dell'alta cucina contemporanea. Il menù è stagionale, con tocchi creativi baschi. È all'interno di un bell'edificio nei pressi del Guggenheim. Chiuso domenica e lunedì. Molto caro.

BAR & TAPAS

33 Amor de Madre

Obispo Orueta 2 Tel. 608264810

Un bar che nel corso della giornata cambia aspetto: parte dalla prima colazione e, il venerdì e il sabato, finisce con feste a tema e musica con Dj. Cambia anche il look molto spesso: ogni sei mesi artisti locali ne rinnovano totalmente il décor.

34 Café-bar Bilbao

Plaza Nueva 6

Tel. 94415167 www.bilbao-cafebar.com

Un buon posto per tapear e bere qualcosa. Atmosfera caliente.

35 Café Iruña

Beristegi 5

Tel. 944237021 www.cafesdebilbao.net

Di fronte ai Jardines de Albia, un bar con oltre un secolo di vita: bellissimi gli interni, decorati con piastrelle di ceramica. Fateci una sosta per un caffè o per tapear.

36 Café la Merced

Ribera 16

Un grande caffè tradizionale vicino al mercado de la Ribera. Atmosfera super rilassata.

37 Cybercafé Antxi

Luis Briñas 13

Uno dei ritrovi più amati dagli internauti. Gli altri sono il Next House (Villarias 6), il Millenium (Lehendakari Aguirre 36), il Nasch (Simón Bolívar 11) e il Cybertech (Esperanza 9).

38 El Azulito

Particular de Estraunza 1/3

Uno dei bar più tipici di Bilbao, frequentato soprattutto di sera.

39 Gambrinus

Juan de Ajuria Guena 23

Tel. 944237518

Il posto giusto per chi ama la birra: qui la cerveza rubia sgorga a fiumi.

40 Gatz

Santa María 10 Tel. 944154861

Pinchos molto originali e di ottima qualità. Si può anche cenare.

41 Irrintzi

Santa María 8 Tel. 944167616

Di fianco al precedente, un altro bar che prepara ottimi "pinchos". Anche qui una clientela piuttosto trendy.

42 La Granja

Plaza Circular 3 Tel. 944230813

www.cafesdebilbao.net

Grande ed elegante, è una delle caffetterie di Bilbao con più storia. Nel fine settimana si trasforma in discoteca.

SPH 2120

Publication: Olive
Date: September 2006
Page: 18



Bilbao

There's no better way to explore this Basque city than by touring its restaurants for top tapas and wine. Words SALLY DAVIES

Food scene

Pintxo (teeny Basque tapas) are the order of the day. Also try pimientos del piquillo, sweet, triangular red peppers stuffed with txangurro (spider crab) or cod; kokotxas, the membrane from the throats of hake, considered a great deli-

Publication: Olive
Date: September 2006
Page: 18 - 22

SPA

2123



Where to eat

BUDGET ■ El Perro Chico C/ARETXAGA 2 (00 34 9441

50519). Expect classic Basque dishes with a twist at this tiled traditional restaurant. Dennis Hopper and Robbie Williams are fans.

BLOWOUT ■ Zortziko ALAMEDA DE MAZARREDO 17, (00 34 9442 59745, ZORTZIKO.ES). Considered a forerunner of new Basque cuisine when it was awarded its Michelin star back in 1993, Zortziko continues to dazzle diners with dishes such as spider crab ice-cream, bream with cockle sauce or veal sweetbreads with a txakoli reduction.

HIDDEN GEM Here's how Daniel García, head chef at the Zortziko, one of the city's leading restaurants (see above), likes to relax: "Whenever I have a free day, I enjoy relaxing at **Bar Egaña**. Its specialities, such as cod tapas and pimentitos [little peppers], are particularly good".

BAR RESTAURANTE EGAÑA, C/EGAÑA 14, (00 34 9444 63141)

■ **Beltz the Black** ALAMEDA DE MAZARREDO 61 (00 34 9442 53300, GRANHOTELDOMINEBILBAO.COM). Attention to detail rules at Beltz the Black, from the stylish décor to the modern, inventive and precisely prepared dishes such as bacalao (salt cod).

■ **Irintzi** C/SANTA MARÍA 8 (00 34 9441 67616) The most creative pintxo bar in town, where frog's leg mini-brochettes share counter space with salmon tartare on parmesan wafers.

■ **Gatz** C/SANTA MARÍA 10 (00 34 9441 54861) A buzzing pintxo bar with a mix of old-school and new-guard tapas. 🍷



ONDOJAN.com

LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

OBSEQUIO
DE ESTE
LOCAL

76 ■



UZTAILA / JULIO '2010

[HTTP://WWW.ONDOJAN.COM](http://www.ondojan.com)



Visita la nueva Sala de Aromas Señorío de Andión

DESCUBRE EL MUNDO DEL VINO
A TRAVÉS DE LA SEDUCCIÓN DE
SUS AROMAS



A
SEÑORÍO DE
ANDIÓN

Ctra. Zaragoza-Pamplona, Km. 38
31390 Olite (Navarra)
T.: 948 712 193

info@familiaelabeasco.com
www.familiaelabeasco.com
www.fincialatavarra.com



De izquierda a derecha: vista del Irrintzi, copitos de Queso de Idiazabal, membrillo y nueces del mismo bar, y vista de la barra del bar Santamaria.

rista y sensual a ritmo de Rock & Roll, ideando incesantemente pintxos que van dejando lugar a nuevas creaciones. La Carolina salada, elaborada mayormente con queso de cabra y Roquefort, representa su lado más creativo, aunque en la barra del Zuga podemos optar por **pintxos clásicos** como el taco de bonito de Castro con vinagreta, tortillas, gildas... Los fines de semana, **la barra del Zuga puede llegar a albergar unos 500 pintxos**, y no hay que dejar de probar el Foie a la plantxa ni el Foie de la semana.

6.- IRRINTZI

(C/ SANTA MARIA, 8).

Este clásico del Casco Viejo fue retomado hace 7 años por **Yoli y Marian**, que le dotaron de su moderna estética actual, añadiendo a su oferta delicias en miniatura como Carpaccio de pulpo con puerro y puré de patata, Croqueta de txipirones, Brocheta de cerdo con piña y mostaza de Dijon... Destacan asimismo sus apetecibles **tartas caseras** de queso, arroz, manzana, y la de chocolate, especialmente recomendada por nuestro "guía", David.

7.- SANTAMARIA

(C/ SANTA MARIA, 18).

Los hermanos **Aitor e Imanol Bustinza** dirigen actualmente la cocina de esta antigua bodega, que el año pasado se alzó con un **accesit en el Campeonato de Vizcaya de pintxos**. Destacan en su barra el Calabacín con kokotxa de bacalao en tempura y pil-pil de hongos, la Antxoa rellena de Parmesano e ibérico, el Queso de cabra con tomate confitado, el Crêpe relleno de ciervo... Todos los pintxos de barra se venden al competitivo precio de 1,60 €.

TRADICIÓN BOTXERA

No puede hacerse un "tour" de pintxos por Bilbao sin pasar por los clásicos bares provistos de tapas y grandes cazuelas que, hasta la introducción de la cocina en miniatura, eran una de las señas de identidad gastronómica de la villa.

El bar-restaurant **BASTE** (C/ María Muñoz 6, Casco Viejo) es un clásico retomado en 2003 por Oscar Zarzosa, trabajador del local hasta esa fecha. Oscar ha continuado al 100% la oferta del veterano local, del que destacamos sus ricos Tigres, así como sus cazuelas de Bacalao al pil-pil, Callos a la vizcaina, Mollejas de cordero, Txipiones en su tinta... Entre las especialidades del restaurante es de subrayar el Cordero asado, la Chuleta o la exquisita Merluza a la kokxera. En su barra hay que probar también sus alcachofas en vinagreta o rellenas.

ZAMAKOLAKO ERROTA (C/ García Rivero, 7), es un bar al que la gente acude en masa a disfrutar de su excelente chuleta a la parrilla, de la que se consumen dos cintas a la semana. De hecho, su pequeño comedor muchas veces no puede dar abasto y la chuleta se come sobre la barra, a la manera del Néstor donostiarra. Los hermanos Gorka y Aritzeder Petralanda, delegan en Diego Domingo la responsabilidad de la cocina. Este chef insiste en que su cocina es la que le manda el cliente, y que sobre todo se basa en el buen producto, ofreciendo buen jamón cortado a cuchillo, hongos y perreñikos en temporada. Y aunque no presume de ello, la barra ofrece también una buena selección de pintxos como la Vieira con mahonesa de txipirón (ver fotografía), el Foie a la plancha con chutney de tomate, el Bacalao con pisto, etc.



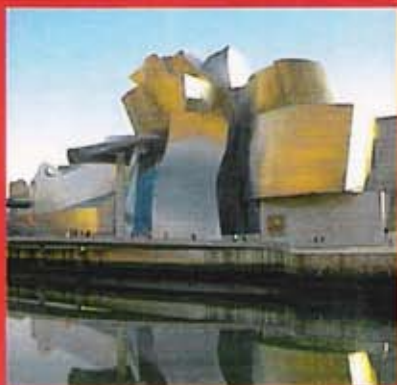
PAYS BASQUE MAGAZINE

NOUVELLE
FORMULE

Au cœur des **VALLÉES** **SECRÈTES**

Arberoue ■ Ezterenzubi ■ Karrantza ■ Valdorba ■ Lastur

HERRI URRATS
la fête de
la langue
basque



BILBAO
la ville de toutes
les audaces

T 03249 - 46 - F: 6,50 € - RD



Adresses utiles

Office du tourisme

Plaza del Ensanche, 11.
Tél. : (00 34) 944 79 57 60.
www.bilbao.net
Ouvert du lundi au vendredi, de 9 h à 14 h et de 16 h à 19 h 30.
Point info au Guggenheim et Plaza del Arenal.

Transports

Bilbao se parcourt aisément à pied. Pour voir la ville d'en haut : prendre le funiculaire d'Arxanda. Cartes magnétiques pour le métro, le tramway (*tranvía*) et les bus dans les guichets de Metrobilbao : 5, 10 et 15 €. Formule Bilbaocard : forfait de un à trois jours (6, 10 et 12 €) et réductions pour les musées, restaurants et spectacles.

Hébergement

Gran Hotel Domine

Face au Guggenheim, le très beau cinq étoiles designé par Javier Mariscal. De 160 à 260 €. Alameda Mazzaredo, 61.
Tél. : (00 34) 944 25 33 00.
www.granhoteldominebilbao.com

Miró Hotel

"Boutique-hôtel" high-tech face au Guggenheim. De 100 à 250 €. Alameda Mazzaredo, 77.
Tél. : (00 34) 946 61 18 80.

Petit Palace Arana

À l'entrée du Casco Viejo, un hôtel historique relooké high-tech. De 90 à 200 €. Bidebarrieta, 2.
Tél. : (00 34) 944 15 64 11.

Hesperia Bilbao

Chambres avec vue sur la ría et balcons vitrés aux couleurs de l'arc-en-ciel. De 90 à 200 €. Campo Volantín, 28.
Tél. : (00 34) 944 05 11 00.

Iturrriena Ostafua

Bien plus modeste, au cœur du Casco Viejo, chambres joliment décorées et confortables à 50 €. Tél. : (00 34) 944 16 15 00.

Bars

Café Iruña Le doyen de l'Ensanche, avec son bar idéal à l'heure de l'apéro. La salle de restaurant arabo-andalouse est le fief des grands-mères distinguées à l'heure du thé. Jardines de Albia. Tél. : (00 34) 944 23 70 21.

Gatz Toujours les meilleurs *pintxos* du Casco Viejo. Calle Santa Maria, 10. Tél. : (00 34) 944 15 48 61.

Café Bilbao Sur la place, idéal pour le petit déjeuner ou l'apéro. Plaza Nueva, 6. Tél. : (00 34) 944 15 16 71.

Nervión Café Dans le style "café à la française", propice aux brèves de comptoir. Calle La Naja, 7. Tél. : (00 34) 944 16 91 89.

El Bullit Tendance musicale soul new-yorkaise. Calle Dos de Mayo, 7.

Irrintzi "Pintxos & Friends"... spécialisé dans les *pintxos* "exotiques". Calle Santa Maria, 8. Tél. : (00 34) 944 167 616.

Restaurants

El Perro Chico

Une très bonne table et un décor habité par la passion de l'opéra de Santiago Diez. Prix moyen : 40 €. Aretxaga, 2.
Tél. : (00 34) 944 15 05 19.

À Table

Style bistrot chic dans un décor années 40-50. Menu de midi à 16 € et menu gourmet à 40 €. Calle Dos de Mayo, 18.
Tél. : (00 34) 944 15 47 66.

La Deliciosa

Bonne adresse simple et sympa dans le Casco Viejo. Compter de 10 à 15 € pour le déjeuner. Jardines, 1.
Tél. : (00 34) 944 15 09 44.

Agape

Nouveau lieu, moderne et convivial, dans le quartier San Francisco. Iratxe y sert un menu du midi à 10 €, des plats délicieux et créatifs concoctés par Iker. Le soir, menus de 27 à 35 €. Calle Hernani, 13.
Tél. : (00 34) 944 16 05 06.

Kafe Antzokia

L'atelier-café-théâtre alternatif, dans sa belle salle à l'italienne : pour le déjeuner (15 €) ou les concerts le soir. San Vicente 2.
Tél. : (00 34) 944 24 46 25.

Musées et galeries

Museo Guggenheim

Art contemporain de 1945 à nos jours (voir *expos 2007-2008* p. 42). Abandoibarra Etorbidea, 2.
Tél. : (00 34) 944 35 90 00.
www.guggenheim-bilbao.es

Museo de Bellas Artes

Peinture et sculpture du xii^e siècle à nos jours. Nombreux artistes basques. Sculptures contemporaines à l'extérieur. Plaza del Museo, 2.
Tél. : (00 34) 944 39 60 60.
www.museobilbao.com

Museo Vasco

Musée archéologique et ethnographique dans l'ancien collège des jésuites San Andrés. Plaza Miguel de Unamuno, 4.
Tél. : (00 34) 944 15 54 23.
www.euskal-museoa.org

Museo de Reproducciones

Leçon d'histoire de l'art à travers les reproductions des œuvres maîtresses de l'art classique. Calle San Francisco, 14.
Tél. : (00 34) 946 79 02 55.
www.museoreproduccionesbilbao.org

Museo marítimo

Exposition historique sur la ría et le trafic maritime. Muelle Ramón de la Sota, 1.
Tél. : (00 34) 902 13 10 00.
www.museomaritimobilbao.org

Sala Rekalde

Artistes "expérimentaux" du Pays basque et d'ailleurs. Alameda de Rekalde, 30.
Tél. : (00 34) 944 20 87 55.
www.salarekalde.bizcaya.net

Bilbao Arte

Centre de création dans Bilbao la Vieja. Urazurrutia, 32.
Tél. : (00 34) 944 15 50 97.
www.fundacionbilbaoartefundazioa.org

Espacio Abisal

Collectif d'artistes qui soutient la création basque (Bilbao la Vieja). Calle Hernani, 14.
www.espacioabisal.org

Boutiques

My Jok Box La "boutique-boîte" des concepteurs graphiques Jokin et Maiana. Calle del Perro, 9. Tél. : (00 34) 637 86 47 42.
www.myjok.com

Traka Barraka Vêtements et accessoires pleins de créativité dans une maison de poupée de San Francisco. Calle Dos de Mayo, 3. Tél. : (00 34) 944 16 83 58.
www.trakabarraka.com

Serie B Prêt-à-porter de créateurs de toute la péninsule Ibérique. Calle de la Lotería, 2. Tél. : (00 34) 944 15 54 04.

Tokyo Story Mobilier vintage années 50-70 pour l'achat et la location. Calle Dos de Mayo, 12. Tél. : (00 34) 944 79 03 93.
www.tokyostory.biz

Taller del Soho L'atelier polyvalent et hyper-créatif d'Ines et de Marta : décoration, mobilier, image, web... Calle Dos de Mayo, 4. Tél. : (00 34) 944 15 67 59.
www.tallerdelsoho.es

Anti-Liburudenda La librairie alternative du quartier San Francisco. Calle Dos de Mayo, 2. Tél. : (00 34) 944 15 03 75.
www.anti-web.com

RINASCIMENTO *basco*

SONO PASSATI
DIECI ANNI
DALL'INAUGURAZIONE
DEL GUGGENHEIM.
UN DECENNIO
PRODIGIOSO, CHE HA
CAMBIATO I CONNOTATI
INDUSTRIALI DELLA
CITTÀ PROIETTANDOLA
NEL CIRCUITO DELLE METE
CULTURALI DA NON
MANCARE. PERCHÉ,
OLTRE ALLO STRABILIANTE
MUSEO IDEATO DA
FRANK O. GEHRY, ANCHE
ALBERGHI, PONTI, STAZIONI,
BIBLIOTECHE E UNIVERSITÀ
PORTANO LA FIRMA
DI ARCHITETTI FAMOSI



TIPS

Bilbao

I NOSTRI INDIRIZZI

Centro commerciale Zubiarte, Lehendakari Leizaola 2, tel. 0034.94.4417497
Gran Hotel Domine Bilbao, Alameda de Mazarredo 61, tel. 0034.94.4253300; www.granhoteldominebilbao.com
Museo de Bellas Artes, Museo Plaza 2, tel. 0034.94.4396060; www.museobilbao.com
Museo Marítimo, Muelle Ramon de la Sota 1, tel. 94.6085500; www.museomaritimobilbao.org
Sheraton Bilbao, Calle Lehendakari Leizaola 29, tel. 0034.94.4280000; www.sheraton-bilbao.com
Università di Deusto, Avenida de las Universidades 24, tel. 0034.94.4139000; www.deusto.es; la nuova biblioteca sta sorgendo nel complesso di Abandoibarra, di fronte al Guggenheim.

IL VOLO

Air Bertin (www.airberlin.com) da Bergamo Orio al Serio, tutti i giorni, con scalo a Palma di Maiorca.
Ryanair (www.ryanair.com) da Bergamo Orio al Serio (quattro volte alla settimana) e da Roma Ciampino (tutti i giorni) a Santander. Bilbao si trova a un'ora e un quarto di autobus.
Alitalia (www.alitalia.it) è l'unica compagnia che effettua voli diretti da Milano Malpensa, tre volte al giorno. Coincidenze dalle principali città.

LA CITTÀ IN TASCA

Per organizzare un soggiorno a Bilbao, ci si può rivolgere agli Uffici del turismo spagnolo di Milano (via Broletto 30, tel. 02.72004617) o di Roma (via del Mortaro 19, tel. 06.6782850), oppure consultare il sito internet www.spain.info. Molte informazioni su hotel, ristoranti, trasporti e feste tradizionali anche sul sito dell'Ufficio del turismo basco www.turismoa.euskadi.net oppure su www.bilbao.net. Per utilizzare la metropolitana di Bilbao è disponibile un biglietto giornaliero che costa tre euro e consente l'accesso senza limitazioni all'intera rete. Tutte le informazioni alla pagina www.metrobilbao.net oppure telefonando allo 0034.94.4254025.

LO CHEF CONSIGLIA

Ancora saldamente legata alle sue tradizioni, la cucina basca è una tra le migliori di tutta la Spagna. Il posto giusto per provarla è il **Beltz the Black** (Alameda de Mazarredo 61, telefono 0034.94.4253300), all'interno del Gran Hotel Domine. Il menu è internazionale, ma ai piatti locali è riservato un occhio di favore, e alcune guide lo considerano uno dei migliori ristoranti del mondo. Altri due indirizzi da non perdere sono Yandiola (Campo de Volantín 15, tel. 0034.94.4134013, www.yandiola.com), dove lo chef e proprietario Ricardo Pérez interpreta in modo tutto personale le ricette basche, e Baita Gaminiz (Alameda de Mazarredo 20, tel. 0034.94.4242267), che tra le specialità su cui ha costruito il suo successo annovera un famoso *bacalao alla Club Ranero* (baccalà con peperoni, cipolla, pomodoro). Il locale interno al museo Guggenheim (tel. 0034.94.4239333) propone invece i piatti dello chef Martin Berasategui. Ma a Bilbao anche le semplici tapas hanno un gusto tutto speciale. Qui un po' dappertutto vi serviranno bocconcini appetitosi e presentati come piccole sculture, in accostamenti originali. Provateli per esempio nel quartiere di Casco Viejo, da Irrintzi (Calle Santa Maria 8, tel. 0034.94.4167616), da Rio Oja (Calle Perro 4, tel. 0034.94.4150871) oppure da Xukela (Calle Perro 2, tel. 0034.94.4159772). Vanno accompagnati rigorosamente da vino bianco o da birra locale.

ta per una città con aspirazioni cosmopolite. Di prima mattina le donne si mettevano in fila davanti alle botteghe dei fornai; e verso mezzogiorno gli uomini più anziani affollavano i tavolini dei bar per bere il loro bicchiere di Txakoli (un vino bianco ottenuto da un'uva locale). Le bancarelle del pesce, i chioschi dei fiori e i ragazzi che la sera vociavano per le strade bevendo Kalimotxos (una miscela di vino a buon mercato e Coca-Cola) sembravano di un altro mondo. Lontano anni luce da quello che il Guggenheim voleva rappresentare. Eppure, in dieci anni i visitatori del museo si sono moltiplicati. Alla fine del 2006, risultavano venduti nove milioni di biglietti d'ingresso. Una cifra impressionante, per una città di soli 354 mila abitanti. Un po' alla volta, le pensioncine hanno lasciato il posto a lussuosi hotel come il Domine Bilbao e lo Sheraton progettato dal messicano Ricardo Legorreta. Il fiume Nervión è stato bonificato, il waterfront popolato da eleganti caffè, percorso da piste ciclabili, ravvivato da campi da gioco. Lo skyline è completamente cambiato, grazie all'intervento di architetti come Alvaro Siza (che ha messo la sua firma sugli edifici dell'Università di Deusto), Cesar Pelli (suoi molti grattacieli), l'onnipresente Santiago Calatrava (il terminal dell'aeroporto), Robert A.M. Stern (il centro commerciale Zubiarte), Rafael Moneo (la nuova biblioteca dell'Università di Deusto, tutta di cristallo). Javier López Chollet ha curato invece il lungomare, che ha completato con sculture di Chillida, Dali, Tucker, Garraza. Sulla strada principale, la Gran Via de don Diego López, oggi rimessa a nuovo tenendo come punto di riferimento gli Champs-Élysées, si aprono boutique e negozi di moda come Zara. Gli unici a lamentarsi sono gli intellettuali. Secondo molti di loro, il Guggenheim non è riuscito ad accendere la vita culturale di Bilbao. Davanti al Museo de Bellas Artes, di turisti non se ne vedono, nonostante vi siano esposte opere di El Greco e Francis Bacon. E neppure le sale del Museo Marítimo attirano molti visitatori. Javier Gimeno Martínez-Sapiña, proprietario di una storica galleria, si rammarica che gli artisti locali debbano continuare a emigrare a Madrid o a Barcellona. Di cose da fare, insomma, ce ne sarebbero ancora tante. Come sostengono anche gli imprenditori pubblici e privati che hanno messo in piedi Bilbao Metropoli-30 (www.bm30.es), una società che ha proprio l'obiettivo di condurre la città verso un nuovo Rinascimento. Che vada oltre «l'effetto Guggenheim». Appuntamento tra dieci anni.

di Paola Pionatelli



En weekend i Bilbao

Guggenheim-museet har gjort Bilbao kendt, men det er ikke byens eneste attraktion. Kunstmuseet, Nervión-floden med de mange broer og den gamle by med sit brogede folkeliv og barer er med til at gøre et besøg i Bilbao til en mangfoldig oplevelse.

KARIN MØLLER-OLSEN

Vejret i det nordlige Spanien kan være lige så køligt og regnfuldt som i Danmark, men her er alligevel altid liv i gaden. Børnene leger ude sent om aftenen, middagsmaden indtages ved 22-tiden, kaffe og øl drikkes gerne på fortovet, og det er ikke på grund af rygeforbud i restauranter og barer.

Det centrale Bilbao er præget af floden og de nyanlagte flodpromenader, nye og gamle kulturinstitutioner, vekslende festivaler med musik og fyrværkeri, fashionable indkøbs- og gågader, livlig trafik af blandt andet biler, der vander gaderne, fejer og tømmer affaldscontainere i en uendelighed, og den gamle bydel, Casco Viejo, med smalle gader, små butikker i charmerende huse og hundrevis af barer og restauranter.

Bilbao er godt halvt så stor som København og har registreret mere end dobbelt så mange barer og restauranter – i alt 2.300. Det vil sige, at her er rundt regnet fem gange så mange barer pr. indbygger som i København. Det er som hovedregel de lokale, der fylder bevarningerne.

Selv om Bilbao anstrenger sig for at tiltrække turister, udmærker byen sig ved ikke at være en turistby i samme omfang som for eksempel Barcelona, Valencia og Málaga. Nogle medarbejdere i større museer og butikker kan engelsk, men de fleste taler kun spansk. Derfor er Bilbao også et fremragende rejsemål for den, der gerne vil lufte sine spanske glosser.

Karakteristisk i bybilledet er alle skilte, der står på to sproge: spansk og baskisk. Det spanske flag er et særsyn her, mens flere lugter det baskiske. Mange Bilbaíños holder den baskiske identitet i høvd, men det er i virkeligheden et mindretal, der går ind for fuld selvstændighed til baskerlandet. Som turist mærker man ikke noget til den baskiske løsrivelseskonflikt og aktiviteterne i den baskiske selvstændigheds- og terrororganisation, ETA.

FREDAG

KL. 17 Det store overblik

1 Bilbao er omgivet af små bjerge, og byen er skrået også begyndt at snige sig op ad dem. Det giver gode muligheder for at komme op og få overblik, og udsigtspunktet på Artxanda-bjerget er en af mine favoritter.

Det er i sig selv en oplevelse at køre stejlt op ad bjerget med det lille kabeltog tæt på centrum. Med en tophastighed på 18 km i timen bliver man på tre minutter kørt op i 226 meters højde. I klart vejr kan man se helt ud over Nervión-flodens udmunding i Biscaya-bugten, lufthavnen i øst, og selvfølgelig selve Bilbao med sit stadion, Guggenheim-museet, Begoña Katedralen, den gamle bydel, Casco Viejo, og Nervión-floden. Der slæmmer sig lidt

gennem byen, og hvor en halv snes større og mindre broer sikrer kontakten mellem højre og venstre bred. Oppe på bjerget er der både en park og flere bevarninger.

Punicular Artxanda, Plaza Punicular.
www.bilbao.net/punicular/Artxanda

KL. 19 Historisk indblik

2 Byen har haft omfattende søfart med handel samt en stor jern- og stålproduktion, der dominerede og tilvinede byen og floden indtil slutningen af forrige århundrede. Det Maritime Museum, Museo Marítimo, er et glimrende sted at få et hurtigt og overskueligt indblik i Bilbaos historie og den forvandede, byen har undergået de sidste 25 år. Museet er fra 2002 og således selv et eksempel på det nye Bilbao, der blandt andet sætter på turisme og international konferenceaktivitet.

Museo Marítimo Ría de Bilbao,
Muelle Ramón de la Sota 1.
www.museomaritimobilbao.org

KL. 21 Plads i byens hjerte

3 Plaza Nueva er et centralt mødested. Den store plads med palmer er omkranset af nyklassicistiske bygninger med buer i bunden. Pladsen er, navnet til trods, fra 1821, og hovedbygningen rummer et institut for bevarelse af det baskiske sprog. Resten er butikker, barer og restauranter. Den ene mere tillokkende end den anden. Restaurant Victor Montes er en af de ældste og mest stemningsfulde og svarer at gå udenom. Her er, som mange andre steder, bar i stueetagen, mens den egentlige restaurant ligger på førstesalen. Det er nok muligt at få servering i restauranten fra kl. 21, men regn med, at det kan blive lidt ensomt den første time, for de lokale kommer tidligst kl. 22.

Selskab får man til gengæld i baren, hvor der er trængsel om de delikate pindemadder, pintxos (udtales 'pinsjos'), som er baskerlandets kulinariske flagsskib. Pintxos er en avanceret form for tapas, ofte både fantasifulde, dekorative og velsmagende, og ikke mindst her på Victor Montes. Foretrækker man folkelivet i baren, kan man sagtens spise sig mæt i pintxos. Ofte er der et stykke brød i bunden, ovenpå forskellige sammensætninger af laks, glasål (angulos), bagt peber, oste, æg, serranoskinke, rejer, hummer, torsk og små blæksprutter i alle afskygninger. Pintxos kan også være små lune retter med svampe, fisk, blæksprutter og forskellige grøntsager. Man kan fint klare sig uden at kunne en eneste glose på spansk eller baskisk. Det hele står fremme, så enten tager man selv, eller også bruger man den internationalt kendte pegefingertechnik.

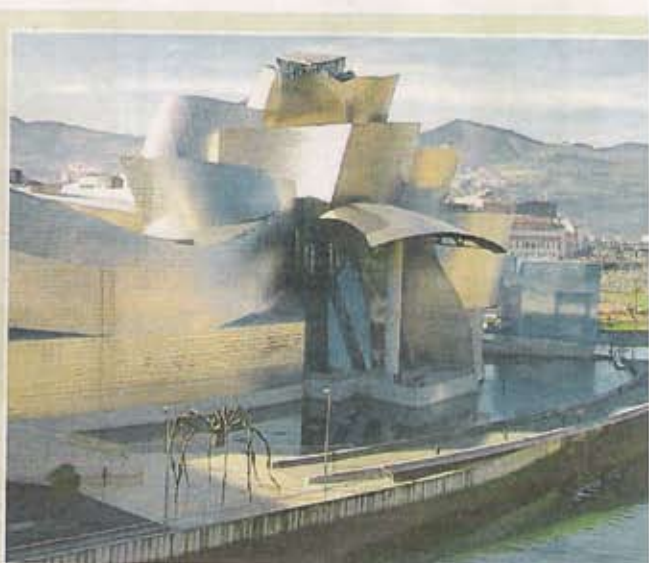
Restaurante Victor Montes, Plaza Nueva.
www.victormontesbilbao.com

LØRDAG

KL. 9 Med højt til loftet

4 Morgenmad hedder desayuno og indtages oftere i byen end hjemme og er sjældent noget stort måltid. Desayuno fås mange steder for 3-4 euro og består af kaffe, juice og tostada (toast) eller en croissant. Cafe La Granja er en gammel franskinspireret café med 4½ meter til loftet, og sådan kan jeg anbefale at starte dagen. Trænger man til mere at spise, supplerer man blot med pintxos.

Cafe La Granja, Plaza Circular.
www.cafelagranja.net



GUGGENHEIM-MUSEET.



Selskab får man til gengæld i baren, hvor der er trængsel om de delikate pindemadder, pintxos, som er baskerlandets kulinariske flagsskib

KL. 11 Spadser langs floden

5 Mine yndlingssture i Bilbao går langs floden, og på grund af den levende byfornyelse er promenaden blevet skønnere for hver gang, jeg er kommet. Start ved Palacio Euskalduna, som er et nyt kongrescenter, der er opført på en gammel skibsværftsgrund. Kryds gennem floden et par gange for eksempel via gangbroerne Puente Padre Arrupe lige før Guggenheim og Zubizuri – den hvide bro. Sidstnævnte er en af de nyeste og spektakulære med skrå stålbuer og et dæk af mat glas. Fortsæt hele vejen til Casco Viejo, og sid gerne på en af de mange bæmke og nyd folkelivet. Baskerne elsker at promenerer, og alle typer kommer her. Folk er generelt høje og lyse i huden, men her er også små ældre damer med tasker, briller og sko i afstemte farver, høje mørke skønheder med hunde, børn med skateboards og gamle herrer med cardigan og baskerhue.

Palacio Euskalduna,
Avenida Abandoibarra 4.
www.euskalduna.net

KL. 13 De skønne kunster

6 Man kan godt blive træt af at gå på kunstmuseum og se de sædvanlige værker af den verdenskendte elite. Sådan er det ikke på Bilbaos kunstmuseum, Museo de Bellas Artes de Bilbao, som har en

gøres af 8.000 værker fra det 12. århundrede og frem til i dag og udmærket ved et stort antal interessante spanske og baskiske kunstnere, som ikke møder andre steder. Selvfølgelig der også kendte navne som Gaudí, Ribera. Som mange andre steder i er der normalt åbent til kl. 20.
Museo de Bellas Artes de Bilbao,
Museo Plaza 2.
www.museobilbao.com

KL. 16 Shopping på Gran

7 Grand Via, eller på dansk: Storvejen, hedder en af de fashionable købs- og cafégader i centrum. Den dækker fra Plaza Moyúa og op mod Caletto, er gågade, og her findes mange butikker i den dyreste ende af skalaen. Man så uheldigt at løbe ind i et rejsekant man ty til stormagasinet El Corte Inglés. Her sælges farverige paraplyer ved indgangen, men man kan også at gå tørskoet rundt på de mange et El Corte Inglés.
Gran Via Diego López de Haro 7-8.
www.elcorteingles.es

KL. 18 Titanium-vidunder

8 Det er arkitekturen mere end andet, der gør Guggenheim-museet til et oplyttende og fascinerende besøg. Det skal først og fremmest se fra, og den åbne placering ved flodtyder, at de skulpturelle former kundres fra alle sider. Man bør bestemt synet fra den modsatte flodbred vandet og sollyset hele tiden reflekteret på nye måder i de tusindvis af titluplader, der beklæder bygningen. Effekten er ganske særlig ved solnedgang og re, når fem flammesøjler stiger op fra lille sø, der etableret mellem musfloden. Indvendig er der også skabte rum, man kan henfalde i. Sel stillingerne indeholder som regel til store overraskelser. Til gengæld er værd at holde øje med de aftenkoncerter, der afholdes på museet.

Museo Guggenheim de Bilbao,
Abandoibarra Etorbidea 2.
www.guggenheim-bilbao.es

Liburuko Zazpikaleetan dagoen Irrintzi tabernak 'Soul & Pintxos' liburua kaleratu berri du. Bertako pintxoak era berezi batean ikus daitezke: film eta musikaz lagunduta.

Pintxoak soul doinuan

Lander Muñagorri Bilbo

Irrintzi tabernako barran askotarikoa pintxoak egon ohi dira. Hemenetik aurrera, gainera, horiek guztiak liburu batean jasota dastatu ahal izango dira, Marian Vallejo eta Yoli Chicanok *Soul & Pintxos* liburua argitaratu berri baitute. Baina ezohiko pintxo liburu bat da hori. Errezetarik ez da agertzen, eta horren ordez, musikak eta zinemak hartzen du lekua. «Ez genuen errezeta liburu ohiko bat egin nahi, ukitu artistiko bat eman nahi genion», azaldu du Vallejok. Julian Vallejorengana jo zuten, eta berak proposatu zien liburuan pintxoak, musika eta zinema uztartzea, «zerbait ezberdina egitearren».

Liburua zabaldu bezain laster, gastronomiarekin zerikusia duten abestiak proposatzen dizkigute Irrintzi tabernaren jabeek. Horien artean daude, esate baterako, *White Rabbit* (Jefferson Airplane), *Dame comida* (Siniestro Total), eta *La barbacoa* (Georgie Dann). Azken abesti hori «sukaldeetako tipikoa da; beraz, jarri beharrekoa zen, inondik ere», esan du Vallejok. Abesti guztiak

liburua irakurtzen den bitartean entzuteko modukoak direla azpimarratu dute sortzaileek.

«Musikan baino areago, zineman egon ohi da gastronomia presente», Chicanoren hitzetan. Eta hori aprobetxatuz, besteak beste, *Do the Right Thing* (Spike Lee, 1989), *La grande bouffe* (Marco Ferreri, 1973) eta *The Cook, the Thief, His Wife, and Her Lover* (Peter Greenaway, 1989) filmetako eszenetako ilustrazioak agertzen dira liburuan.

Pintxoak, etxera

«Tabernara etortzen den jende askok argazkiak ateratzen dizkie pintxoei, eta orain argazki kamerarik ekartzen ez duenak liburuan eraman ahal izango ditu argazkiak», diote txantxetan. Liburua argitaratzeko ideiaren abiapuntua ere antzekoa izan zen, «gure pintxo guztiak erretratatu nahi izan baikenituen bere garaiak», dio Vallejok. Hala egin zuten, baina libururik ateratzeko inongo asmorik gabe, bilduma bat edukitzearren bakarrik. Argazkien kalitatea ona zela ikusi zuten ordea, eta orduan hasi ziren pentsatzen, liburu bat argitaratu

beharko zutela. Baina liburuan ez dauden guztiak; «edizio kontuengatik pintxo batzuk kendu behar izan genituen» azaldu du Chicanok. «Horiek sartzeko hurrengo libururen zain egon beharko dugu», diote txantxetan.

Soul & Pintxos liburua 500 ale argitaratu dituzte; «bigarren argitalpena agian euskarazko testuak ere sartuko ditugu», esan dute. Izan ere, liburua gaitelaniaz, ingelesez eta japonieraz argitaratu dute. «Tabernara etortzen den jende asko da euskalduna, eta heme ingurukoa. Baina kanpoko jendea begira argitaratu dugu liburu hau», diu Vallejok. Horren erakusgarri da Irrintzi tabernaren argitalpena Bartzelonak Macha eta Madrilgo Reina Sofia museuetan salgai egotea dagoeneko.

Japonieraz bitxitasun moduan argitaratu dute; «azken finean, tabernan betan Japoniako kulturako hainbat osagai baitauzkagu, eta gustatzen zaizkigun gainera, horrelako detaileak». Hala, tabernara inguratzen diren japoniarrak ere kontuan hartu dituzte; «Eusko Herrira etorri eta euren hizkuntza dagoen liburu bat topatzea bitxia izango da benetan...», azaldu dute.



Yoli Chicano eta Marian Vallejo. Irrintzi tabernako barraren atzean. Aurrean, liburuaren ale bat. LANDER MUÑAGORRI

Pintxos con alma

El Irrintzi edita sus pintxos

J. U.

LA cultura de la barra da incesantes muestras de su vitalidad. La última en nuestro entorno cercano ha sido la publicación por parte del Bar Irrintzi (c/ Santa María, 8) del libro *Soul Pintxos*, una recopilación de 46 elaboraciones de los cientos que a lo largo de sus diez años de vida han adornado esta barra imprescindible de nuestro universo culinario.

Marian Vallejo y Yoli Chicano se unieron para recuperar un local mitológico del Casco Viejo, de la saga de los cocineros Basterrechea; y darle un vuelco conceptual. Reinterpretando lo que sucedía en un espacio que llevaba algunos años como centro de atención de la "movida" barística de Bilbao, que la hubo; las muy jóvenes entonces—porque todavía hoy lo siguen siendo—empezaron a llenar su establecimiento de cucharitas, vasitos, cartelitos, creatividad e innovación. Una apuesta que caló pronto entre sus clientes, antiguos y modernos.

El libro, diferente de otros al uso; ofrece una imagen cuidada de lo alimentario y una filosofía todavía más cuidada en su conceptualización. Entre el manga y Juan Carlos Eguillor, el "malomuymalo" Julián Vallejo, acompañante del dúo desde hace tiempo en el diseño de su imagen y productos derivados, ha creado una pieza muy Irrintzi, de difícil definición: moderna, atractiva, diferente y muy apetitosa.

Pintxos con alma, *Soul Pintxos*, se presenta en los idiomas al uso, con el japonés como toque de especial atención. Las recetas se agrupan por películas, no pregunte porqué, y están bautizadas con impactantes nombres de onda vanguardista y cultural postpop. Yoli y Marian han logrado su propósito inicial de hacer algo diferente dentro del espacio original de este bar; y "hemos caído bien a toda la gente"; lo cual no es poco.



Julián Vallejo, Marian Vallejo y Yoli Chicano, entre sus creaciones

spanish

ASIMILACIÓN

Nº 162 Mayo May May 2010

SPANORAMA

altitude

Venezia

Juanjo Puigcorbè, nuestro embajador en Venecia

Juanjo Puigcorbè, el nostre ambaixador a Venècia

Juanjo Puigcorbè, our ambassador in Venice

'Bilbao effect'

Montréal & Toronto

La historia de dos ciudades

La història de dues ciutats

A tale of two cities

BCN
HUB

Restaurantes de Bilbao

Restaurants de Bilbao | Restaurants in Bilbao Por Isabel Lorente



◀ Gaztañaga

En la séptima planta del Bilbao Exhibition Centre (BEC) y con unas espectaculares vistas sobre Vizcaya que se alargan hasta los montes mineros, hallamos esta joya gastronómica. Capiteado por el chef Urko Gaztañaga, cuarta generación de una saga de reputados cocineros, el restaurante ofrece lo mejor de la cocina vasca. No os perdáis su chuletón de buey de labranza.

Restaurante Azken, 7.º planta del BEC, C/ Arce 25, 48940 Leizor (Bizkaia).
Bilbao Exhibition Centre, Planta 7. Tel: 94 423 18 25
www.museuazkenbilbao.com

A la setena planta del Bilbao Exhibition Centre (BEC) i amb unes vistes espectaculars sobre Biscaia que s'allarguen fins a les muntanyes mineres, hi trobem aquesta joia gastronòmica. Capitejada pel xef Urko Gaztañaga, quarta generació d'una nissaga de cuiners, el restaurant ofereix el millor de la cuina basca. No us perdeu la mitjana de bou.

On the seventh floor of the Bilbao Exhibition Centre (BEC) and with spectacular views on Vizcaya to the mining mountains, we find this gastronomic jewel. Captained by the chef Urko Gaztañaga, fourth generation of a saga of recognized chefs, the restaurant offers the best of the Basque cuisine. Do not miss its farming ox chop.



◀ Guggenheim

El museo vasco alberga un creativo equipo de cocina, dirigido por Josean Martínez Alija, al que la crítica especializada coincide en señalar como uno de los chefs de mayor proyección en el panorama culinario internacional. El menú degustación incluye una deliciosa pieza de potro asada al sarmiento, miga embebida de cebolla roja de Zalla y guindilla.

Av. del Arzobispo, 2. Tel: 94 423 18 25
www.museuazkenbilbao.com

El museu basc acull un equip creatiu de cuina, dirigit per Josean Martínez Alija, que la crítica especialitzada coincideix a assenyalar com un dels xefs de projecció més important en el panorama culinari internacional. El menú de degustació inclou una deliciosa peça de potro rostida al sarmient, molla embebuda de ceba vermella de Zalla i bitxo.

The Basque museum lodges a creative cuisine team directed by Josean Martínez Alija, that the specialized press coincides to mark as one of the chefs of biggest projection in the international culinary panorama. The tasting menu includes a delicious colt chunk roasted the wine shoots, soaked crumb of red onion from Zalla and chilli.



◀ Iririntzi

Un lugar perfecto si buscáis pinchos creativos. Desde nido de pollo lacado con rúcula hasta canelones de berenjena y queso al pesto, pasando por croquetas de chipirones en su salsa. Todo aquí es delicioso. El ambiente es mestizo: apostados en la barra del bar encontraréis desde 'poteadores' con 'txapela' de toda la vida hasta lo más granado de la 'beautiful people' bilbaína.

C/ Arce 25, 48940 Leizor (Bizkaia).
Tel: 94 423 18 25
www.iririntzi.es

Un lloc perfecte si busquen broquetes creatives. Des de níu de pollastre lacat amb rúcula fins a canelons d'albergínia i formatge al pesto, passant per croquetes de calamars en la seva salsa. Aquí tot és deliciós. L'ambient és mestís: recolzats a la barra del bar hi trobareu des de 'poteadores' amb 'txapela' fins al més granat de la 'beautiful people' de Bilbao.

The right spot if you search creative 'pintxos': from chicker nests lacquered with rocket, to eggplant and pesto cheese cannelloni, passing through croquettes of small cuttlefish in its sauce. Everything is delicious. Mixed atmosphere: you will find from 'poteadores' with their berets named 'txapela' to the cream of the 'beautiful people' from Bilbao.



◀ Zortziko

Desde que abriera en 1989, el Zortziko se ha convertido en un clásico de la ciudad. La cocina de su chef, Daniel García, ha creado un estilo propio. Entre su oferta, hallamos productos ecológicos, como hortalizas procedentes de huerto propio o huevos de gallinas criadas con grano. El restaurante cuenta también con vivero, donde podréis escoger vosotros mismos la pieza.

Av. de la Libertad, 17. Tel: 94 423 18 25
www.zortziko.es

Des que va obrir, el 1989, el Zortziko s'ha convertit en un clàssic de la ciutat. La cuina del seu xef, Daniel García, ha creat un estil propi. Entre la seva oferta hi trobem productes ecològics, com hortalisses procedents de l'hort propi o ous de gallines criades amb gra. El restaurant també disposa de viver, on podreu escollir la peça vosaltres mateixos.

Since it opened in 1989, the Zortziko has become a classic of the city. The cuisine of its chef Daniel García has created an own style. The restaurant offers ecological products like vegetables coming from own vegetable garden or eggs of chicken raises with grain. The restaurant has an own bed, where you can choose the shellfish by yourself.



BCN
HUB

spanish

ASIMILACIÓN

Nº 162 Mayo May May 2010

SPANORAMA

altitude

Venezia

Juanjo Puigcorbè, nuestro embajador en Venecia

Juanjo Puigcorbè, el nostre ambaixador a Venècia

Juanjo Puigcorbè, our ambassador in Venice

'Bilbao effect'

Montréal & Toronto

La historia de dos ciudades

La història de dues ciutats

A tale of two cities

BCN
HUB

The Sunday Telegraph 24 APRIL 2009

stella



Jennifer Hudson

A Dreamgirl's awakening

.....

Before they
were fabulous...
SJP, Angelina and
Rihanna as we rarely see
them - looking frumpy

The odd couples
From age-gap lovers
to the living apart-ners

Totally andro-genius
Slick and super-chic
girl-meets-boy fashion

.....

FOOD

Exclusive recipes from
Angela Hartnett

TRAVEL

Girl's guide to... Bilbao

This Basque city is a beguiling mix of old-world charm and distinctly modern, jaw-dropping architecture. It's also small enough to explore on foot and has some of the best food in Spain



STAY

- The Gran Hotel Domine is a design nerd's dream. Designed by Javier Mariscal, it has Philippe Starck baths, Alvar Aalto stools and Arne Jacobsen taps. The suites on the fifth floor face Frank Gehry's Guggenheim museum – watch the sunset reflected in its shiny silver skin from your bed. From £122 (granhoteldominebilbao.com)
- Hotel Embarcadero is a small villa hotel in the port-side area of Getxo. The rooms are all decorated 1920s-style and the suites have sea views. From £138 (hotelembarcadero.com)

EAT

- Zortziko is acknowledged as Bilbao's best restaurant and the hushed, plush dining-room certainly feels like a temple to its Michelin-starred chef Daniel García's cooking. The tasting menu includes dishes such as roast suckling pig with cinnamon oil and white asparagus (zortziko.es)
- La Deliciosa, in the pretty old quarter of Casco Viejo, is a more relaxed, but none the less stylish, affair. Cooking is simple – we tried the steak, fried potatoes and



sautéed wild mushrooms – but top quality (ladeliciosa.net)

DRINK

- Come sundown, the cobbled streets of the old town are packed with people drinking txakoli, a local white wine, and nibbling on pintxos, the Basque take on tapas. The most delicious morsels can be found at Irrintzi (Santa Maria 8) and Gatz, a few steps away
- With its antique tiles, wood panelling and ornate mirrors Café Iruña has real Moorish charm. The perfect place for an aperitif or a coffee (cafesdebilbao.net)

SHOP

- Ricas Y Famosas is a small but well-stocked boutique in the centre of town that specialises

in pretty party pieces by labels such as See by Chloé and Hoss Intropia (Calle Elcano 18)

- Sleek and stylish, Sa'd Joyas is a jewellers selling unusual, minimalist pieces by local and international

designers. Its selection of beautifully crafted rings is reason enough to have your credit card at the ready (sadjoyas.com)

- Peek inside La Alacena del Víctor Montes – a deli and restaurant – where the shelves groan with foodie delights, such as foie gras, jamón ibérico and Basque idiazábal cheeses (victormontesbilbao.com)

DO

- Is it a shoal of whales; a fleet of ships; a tin of sardines? Don't just gaze at the Guggenheim museum from the outside – the space inside is almost as impressive as the exterior (guggenheim-bilbao.es)
- Continue your architectural odyssey with a ride on Norman Foster's Metro or a trip to Santiago Calatrava's Sondika airport and bridge

Clockwise from top left: the river Nervión flowing through Bilbao; the Gran Hotel Domine; Café Iruña; pintxos from Gatz; the Guggenheim museum



FLY WITH

Vueling flies from London Heathrow to Bilbao daily from £104 return (vueling.com)

The Travel Editor .com

Bilbao - Feature Article » Weekend Breaks

Beyond the Guggenheim : A Weekend in Bilbao

recommended by The Weekender



Jeff Koons Floral Puppy guards the Guggenheim



Ultra Modern Bilbao

The world's most spectacular museum opened its doors in northern Spain more than a decade ago and over a million people have passed through them since. But how many go beyond Frank Gehry's spectacular creation? And what's to find in Bilbao?

It is the epitome of urban regeneration *par excellence*. A once great industrial city with little prospect of new employment. And now it's an essential weekend break for cool Europeans and Americans. If you haven't been to Bilbao, you haven't really been anywhere.

Ironically it wasn't the Guggenheim that changed Bilbao for the residents, it was Sir Norman Foster's sleek, modern metro system a couple of years before. Bilbao was already gearing up for change when Frank Gehry's titanium palace arrived. "We even started to look at our own architecture" a Bilbao told me about the grand buildings in the centre, "We'd never noticed it before"

But the world doesn't beat a path to your doorstep for subway stations (*fosterios*, as they're known locally). To the outside world, it was the 'Guggy' (*ditto*) which transformed the fortunes of Bilbao overnight. Nowadays it's a magnet, but beyond there's more, much more.

How to get here

Of all the ways to travel to Bilbao from the UK for the weekend, the most exciting development is the arrival of **Vueling**, Spain's new(ish) low cost airline which now has a daily flight in and out of Heathrow. (*are there any other low cost airlines who use Heathrow?*)

The flights leave late afternoon so you're arriving in Bilbao just as the city comes to life again after siesta. The fleet is modern with charming bilingual staff who'll sell you the onboard foodstuffs grouped together into cheap menus for breakfast and lunch on the go.

Fares start as low as €59. Book early.

From Bilbao's Loui Airport it's easy. Car Hire, such as **Avis**, are in the terminal and although Bilbao is just a short hop away you won't really need a car unless you're travelling onwards.

The bus costs €2 for downtown, or €1.40 to The Guggenheim.

OK. WE'RE HERE.

As you sweep into Bilbao along one of the many motorways, flyovers or tunnels that have been built here recently you'll best see the Guggenheim as you pass over it on La Salve Bridge - with its distinctive bright red arch - it's the wow moment. At first sight, it is truly spectacular.

Bilbao's river frontage has been transformed from steel and docks and rusting metal to shiny titanium sheets and modern sculpture which glint in the sun. There are neighbours too now, contemporary offices and university buildings by Spain's foremost architects, the Zubizuri Bridge by Santiago Calatrava, but at the core it's still Frank Gehry's show.

The consequence is that the neighbourhood immediately surrounding the Guggenheim is now a wonderful area to stay (see below) just a short tramride away from the old town, with it's quaint little streets and *pintxo* bars (the Basque answer to tapas).

Walking around Bilbao is the best way to see it. It's busy and bustling. Everyone's worried about the economy, certainly, but in Bilbao everyone's bustling to and from their place of work.



Teatro Arriaga



Pintxos

(1) The Old Town

First stop should be the riverside **Mercado de la Ribera**, Spain's largest covered food market where, on a Friday morning at least, the fish merchants enjoy a very healthy trade - scrums of little old ladies vying for the best cuts of cod, the best shellfish, as well as butchery and fruit/veg stalls selling everything you might want fresh and cheap. Even if you're not buying it's worth a visit.

Wandering off around the tiny little streets of the old town is pleasant (the *pintxo* bars open around 12 or thereabouts) and you'll find all kinds of tiny shops selling things you never knew you wanted. Check out the imposing **Teatro Arriaga** too for a rich mix of opera, dance and theatre, or the **Euskalduna Palace** for a more serious menu of opera and the Bilbao Symphony.

Take the *funicular* (Swiss built, 1931) up to Mount Artxanda for the best views over the city - it's a great place for a picnic if you've been to the market.

LET'S DO LUNCH

Most of what you are going to eat in Bilbao will be in a *pintxo* bar, (think Spanish tapas but more original, and invariably better), either standing at the actual bar or sitting outside in the sun. It is the most civilised way to pass the time, nibbling and sipping, hopping from one place to the other. Buy small beers (*zuritos*) or equally small glasses of wine (*txikitos*) - everyone else does.

But where to start in a city of 500 seemingly identical bars?

There are two main areas to walk around either at lunchtime or in the evening. There are **set routes** which the tourist board recommend, there are guide book recommendations, then there is this short list by *the weekender*, brought to you after exhaustive research. (*it's a dirty job, but someone's got to....etc etc*)

In the >Old Town (*Casco Viejo*) , start at *Plaza Berria*, where you'll find several places including the old **Cafe Bar Bilbao**. With a map, or just ask, make your way to *La Pelota*, where you'll find the tiny **Basaras** (tortilla and anchovies are recommended) and then on to *El Perro* where you'll find **Bar Xukela**. By this time you'll be passing more and more, look out for *Santa Maria* where you'll find **Irrintzi** and **Gatz** beside each other.

In Central Bilbao (*Indautxu* and *Abando*) find **Mugi** (*Licenciado Poza, 55*) which is *the weekender's* favourite: plain tiled bar, freshly carved *jamon iberico* sandwiches, and dozens of excellent wines on tap - Bilbao's finest range according to those in the know..

At lunchtime go to **La Vina del Ensanche** (*Diputacion 10*) which is heaving - the supply of cured ham slices and mini dishes can barely keep up with the demand. A *zurito* and *jamon* selection at the bar came to €6. Brilliant.

You must try either branch of **Bitoque** (*Albia* at *Alameda Mazarredo 6*, and the original on *Calle de Rodriguez Arias, 32*) not just because the *pintxos* themselves are freshly made and delectable, but the chef's English. Darren James left Stockport a very long time ago and is now one of the Basque region's star chefs. He looks after the menu at nearby **Coopers** (*Rodriguez Arias, 52*) which isn't *pintxos* but a wide ranging bill of Basque fare. The set lunch is €23 for 5 courses, bread and wine, and can include fresh soups, langoustine tempura, risottos, salads, or *merluza en salsa verde con almejas*.

The adjacent **Cafe Estoril** (*Plaza Campuzano*) is good and plain but is decorated with fascinating photos of Old Bilbao

WHAT'S YOURS?

Well, it's going to be a *zurito* (a tiny beer) or a *txikito* (small wine) with some *pintxos*, d'oh!

DINNER IS SERVED

Walking into the Guggenheim for dinner you'd be forgiven for thinking you're in some mad art house movie, with Frank Gehry's sheets of titanium flying this way and that, the sun sinking slowly to your left over Bilbao's whizzy new architecture, and Jeff Koons giant floral puppy in full bloom guarding the entrance. Or maybe just a slightly crazed dream.

Colonia la capital del Rhin

El álbum viajero de Carolina Herrera

VIAJAR

LA PRIMERA REVISTA ESPAÑOLA DE VIAJES

Marruecos

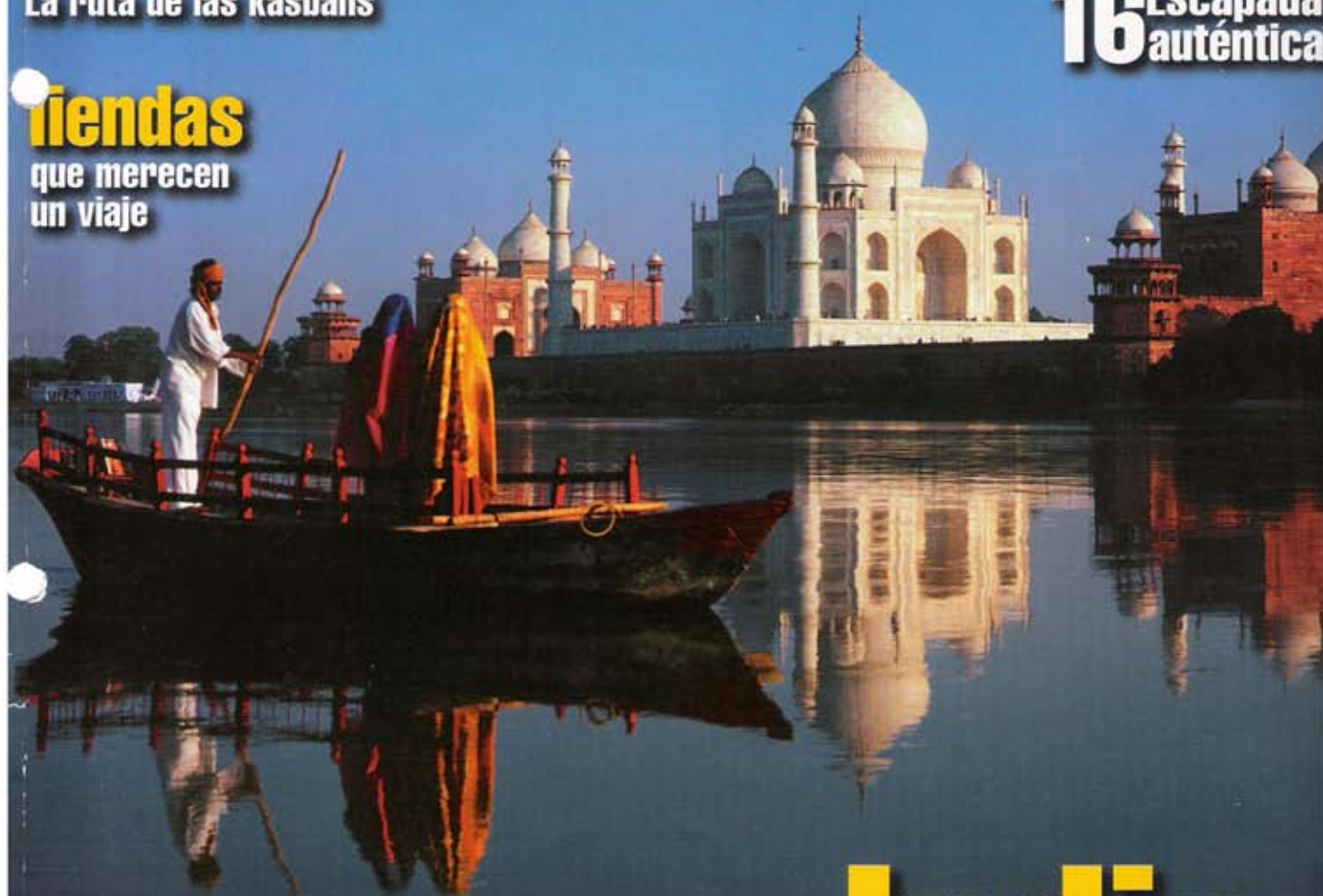
La ruta de las kasbahs

tiendas

que merecen
un viaje

Andalucía

16 Escapadas
auténticas



Maravillas de la India

y un viaje en el tren de lujo Deccan Odyssey por JAVIER MORO



sorteo
una semana
Mallorca
para dos



BILBAO

De izquierda a derecha, en el sentido horario, "Puppy", una estatua de perro de flores; "La desocupación de la esfera", obra de Jorge Oteiza frente al Ayuntamiento; el frontón Esperanza, barra con pinchos de diseño en el bar Irintzi; artistas callejeros en la Avenida Bandoibarra y detalle del pub Divino Cielo.



maestra de Frank Gehry que se ha convertido en la seña de identidad de la ciudad y en el símbolo de su modernidad, del cambio radical. Es el logotipo del Bilbao del siglo XXI, el motor del turismo en Vizcaya. Las placas de titanio guardan en su interior las mejores muestras de arte del siglo XX. Además, en su restaurante se puede degustar la cocina de autor de Martín Berasategi. Con el alma y los sentidos satisfechos con nuevas sensaciones, llega la hora de acercarse al Museo de Bellas Artes de Bilbao, que se encuentra a escasos cien metros. La pinacoteca está considerada como una de las mejores de España. Posee obras de El Greco, Zurbarán, Goya, Van Diek, Gauguin, Delaunay, Bacon, Tàpies, Zuloaga y Arteta, entre otros.

Por "la ruta de los cafés"

Anochece en Bilbao y es hora ya de hacer un alto en el camino. Me alejo de la ría y por la Gran Vía hago la llamada *ruta de los cafés* en Bilbao. Destacan el Iruña, en los jardines de Albia, que es un recinto singular por su decoración y sus peculiares celebraciones gastronómico-culturales. En su techo mudéjar hay inscripciones en árabe. En La Granja, ubicado en la Plaza Circular, hay buen ambiente hasta altas horas de la madrugada, y en el Boulevard, en pleno Arenal, se puede observar el discurrir de la gente. Terminó en el café Antzokia, justo enfrente del Iruña, un antiguo cine recóndito en sala multiusos. Durante el día es un amplio bar, en el que se sirven comidas; por la noche cambia y se convierte en sala de conciertos. Bilbao es una ciudad cómoda, cara y con amplios paseos junto a la ría, es una ciudad abierta al futuro que año tras año deparará sorpresas a los visitantes. Por la margen derecha vuelvo hacia el hotel... **V**



El imperio Azteca conquista el Museo Guggenheim

El Museo Guggenheim de Bilbao acogerá hasta el 19 de septiembre una exposición sobre el Imperio Azteca. La muestra, que recrea la época del dominio territorial azteca, cuenta con numerosos objetos artísticos elaborados por los diversos pueblos que convivieron en

el "postclásico tardío" (período arqueológico que abarca los siglos XIII al XVI). Diez temas, distribuidos en once salas, permitirán conocer a fondo la historia de este Estado indígena a través de su lenguaje artístico y mostrarán una representación de la

sociedad azteca desde su origen hasta el ocaso de su imperio. Para albergar esta exposición el museo ha transformado su arquitectura a través de estructuras de vidrio con el fin de recrear el ambiente adecuado (www.guggenheim-bilbao.es). ■ B.G.

VS

el magazine del vino,
la gastronomía

y más

Nº 3 MAYO 2007 P.V.P. 1,95 €

Comidas de negocios

El mejor acuerdo se hace con
cuchillo y tenedor

Un lugar llamado Malpica

Descubriendo los vinos de los
Montes de Toledo

Exquisita y delicada fresa

Los valores ocultos de esta
sensual fruta

Touché!

Los maestros
esgrimen sus
mejores
argumentos
para reivindicar
nuestros
**PINCHOS Y
TAPAS**



+VS

EL VINO POR SU NOMBRE + LA COCINA TAURINA DE PURA RAZA + GOYO GONZÁLEZ NOS DESCUBRE A ÁLVARO DE MARICHALAR
+ PLANES PARA PRACTICAR EL ENOTURISMO + MENÚS DIVINOS A PRECIOS MUNDANOS + EL FENÓMENO PARKER

10 ciudades donde tapear y 100 sitios para elegir



BARCELONA

PINOCHO (Interior del Mercado de la Boquería). Quien acude al mercado de Las Ramblas no cumple si no ha tapeado con los guisos y el humor del día de Juan Ballén "Juanita". Un *emblème* de la Ciutat.

CAL PEP (Plaça des Dilles, 8). Siempre lleno. Su público está dispuesto a la incomodidad por probar las tapas mediterráneas más geniales de Barcelona. Espléndidos mejillones de roca al vapor.

ROBLE (Riera de SALT Miquel, 51). Casi 120 años de historia salvaguardan la identidad de esta taberna de barrio. Su proximidad humana encamina hacia tapas de siempre como los callos o las albóndigas.

CIUDAD CONDAL (Rambla de Catalunya, 18). En su barra luenta, los serviciales camareros disponen alcachofas laminadas, almejas marineras, montados, brandadas y un sinfín de sugerencias que reconfortan y deleitan.

QUIMET & QUIMET (Poeta Cabanyes, 25). Legendaria establecimiento del Paralelo que ya se consideraba en los años 30 del siglo pasado como el mejor local de enlatados de Barcelona. Su especialidad es la bicicleta de patatas y carne.

BILBAO BERRIA (Plaça Nova, 3). Versátil en tapas del día, con magnífica perspectiva sobre la Catedral y sus turistas. El pincho de cabeza de jabalí con roquefort y otras fruslerías audaces motivan a su clientela.

INOPIA (Tamarit, 104). Albert Adrià abrió hace unos meses un bar de tapas "como los de siempre" donde impera la soberbia cerveza Montiz y lo más complejo es la ensaladilla rusa o unas croquetas de calidad excepcional.

LA ESTRELLA DE PLATA (Plaça de Palau, 7). Bonito local de moda, algo subido de precio, donde Didac López practica la alta cocina en miniatura. Entre las sugerencias, el mató con anchoas o el crujiente de buey.

EUSKAL ETXEA (Placeta Montcada, 1-3). El precursor de los bares de pinchos del Borne está junto a la Iglesia de Santa María del Mar. En él se reproduce al detalle el tono y la variedad del "chiquiteo" de Donosti.

SURENY (Plaça de la Revolució, 17). En el corazón de Gràcia, es una de las opciones más originales del barrio con unas tapas que se renuevan en función de los productos de temporada.



BILBAO

MUSEO GUGGENHEIM (Plaza de Chillida). Pinchos de autor, cual corresponde al recinto, con el arte de Martín Berasategui y Josean Martínez Aluja.

TABERNA TAURINA (Ledezma). Cañas y zuritos (cortos), con servicio atento y rauda. Es famosa su tortilla de patatas.

TABERNA TAURINA (Ledezma, 54). Un tendón

nal de la tapa y las cazuelitas con excelentes ibéricos y guisos caseros.

CAFÉ BILBAO (Plaza Nueva, 6). Un histórico. Ensaladilla con huevas de salmón, al foie con almendras y cebolla o a la tosta de setas con bacalao.

VICTOR MONTES (Plaza Nueva, 8). Bacalao a la bizkaina, sus montaditos de jamón, los pinchos de txangurro o de ventresca. Y su célebre colección de botellas.

SORGINZULO (Plaza Nueva, 12). Muy concurrido. Mini hamburguesa con queso y tostas de bacalao.

GATZ (Santa María, 10). Guisos bilbainos en barra. Callos con morros, tortilla de bacalao y cazuelitas tradicionales.

de las claves en el tapeo logroñés, especialmente en la Senda de los Elefantes.

BAR LORENZO (Travesía de Laurel 4-6). Los pinchos de carne asada están bañados por la deliciosa salsa que inventó la abuela Damiana, secreto familiar insondable.

TABERNA DE BACO (San Agustín 10). Aquí son populares las "bombitas", patatas rellenas de setas, un fin de trayecto por lo rotundo. También excelentes los tomates verdes fritos.

TABERNA DE PORTALES (Portales 39). Sirven la cerveza por metros para que no ocupe volumen sino distancia. Alberto Porres prepara mientras huevos con jamón o gambas saltadas.



Bodega Montaña (Valencia)



Antiguo Paraíso (Zaragoza)

IRINTZI (Santa María, 8). Vanguardista y jovial, con cerveza bien tirada. Original pincho de cerdo y piña con mostaza.

BISTROT (Juan de Ajuriaque, 13). Langostinos salteados con salsa de coco y croqueta de nécora.

MONTY (Heros, 16). Acreditada taberna familiar. Hongos al foie y los bocadillos de bacalao al pil-pil.

LOS CANDILES (Diputación, 3). Género de temporada en una carta que se renueva cada semana. Ahora, buenas alcachofas y erizos.



LOGROÑO

LA PETANCA (Esteban Manuel Villegas, 1). Entre una impresionante colección de llaveros, buenos vinos y tapas inesperadas como los pimientos verdes con sorpresa.

ACUARIO (Marqués de Vallejo, 1). Ofrece exquisitos desayunos y pinchos. Su especialidad son los emparedados tostados de pan integral y pimientos rellenos de todo.

BAR CÍO (Travesía de Laurel s/n). Sea en pincho o en ración, con salsa o sencillamente a la plancha, aquí probarás las mejores setas cultivadas y recogidas en Rincón del Soto.

SORIANO (Travesía de Laurel, 2). Si quieres un

BADEN (Travesía Ollerías, 4). Impecable marisco de barra que diariamente escoge su propietario, José Luis. Además de navajas, gambas y berberechos, también hay pulpo y sepia.

BLANCO Y NEGRO (Bretón de los Herreros, 48). Sólo hay que entrar y pedir la especialidad: nos servirán rauda un exquisito bocatin de anchoas con pimiento verde.

VINISIMO (San Juan, 23). En honor a su nombre, la cosa va de tapas con buen vino a precio asequible. Las croquetas de arroz y la chistorra son sus pinchos más habituales.



MADRID

ESTAY (Hermosilla, 46). La cátedra del pincho y de la tapa, con más de diez años verificando el auge de la cocina en miniatura con más de un centenar de sugerencias diarias.

CASA LABRA (Tetuán, 12). Aquí se fundó el Partido Socialista Español en el XIX. Los puntos fuertes de este histórico del pincho son las croquetas y las tajadas de bacalao fritas, un culto al pavo, el frito más famoso.

GLASS BAR (Carrera de San Jerónimo, 34). Es sinónimo de estilo e innovación. El tapeo cosmopolita del siglo XXI alterna champagne por copas y cattería con ostras, sushi y tártaro de atún rojo.

FIDE (Bretón de los Herreros, 17). Ensambla conservas supremas sobre la marcha en su atestada barra. También ofrece buen marisco y embutido selecto. Con parroquia fija.

MELO'S (Ave María, 44). Sus pantagruélicas "zapatillas" —dos rebanadas de hogaza gallega, con lacón y queso de tetilla— y sus precios lo han convertido en un destino juvenil seguro.

CASA LUCAS (Cava Baja, 30). En el Madrid de la Cava Baja es la referencia con más criterio sostenido desde su arranque a propósito de la tapa de cocina, con sugestiva pizarra de propuestas diarias.

LA DOLORES (Plaza de Jesús, 4). Cervecería popular de culto, donde se forman los mejores tiradores de cañas y se hace honor al pepinillo relleno de anchoa o a las tostas inmediatas con producto sublime.

ALBORÁN (Ponzano, 39). En el corazón del castizo barrio de Chamberí, tiene ambiente marinerío y tapeo sureño con frituras variadas, berenjenas fritas, coquinas al ajillo y jamón ibérico.

ALQUE (Torrecilla del Leal, 20). Paco Parejo, "Nariz de Oro", lidera esta discreta capilla del vino en Lavapiés. Para acompañar se sirven canapés y tapas de buena materia prima.

TABERNA LAREDO (Menorca, 14). En la barra de este magnífico restaurante, la familia Laredo manifiesta su culto al buen vino y a las tapas más sinceras. Con la simpatía y el género por delante.



PAMPLONA

EL BURGALÉS (Comedias, 5). Un establecimiento casi centenario que conserva el espíritu de las viejas tabernas, con un punto de renovación en sus innumerables pinchos.

GAUCHO (Espoz y Mina, 4). Un ejemplo de la regeneración culinaria del pincho navarro. Sabrosas piezas de cocina en miniatura y tapas de autor como los erizos con chapela de algas marinas.

LETYANA (Travesía de Bayona, 2). Otra referencia ejemplar de la micrococina. Premiadísimo establecimiento del barrio de San Juan con atrevidas propuestas como un medallón de rape relleno de txangurro.

MUSEO (San Gregorio, 46-48). Lleva años al pie del cañón, ofreciendo clásicos de siempre como la gilda o nuevas elaboraciones como su bacalao con salsa y pimientos de Lodosa.

EL MOUNO (Avenida de Bayona, 2). Es el rey de los fritos de Pamplona, con exquisitas croquetas y pimientos. Es casi imposible hacerse hueco a la hora del vermouth.

ROCH (Comedias, 10). Un establecimiento pequeño y bonito que tiene la dignidad de ser el bar más antiguo de la ciudad. También está especializado en fritos.

LA CERVECERÍA ESTAFETA (Estafeta, 54). Félix Zabala, con ocho lustros de cañas bien tiradas