



LIFESTYLE MAGAZINE

very

BILBAO



WWW.VERYBILBAOMAGAZINE.COM

SCOTCH & SODA

AMSTERDAM

BILBAO LEDESMA, 28 MADRID CLAUDIO COELLO, 43 MADRID BARQUILLO, 38

BARCELONA ROSSELLÓ, 247 PALMA DE MALLORCA CAN PUIGDORFILA, 2 VALENCIA MARTINEZ FERRANDO, 2



CONTENIDO CONTENT

NÚMERO ISSUE 7 / VERANO SUMMER 2024

INTERVIEW. JULEN BAZ	06
ART. AZKUNA ZENTROA	12
TIME TO WANDER. SANTURTZI	14
ART. GUGGENHEIM	16
INTERVIEW. EZRA GOJENOLA	22
INTERVIEW. IBON OREGI	30
NEW. ZWILLING	36
SHOPPING. CLOCHÉ	38
SHOPPING. LA PECERA	42
SHOPPING. ACHUCARRO	46
SHOPPING. ERLAI	50
PEOPLE. NURIA ARIAS & MATYAS SZERB	54
PEOPLE. AITANA ÁVILA (AITXU)	56
ESSENTIALS. IMPRESCINDIBLES	58

WWW.VERYBILBAOMAGAZINE.COM

NOSOTROS US

Foto: Scott Webb. Pexels

Edita Published by	Publimas 2000 S.L
Dirección Address	Gran Vía 31, 2º 48009 Bilbao. Spain
Teléfono Telephone	+34 944 438 979
e-mail e-mail	info@verybilbao.com
Web Website	www.verybilbaomagazine.com
Dirección de arte Art director	Darío G. Santacoloma
Redactores Writers	Bruno Foraster, Paula Jiménez
Fotógrafos Photographers	Nerea Moreno, Custodio fotografía, David Pareja Guerrero, Jon Urbe, Lourenço Chaves y Elena Guerra.
Publicidad Advertising	Silvia Molinero
Foto de portada Cover Photograph	Nati. Pexels
Traducción Translation	Hameed El Wahwah
Impresión Printed	mccgraphics
Déposito Legal Legal Deposit	BI-818-2019

Agradecimientos. En este número queremos agradecer a todos los turistas que visitan nuestra ciudad y a los hoteles que distribuyen Very Magazine para ayudarles a descubrirla. También a Julen Baz, Ezra Gojenola, ibon Oregi, Nuria Arias, Matyas Szerb, Aitana Ávila... por responder a nuestras preguntas. Gracias a las marcas y comercios que han confiado en Very Magazine. Y a todos los que nos olvidamos.

Acknowledgements. In this issue we would like to thank all the tourists who visit our city and the hotels that distribute Very Magazine to help them discover Bilbao. Also to Julen Baz, Ezra Gojenola, ibon Oregi, Nuria Arias, Matyas Szerb, Aitana Ávila... for answering our questions. Thanks to the brands and shops that have placed their trust in Very Magazine. Thanks to everyone else that we may have forgotten.

INTERVIEW

JULEN BAZ

Talento joven que reinventa la cocina tradicional con técnicas modernas.

Talented young chef reshapes traditional cuisine in modernist techniques.

6

V
E
R
Y

El chef Julen Baz (Amorebieta, 1988) cocina en el Restaurante Garena, en un antiguo caserío de 1550 en el pequeño pueblo Lamindao, perdido en el estrecho valle de Arratia, un lugar de leyendas, rodeado por los montes Gorbea y Urkiola, en uno de los lugares más bellos del País Vasco, pero a tan solo 30 kilómetros de Bilbao.

Julen es la Estrella MICHELIN más joven del País Vasco actualmente, siendo un claro reflejo de que es el presente pero también el futuro de la cocina vasca.

Julen Baz (Amorebieta, 1988) creates his cuisine at Garena Restaurant, in an old Basque farmhouse dating back to 1550 in the small village of Lamindao, nestles in the narrow valley of Arratia, surrounded by the magnificent Gorbea and Urkiola mountains, one of the Basque Country's most beautiful scenic spots, at only 30 kilometres from Bilbao.

The youngest MICHELIN Star in the Basque Country today, Julen stands out as a true reflection to the fact he is both the present and the future of Basque cuisine.

Entrevista: Bruno Foraster
Fotos: Custodio Fotografía www.custodio.es



Julen Baz

7

V
E
R
Y



Entre los muros de este viejo baserri Julen y su equipo dan valor a la cultura y a la tradición rescatando recetas de hace 500 años y cocinando con el producto fresco de los productores locales. Desenterrando con gran sensibilidad las recetas y elaboraciones de los caseríos vascos, para mantener viva la memoria rural, “lo que somos” (traducción literal de Garena).

Esta fusión de innovación gastronómica y talento joven no se les escapó a los inspectores de los Michelin en 2021. Desde ese año el cocinero Julen Baz brilla con su primera Estrella Michelin.

La Estrella Michelin más joven del País Vasco actualmente, siendo un claro reflejo de que es el presente pero también el futuro de la cocina vasca.

Julen. Cuéntanos un poco tus inicios. ¿Cómo surgió tu pasión por la cocina?

Siempre me ha gustado mucho comer, y creo que es lo más importante para poder cocinar bien.

En casa de mi tía, donde me crié, vivíamos 7 personas y los fines de semana había días en los que nos juntábamos de 9 a 10, con lo que ello conlleva: jaleo, buen ambiente, broncas... pero sobre todo, muchos guisos. Siempre teníamos 2 o 3 primeros platos y otros tantos de segundo, y 4 o 5 tipos de postres.

Sobre todo, en invierno, los días que daba pereza salir, me quedaba en casa y ayudaba a mi tía con los guisos, bolear croquetas... ya que aparte de ser divertido, siempre había algo para catar, esa recompensa merecía la pena. Y así es como poco a poco me voy enganchando a la cocina.

Within the walls of this old “caserio” farmhouse, Julen with his team valorize culture and tradition by reviving 500-year-old recipes based on local producers’ fresh produce. With great delicacy, digging up authentic Basque farmhouse recipes as well as methods used to keep alive the rural heritage, (what we are) is the literal translation of the name Garena in Basque.

Such a fusion in gastronomic innovation with youthful talent caught the eyes of the Michelin inspectors in 2021. Chef Julen Baz has been starred with his first Michelin star to date.

He is currently the youngest Michelin Star in the Basque Country, a true reflection to the fact he is both the present and the future of Basque cuisine.

Julen, a little bit about your beginnings, how did your passion for cooking come about?

Food has always been my passion, and I believe that it is the most important reason behind cooking well.

Where I grew up at my aunt’s house, we were 7 people living there and there were days at weekends when we would gather in a group of 9 to 10, meaning a lot of fun, a good atmosphere, fussing... but, in the end, a lot of stews. We would always have 2 or 3 first courses and about the same for main courses, along with 4 or 5 desserts.

Especially during the winter, I would stay in and help my aunt with the stews, and roll croquettes... besides having fun, you always got something to taste, which was worth the effort. And that is how I gradually got hooked on cooking.



¿Cuáles han sido tus fuentes de inspiración a lo largo de tu carrera?
Las fuentes que me han inspirado han sido muchas, pero sobre todo las que han estado atadas a una gastronomía local. Empecé a consumir gastronomía con 16 años aproximadamente (libros, restaurantes...) y desde entonces he tenido mucha gente a la que admiro, algunos por su forma de trabajo más de barrio, otros por su cercanía, otros porque con pocos productos son capaces de hacer maravillas... no me atrevo a dar nombres porque me olvidaría de muchos, pero si decir que cada vez más admiro a la gente que trabaja por hacer comunidad y trabajar la tierra y territorio.

¿Qué cosas no pueden faltar cuando estás cocinando?
Orden, disciplina y limpieza. Esos son los tres pilares fundamentales de mi cocina, los que, si no hay, no se puede trabajar. Podemos tener otras muchas cosas, pero si la cocina no está limpia, si no tenemos interiorizado que tenemos que estar serios y concentrados (que no es lo mismo que enfadados) y no tenemos todo organizado a la perfección para poder dar el mejor servicio del año cada día, nada tiene sentido.

¿Cómo describirías en pocas palabras tu cocina?
Tradición, producto de calidad y caldos tradicionales potentes.

El Garena ha subido a la órbita de las estrellas Michelin. ¿Cómo sienta recoger tu primera estrella?
La verdad que nos dimos cuenta de lo que estaba pasando al de meses, ya que al principio, es tan grande la emoción y la presión, que estás en un globo y no puedes entender nada. Un año después es cuando hemos empezado a disfrutarlo.



Over the course of your career, what have been your sources of inspiration?
I have been inspired by plenty throughout my career, particularly by local gastronomy. I began immersing myself in gastronomy at the age of 16 (books, restaurants...) and ever since I've been around lots of people I admire, some for their down to earth approach, others for their work in the community, and others for their wonders of what they can create out of little produce... so I wouldn't dare mention their names as I'd probably forget some, only to say that I have a growing admiration for those who work tirelessly for the sake of the community - for the land and for the country.

What are the must-haves when you are cooking?
Discipline, organisation and good hygiene. Without those three fundamental pillars in my kitchen, you can't work if you lack them. If the kitchen is not kept clean, as long as everyone knows that we must be serious and disciplined (not quite angrily) with nothing organised to perfection in order to ensure we give the best day-to-day service of the year, then there's no point whatsoever making sense of it.

Describe your cuisine in a few words?
Tradition, quality produce, and flavoursome local broths.

Now Garena is a Michelin-starred restaurant, how does it feel to receive your first star?
The truth is that we began to understand what in fact was happening in months, so much emotion and all the pressure that you are in one big bubble without knowing what was going on. But a year later we have begun to truly enjoy it.



¿Qué haces cuando no cocinas?
Como lo que otros amigos cocinan, leo, voy a la montaña, quedo con la cuadrilla... lo que hace cualquier otra persona, pero un poco más enfocado a la gastronomía, ya que puedo decir que vivo de esto y para esto.

¿Vendrán novedades gastronómicas en los próximos meses?
Las novedades han venido en febrero, es cuando empezamos la temporada y venimos con todo nuevo.

Hemos cambiado el menú Garena (degustación más extenso) al completo, y también hemos cambiado los conceptos de Geroa y Gurea.

Aun así, el mes que viene tendremos un par de cambios más en nuestros menús, por temporalidad e integraremos algo más de juego.

¿Cómo describirías el público de Garena?
En Garena tenemos dos conceptos, uno el gastronómico y el otro la taberna. Debido a eso, es un espacio para todos los públicos y para diferentes momentos.

Tenemos gente que se acerca expresamente a vivir una experiencia gastronómica y gente que se acerca a la taberna después de realizar alguna otra actividad por la zona.

Tenemos un público muy local pero también turistas que se acercan a conocer nuestra casa.

Por último, ¿Con qué postre cerrarías esta entrevista?
Tengo un postre que es mi preferido y nunca puede faltar en mi casa. El queso, en todas sus formas y clases.

Tenemos increíbles ganaderos y pastores que realizan quesos brillantes. Para mí el caballo ganador.

What do you do when you're not cooking?
I'd try some of my friends' cooking, reading, going to the mountains, hanging out with my friends... basically what anyone else would do, but a bit more gastronomy related, as I can say that I live off of it and for it.

Any gastronomic surprises coming in the next few months?
It was in February when we started off the season and came with a whole new.

The entire Garena menu (the extensive tasting menu) has been changed, and the Geroa and Gurea menu concepts have also been changed.

However, this coming month there will be a couple more changes to our menus, due to new seasonal changes, as well as introducing a bit more playfulness.

How would you characterise Garena's clientele?
At Garena there are two distinct dining concepts, one of which is gastronomic and the other is a tavern. Due to the fact that, it's a space for all types of clientele and at different occasions.

There are both guests who visit us to live a gastronomic experience, and guests who stop by the tavern after spending time in the surroundings.

There are certainly locals, as well as tourists who come to visit us.

One dessert you would like to conclude this interview with?
My favourite dessert and one that I would always have at home. Cheese, of all shapes and varieties.

We have truly impressive breeders and shepherds who make brilliant cheeses. To me it's an absolute winner.



ART

ALLORA & CALZADILLA: KLIMA

Azkuna Zentroa – Alhóndiga Bilbao, Centro de Sociedad y Cultura Contemporánea, presenta desde el 20 de junio la exposición Allora&Calzadilla: KLIMA con el trabajo reciente del dúo colaborativo de artistas visuales Allora & Calzadilla [Jennifer Allora (1974, EE.UU.) y Guillermo Calzadilla (1971, Cuba)], referentes del arte contemporáneo internacional.

En dos décadas de arte, Jennifer Allora y Guillermo Calzadilla han desarrollado una obra experimental que combina escultura, performance, video, audio y fotografía y que se ha expuesto en museos de todo el mundo. A partir de una compleja práctica orientada hacia la investigación, la pareja, afincada en Puerto Rico, trata de manera crítica las intersecciones y complicidades entre el hecho cultural, el histórico y el geopolítico.

Comisariada por Fernando Pérez, Director de Azkuna Zentroa – Alhóndiga Bilbao, es la primera exposición individual de la pareja artística en Bilbao, dando continuidad a la línea expositiva del Centro que evidencia a través del arte la emergencia climática y medioambiental, proponiendo a la sociedad una reflexión crítica de sus actos y un compartimiento más sostenible.

El concepto “KLIMA” que da título a la muestra se remonta a la época griega y hace referencia a la orientación de las formas de vida hacia el sol. Todas las obras de esta ambiciosa cronología con fecha final abierta abordan la orientación hacia el sol que adoptan todos los seres vivos. Cada una de las obras de esta exposición constituye un clima único y, tomadas en su conjunto, dan forma a una confluencia cósmica que abarca los últimos 4.000 millones de años.

Allora&Calzadilla: KLIMA
Exposición

Del 20 de junio de 2024 al 6 de enero de 2025
Sala de exposiciones de Azkuna Zentroa. Entrada libre.
Plaza Arriquirar, 4. Bilbao
azkunazentroa.eus

Azkuna Zentroa - Alhóndiga Bilbao, Society and Contemporary Culture Centre, from 20 June presents Allora & Calzadilla: KLIMA, an exhibition featuring the recent work of the collaborative duo of visual artists, Jennifer Allora (1974, USA) & Guillermo Calzadilla (1971, Cuba), two leading figures in international contemporary art.

