



Síguenos en: —

[CULTURA](#)

[HOTELES](#)

[ESPAÑA](#)

[PLAYAS](#)

[GUIAS](#)

[APLICACION VIAJERA](#)

[OFERTAS](#)

[CRUCEROS](#)

[FOTOGRAFIA](#)

[GASTRONOMIA](#)

Los mejores pintxos del País Vasco

[Playas con intimidad](#)

[Viajar con niños](#)

[Perfil usuario](#) ▶ [Resetas](#) ▶ [Cocina](#) ▶ [Viajes](#) ▶ [Pintxos](#)

Por: [Natalia](#)

Comentarios: [0](#)

Me gusta

1

0

Twitter

1

[publicar en menéame](#)

30 de mayo 2011

Islas desde 29,99€

www.vueling.com/islas

Hay una isla para cada persona. ¡Escoge tu isla y reserva ahora!

Quesos Artesanales

www.petradora.com

Gran selección de quesos artesanos Te lo llevamos en 24 horas

Ven a Foster's Hollywood

www.fostershollywood.es/

Espíritu americano con un auténtico sabor cinematográfico!

Viajes Todo Incluido

www.tupolo.com/TODO_Incluido

Vuelo y Hotel o Todo Incluido. ¡Encuentra Chollos de la Semana!

Gestión anuncios ▶

El **turismo gastronómico** es un fenómeno en alza. Lejos de los menús clónicos de los hoteles con todo incluido y del recurso a la comida rápida cuando nos vamos de vacaciones, existe la tendencia creciente del viajero que quiere comer bien y conocer una parte básica de la cultura de cualquier lugar, como es la cocina más genuina. En esto, el País Vasco es un viejo conocido. Aparte de sus **indudables atractivos históricos y naturales**, Euskadi aporta al **visitante una añeja y cuidada oferta gastronómica**, en la que una ronda de [pintxos](#) regada con sidra o txacolí es parada obligada.



En cualquier ciudad del País Vasco se encuentran innumerables tabernas **con la barra cubierta de bandejas colmadas de pintxos** que son toda una síntesis de la buena cocina del país: productos de la tierra, naturales y frescos, (pescados, mariscos, carnes, quesos, productos de la huerta...) condensados sobre una rebanada del mejor pan y atravesados por un palillo.





Los pintxos más tradicionales y famosos, que no pueden faltar en ningún bar de tapas, son el **gilda**, (guindillas, una aceituna y una buena anchoa aliñada con aceite de oliva) , **el tigre**, **la broqueta de gambas**, **el pincho de rape**, **de bonito**, **de champiñones** y **de txangurro** (con una crema de centolla y lechuga picada, huevo duro y salsas mahonesa y rosa).



Gestión anuncios ▶

- ▶ [Pinchos y tapas](#)
- ▶ [Cocina recetas](#)
- ▶ [Recetas de PAN](#)

Lo cierto es que la mejor recomendación a la hora de conocer los pintxos del País Vasco es **seguir la propia intuición y gusto, entrar, probar disfrutar y vuelta a empezar**, sin embargo, existen tabernas que se han convertido en referentes en esto del picoteo sobre pan: con materia prima de alta calidad y preparaciones de original tradición, en Bilbao los bares de tapas más concurridos son el Río Oja y el Oriotarra. En Vitoria, el Sagartok, el Saburdi, el Usokari o el Toloño. En San Sebastián, el Txepetxe, el Goiz Argi, el Basarri y el Sport, famoso por sus precios populares en pleno casco viejo de la ciudad.

Me gusta

1

0

Twitter

1

[publicar en menéame](#)

Por: [Natalia](#)

Comentarios: [0](#)

Etiquetas: [Bilbao](#), [Gastronomía](#), [San Sebastian](#), [tapas](#)
Categorías: [España](#), [Gastronomía](#), [Recomendación](#)

También te puede interesar

[Los Mejores Parques Naturales de España](#)
[Los Mejores Restaurantes de Madrid](#)
[De pintxos por San Sebastián](#)
[Gastronomía típica de Murcia](#)
[A-la-carta.com: encuentra los mejores restaurantes en tus viajes](#)

Gestión anuncios ▶

- ▶ [Los mejores restaurante](#)
- ▶ [Del aceite de Oliva](#)
- ▶ [Recetas](#)

Posts, especiales...

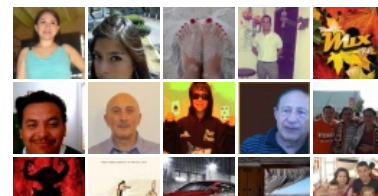
Buscar



Búscanos en Facebook

[COSAS DE viajes](#) [cosasdeviajes.com](#)
Me gusta

A 739 personas les gusta [cosasdeviajes.com](#).



Estamos en

Seguir a



Comentarios (0)

Envía tu comentario

Nombre:

Email:

Mensaje: