

14/23 junio 2013

# II. RUTA del PINTXO TXAPELA CASCO VIEJOko II. IBILBIDEA

**Pincho + Botellín ESTRELLA DAMM**  
Por sólo **2,50€**

Estrella Damm  
GASTRONO SFERA  
Deia

**1 Bar Negresco**  
Plaza Nueva, 10  
t. 94 415 01 19

Una loncha de jamón, calabacín y cebolla crujiente

**2 Bar Zorzinzulo**  
Plaza Nueva, 12  
t. 94 415 05 64

Medallón de queso de cabra relleno de chipirones estofados y sus crujientes

**3 Restaurante Aitxiar**  
María Muñoz, 8  
t. 94 415 09 17

Chipirón relleno de pimiento verde, sus barbas encebolladas y txapela en su tinta

**4 Morga Taberna**  
Somera, 11  
t. 94 415 01 52

Bacalao crudo desmigado con aceite y ajo frito sobre pan negro de westfalia

**5 Rest. Bar Charly**  
Plaza Nueva, 8  
t. 94 415 01 27

Txapela de hojaldre con langostinos, salmón y salsa tártara

**6 Mesón El Ciervo**  
Askao, 7  
t. 94 679 21 94

Calabacín con un ligero rebozado y mousse de bonito

**7 Café Bar Geltoki**  
Plaza Miguel de Unamuno, 1  
t. 94 416 97 93

Patata cocida, lechuga, pechuga de pollo y mayonesa

**8 Cervecería Casco Viejo**  
Plaza Unamuno, 2  
t. 94 415 00 23

Lechugas, bacón, tomate plancha, hamburguesa, queso y huevo de codorniz

**9 Bar Naikari**  
Iturribide, 12  
t. 94 415 78 14

Bacalao al pil pil con densa peja de verdura frita (puerro y pimiento)

**10 Mesón Claudio**  
Esperanza, 9  
t. 94 416 63 08

Pan de hogaza y jamón ibérico

**11 Bar Rest. Iru-Anai**  
Iturribide, 10  
t. 94 415 04 36

Mermelada de arándanos, bacalao a la vizcaína, costura de jamón ibérico, crepe de chipirón, en pan

**12 Cafetería Jonen Etxea**  
Somera, 34  
t. 94 679 42 22

Carolina de bonito, jamón, huevo, bonito, anchoa y aceituna sobre tosta de pan

**13 Taberna Sarkue**  
Tendería, 9  
t. 94 656 80 77

Crema de zanahoria, calabacín, cebolla confitada, seta, queso idiazábal y bacón crujiente

**14 Bar Irrintzi**  
Santa María, 8  
t. 94 416 76 16

Hamburguesa hindú con salsa de mango y curry

**15 Bar Gure Toki**  
Plaza Nueva, 12  
t. 94 415 80 37

Txistorra, hojaldre y mermelada de arándano

**16 Bar Hirugarrena Soiz**  
María Muñoz, 6

Champiñón, queso, jamón y piquillos

**17 Café Bar Yamike**  
Esperanza, 2  
t. 94 415 36 22

Pisto con tomate, calabacín, crema de queso y txapela con bechamel y chipirones

**18 Rest. Txomin Barullo**  
Barrenkale, 40  
t. 94 415 27 88

Txapela alta, pimiento rojo relleno de mousse de queso de cabra envuelto en pasta brie

**19 Bar Pin-Up**  
Barrenkale, 11  
t. 94 654 87 19

Pisto de la abuela con huevo revuelto y txapela de chorizo

**20 Bar Rest. Kasko**  
Santa María, 16  
t. 94 416 03 11

Gilda vegetariana de tres quesos, tomate seco con guindilla y aceituna

**21 Zazpi-Bide Taberna**  
Barrenkale Barrena, 18  
t. 94 479 58 17

Huevos rotos con txistorra y crema de patata con txapela de kiffir

**22 Batzoki Bilbo-Zaharra**  
Tendería, 17  
t. 94 679 22 30

Huevo relleno de tartar de bacalao con guindillas de Ibarra y tomate seco

**23 Bar Bacaicoa**  
Plaza Miguel Unamuno, 2  
t. 94 415 51 80

Champi a la plancha

**24 Rest. Peña Athletic**  
Pelota, 7  
t. 94 415 00 81

Lámina de bacalao ahumado sobre base de tartar de tomate en pan cinco cereales

**25 Taberna Muga**  
María Muñoz, 8  
t. 94 416 27 81

Lasaña de anchoa y tartar de tomate, base de hojaldre y anchoa marinada

**26 Bar Kukusoak**  
Barrencalle Barrena, 18  
t. 94 416 38 07

Tomate con queso, con taco de buey trufado en queso de oveja y txapela de pimiento verde

**27 Café Bar Elizaurre**  
Arenal, 5  
t. 94 656 51 98

Pan tostado, aceite oliva, mahonesa, huevo cocido, pimiento piquillo, crema roquefort, bacalao marinado, huevas lumpo y perejil

**28 Bar Urdiña**  
Plaza Nueva, 5  
t. 94 415 08 74

Lomo embuchado cocido, cebolla, puerro y pimiento. Champiñón a la plancha relleno de changurro

**29 Bar Melchor**  
Askao, 3  
t. 94 416 32 19

Pan tostado, anchoa, rúcula, berros y una vinagreta

**30 Bar Bikote**  
Sta. María, 12 (ent. La Merced)  
t. 94 446 66 11

Txapelgorri (homenaje a San Mamés): tosta de pan, cebolla roja pochada, bonito, piquillo con toque de pimientas



Estrella Damm recomienda el consumo responsable. Alc 5,4°

**APP GASTRONO SFERA**  
DONDE COMER, BEBER Y DIVERTIRSE

Descárgate la App del **Pintxo-Txapela del Casco Viejo** en Gastronosfera y tendrás toda la información de la Ruta.

Disponible en el **App Store** y **Google play**

14/23 junio 2013



Si hay dos símbolos que identifican al bilbaino del Casco Viejo, éstos son la txapela y el poteo. Mediante la celebración de la II Ruta del Pintxo-Txapela queremos darle a conocer nuestro entorno, uniendo la idiosincrasia bilbaina con el placer gastronómico. ¡Que lo disfruten!

**GASTRONOSFERA**  
DÓNDE COMER, BEBER Y DIVERTIRSE

Los bares del Casco Viejo demuestran su creatividad en torno a esta tradicional prenda.

**GANA DOS NOCHES**  
para 2 personas en el HOTEL PALACIO DE LUCES

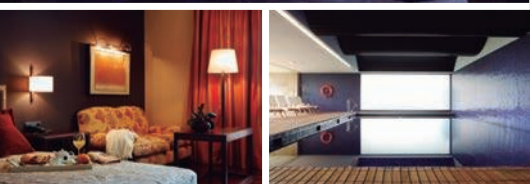
- Hazte fan de Gastronosfera en:  
[Facebook.com/gastronosfera](https://www.facebook.com/gastronosfera)
- Regístrate en esta promoción
- Escribe tu comentario sobre la ruta o el pintxo que más te ha gustado

Cuantos más comentarios cuelgues, más oportunidades tendrás de ganar



### El bono regalo incluye:

- Dos noches en habitación doble en el Hotel Palacio de Luces \*\*\*\*\* en Luces - Lastres, Asturias
- Régimen de alojamiento y desayuno
- Libre acceso a las instalaciones wellness del hotel (Piscina Climatizada, Sauna, Gimnasio y Sala de Relax)



**Palacio de Luces**  
\*\*\*\*\* GI

RELAIS & CHATEAUX