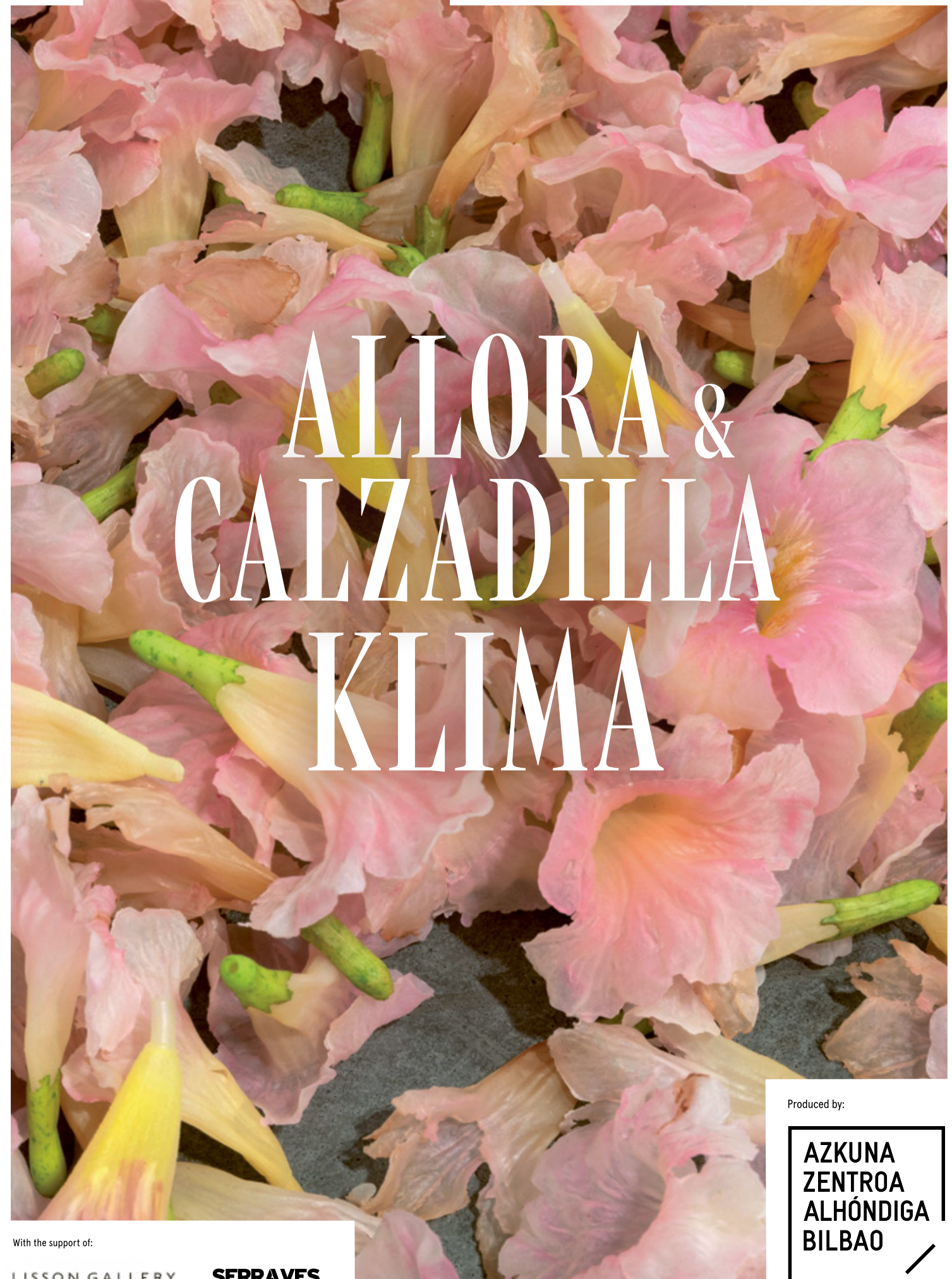
Over two decades of art, Jennifer Allora and Guillermo Calzadilla developed an experimental practice comprising sculpture, performance, video, audio and photography and have been presented in museums worldwide. Through a complex, research- oriented practice, the couple, based in Puerto Rico, critically address the cultural, historical and geopolitical intersections and complexities.

Curated by Fernando Pérez, Director of Azkuna Zentroa - Alhóndiga Bilbao, the first solo exhibition of the couple to be held in Bilbao, this exhibition follows a line of exhibitions at the centre demonstrating the importance of climate and environmental change through art, inviting the public to critically reflect upon their actions for more sustainable participation in society.

“KLIMA” which gives the exhibition its title, originates from the ancient Greek and refers to the orientation of life forms in relation to the sun. Each work in this ambitious open-ended collection depicts the orientation of all living things to the sun. Taking each of the works in this exhibition represents a singular climate within a cosmic convergence spanning across the past 4 billion years.

Allora&Calzadilla: KLIMA
Exhibition

20 June 2024 - 6 January 2025
Azkuna Zentroa Exhibition Hall. Admission free
Plaza Arriquirar, 4. Bilbao
azkunazentroa.eus



With the support of:

LISSON GALLERY

SERRAVES

Produced by:

**AZKUNA
ZENTROA
ALHÓNDIGA
BILBAO**

SANTURTZI

MARINERO SEAFARING



14

V
E
R
Y

Nunca resultó tan sencillo percibir la esencia marinera de uno de los puertos pesqueros con más tradición de Bizkaia, Santurtzi. Desde Bilbao, en metro o tren, se antoja indispensable transitar por el municipio y descubrir cada uno de sus tesoros de mar.

Comenzamos nuestra ruta desde el corazón del puerto pesquero, el entorno ideal para degustar lo mejor de la gastronomía vasca, y especialmente los pescados de temporada a la brasa o como aquí se llaman en la “paila”.

Es posible que puedas ver la descarga de pescado fresco, que a continuación, se pone a la venta en la lonja, dentro de la centenaria cofradía de pescadores. Este edificio, de 1916, alberga el Santurtzi Itsas Museoa, fiel testigo de las hazañas y desventuras de profesionales del mar y contrabandistas.

Continuaremos nuestro recorrido a pie por el paseo marítimo, disfrutando de una incomparable panorámica de la bahía y la brisa de la mar. A pocos metros nos encontramos con el Barco Museo Agurtza, imponente embarcación de madera que ensalza el duro trabajo de los arrantzales (pescadores) para capturar el bonito máspreciado en nuestros fogones.

Finalizaremos el recorrido en el Monumento a la sardinera entonando la conocida canción que rememora los tiempos en los que las sardineras recorrían las calles, con sus cestas sobre la cabeza, vendiendo el pescado fresco a grito de “sardina freskue”.

Si lo deseas puedes solicitar más información en la web de Turismo Santurtzi o directamente:

94 483 94 94 / www.visitsanturtzi.eus

The maritime essence of Santurtzi has never been so easy to perceive as one of the most traditional fishing ports in Bizkaia. From Bilbao, via metro or train, exploring the town and uncovering each and every one of its maritime treasures is unmissable.

Begin our tour from the core of the fishing port, a perfect spot to savour authentic Basque gastronomy, particularly the seasonal grilled fish or, as locals call it, “paila”.

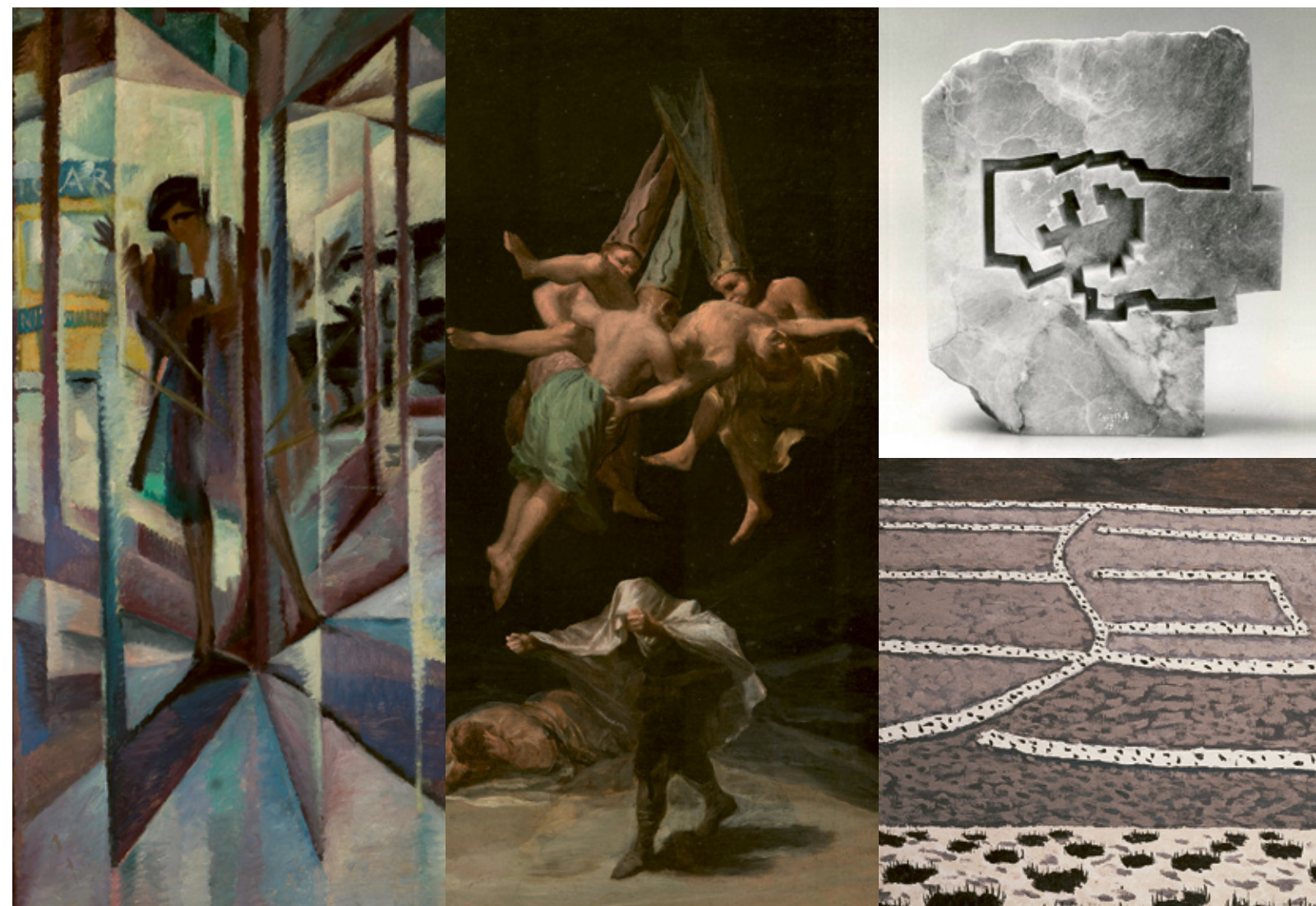
Perhaps you can see the process of unloading fresh fish, following the sale in the fish market, inside the century-old fishermen's guild. Dating back to 1916, the building now accommodates the Santurtzi Itsas Museoa, true witness to sailors' and fish smugglers' tales of hardship and woes.

Continue our tour on foot along the esplanade, enjoying a breathtaking panoramic view of the bay and the sea breeze. Only a few metres away, the Agurtza Museum Boat, an iconic wooden boat that commemorates the hard work of the arrantzales (fishermen) in catching the highly sought-after tuna for our cookhouse.

To end the tour at the Monument to the Sardinera, where a well-known song that recalls the times when the sardineras would walk the streets, carrying baskets on their heads, peddling fresh fish, calling out “sardina freskue”.

For further information, kindly visit Santurtzi Tourism website or call directly:

94 483 94 94 / www.visitsanturtzi.eus

bilbao **museoa**

Entreacto

Museo de Arte Moderno de Bilbao 1924-1945

Desde 07.06.2024

La familia Sota

Arte y mecenazgo en Bilbao

21.06-13.10.2024

Chillida-Ortega Muñoz

26.06-30.09.2024

Arte Ederren Bilboko Museoa
Museo de Bellas Artes de Bilbao

bbk

ART

GUGGENHEIM

SIGNOS Y OBJETOS SIGNS AND OBJECTS

ARTE POP DE LA COLECCIÓN GUGGENHEIM

POP ART FROM THE GUGGENHEIM COLLECTION



16

V
E
R
Y

Hasta el 15 de septiembre de 2024 se pueden contemplar en Bilbao algunas de las obras de Arte Pop más relevantes de los fondos del Solomon R. Guggenheim Museum.

Tras surgir en Reino Unido a finales de la década de 1950, este movimiento eclosiona en EE.UU. a principios de los años sesenta, desafiando la tradición y rompiendo asimismo con el predominio del gesto y la subjetividad propios del Expresionismo Abstracto que imperaban en ese momento en la escena artística estadounidense.

El recorrido por la exposición constituye una oportunidad única para explorar algunas piezas icónicas de la Colección Guggenheim y admirar las muy diferentes estrategias que los artistas pop inmersos en una sociedad dominada por el consumismo y la sensación de abundancia económica emplearon, haciendo suyos la iconografía y los recursos de la publicidad, del mundo del cómic y las historietas, los medios de comunicación de masas o el cine, con los que frecuentemente dotaron a sus creaciones de un acabado frío e impersonal.

Las obras de esta exposición, a menudo ingeniosas o irónicas, pueden ser interpretadas como una celebración de la cultura popular, o como una mordaz crítica de la misma.

Página izquierda / Left Page
Roy Lichtenstein
Grrrrrrrrrrrr!!, 1965

Esta página / This page
Maurizio Cattelan
Daddy, Daddy, 2008

Pop Art from the Solomon R. Guggenheim Museum's collection is now presented in Bilbao running through September 15, 2024.

Originating in the United Kingdom in the late 1950s, the Pop Art movement took shape in the United States in the early 1960s, defying tradition and breaking the prevalence of gesture and reigning Abstract Expressionism subjectivity in the American art scene at the time.

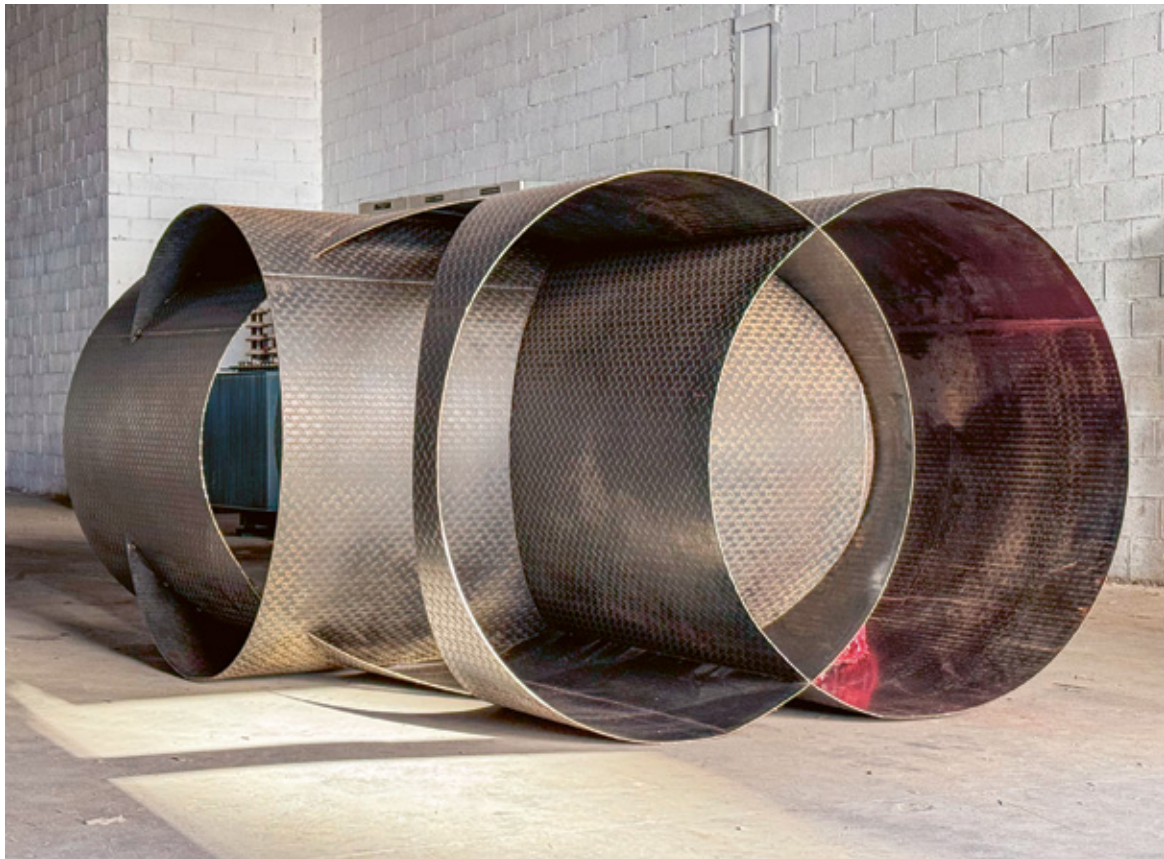
Discovering some iconic pieces from the Guggenheim Collection presents a one-time opportunity to admire the diverse strategies Pop artists immersed into a society pervaded by consumerism and economic affluence, taking inspiration from advertisements, magazines, comic strips, mass media, and film, all of which have given their creations a detached, cold, impersonal look.

The works in this exhibition, sometimes humorous, witty and ironic, may be read as both a celebration of popular culture and a scathing critique.



17

V
E
R
Y



June Crespo
Vascular (5), 2024

18

VERY

JUNE CRESPO VASCULAR

El Museo Guggenheim Bilbao presenta June Crespo. Vascular, una ambiciosa exposición dedicada al trabajo de una de las figuras emergentes de mayor relevancia en el panorama artístico europeo de la actualidad: June Crespo.

June Crespo (Pamplona 1982) vive y trabaja en Bilbao. Su práctica escultórica establece un diálogo transformador con los conceptos que han marcado el arte vasco de las últimas décadas, pero aborda también cuestiones radicalmente contemporáneas como la sensibilidad feminista y la conciencia de la crisis causada por el mundo industrializado sobre los ecosistemas naturales.

La obra de Crespo a menudo integra partes reconocibles de recipientes o estructuras constructivas, como bidones, encofrados de cemento o hierros sujetos por cinchas, a los que se suman en Vascular tallos y partes de flores y plantas redimensionadas, dispuestas en conjuntos de intenso dinamismo.

La exposición sugiere transmisiones entre todas las obras incluidas en la misma, que actúan como vasos comunicantes y redes capilares, en un proyecto en el que la artista replantea su propia relación con el espacio, recalibrando su trabajo en una escala inédita.

The Guggenheim Museum Bilbao presents June Crespo. Vascular, an ambitious exhibition devoted to the work of June Crespo, one of the most prominent emerging figures of today's European art scene.

Born in Pamplona in 1982, June Crespo lives and works in Bilbao. Her sculptural practice engages in a transformative dialogue with the concepts that have shaped Basque art in the last decades, also addresses issues which are radically contemporary, in particular with feminist sensibilities and awareness of the crisis caused by the industrial world on the natural environment.

Crespo's sculptures integrate readily recognizable parts of construction containers, concrete formwork, drums, metal sheets bound by straps, along with pieces of stems and parts of plants in Vascular, all of which are given new dimensions in extraordinary forms of dynamic combinations.

The exhibition suggests transmissions between all the works included to act as communicating vessels and capillary networks, with the artist reconceptualizing her own relationship with the space, bringing her work to an unprecedented scale.



E T A O

GIAMBATTISTA
VALLI
PARIS

ZIMMERMANN

BRUNELLO CUCINELLI

ERMANNNO SCERVINO

M A R N I

HERNO

MISSONI

KENZO

FABIANA FILIPPI

MSGM

KHRISJOY

MARC JACOBS

COACH

PARIS TEXAS

DOUBLEJ.

AQUAZZURA

GANNI



Cuando la belleza se hace eterna

edertasuna betiko bihurtzen denean

when beauty becomes eternal

quand la beauté devient éternelle

MATIA

Ribera, 19 1º • Bilbao • Tel. 94 416 46 40 • matia@joyeriamatia.com

Ercilla, 37 • Bilbao • Tel. 94 410 55 61 • lineadiamante@joyeriamatia.com

www.joyeriamatia.com



Ezra Gojenola en las dunas de Namibia

INTERVIEW

EZRA GOJENOLA

El primer vasco en visitar todos los países del planeta. 195 aventuras inolvidables.

The first Basque to visit every country on planet earth. 195 unforgettable adventures.

Este viajero ha logrado una hazaña increíble: visitar todos los países del mundo con solo 35 años. Es el primer vasco en conseguir este sueño. Sus aventuras son un ejemplo de coraje y de soñar a lo grande.

At only 35 years of age, the traveller has accomplished an astonishing feat: visiting every country in the world. Being the first Basque to fulfil such a dream. The adventures he has had stand for courage and dream big.

¿Cuándo y cómo empezó tu afición por los viajes?
La historia, los mapas, los grandes exploradores... Esos temas despertaban mi curiosidad cuando era niño. En casa, nuestros padres inculcaron a mi hermano Aihen y a mí el ser personas curiosas y abiertas a descubrir todo lo que nos rodeaba. Fueron ellos quienes nos llevaron a conocer Egipto. Yo tenía 10 años y mi hermano 8, y entre las pirámides y los templos nos sentimos como personajes de una novela de Julio Verne. Fue en ese momento cuando mi hermano y yo nos hicimos una promesa: recorrer el mundo juntos cuando fuéramos mayores y hacer realidad nuestro sueño compartido. Él es mi hermano, pero también mi mejor amigo y compañero de viaje, juntos hemos recorrido más de 100 países. Como un sueño compartido entre hermanos, su reto también es visitarlos todos. Está en ello y pronto lo conseguirá.

¿Has visitado todos los países del mundo! ¿Cuál te ha sorprendido más?
Me sorprendió enormemente Corea del Norte. Siendo una dictadura tan autoritaria, se convierte en un país cerrado y hermético, completamente único y diferente a cualquier otro lugar del mundo. Uno se siente como si estuviera en una película de ciencia ficción, ya que todo allí es impactante: los edificios, la vestimenta e incluso el corte de pelo de la gente.

¿Algún lugar al que no volverías o que no recomendarías visitar?
En estos momentos no recomendaría a nadie visitar Haití. No hay un gobierno estable y las bandas controlan todo. Es uno de los lugares donde más inseguro me he sentido. Lo que si me gustaría decir es que todos los países tienen algo especial, algunos tienen mucho más atractivo como viajero que otros pero en todos hay algo para descubrir.

¿Puedes contarnos algo que te haya pasado viajando y que nunca olvidarás?
Como situación tensa recuerdo el día que cruzaba con mi hermano la frontera entre Burkina Faso y Malí con objetivo de visitar la mítica ciudad de Tombuctú. Nos habían avisado de posibles problemas de yihadismo así que estábamos alertas e íbamos con cautela. Para nuestra sorpresa una milicia del Al Qaeda del Magreb Islámico (avisada posiblemente por un “chivatazo”) nos esperaba a pocos kilómetros de la frontera con intención de secuestrarnos o algo peor. Al final, tuvimos suerte y por casualidad justo pasó un jeep con militares por esa zona y nos ayudaron a salir de la emboscada.

Supongo que en algunos países no acostumbrados al turismo os habrá detenido la policía para saber vuestras intenciones.
Sí, desde luego, hay países en los que apenas hay turismo, y eso hace que no entiendan que estés simplemente visitando el país. Una persona extranjera sacando fotos les parece muy sospechoso, por lo que he tenido que dar explicaciones y responder a muchas preguntas en cuartelillos de Sudán del Sur, República Centroafricana, Gabón, Níger... Son situaciones en las que hace falta tener paciencia y estar tranquilo, pero al final son también experiencias enriquecedoras que al revivir hacen el viaje interesante.

¿Qué es lo que más rabia te da olvidar de meter en tu maleta?
Nunca llevo maleta, solo llevo una pequeña mochila de máximo 2 kilos que me da total libertad para viajar. Lo importante para mí no es lo que llevo si no algo que siempre traigo de todos los viajes que hago, que es un ejemplar del libro “El Principito” en el idioma del país que he visitado.

When and how did your passion for travel begin?
History, maps, great explorers... Those awoke my curiosity growing up. Both my brother Aihen and I were brought up by our parents to be curious and eager to learn about everything around us. They took us to Egypt. We felt like characters from one of Jules Verne’s novels walking around the pyramids and temples at the age of 10 and my brother was 8 . At that moment, my brother and I promised each other that when we grew up, together we would travel the world and make our shared dream come true. My brother is both my best friend and my travelling companion, together we have travelled to more than 100 countries. As a brothers’ shared dream, his mission too includes visiting them all. He is working on it and soon shall fulfil it.

You visited every country in the world! Which country most surprised you?
North Korea surprised me tremendously. Such a totalitarian dictatorship turns it into a secretive and isolated country, utterly like nowhere else in the world. It feels as if one were in a sci-fi film, where each and everything was striking: from the buildings, their way of dressing to even their haircuts.

Any particular place you would not return to or would not recommend visiting?
Unfortunately, Haiti is one place I wouldn’t recommend anyone to travel to today. No stability there and gangs run everything. I have never felt more unsafe in any other place. However, all the countries hold something special, some countries appeal more to travellers than others, yet every single country offers something to explore.

Have you had any unforgettable encounter when you were travelling?
When my brother and I crossed the borders between Burkina Faso and Mali to visit the ancient city of Timbuktu, we had been warned of potential concerns of militants on our way, hence we were on guard and cautious. Unexpectedly, Al Qaeda militia members (most likely tipped off by someone) appeared to be waiting for us only a few kilometres across the border, possibly seeking hostage or worse. Fortunately, as a coincidence, a military jeep happened to be driving by, helped us pass and drove us away safely.

There are countries unlikely to be tourist destinations where you would be stopped and questioned by authorities as to your real intentions.
Certainly, there are countries hardly subject to any form of tourism, which makes it seem unclear to them that you’re a tourist visiting the country. A foreign visitor photographing in the country raises suspicions, to which I have personally been stopped and questioned in police stations in South Sudan, Central African Republic, Gabon, Niger...Such situations require patience and composure, but they are also enriching experiences to be relived, made worthwhile in the end.

One thing that you hate to forget to pack in your luggage?
The only luggage I carry is a lightweight two-kilo rucksack, which makes my travels much easier. What really matters to me is not what I carry, rather what I would bring with me from every journey made, and that would be a book of “The Little Prince” in the language of the country I visited.

¿Cuál es la comida que más te ha gustado de todos tus viajes?

Me apasionan los “platos de cuchara” que encuentras en lugares como Kazajistán, Uzbekistán o Turkmenistán. Pero la comida libanesa sin duda es mi preferida, es una deliciosa mezcla de comida mediterránea con comida de Oriente Medio. Además, es un país al que me encanta volver siempre que puedo, no solo por su espectacular cocina, sino también por la cercanía de su gente y por los lugares increíbles para visitar.

¿Tienes un país preferido?

De África me encanta Etiopía, de Asia me fascina Japón, de Oceanía me quedaría con Nueva Zelanda... pero es muy difícil quedarse solo con uno, porque depende del plan que busques y con quien vayas, no es lo mismo ir en busca de un viaje romántico con tu novia que un road trip con amigos, por ejemplo.

¿Qué es lo mejor de viajar?

Lo que está claro es que siempre merece la pena descubrir nuevos sitios y culturas, en cualquier sitio del mundo el 99% de la gente es buena y está dispuesta a ayudar. Como humanos que somos, independientemente del lugar donde seamos todos somos iguales y queremos lo mismo: vivir tranquilos y ser felices. Así que no hay que tener miedo a conocer, vivir y disfrutar del mundo.

Mi plan es seguir viajando para descubrir nuevos sitios y para volver a visitar mis sitios preferidos y a los amigos que he hecho en los diferentes lugares. He conocido muchos países, pero también a muchas personas a las que considero amigos y con los que quiero reencontrarme. Además de ir a verlos, muchos de ellos quieren venir a conocer Bilbao y el País Vasco, ya que al final, cuando viajo también hago de embajador de mi tierra y les hablo de lo bonito que es el País Vasco y les animo a venir a conocerlo.

¿Cuáles son tus próximos planes?

Estoy preparando un libro con mis experiencias. Unas pinceladas de cada país que sea un resumen de todos mis viajes y anécdotas y que ojalá pueda servir de guía o apoyo a otros viajeros.

Of all your travels, what food have you enjoyed the most?

I loved the “soups and stews” type of dishes in places like Kazakhstan, Uzbekistan and Turkmenistan. Yet Lebanese food stands out as my favourite, with its delectable mixture of Mediterranean and Arab-Middle Eastern food. On top of that, Lebanon as a country has always been one I would love to visit again whenever possible, both for the mouth-watering cuisine, and for the charm and warmth of people, not to mention all the stunning places to see.

Any favourite country?

Ethiopia would be my favourite country in Africa, in Asia would be Japan, in Oceania New Zealand... However, staying with just one country as favourite would be quite difficult, as it depends on what you intend to do and whom you're going with, it is not a romantic getaway with someone special, or a road trip with friends, 'say'.

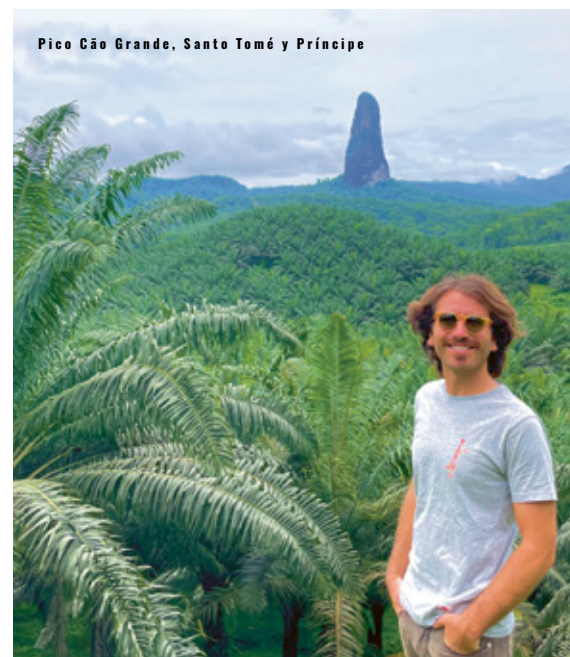
The best thing about travelling?

Exploring new places and cultures is always worthwhile, anywhere you go in the world 99% of people are kind and keen to help. We, humans all want the same thing, irrespective of where we come from: to live peacefully and to be content. Let's not be afraid to get out there to meet, to live, and to enjoy the world.

I plan on continuing with the journey to explore new places as well as revisiting my favourite places and the friends I've made in various parts of the world. Many countries I have known, and people I consider friends whom I would like to reunite with. And besides visiting them, a lot of them wish to visit Bilbao and the Basque Country, since myself also represent my homeland as an ambassador on my journey, sharing how beautiful the Basque Country is, encouraging everyone to come and visit it.

Any other plans for the future?

Currently in the process of writing a book about my experiences. A few brushstrokes of each country that will sum up all my travels and anecdotes that I hope it can give guidance for other travellers.



ROKU GIN

ALIVE WITH THE BEST
OF EVERY SEASON

DISTILLED IN JAPAN

THE JAPANESE CRAFT GIN

SUNTORY
EST. 1899
JAPAN
43% VOL.

ROKU GIN 6
DISTILLED IN JAPAN
With 6 unique Japanese botanicals

700ml

rokugin.suntory.com

Disfruta de un consumo responsable 43%

THE HOUSE OF SUNTORY
The Nature and Spirit of Japan



THE ART OF LIVING

BASUKI

FUSIÓN Y CALIDAD FUSION AND QUALITY

Una excelente fusión mediterránea-asiática sin salir de Bilbao.

An excellent Mediterranean-Asian fusion without leaving Bilbao.



En Basuki combinan sorprendentes propuestas gastronómicas, una excelente coctelería y una decoración de vanguardia.

Todo en un ambiente divertido, donde puedes comer, cenar, tomarte una copa, o un cóctel, mientras te envuelve la música del dj, viernes y sábados, o la música en directo de los jueves musicales.

La carta, basada en producto de primerísima calidad, reinterpreta clásicos y les añade mil pinceladas de creatividad.

Una cocina con humo, viajada y divertida, una fusión de sabores y olores con toques asiáticos.

C/ Juan Ajuariaguerra, 14 Bilbao.
www.basukirestaurante.com

Basuki combines surprising gastronomic proposals, an excellent cocktail bar and avant-garde decoration.

All in a fun atmosphere, where you can have lunch, dinner, a drink or a cocktail, while you are surrounded by DJ music on Fridays and Saturdays, or live music on musical Thursdays.

The menu, based on top quality products, reinterprets classics, and adds a thousand creative touches.

A smoky, travelled, and fun cuisine, a fusion of flavours and aromas with an Asian touch.

C/ Juan Ajuariaguerra, 14 Bilbao.
www.basukirestaurante.com



THE ART OF LIVING

CLANDESTINO

RESTAURANTE & TAPAS
RESTAURANT & TAPAS

La mejor cocina tradicional con toques innovadores.

The best traditional cuisine with modern touches.



Clandestino es un lugar que te sorprenderá por su diversidad gastronómica. Cuenta con dos espacios; en el primero podrás disfrutar de una tradicional barra vasca con una carta de picoteo para los momentos más informales y un segundo espacio lleno de rincones cálidos y de decoración sofisticada en el que perderos por los sabores tradicionales pero con la personalidad de la nueva cocina vasca.

“Y es que nuestro concepto de cocina cambia con nosotros, evoluciona con cada plato. Esto se debe a que seleccionamos los mejores productos de temporada para que cada visita resulte única e irrepetible.”

Lersundi, 6-8 Bilbao
www.clandestinitaproom.es

Clandestino is truly remarkable for its gastronomic diversity, offering two spaces; one where you can enjoy a traditional Basque bar with appetizers menu served in more casual atmosphere, while the other boasts warm dining room with sophisticated décor where diners can lose themselves in authentic traditional flavours yet with distinct nouvelle Biscayenne touch.

“ Our culinary concept changes with us, it evolves with each dish. The secret lies in choosing the best seasonal produce ensuring that each visit is made unforgettable and once-in-a-lifetime”.

Lersundi, 6-8 Bilbao
www.clandestinitaproom.es

INTERVIEW

IBON OREGI

Ibon Oregi (Markina-Xemein, 1977) es un deportista vasco apasionado del deporte. Vive feliz en Zarautz con su familia, donde practica surf todos los días, su actividad preferida y la que más satisfacciones le ha dado.

Desde pequeño practicaba muchos deportes, como fútbol, montaña o triatlón, en los que siempre destacaba. Su pasión por el deporte le llevó a trabajar como profesor de educación física, a lo que se dedicó veinte años. En 2020 daba clases de deporte y en sus ratos libres preparaba un maratón, fue en uno de esos entrenos cuando un coche le atropelló y le cambió la vida, en el brutal accidente perdió su pierna por encima de la rodilla.

Ibon Oregi (Markina-Xemein, 1977) is a passionate Basque sportsman and sports enthusiast. Living contentedly in Zarautz by the sea with his family, where he surfs every day, as his favourite activity and which has given him the greatest reward. From an early age the boy took part in many sports, such as football, mountaineering and triathlon, at which he always excelled.

His passion for sports drove him to become a PE teacher, to which he devoted himself for many years. In 2020 as a teacher, his free time was spent preparing for a marathon. It was during one of his training sessions when he was knocked down by a car that changed his life, causing him to lose one of his legs in a devastating accident.

Ibon siempre dice que al principio fue muy duro y difícil de aceptar pero esto no le quitó las ganas de seguir luchando. Después de asumir este golpe de la vida decidió seguir adelante y adaptarse a la situación. Tomó el surf como terapia y como motivación en su día a día y apenas un par de años después, ha llegado a ser dos veces campeón de España y subcampeón del mundo de surf adaptado.

Tuvimos la suerte de acudir a una de sus charlas para la promoción de la inclusión y la igualdad de oportunidades para todas las personas. Y desde entonces para nosotros es un ejemplo de superación. Nos transmitió una ilusión y una fuerza tan maravillosas que hemos querido compartir un poco de su historia con vosotros.

Queremos saber un poco más de ti. ¿Quién es Ibon Oregi?

Como bien habéis explicado, soy un chico de cuarenta y seis años procedente de Markina-Xemein que vive en Zarautz y un apasionado del deporte. El deporte siempre ha sido el motor de mi vida y lo sigue siendo en estos momentos también, es mi vitamina.

Explícanos qué es el surf adaptado y qué diferencias hay con el tradicional.

El surf adaptado es un variante del surf tradicional que practicamos personas con discapacidad. A nivel de competición solamente compiten personas con discapacidad física y hay ocho categorías: tres de categorías de stand (de pie), una de kneel (de rodillas, donde estoy yo), dos de prone (tumbados) y dos de visión (los ciegos totales y los que ven algo).

Como veis, cada discapacitado tiene su propia categoría e intenta ser un deporte lo más equitativo posible, ya que para asignarte una categoría tienes que pasar por un arbitraje externo de la ISA (International Surfing Association).

Ibon describes it as very difficult to accept at first, yet it certainly didn't dampen his will to keep on fighting. Having come to terms with this setback in life, he decided to move on and face up to the situation. Surfing became a therapy and day-to-day driving force for him since then, and only a couple of years later, he has become two times Spanish champion and runner-up in the World Para Surfing Championship.

It was a pleasure to meet him and learn from him to share experiences in favour of social integration and equal opportunities for all. He has since become a model on surmounting all obstacles. His enthusiasm and determination make clear that we wanted to share part of his story with you.

Tell us a little more about who Ibon Oregi is.

As you already mentioned, I'm a forty-six-year-old from Markina-Xemein based in Zarautz with a passion for sport. Sport has always been the lifeblood of my life and continues to be so even now, it's my vitamin.

Could you explain to us what ParaSurfing is and how it differs from traditional surfing?

Para surfing is a modification form of traditional surfing for surfers with disabilities. Only disabled athletes compete in competitions in eight classifications: three of which (standing), one (kneeling) like myself, two (prone), and two (no vision) for both blind and partial vision.

Each surfer with disabilities is assigned their own classification to make it as fair competition wise as possible, given that the ISA (International Surfing Association) adjudicates on a case-by-case basis.



Ibon Oregi
Foto: David Pareja Guerrero



¿Qué sentiste cuando te diste cuenta que tu vida había cambiado?
La verdad es que en un principio no te das cuenta, en esa situación traumática en el momento del accidente. Tuve suerte de estar consciente en casi todo momento y cuando me desperté en el hospital después de unas 6 horas y darme cuenta de que estaba vivo, ya era un triunfo, porque yo pensaba que me iba a morir, entonces te das cuenta de que estás vivo y de que quieres seguir adelante. Al principio, tuve una fase muy dura, mucha pena, mucha ansiedad, impotencia, rabia... pero llega un momento en que la cabeza te hace un clac y decidí que así no podía seguir, que tenía que tirar para adelante y tenía que vivir y tenía que ser el padre de mis hijos y el marido de mi mujer. Cuando llega ese momento todo es más fácil, no tienes nada que perder, disfrutas de las pequeñas cosas de la vida, de los amigos, familia, naturaleza... y te sientes vivo, con ganas de comerse el mundo, un poco más despacio que antes pero pudiendo llegar a casi todos los sitios.

¿Fue difícil la adaptación a tu nueva realidad?
Sí, realmente me costó su tiempo. La gente me dice que le he dado la vuelta muy rápido, pero cuando estás fastidiado los días se hacen eternos, no tienen sentido, todo está mal, no tienes respuestas... y aquí está el trabajo psicológico que tanto me ayudó. Desde que le das la vuelta, soy consciente de mis limitaciones pero también tengo muchas ilusiones, muchas ganas de disfrutar de los momentos que merecen la pena.

When you began to realise that your life had fundamentally changed, what did it feel like?
Honestly, I didn't recognise it at first, the traumatic scene at the time of the accident. Fortunately I was conscious at practically the whole time and after about 6 hours waking up in hospital realising that I am alive was such a blessing, I thought I was going to die, then you begin to realise you are alive and want to forge ahead. In the beginning, I went through tough times, lots of grief, anxiety, helplessness, rage...but at a certain point something clicks in your head and you decide that you can't go on like this, I must fight on and live as a father to my children and as a husband to my wife. Once that moment comes, things become easier, you have got nothing to lose, enjoy the little things in life, friends, family, nature... and you feel alive, eager to take on the world, a little slower than before but capable of making it practically anywhere.

Was it hard fitting into your new life?
Yes, in fact it took me some time. People say that it went by very quickly, although when you're feeling down, the days seem longer, don't make sense, it all feels hopeless, with no answers... and that's when psychological therapy started to help tremendously. Since the turnaround, I've become aware of my limitations but also full of dreams, so eager for the worthwhile moments.

Has ganado unos cuantos campeonatos, pero, ¿Cuál es y por qué el que más ilusión te ha dado?
La verdad, esta medalla de plata del mundial 2024 en California (USA) ha sido mi consagración en este deporte, me he demostrado a mí mismo que lo estoy haciendo bastante bien, que el 4º puesto del año pasado no fue casualidad y que estoy entre los mejores del mundo.

¿Sigues montando en bicicleta y/o corriendo?
Sigo montando en bicicleta bastante con los amigos, es otra de mis pasiones, antes con una bicicleta convencional y ahora con una Orbea Gain eléctrica, que me ha cedido la marca Orbea y estoy encantado con ella. Aparte de hacer deporte y mantenerme activo, puedo sentir la inclusión con mis amigos, me limita bastante menos esta bicicleta a la hora de salir con ellos y puedo disfrutar del día a día, del entorno y de la naturaleza.

Con el atletismo, tengo una deuda pendiente, lo intenté durante unos meses pero lo único que conseguía era dolor lumbar y lo tengo abandonado. Si que tengo esa ilusión de algún día poder volver a correr, pero he aprendido que se puede vivir sin correr, jejeje.

Desde tu experiencia, ¿qué le dirías a alguien que viva una situación similar a la tuya?
Lo que he aprendido es que la vida es mucho más simple de lo que pensamos y a veces te da sorpresas... buenas y malas. Las buenas son mucho más fáciles de llevar, las disfrutamos sin pensar en nada, pero cuando vienen las sorpresas malas hay que estar fuerte. Para llevar estas malas situaciones lo mejor posible, es importante darte cuenta de tu situación real, valorar lo que tienes, darte cuenta de que el vaso nunca está medio vacío, que está medio lleno y tenemos una vida por delante para disfrutarla con los que más queremos. Lo único que me gustaría, es sentirme vivo y feliz, y aunque cada uno tengamos nuestra idea de felicidad, la mía es tener salud y poder compartirla con los que quiero.

¡Muchas gracias por responder a nuestras preguntas!

You won several championships, which one has brought you more joyfulness and why?
Actually, this silver medal at the 2024 World Championships in California (USA) has been the greatest achievement for me in the sport, it has shown me that I am doing quite well, in fact, the 4th place won last year was not a coincidence as I am one of top riders in the world.

Do you still cycle and/or run?
I still cycle with friends often, cycling is yet another passion , it used to be an ordinary cycle but now with an electric bicycle (Orbea Gain), which I got to try out from the company itself, and I'm really happy with it. Besides doing sport and keeping active, it allows me to connect more closely with my friends, I find this new bicycle considerably easier to go out with, I can enjoy day-to-day life, surroundings and nature.

As for running, I have unfinished business, having tried running for a few months now, with back pain being my sole drawback, I've since abandoned it. Someday I do hope to be able to run again, however I learnt that one can live without it, haha.

Given your experience, what would you say to anyone in a comparable situation to yours?
I learnt that life is a lot simpler than we might think and sometimes there are good and bad surprises... The good ones of course come a lot easier to bear, we simply live them mindlessly, yet when it comes to the bad surprises one must stand strong. To get through these difficult times better, it's important to recognise the reality within yourself, to appreciate what you have, the glass is never half empty, it's half full - and life can still be enjoyed with our loved ones. The one thing I would want is to feel alive and content, in spite of everyone living their way of conceiving happiness, mine is to be in good health and be able to live it with the ones I love.

Thank you very much for answering our questions!





34

V
E
R
Y

35

V
E
R
Y

THE ART OF LIVING

EL ABANDO

LA MEJOR MANERA DE VIVIR LA CIUDAD

THE BEST WAY TO LIVE THE CITY

Un lugar imprescindible para bilbaínos y visitantes
en pleno centro de la villa.

An essential place for Bilbao locals and visitors
right in the city centre.

Da igual la hora del día que elijas para disfrutarlo: de pintxos, en la comida, la merienda, los combinados... Algunos de sus emblemas, como el bacalao al pil pil, las zamburiñas acabadas en mesa o los combinados de la casa son un clásico bilbaíno.

Está abierto todos los días del año, desde primera hora hasta entrada la noche, ofreciendo en cada momento su mejor cara.

El Abando ha ido transformándose al ritmo de la ciudad, y visitarlo es respirar el Bilbao más auténtico.

Abre todos los días del año.
tfn: 944 245 779

Colón de Larreátegui, 31
www.restauranteabando.com/es

Regardless the hour of the day to enjoy it: from pintxos, lunch, afternoon snack, cocktails... Some of its emblematic dishes, including the traditional bacalao al pil pil (cod with pil pil sauce), seared scallops in sauce (zamburinas) finished at the table, along with the signature cocktails, stand out as a Bilbao classic.

Abando restaurant is open everyday all year round, from early in the morning until late at night, constantly offering their very best.

The restaurant has been evolving as Bilbao continues to advance, leaving you with a more authentic experience of the city.

Open every day of the year.
tel: 944 245 779

Colón de Larreátegui, 31
www.restauranteabando.com/en



NEW

ZWILLING



36

V
E
R
Y

STAUB, 50 años de sabor y amor.
STAUB, 50 years of flavour & love.

Francia es sin duda la cuna de la "alta cocina", y concretamente Alsacia alberga una rica tradición culinaria y artesanal excepcional, por tanto no es casualidad que Francis Staub diseñara aquí su primera Cocotte de hierro fundido en 1974, sentando así las bases de la empresa STAUB.

Pocas cosas han cambiado desde entonces, ya que solo los utensilios de cocina hechos con materiales de la más alta calidad y de acuerdo con los principios de la artesanía tradicional, son lo suficientemente buenos para la preparación de obras maestras culinarias.

La cocotte es la joya de la corona de Staub (y la cazuela favorita de los cocineros más famosos del mundo). Aúnan eficacia, calidad y diseño, con un resultado digno de coleccionistas, ya que cada una de sus piezas es única, con un proceso de fabricación tradicional con más de 100 controles de calidad.

Disponible en 11 colores, son ideales para guisos que requieran una cocción lenta, el hierro fundido retiene y distribuye el calor uniforme y eficientemente. Y gracias a su tapa con sistema de goteo continuo los platos quedan deliciosos y sanos, al conseguir que el agua condensada se distribuya uniformemente sobre los alimentos durante la cocción.

Desde el año 2008 Staub forma parte del grupo alemán Zwilling, especialista en cuchillería y utensilios de cocina. Encontrarás boutique y showroom Zwilling en Bilbao, en Alameda de Urquijo, 6

As France is unquestionably the cradle of "haute cuisine", and Alsace in particular houses rich culinary traditions with unrivalled craftsmanship, for it comes with no surprise that Francis Staub created what was to be his first cast iron cocotte there in 1974, paving the way for the STAUB brand.

Hardly ever has a thing changed since, given that only top-quality cookware based on the principles akin to traditional craftsmanship is adequate for all culinary artistry.

Staub's cocottes stand out as the crown jewel of Staub, as well as the cooking pot of choice for world-famous chefs. Efficiency, quality and design meet the demands of discerning collectors, for every cocotte is made exclusively, according to traditional manufacturing methods subjected to over 100 times of technical inspections.

With 11 colours to choose, ideal for slow cooking, the cast iron retains steam evenly and steadily, with its continuous-drip lid structure ensures that the condensed water is equally distributed onto the food being cooked, making it delicious and healthy, resulting in delicious and healthy ingredients.

In 2008 Staub was acquired by the German Zwilling Group, renowned cutlery and household appliances specialist. Visit Zwilling showroom in Bilbao, Alameda de Urquijo, N° 6.



GERARDO
BILBAO

C/Licenciado Poza 25 - Bilbao 48011 ☎ Tel.: 944412033 @gerardo_bilbao - www.gerardobilbao.es
En frente del Hotel Ercilla - In front of Hotel Ercilla

SHOPPING

CLOCHÉ

UNA TIENDA MUY CHIC A VERY CHIC STORE

Ir de compras puede ser un placer pero también puede llegar a convertirse en algo rutinario. Sin entrar en detalles, todos sabemos cuáles son esas tiendas de las que abusamos más de la cuenta, por eso entrar en una tienda como CLOCHÉ, en el centro de Bilbao, es un soplo de aire fresco, con estilo y muy chic.

Shopping may indeed be fun, yet you may also fall into a routine. Not to go into the details, but we all know what shops we overspend on, hence the fact that visiting a shop like CLOCHÉ, in the heart of Bilbao, is a breath of fresh air, fashionable, and very chic.



SHOPPING

Visitar CLOCHÉ es una experiencia diferente, en cuanto entras por la puerta de la tienda sabes que vas a desconectar, a divertirse, y a pasar un rato agradable.

Una decoración que te envuelve, creada por la interiorista Isabel Madinabeitia, salpicada de la obra gráfica de la pintora bilbaína Laura Salaverry, y un pequeño universo de prendas únicas para mujer, que destacan por sus tejidos maravillosos, y diseños en los que los detalles y los colores son clave.

Al frente de la tienda está Lucía Ortiz de Apodaca, que nos cuenta “Siempre me ha apasionado la moda. Después de trabajar casi 20 años en banca decidí dar un giro total y dedicarme de pleno a lo que realmente me gusta, que es descubrir showrooms en París, Madrid o Barcelona, seleccionar las prendas más especiales y traerlas a Bilbao”

A visit to CLOCHÉ makes for a different experience. The moment you walk into the shop, know that you are about to unwind, and simply feel like having a good time.

Surrounding decor, designed by the interior designer Isabel Madinabeitia, peppered with graphic work by Bilbao painter Laura Salaverry, complemented by a charming universe of beautifully woven fabrics and designs in which details and colours stand out as fundamental elements.

Lucía Ortiz de Apodaca is the owner & manager - “I’ve always had a passion for fashion. Having worked in banking for nearly 20 years, I came to the decision of making a complete change, devoting myself fully to what I truly like, exploring showrooms in Paris, Madrid and Barcelona, selecting the top quality garments and introducing them to Bilbao”.



“Huyo del fast-fashion. Las marcas que encontrarás en la tienda fomentan las prácticas sostenibles y trabajan con tejidos naturales, me gustan las prendas que están pensadas para durar muchas temporadas, no para usar dos veces y tirar”, nos comenta Lucía que selecciona con mimo las marcas más interesantes a nivel nacional e internacional. Nos habla emocionada de algunas de ellas “Me encantan firmas como Masscob porque ha crecido con sus usuarias. Nació en La Coruña hace 25 años y sus clientas siguen fieles a su filosofía. También, por ejemplo, la marca TELA, una marca italiana que como su propio nombre indica da gran importancia a la calidad de los tejidos, o Roseanna que es una marca francesa muy puntera de prêt-à-porter, accesorios y calzado con sede en París. Y por supuesto la mítica firma Vanessa Bruno con sus bolsos icónicos de lentejuelas.”

Déjate sorprender por CLOCHÉ y su cuidada selección ¡Querrás pertenecer a su club de enamoradas!

Echa un vistazo a los últimos looks en su Instagram @cloche_bilbao

CLOCHÉ Calle Maestro García Rivero 6, Bilbao.

“I steer clear of fast-fashion. The brands you will find in the shop promote sustainability and work with natural textiles, I like garments that are designed to last for many seasons, not to be worn twice and thrown away”, says Lucía, who carefully selects the brands that are most appealing on a domestic and international level. I love brands like Masscob for having successfully grown up with their clientele,” Lucia said fondly on some of them, “ It was founded in La Coruña 25 years ago and their customers still believe in their philosophy. I also love TELA, an Italian brand which, as its name states, pays great attention to the quality of its fabrics, or Roseanna, a leading French brand of prêt-à-porter, accessories & footwear based in Paris. And naturally, the legendary brand Vanessa Bruno with its iconic sequin handbags”.

Find out more about CLOCHÉ and their carefully made selection. Join the club of those in love with them!

Take a look at the latest styles on their Instagram @cloche_bilbao

CLOCHÉ Calle Maestro García Rivero 6, Bilbao.

SHOPPING

LA PECERA

CONCEPT STORE DONDE COMPARTEN ESPACIO Y TALENTO CUATRO MARCAS DE DISEÑADORAS BILBAÍNAS.

CONCEPT STORE WHERE FIVE WOMEN DESIGNERS FROM BILBAO SHARE SPACE AND TALENT.

La Pecera es un Concept Store donde comparten espacio y talento cuatro marcas de diseñadoras bilbaínas.

Cada una de ellas recrea en su espacio y en sus diseños su personalidad e identidad propia dando como resultado una pecera diversa, genuina y original, con una infinidad de artículos de moda y complementos.

Maria, Marlene, Marian, Mireia e Isabel son sus nombres y algunas con sus manos y todas con su creatividad producen piezas únicas diseñadas en Bilbao. Junto a sus diseños personales podrás encontrar otros artículos y otras marcas que complementan y potencian el universo estético de cada una de ellas.

Hemos querido conocer a estas creadoras, que además de compartir la pasión por diseñar, les encanta su tienda y el contacto directo con su clientela. Por eso, si te acercas, es bastante probable que te las encuentres.

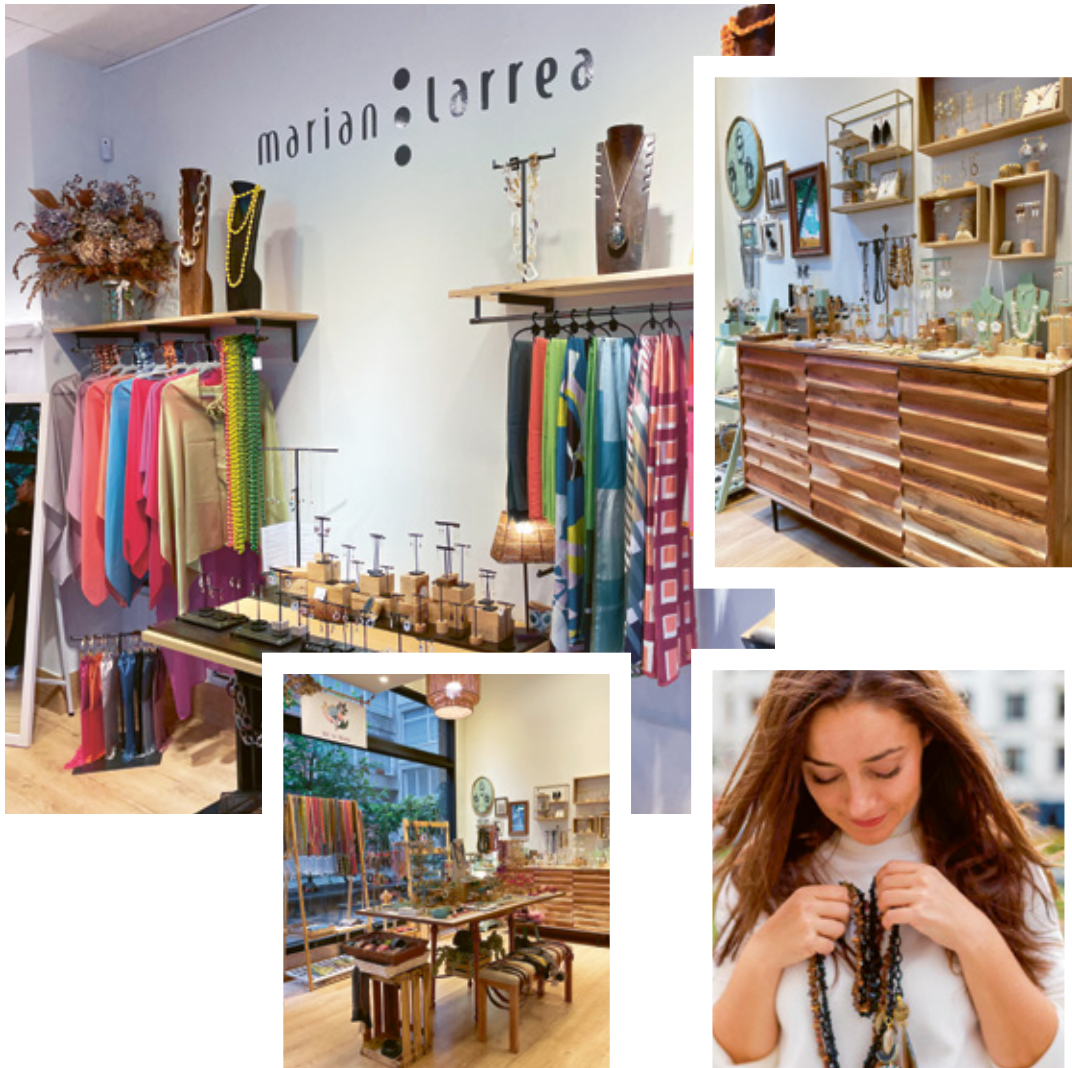
La Pecera concept store brings together the space and talent of five women designers' brands from Bilbao.

With their own personality and identity, each one portrays in their space and their designs, giving life to a diverse, original and genuine collection, with an abundance of fashion items and accessories.

Maria, Marlene, Marian, Mireia and Isabel - all together with their own hand-made work and creativity, they each create unique handcrafted pieces designed in Bilbao. Their personal designs are complemented by other designer wares and exclusive brands that enrich and enhance the overall concept of each.

We wanted to meet these talented designers, who, as well as sharing a passion for design, they love their shop and the personal approach to their clientele. Therefore, you are very likely to meet them on your visit.





Ku by María
@kubymaria

María Fernández diseña bisutería y complementos muy chic. Te enamorarás de sus originales propuestas.

Sus diseños, en su mayor parte hechos a mano, se reconocen fácilmente: nácar, flores y colores vibrantes aplicados en pendientes, pulseras y colgantes que llevarás con mucho gusto por su ligereza y singularidad.

Marian Larrea
@Marianlarreacomplements

Esta bilbaína creó su propia firma. En la tienda encontrarás sus complementos realizados con materiales nobles; plata, minerales, cuerno de búfalo de agua reciclado. Collares, pulseras, colgantes, pendientes, anillos, llaveros.

Diseños con alma perfectos para dar un toque de color y originalidad a tus propuestas de diario, así como complementos para eventos: bolsos, capas, fulares, broches, llaveros, sombreros, etc.

Ku by María
@kubymaria

María Fernández designs very chic costume jewellery and accessories. Her original designs are truly eye-catching.

Her largely handmade designs are readily recognisable: nacre, florals & vibrant colours applied to earrings, bracelets as well as pendants worn with great taste for their lightness and uniqueness.

Marian Larrea
@Marianlarreacomplements

The Bilbao-born designer set up her own brand. Making her accessories her own, using precious materials including silver, metals, recycled water buffalo horns, necklaces, bracelets, pendants, earrings, rings and keyrings.

Designs with personality, perfectly made to liven up your daily wear, as well as accessories to complement any special occasion: purses, wraps, scarves, brooches, keyrings, headwear, etc.

2dB (2 de Bilbao)
@2d_bilbao

Marlene Salgado e Isabel Alberdi son “dos de Bilbao” que diseñan moda y complementos para mujer, apostando por la producción propia y realizada en talleres sociales y de cercanía.

Sus colecciones de ropa y bolsos con diseño gráfico propio, así como su colección de gabardinas SIRIMIRI PROOF, son un referente de Km0, 100 % Made in Bilbao.

En su corner encontrarás también productos de otras marcas con el mismo concepto, todo diseñado y producido para aquellos que desean combinar estilo y conciencia.

Perpetum Mobile
@perpetum_mobile_

Esta marca local, bilbaína, sostenible y socialmente responsable comenzó su andadura en el 2018 diseñando moda y accesorios a partir de un inmenso stock de telas antiguas de colchón. En los últimos años diseña sus propios estampados inspirados en esas fabulosas telas cuyo elemento más singular son los colores vibrantes, el mundo floral y sus reconocibles rayas.

Mireia Viladomiu, su fundadora, es consciente del reto que como sociedad y consumidores/as debemos tener a la hora de comprar, por ello apuesta por los proveedores locales y los tejidos de fibra natural.

La Pecera
Calle Rodríguez Arias 45, Bilbao.

2dB (2 de Bilbao)
@2d_bilbao

Marlene Salgado with Isabel Alberdi, are duo designers from Bilbao with a focus on women's fashion and complements, with the aim of producing in-house and in social and local ateliers.

Both their clothing and handbag collections with their own graphic design, and their SIRIMIRI PROOF mackintosh collection, are a Km0 benchmark, 100% Bilbao Made.

Other brands of the same concept can also be found in their corner, all of which are designed and made for those who seek to combine style with a conscience.

Perpetum Mobile
@perpetum_mobile_

A sustainable socially responsible Bilbao-based local brand that began its journey in 2018 by creating apparel and fashion accessories from an immense stock of old mattress fabrics. Over the past few years they have been creating their own patterns inspired by such gorgeous fabrics, featuring vibrant colours, florals and distinctive stripes.

Mireia Viladomiu, the founder is conscious of the challenges we, as a society and as consumers face when it comes to shopping, and is therefore firmly committed to local suppliers and natural fibre fabrics.

La Pecera
Calle Rodríguez Arias 45, Bilbao.



SHOPPING

ACHÚCARRO

UNA RUTA DE SHOPPING CON ESTILO

SHOPPING TOUR AND STYLE

El Doctor Nicolás Achúcarro fue un médico y neurocientífico bilbaíno, muy apreciado por los pensadores más influyentes de su época. Hoy en día lleva su nombre una de las calles más de moda de la ciudad.

Es una calle muy céntrica, no demasiado larga, y donde se concentran pequeños comercios locales, todos ellos destacan por su personalidad y gran estilo: La Suite, Jardilín, Ignacio Goitia Art Store, N32, Divina Martina, Leonce, Incógnito, Eme.B by María Barrilero, Urru Bilbao, AMZ Store...

Doctor Nicolás Achúcarro was a physician and neuroscientist from Bilbao, highly regarded by the most influential thinkers of his time. Today one of the city's most fashionable streets is named after him.

Centrally-located street, not too long, and where small local shops are situated, all of which highlight their identity and great style. A shopping tour around some of the top shops in town: La Suite, Jardilín, Ignacio Goitia Art Store, N32, Divina Martina, Leonce, Incógnito, Eme.B by María Barrilero, Urru Bilbao, AMZ Store...



DIVINA MARTINA
Dr. Achúcarro 5
Tienda de moda y complementos seleccionados con pasión, además de marca propia.
Atención personalizada. Todos los días tienen novedades y diferentes propuestas de looks elaboradas con mimo. Visítalas también online.
Fashion and accessories passionately selected, as well as own brand. Personalised service. New products and different proposals of looks offered everyday, made with care. Also online.
www.divinamartina.com
Instagram @divinamartinashop



LA SUITE
Dr. Achúcarro 1
Tienda de moda femenina, con una delicada selección de marcas francesas, danesas y calzado y bolsos made in Spain.
Women's fashion shop, with a fine selection of French and Danish brands, footwear and handbags made in Spain.
www.lasuitebilbao.es
Instagram @lasuitebilbao



JARDILÍN
Dr. Achúcarro 2
Un referente en calzado infantil en Bilbao. Durante más de 50 años han mimado los pies de bebés, niños y niñas, ofreciendo siempre alternativas de estilo, desde lo clásico a lo informal, y las nuevas tendencias. A benchmark in children's footwear in Bilbao. For over 50 years they have been pampering babies feet, boys and girls, as well, offering style alternatives, from classic to casual, and new trends.
www.jardilin.es
Instagram @jardilin.bilbao



AMZ STORE
Dr. Achúcarro 8
Tienda multimarca para los txikis de la casa. Moda y accesorios de su propia marca hecha en Euskal Herria junto con otras marcas internacionales. Vive un magic story sin moverte del centro de Bilbao. Multi-brand retail shop for the little ones at home. Basque-made designs and accessories bearing their own brand, jointly with other international brands. Living a magic story without leaving Bilbao city centre.
www.amzmagicstories.com
Instagram @magic_stories_by_amz



INCÓGNITO
Dr. Achúcarro 7
Incógnito te brinda atención exclusiva y personalizada, y una seleccion de firmas internacionales para el sport diario, tanto de ropa como de complementos: Aspeci, Maliparni, Woolrich, Hartford, Epice y Veja. Incógnito offers you exclusive and personalised service, a selection of international brands for everyday casual wear and accessories: Aspeci, Maliparni, Woolrich, Hartford, Epice y Veja.
www.incognitobilbao.com
Instagram @incognito.bilbao

EME.B BY MARIA BARRILERO
Dr. Achúcarro 9
Prendas de moda y gran variedad de complementos. Fabricación Made in Bilbao, con una cuidada relación calidad precio. Además de una selección de las mejores marcas internacionales para una mujer actual con espíritu joven y dinámico. Fashionable garments and a wide collection of accessories. Made in Bilbao, with a good quality-price ratio. As well as a selection of top international brands for a modern-day woman with a young and dynamic spirit.
Instagram @eme.b_mariabarrilero

IGNACIO GOITIA ART STORE
Dr. Achúcarro 1
El pintor bilbaíno Ignacio Goitia, famoso por sus cuadros arquitectónicos, busca trasladar el arte a la vida cotidiana. En su pequeño universo particular encontramos variedad de artículos relacionados con sus obras. Bilbao-born painter Ignacio Goitia, renowned for his architectural paintings, endeavours to bring art into everyday life. In his own small universe, a variety of artworks illustrate his work.
www.ignaciogoitia.com / Instagram @ignaciogoitia

N32
Dr. Achúcarro 4
Multimarca de mujer con una cuidada selección de firmas internacionales y un buenísimo asesoramiento al cliente. Dispone de dos tiendas en la ciudad que se complementan en sus propuestas. Women's multi-brand with a carefully selected range of international brands, and excellent customer service. It has two shops in the city that complement one another in their proposals.
www.n32.es / Instagram @n32bilbao



URRU BILBAO
Dr. Achúcarro 10
Referencia en calzado en Bilbao. Una cuidada selección de las mejores firmas nacionales e internacionales para señora y caballero. Amplia colección de modelos trabajados de manera artesanal con la técnica welted Goodyear. Atención personalizada. Footwear reference guide in Bilbao. A carefully selected selection of leading national and international brands for women and men. A wide collection of men's models hand-crafted using the Goodyear welded technique. Personalised service.
www.zapateriaurrubilbao.com / Instagram @urrubilbao

LEONCE
Dr. Achúcarro 5
Tiendas multimarca de moda femenina. Últimas tendencias en ropa, accesorios y calzado. Marcas exclusivas, moda innovadora, respetuosa y sostenible. Siempre nuevas marcas y tendencias. Variedad de looks: casual, elegante, hippie chic o bohemio. Women's fashion multi-brand shops. Latest trends in clothes, accessories and footwear. Exclusive brands, innovative, respectful and sustainable fashion. Constantly on the lookout for new brands and trends. Variety of looks: casual, elegant, hippie, or boho-chic.
www.leonceshop.com / Instagram @leonceshop

SHOPPING

ERLAI

PERFUMERÍA DE AUTOR

SIGNATURE FRAGRANCES

ERLAI es una perfumería de autor en el centro de Bilbao.
Un pequeño oasis donde la originalidad y exclusividad de sus productos
te harán vivir una experiencia única.

Su gerente y propietaria Ainara Martínez está al frente del negocio
que fundó su abuela junto a sus padres hace ya casi 50 años.
En 2021 ERLAI recibió el reconocimiento a su trayectoria
con el premio a “Mejor Perfumería de Autor de España”.
Hemos visitado la tienda para descubrir las claves de su éxito.

ERLAI stands out for its signature fragrances in central Bilbao.
A small oasis of unique personalised perfumes, designed to give you a
singular gift.

Ainara Martínez, the owner and manager, has been running the business her
grandmother co-founded with her parents nearly 50 years ago.
In 2021 ERLAI was awarded the “Best Signature Fragrances in Spain” in
recognition of its lifetime achievement.
We visited the shop to unveil the keys to its success.



Ainara Martínez en Erlai





Con la perfumería de autor sucede algo curioso, una vez que la descubres es muy difícil que quieras volver a los perfumes de diseñador o selectivo. ERLAI fue de las primeras perfumerías de España en introducir las fragancias nicho, para diferenciarse de las grandes cadenas, y su éxito radica precisamente en eso, en que apuestan por productos súper especiales, que ofrecen algo diferente y sorprendente. Los perfumes de autor son los nuevos objetos de culto.

Constantemente están atentos para crear una selección de marcas únicas que van actualizando con productos de perfumería y de cosmética elegidos con calma y cuidado después de probarlos ellos mismos.

“Buscamos con mimo y cariño ya que nos apasiona descubrir tesoros escondidos: algo que nos sorprenda a nivel olfativo, que tenga buena fijación, pero que además tenga una historia interesante que contar” nos cuenta Ainara “Yo estudié Bellas Artes y entiendo el mundo de la perfumería como una disciplina artística más y por ello también me intereso por colecciones más transgresoras, pero sin olvidar por supuesto los grandes clásicos de la perfumería de autor”.

With signature fragrances comes a curious effect: Having worn them, it is hard to turn back to designer fragrances. ERLAI was one of the very first to introduce niche fragrances in Spain, distinguished from big brands, where its remarkable success lies precisely in the fact that it is committed exclusively to niche luxury perfumery, introducing exceptional ingredients. Signature scents have become the status quo cult classic.

They are constantly striving to provide a unique selection of fragrances and cosmetics carefully considered following personal testing.

“We look out with care and devotion given that we are passionate in revealing treasures: a fragrance that strikes us on an olfactory note, with a lasting scent, yet with an engaging story to share” says Ainara “I studied Fine Arts, and therefore perceive the world of perfumery as another artistic discipline, meaning that as an artist interested in more transgressive ranges, naturally without neglecting the timeless classics in signature fragrances”.

Disponen de un catálogo amplio con productos de altísima calidad, tanto para hombre como para mujer. Apuestan por fragancias nicho y confían en líneas de cosmética cosmoceuticals, libres de alérgenos, naturales y sostenibles, donde cosmética y farmacia funden sus conocimientos. Son productos que no solo tratan la belleza de la piel sino también su salud.

Sin duda otra de sus claves es una atención personalizada y muy cercana. El equipo de ERLAI está formado por profesionales enamorados del mundo de la perfumería y con una amplia experiencia, que te asesoran, explican y recomiendan según los gustos de cada cliente. Siempre consiguen que pases un rato agradable mientras buscan los productos que se adaptan a tu personalidad y saben que te van a fascinar.

En su tienda física así como en su escaparate online encontrarás las firmas más interesantes y especiales a nivel internacional en perfumería de autor, fragancias inolvidables que rompen con los esquemas de lo conocido y se adentran con sus frascos de diseño exclusivo, en el terreno del arte: Frederic Malle, Profumum Roma, Orto Parisi, Nasomatto, Goldfield & Banks, Byredo, Creed, Initio, Memo Paris, Tauer, Bioeffect, Perris Swiss Laboratory, Valmont, Sepai, Ellis Faas, Face Stockholm... entre otras.

ERLAI Rodríguez Arias 29, Bilbao
www.erlai.es

Their extensive range of exclusive and high-quality products for both men and women. Their commitment to niche fragrances combined with cosmoceuticals lines - allergy-free, sustainable and all-natural, where pharmaceuticals and cosmetics converge together. Not only do they provide natural skin beauty but also healthy skin.

Personalised and customer-oriented approach is undoubtedly one of the keys to success. ERLAI's team includes perfumery-loving and broadly experienced personnel, all of whom advise, guide, and provide recommendations tailored to each customer's preferences. Their aim would be to ensure a pleasant time spent whilst choosing your preferred choice based on your personality.

Both the physical and online shops house a selection of world-class names in perfumery, exceptional signature fragrances, with exclusive designs that break the mould into the realm of art: Frederic Malle, Profumum Roma, Orto Parisi, Nasomatto, Goldfield & Banks, Byredo, Creed, Initio, Memo Paris, Tauer, Bioeffect, Perris Swiss Laboratory, Valmont, Sepai, Ellis Faas, Face Stockholm...to name a few.

ERLAI Rodríguez Arias 29, Bilbao
www.erlai.es





NURIA ARIAS & MATYAS SZERB

PASIÓN POR EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y LA COCINA SALUDABLE
PASSION FOR SPECIALTY COFFEE AND HEALTHY EATING

Matyas Szerb y Nuria Arias López, húngaro y madrileña, son viajeros, exploradores y amantes de la naturaleza. Han dado la vuelta al mundo hasta que decidieron asentarse en Bilbao con su cafetería ARVO, en la calle Barraincúa 9, junto al Guggenheim, un local para disfrutar de los pequeños grandes placeres de la vida! Ahora acaban de abrir un segundo ARVO en la Plaza San Pio X, 2, en Deusto.

Su pasión es el café de especialidad y la comida casera y saludable. Trabajan con productos frescos, ecológicos, de cercanía y hechos al momento. Disfruta de sus desayunos, brunch, tostadas, sándwiches, ensaladas, bowls... Más info en www.arvobilbao.es

¿Qué le dirías a alguien que no conoce Bilbao para que nos visite?

Nuria: Sin duda le diría que se va a sorprender! Como yo no soy de aquí, siempre que animo a mis amigos a que nos visiten les explico cómo desde cualquier calle se puede ver la montaña verde, haciendo que se nos olvide que estamos en una ciudad. Y por si fuera poco, en tan sólo 15 minutos tenemos una costa preciosa!
Matyas: Si la gente supiese cuanto tiene Bilbao para ofrecer sería mucho más famoso. Para un amante de la naturaleza como yo es una maravilla tener cerca la montaña para pasear o escalar, y el mar para hacer surf, nadar o bucear. Y si el tiempo no acompaña, mi plan preferido es una visita al Guggenheim.

¿Qué es lo que más echas de menos cuando estás fuera de Bilbao?

Nuria: Un paseo por la ría, sus montañas y paisajes verdes y el café del ARVO.
Matyas: Nunca he estado en otra ciudad en el mundo en el que al final de cada calle siempre ves una montaña verde.

¿Cómo es un día perfecto para ti en Bilbao?

Nuria: Al terminar la jornada elijo entre dar un paseo por la ría desde el Guggenheim hasta Casco Viejo y terminando en el parque Etxebarri o acercarme a la costa donde me doy un paseo y hago una clase de yoga o pilates en la playa.
Matyas: Me encanta madrugar, salir a correr y entrenar en el gimnasio antes de un buen desayuno en ARVO. Después trabajar e ir de un local al otro para ayudar al equipo a que todo esté perfecto, siempre hay mil cosas para hacer! Si es posible después del trabajo me acerco a Barrika a surfear para volver a casa con una sonrisa en la cara.

¿Y una tarde/noche perfecta?

Nuria: Para terminar bien el día lo mejor es disfrutar de algunos de los grandes restaurantes que tiene la ciudad junto con un buen vitino.
Matyas: Me gusta madrugar para estar desde primera hora en nuestra cafetería ARVO, así que suelo cenar ligero e ir a la cama pronto. Pero por supuesto alguna vez salgo a cenar a alguno de mis sitios preferidos, como la pizzería Demaio (su Speziale Napolitana Pizza con una botella de vino italiano es un plan insuperable).

¿Hay algún rinconcito poco conocido de Bilbao que nos recomiendes?

Matyas: La cima del monte Arraiz, cerca de donde se celebra el famoso Festival BBK Live cada verano. Puedes dar un paseo entre bellos bosques y vacas y después disfrutar de la increíble cocina casera y una cerveza fría en la bonita terraza de la cervecería Cobetas.
Nuria: Coincido con Matyas en la elección que ha hecho, y añadiría Bolintxu, un valle de Bilbao por el que transcurre un arroyo en el que a veces (sobre todo entre semana) no te cruzas con nadie.

Matyas Szerb and Nuria Arias López, a couple from Hungary and Madrid, both travellers, explorers and nature lovers, have been touring the world before finally settling in Bilbao and opening their café ARVO, on Barraincúa st. 9, close to the Guggenheim, a place dedicated to relish life's small pleasures! Their second ARVO has now opened in Plaza San Pio X, 2, in Bilbao's Deusto district.

Speciality coffee and healthy homemade food drives their passion. their produce comes organic, locally sourced and freshly made ingredients. Tuck into their delectable breakfasts, brunches, toasts, sandwiches, salads, bowls... see more on www.arvobilbao.es

What advice would you give to anyone to visit Bilbao?

Nuria: It would definitely surprise them! Since I'm not originally from here, as I always encourage my friends to pay us a visit, telling them how one can see green mountains overlooking the town from any street, you forget that you're in fact in a city. Not only that, 15 minutes drive takes you to a beautiful coastline!
Matyas: Bilbao would be far more celebrated if people knew how so much it has to offer. As a nature lover myself, having the mountains within easy reach for walking or climbing, and the ocean for surfing, swimming or diving makes it miraculous. On a rainy day, a visit to Guggenheim Museum would be my favourite thing to do.

What do you miss the most about Bilbao while you're away?

Nuria: A stroll along the estuary, its surrounding greenery and mountains, and ARVO's coffee.
Matyas: I've never been to any city where there is an evergreen wall of mountains lining the end of every street.

What would your perfect day be like in Bilbao?

Nuria: Walking along the estuary from Guggenheim to Casco Viejo and finishing in Etxebarri park right after finishing work. or heading down the coast for a stroll and doing a yoga or pilates at the beach.
Matyas: As a morning person, I like to get up quite early, go for a run and work out at the gym before a filling breakfast at ARVO. Then off to work running from one branch to the other helping the team keep everything in tip-top shape, there are always loads of things to do! And whenever possible after work, I'd go surfing in Barrika town to come home with a smile on my face.

For a perfect evening /night out?

Nuria: Enjoy some of the town's fine restaurants paired with some good wine, a perfect ending to the day.
Matyas: Since I like to get up early, so I'm in our ARVO café first thing in the morning, I tend to have a light dinner before retiring to bed early. However, I do of course occasionally go out for dinner at some of my favourite spots, such as Demaio Pizzeria (their Speziale Napolitana Pizza with a bottle of Italian wine is second to none).

Any hidden gems in town that you would recommend?

Matyas: Atop Mount Arraiz, close to where BBK Live Festival takes place every summer. A walk through picturesque woods and past cows followed by some lovely homemade cooking and a cold beer on La Cervecería Cobetas' cosy terrace.
Nuria: As Matyas said, and I would add Bolintxu, a valley in Bilbao through which runs a stream, where at times (particularly on weekdays) you don't cross paths with anyone.



Aitana Ávila
Foto: Nerea Moreno

AITANA ÁVILA “AITXU”

CHEF

Aitana Ávila (más conocida como Aitxu) es una joven bilbaína que gracias a sus increíbles tortillas de patata llegó a finalista del famoso programa gastronómico Masterchef, líder de audiencia en la televisión española.

En 2023 cumplió su sueño de abrir su propio restaurante en el centro de Bilbao (calle Heros, 21). En el bar-restaurant “La cocina de Aitxu” sus tortillas son las auténticas protagonistas. Son jugosas, sabrosas y elaboradas al momento con huevos de gallina de corral y patata km0. Elige tu preferida: con alegría riojana, con/sin cebolla, trufada o caramelizada. En la carta también encontrarás los “Kapritxus de Aitxu”: ensaladilla rusa con carpaccio de carabineros, burrata con tomatitos confitados y albahaca, jamón ibérico de bellota, piparrak en tempura, zamburiñas flambeadas o tartas y torrijas caseras, entre otras delicias. Más info en www.lacocinadeaitxu.com

¿Qué le dirías a alguien que no conoce Bilbao para que nos visite?

A alguien que no conoce Bilbao le diría que tiene que venir sí o sí, que es una ciudad súper especial con muchísimo encanto! Muy completa, combina cultura con gastronomía, ocio y modernidad manteniendo su toque industrial presente que siempre nos define. Es una ciudad pequeñita fácil de recorrer a pie en un entorno inigualable que visitar. Estoy ENAMORADA de Bilbao y creo que toda la gente que nos visita se va con un trocito de nuestra historia.

¿Qué es lo que más echas de menos cuando estás fuera de Bilbao?

Lo que más echo de menos cuando estoy fuera es la calidad de vida que tenemos aquí. Lo fácil que es estar al lado de todo y a la vez tener tanta variedad de planes. Y, por supuesto, nuestra gastronomía!

¿Cómo es un día perfecto para ti en Bilbao?

Un día perfecto en Bilbao, para mí, es un día compartido con los enanos y mi marido, dando un paseo por la ría, parando a tomarnos unos pintxos, y comer en un buen restaurante. Sólo respirar nuestro aire es más que suficiente para hacerme feliz! También me encanta hacer planes de teatro, visitar el Guggen y dar un paseo por las inmediaciones, caminar toda la Gran Vía, bajar al Casco Viejo y andar por sus preciosas calles...

¿Y una tarde/noche perfecta?

Una noche perfecta sería salir a potear con mi chico, tomarnos unos vinitos y finalizar cenando juntos por ahí, para luego volver a casa dando un paseo al aire libre.

¿Hay algún rinconcito poco conocido de Bilbao que nos recomiendes?

Todos los rincones en Bilbao tienen su encanto, y desgraciadamente, pocos son poco conocidos! Subir a Artxanda y ver cómo cae el atardecer sobre el botxo puede ser uno de mis favoritos.

Aitana Ávila (also known as Aitxu) a young Bilbaína whose surprisingly delicious Spanish potato omelettes (tortillas) earned her to become a finalist in Masterchef, Spain’s most popular gastronomic TV show.

The year 2023 her dream of opening her own restaurant in central Bilbao (Heros street, 21) came to fruition. “La cocina de Aitxu” bar-restaurant specializes primarily in tortillas. Succulent, flavoursome and freshly made from free-range hens’ eggs, and zero-km potatoes. The choice is yours: comes with “alegría riojana” chilli, with/ without onion, truffled or caramelised. The menu also offers “Aitxu’s Kapritxus” signature appetizers; Russian salad topped with “carpaccio” paper-thin slices of king prawns, burrata with cherry tomato confit and basil, “piparrak” pepper made in tempura, flambéed scallops and homemade tarts and “torrijas” french toast, along with other delectable offerings. Further info on www.lacocinadeaitxu.com

What advice would you give to anyone unfamiliar with Bilbao to visit ?

I would say to anyone new to Bilbao that they must come, Bilbao has such a special charm, so much charm! The city brings together culture and gastronomy, leisure with modernness without losing its industrial flair, which gives the city this characteristic. A small city easy to stroll around with stunning surroundings worth seeing. I am enamoured of Bilbao and I believe that everyone visiting this city leaves with part of our history.

What do you mostly feel homesick for when you’re away from Bilbao?

What in particular I feel most homesick for when I’m away would be our lifestyle here. How convenient it is to be near all the places, yet offering plenty of plans to make. Not to mention, naturally, our gastronomy!

What would a perfect day be like for you in Bilbao?

With the little ones and my husband, strolling along the estuary, stopping for some pintxos, having lunch in a nice restaurant, just breathing in the fresh air in Bilbao alone makes me happy! There are also things I love to do, such as going to the theatre, visiting the Guggenheim and walking around it, a stroll along the Gran Vía, down to Casco Viejo and wandering its cobblestone streets...

How would a perfect evening/night out be?

Going out with my man for a drink, sipping some wine and rounding off the evening with dinner, before walking back home in the fresh air.

Any hidden gems in Bilbao that you would recommend to us?

Every spot in Bilbao has its own appeal, although, I would say that unfortunately, a few are lesser-known! Hiking up to Artxanda watching the sunset over town could be one of my favourites.

DESCUBRE LOS

IMPRESCINDIBLES

Te ofrecemos una selección de algunos de los sitios más interesantes de Bilbao. Desde las tiendas de moda más chic hasta los restaurantes más cool. Para marcar una ruta de estilo por Bilbao que te dejará un buen sabor de boca.

58

VERY

DISCOVER THE

ESSENTIALS

We offer you a selection of some of the most interesting places around Bilbao. From hip fashion shops to the coolest restaurants. We are creating a route that will leave you with a refreshing taste in your mouth and make you want to come back for more.



59

VERY

SCOTCH & SODA

CLOTHING STORE

En su bonita y recién renovada tienda en la calle peatonal Ledesma podrás encontrar la nueva colección para esta primavera/verano 2024.

Scotch & Soda crea colecciones únicas para hombre y mujer desde 1985. Los amantes de la marca disfrutan de más de 200 tiendas en las mejores ciudades del mundo y, desde 2013, también en Bilbao.

In their beautiful and recently renovated shop in the pedestrian Ledesma street you can find the new collection for this spring/summer 2024.

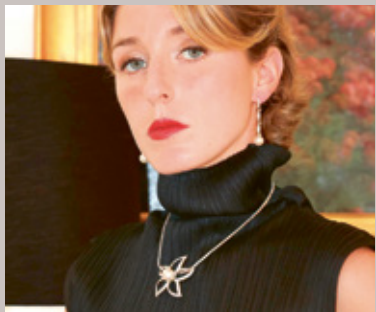
Scotch & Soda has been creating unique collections for men and women since 1985. Lovers of the brand enjoy more than 200 shops in the best cities in the world and, since 2013, also in Bilbao.

DONDE WHERE

LEDESMA, 28. BILBAO
CLAUDIO COELLO, 43. MADRID
BARQUILLO, 38. MADRID
ROSELLÓ, 247. BARCELONA
CAN PUIGDORFILA, 2. PALMA DE MALLORCA
MARTINEZ FERRANDO, 2. VALENCIA

INFO

TEL. BILBAO 946 941 223
www.scotch-soda.com
INSTAGRAM scotch_official
FACEBOOK ScotchOfficial



JOYERÍA ARBAIZA

JEWELRY

Joyería innovadora, teniendo el diseño como estrategia de empresa.

Tienen las últimas tendencias en los escaparates para que los clientes disfruten con las joyas más interesantes del momento. Sus joyas significan excelencia, arte, maestría, magia y realismo.

Todo con el horizonte puesto en una joyería sostenible y en valores éticos.

Innovative jewellery, with design as a company strategy.

They have the latest trends in the shop windows, so that customers can enjoy the most interesting jewellery of the moment. Their jewellery means excellence, art, mastery, magic and realism.

All with a focus on sustainable jewellery and ethical values.

DONDE WHERE

URQUIJO, 27
LAS ARENAS, GETXO.
(ENTRADA C/PINAR)

INFO

TEL. 944 803 159
www.joyeriarbaiza.es
INSTAGRAM joyeriarbaiza
FACEBOOK joyeriarbaiza



B54

CLOTHING STORE

28 años ofreciendo la mejor propuesta de moda femenina en Bilbao, destacando el diseño de vanguardia con la atemporalidad de las excelentes colecciones.

b54 se nutre de primeras firmas como D-due, Siyu o Psophia y complementos de Pierre Louis Mascia y Epice, entre otras.

Twenty-eight years dedicated to women's fashion in Bilbao, providing state-of-the-art design with a timelessness found in the quality of collections.

b54 is nourished by premium brands such as D-due, Siyu, Psophia, and designer accessories by Pierre Louis Mascia and Epice, to name just a few.

DONDE WHERE

COLÓN DE LARREATEGUI, 39
BILBAO

INFO

TEL. 944 232 521
www.b54bilbao.com
INSTAGRAM b54bilbao
FACEBOOK b54bilbao



BILBAO BERRIA + BOCOY

RESTAURANTS

En la céntrica calle Ledesma, el Grupo Bilbao Berria cuenta con dos restaurantes idóneos si buscas disfrutar de la buena gastronomía y buen vino.

Por un lado, Bilbao Berria ofrece una alta cocina y sabores de contraste. Cocina vasca tradicional enfocada al producto.

Por otro lado, encontramos Bocoy, donde su pasión por el vino se fusiona con una cocina de primer nivel. Parada obligada para los amantes de sabores mediterráneos.

Located on the central Ledesma street, Bilbao Berria Group now manages two restaurants ideally paired with high quality dishes and fine wines.

Bilbao Berria boasts haute cuisine combined with strikingly original flavours, Its dishes are Basque traditional cuisine based on the finest produce.

Bocoy, with its passion for excellent wine paired with top notch mediterranean influences cuisine, makes the perfect choice for wine connoisseurs.

BILBAO BERRIA

DONDE WHERE

LEDESMA, 26
BILBAO

INFO

TEL. 944 249 273
www.bilbaoberrialedesma.com
INSTAGRAM bilbaoberria_ledesma
FACEBOOK Bilbao Berria Ledesma

BOCOY

DONDE WHERE

LEDESMA, 15
BILBAO

INFO

TEL. 627 624 311
www.bocoybilbao.com
INSTAGRAM bocoybilbao
FACEBOOK Bocoy



99 SUSHI BAR

JAPANESE RESTAURANT

99 Sushi Bar es referente de la gastronomía japonesa con restaurantes en Bilbao, Madrid, Barcelona, Marbella, Abu Dhabi, Dubai y Rabat.

Donde se puede disfrutar de su reconocida propuesta gastronómica en la que convergen el recetario tradicional japonés y las creaciones de vanguardia.

Su secreto se basa en la utilización de un producto excelente, tratado con gran respeto y conocimiento, logrando así unos platos redondos.

99 Sushi Bar is a reference point of Japanese gastronomy with restaurants in Bilbao, Madrid, Barcelona, Marbella, Abu Dhabi, Dubai and Rabat.

Where you can enjoy its renowned gastronomic proposal in which traditional Japanese recipes and avant-garde creations converge.

Its secret is based on the use of an excellent product, treated with great respect and knowledge, thus achieving rounded dishes.

DONDE WHERE

ERCILLA, 37
BILBAO

INFO

TEL. 944 432 456
www.99sushibar.com
INSTAGRAM 99sushibar
FACEBOOK 99sushibar



LA DESPENSA DEL ETXANOBE

RESTAURANT

En la Despensa del Etxanobe ofrecen la gran cocina tradicional vasca, en la que el producto siempre fresco y de gran calidad es el protagonista.

Fernando Canales y Mikel Población traen al centro de Bilbao los platos que hicieron del Etxanobe una referencia gastronómica. Las kokotxas, bacalao al pil pil, la merluza frita, la sopa de pescado o su famosa lasaña de anchoas se preparan con la misma pasión y grado de excelencia en la Despensa del Etxanobe.

In La Despensa del Etxanobe they offer the great traditional Basque cuisine, in which always the freshest and highest quality products are the protagonist.

Fernando Canales and Mikel Población bring to the centre of Bilbao the dishes that made Etxanobe a gastronomic reference. Kokotxas, pil pil cod, fried hake, fish soup or its famous anchovy lasagna are prepared with the same passion and degree of excellence in La Despensa del Etxanobe.

DONDE WHERE

JUAN DE AJURIAGUERRA, 8
BILBAO

INFO

TEL. 944 421 071
www.ladespensadeletxanobe.com
INSTAGRAM etxanobe
FACEBOOK etxanobe



ATELIER ETXANOBE

RESTAURANT

El Atelier Etxanobe cuenta con una Estrella Michelin y dos Soles de la Guía Repsol, entre muchos otros reconocimientos.

El reconocido chef Fernando Canales y Mikel Población proponen experiencias efímeras a la vez que inolvidables, en una única propuesta, el menú Chef Atelier, que condensa toda la tradición de excelencia del restaurante Etxanobe.

The Etxanobe Atelier has a Michelin Star and two Soles from the Repsol Guide, among many other awards.

The renowned chef Fernando Canales and Mikel Población propose ephemeral yet unforgettable experiences in a single proposal, the Chef Atelier menu, which condenses all the tradition of excellence of the Etxanobe restaurant.

DONDE WHERE

JUAN DE AJURIAGUERRA, 8
BILBAO

INFO

TEL. 944 421 071
www.atelieretxanobe.com
INSTAGRAM etxanobe
FACEBOOK etxanobe



66

V
E
R
Y

CUBITA

RESTAURANT

Con un nuevo enfoque gastronómico mejorado, el restaurante Cubita, sin duda, continuará conquistando a cualquiera que atraviese sus puertas.

Apostando por una cocina del mar, que busca recordarnos los sabores tradicionales de la zona resaltando la frescura del producto originario del Mar Cantábrico, en sus platos más reconocidos como la merluza rebozada con chipirones o los callos con morro en salsa Vizcaína.

In a revamped gastronomic approach, Cubita restaurant continues, unquestionably, to conquer the palates of all those who walk through its doors.

A cuisine that strives to preserve the traditional flavours of the region by bringing out authentic Cantabrian sea freshness in its signature dishes - battered hake served with baby squids, or “callos con morro” tripe with snout in Vizcaína sauce.

DONDE WHERE

COLÓN DE LARREÁTEGUI, 37
BILBAO

INFO

TEL. 944 392 600
www.cubitabilbao.com
INSTAGRAM restaurante_cubita_bilbao
FACEBOOK Cubita Bilbao



67

V
E
R
Y

AITOR RAULEAGA

RESTAURANT

El reconocido chef Aitor Rauleaga propone una cocina honesta, sabrosa y atemporal, donde el producto es el rey y la tradición es la norma.

Producto de temporada, recetas de toda la vida, sabores sin trampa ni cartón y una mano especial para los platos de cuchara. Y todo ello acompañado de una bodega fresca y sorprendente.

The renowned chef Aitor Rauleaga offers genuine, palatable and timeless cuisine, where the produce is top priority and tradition is the norm.

Seasonal produce, traditional recipes, flavours with no tricks, yet a touch for traditional spoon dishes. All accompanied by a first-rate, and impressive wine cellar.

DONDE WHERE

COLÓN DE LARREÁTEGUI, 9
BILBAO

INFO

TEL. 944 256 345
www.restauranterauleaga.es
INSTAGRAM aitorrauleaga.jatetxea
FACEBOOK aitorrauleaga.jatetxea



TAMARISES IZARRA
RESTAURANT

Nueva Cocina Vasca frente al Mar en Getxo.

El Restaurante Tamarises Izarra, situado frente al mar junto a la Playa de Ereaga en Getxo, elabora cocina vasca de mercado con un punto de innovación.

Anclado en la tradición de la mejor gastronomía vasca, y conducido por el innovador chef Javier Izarra, combina un gran producto, la justa elaboración y mucha sensatez.

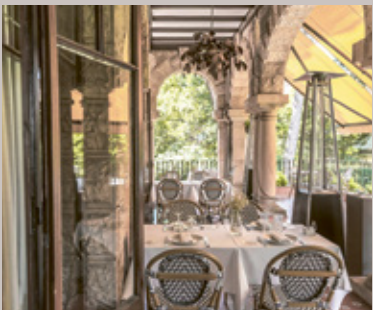
Nouvelle Basque cuisine on the beachfront in Getxo.

Tamarises Izarra restaurant, situated on the beachfront of Getxo's Ereaga Beach, offers fresh market cuisine with an innovative twist.

Deeply rooted into Basque gastronomic tradition, in the hands of the highly regarded chef Javier Izarra, relies on fine produce, fair seasoning and an eye for detail.

DONDE WHERE
MUELLE EREAGA KAIA, 4 - 1ª PLANTA
GETXO

INFO
TEL. +34 944 91 00 05
www.tamarisesizarra.com
INSTAGRAM tamarises
FACEBOOK Restaurante Tamarises Izarra
TWITTER Tamarises Izarra



SAN JOSEREN
RESTAURANT

En el Palacio San Joseren trabajan con las mejores materias primas, y se basan en una cocina tradicional.

Ponen especial detalle en los mejores productos seleccionados, cuidando cada uno de sus platos. Todo esto en un entorno idílico a pocos minutos del centro de Bilbao.

¡Os recomendamos su carne de calidad o su merluza frita con chipirones!

At Palacio San Joseren they work with the best raw materials, based on traditional cuisine.

They pay special attention to the best selected products, taking care of each and every one of their dishes. All this in an idyllic setting just a few minutes from the centre of Bilbao.

We recommend their quality meat or their fried hake with baby squid!

DONDE WHERE
AVENIDA ZUGAZARTE, 52
GETXO

INFO
TEL. 654 611 837
www.palaciosanjoserren.com
INSTAGRAM palaciosanjoserren
FACEBOOK palaciosanjoserren



70

V
E
R
Y

LA PALMA

RESTAURANT

Un espacio con mucho encanto en el que seleccionan los mejores ingredientes para disfrutar de platos exclusivos y sabores únicos.

La Palma se asienta bajo la antigua y mítica zapatería del mismo nombre, a escasos pasos del Teatro Arriaga, en el Casco Viejo de Bilbao.

Los platos son de excelente calidad y están elaborados con ingredientes locales cuidando al máximo cada detalle, para que cada bocado te invite a una nueva visita.

An enchanting ambiance with the choicest ingredients, selected to savour exclusive delicacies and distinctive flavours.

La Palma occupies the old and iconic shoe shop bearing the same name, only a few steps away from Arriaga Theatre, within Bilbao's Old Town.

All dishes come carefully prepared locally sourced ingredients down to the last detail, making every mouthful an enticing invitation for a repeat visit.

DONDE WHERE

CORREO, 3
CASCO VIEJO, BILBAO

INFO

TEL. 944 076 855
www.lapalmabilbao.es
INSTAGRAM [lapalmabilbao](#)



71

V
E
R
Y

BALICANA

RESTAURANT

Balicana te ofrece una experiencia única en uno de los locales más singulares de Bilbao.

Dividido en dos zonas: Restaurante y Sushi Lounge.

Disfruta de los mejores sabores mediterráneos y tropicales en el restaurante, cocinados con técnicas gastronómicas como parrilla, rodizio y wok.

Si buscas algo más informal y con estilo descubre su Sushi Lounge, donde relajarte acompañado de sushi de calidad, buena música y su barra de coctelería.

Balicana offers you a genuine experience at one of the city's truly inimitable spots. Set in a two-area setting: Restaurant and Sushi Lounge.

Tuck into some of the tastiest Mediterranean and tropical recipes in the restaurant, served with culinary techniques from the grill, Rodizio style, to Wok.

Those seeking more laid-back and charming dining will find the Sushi Lounge, serving sushi of fine quality, a cocktail bar, and good music.

DONDE WHERE

HENAO, 40
BILBAO

INFO

TEL. 946 431 163
Reservas en www.balicana.es
INSTAGRAM [balicana_lounge](#)
FACEBOOK [balicanalounge](#)



72

V
E
R
Y

LA PIZARRA

RESTAURANT

En La Pizarra disfrutarás de una cocina divertida con mucho salseo.

Son platos con sabores pensados en la tradición pero dándole un toque de innovación.

En familia, en pareja o con amigos, es un planazo gastronómico en pleno centro de Bilbao.

At La Pizarra one can enjoy a flavoursome culinary experience rich in sauce.

Traditional flavours, with an innovative twist.

A gastronomic experience in the very heart of Bilbao ideal for families, couples as well as friends.

DONDE WHERE

JUAN DE AJURIAGUERRA, 16
BILBAO

INFO

TEL. 846 665 858
www.lapizarrabilbao.com
INSTAGRAM lapizarrabrasaybarra
FACEBOOK LaPizarraBilbao



73

V
E
R
Y

COLOMBO

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Colombo es un salón de pura felicidad gastronómica con un aforo generoso para disfrutar de todos y cada uno de sus pequeños rincones, desde sus mesas al lado de una romántica chimenea hasta su reservado, perfecto para grupos.

Su carta se compone de sabrosos platos elaborados con recetas contemporáneas y tradicionales de todo el mundo, cocina fusión en un ambiente inmejorable. Y como bonus, su amplia carta de cocktails, combinados y vinos es perfecta para maridar todos esos sabores.

Colombo is a lounge of true gourmet indulgence with a generous seating to share in each and every detail, from its dining tables facing a charming fireplace to its private dining room, offering ideal seating for groups.

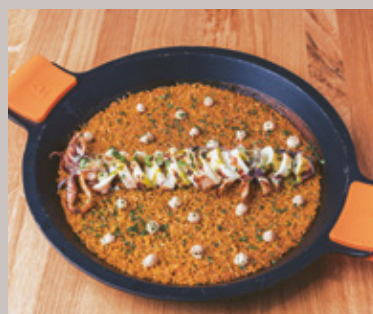
Their menu proposes flavorful dishes concocted with both contemporary and traditional recipes from across the world, a fusion cuisine in an immaculate ambience. Their extensive cocktail, long drinks and wine selection makes for a perfect pairing with all the tastes.

DONDE WHERE

Rodriguez Arias, 32
BILBAO

INFO

TEL. 944 39 22 45
www.colombobilbao.com
INSTAGRAM colombobilbao



74

V
E
R
Y

LA BODEGUITA DEL 12

RESTAURANT & TAPAS

La bodega del 12. Desayuno, comida o cena en el centro de Bilbao.

Si eres fan de la buena cocina mediterránea, este bar de tapas con carta es para ti. Restaurante informal donde se sirven tapas francesas, vascas y castellanas, además de su carta.

Todo ello acompañado de su amplia carta de vinos de la que podrás disfrutar. Taberna perfecta para degustar los mejores platos de cocina tradicional.

DONDE WHERE

JUAN AJURIAGUERRA, 12
BILBAO

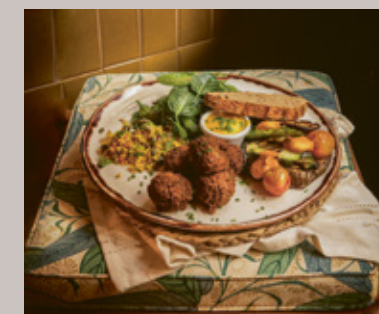
INFO

TEL. 944 243 739
www.labodeguitadel12.com
INSTAGRAM labodeguitadel12
FACEBOOK labodeguitadel12

La bodega del 12. Breakfast, lunch and dinner served in the centre of Bilbao.

This tapas house is the choice of those who love Mediterranean cuisine. French, Basque and Castilian tapas as well as a la carte dishes are on offer in this laid-back atmosphere.

All paired with an extensive selection of wines to suit all palates. An excellent choice for tasting some of the local cuisine's top dishes.



75

V
E
R
Y

MARGARITO

GRILL MARKET

Si te gusta comer platos saludables y deliciosos con ingredientes frescos, te encantará Margarito. Con múltiples opciones vegetarianas y sin gluten.

A través de su original propuesta de carta, puedes confeccionar tu propio plato con los ingredientes que desees o elegir entre sus exquisitas burgers. Un espacio muy acogedor en el que la comida real, las buenas vibraciones y mejor sabor se dan la mano.

¡Y no te pierdas su delicioso brunch y sus desayunos!

DONDE WHERE

Marqués del Puerto, 4
BILBAO

INFO

TEL. 944 719 705
www.margaritorestaurant.com
INSTAGRAM margaritogrillmarket

Margarito makes a great choice for those seeking healthy and delicious cuisine with all fresh ingredients. extensive vegetarian and gluten-free options.

Thanks to their original suggestion on the menu, you can make your own dish with the ingredients of your choice or opt for one of their delectable burgers. A charming ambience where authentic food, good vibes and top-quality flavours combine seamlessly.

Oh, and don't miss out on their yummy brunch and breakfast!



LOS FUEROS

RESTAURANT

Los Fueros es un lugar con 145 años de historia. Abrió en 1878, lo que lo convierte en el decano de la hostelería bilbaína. Sus paredes recubiertas de un precioso mosaico de vidrio con más de 100 años de antigüedad, sus mesas de mármol y sus sillas de madera tipo bistro, le dan un encanto inigualable.

El joven equipo prepara cocina tradicional bilbaína, con la visión del siglo XXI. Tienen por bandera los productos de temporada, cercanos y frescos. Ha sido galardonado en la Guía Michelin con el distintivo Bib Gourmand.

Los Fueros is steeped in 145 years of history. Originally opened in 1878, making it the doyen of Bilbao's hostelry. With its walls tiled in splendid century-old glazed mosaic, its marble dining tables and timber bistro-style seating make it a place of unrivalled charm.

Young talented staff preparing Bilbao's traditional cuisine, in line with 21st century vision. Seasonal, locally sourced, fresh produce is their guiding principle. Awarded the Michelin Guide's Bib Gourmand.

DONDE WHERE
LOS FUEROS, 6
BILBAO

INFO
TEL. 944 15 30 47
www.losfueros.com
INSTAGRAM losfueros
FACEBOOK LosFueros



EL PUERTITO

OYSTER BAR

El Puertito es el primer "bar de ostras" en Bilbao. Inaz Fernández, su creador, es un enamorado de las ostras desde niño, y abrió este bar en 2013, que se ha convertido ya en un clásico bilbaíno. Recientemente han abierto en Madrid. Galardonados con un Solete Repsol.

El Puertito se basa en ofrecer más de quince variedades de ostras a precios razonables, que se pueden pedir por unidad. Hoy en día es el lugar de referencia en Bilbao para tomar unas buenas ostras de forma informal.

El Puertito is the first "oyster bar" in Bilbao. Inaz Fernández, its creator, has been in love with oysters since he was a child, and opened this bar in 2013, which has already become a Bilbao classic. He recently opened another Puertito in Madrid. Awarded a Solete Repsol.

El Puertito is based on offering more than fifteen varieties of oysters at reasonable prices, which can be ordered by the unit. Today it is the place to go in Bilbao for good oysters in an informal setting.

DONDE WHERE
LDO. POZA, 22
ENTRADA CALLE GARCÍA RIVERO
BILBAO

PASEO GRAL. MARTÍNEZ CAMPOS, 42
MADRID

INFO
TEL. 944 026 254
www.elpuertito.es
INSTAGRAM el_puertito
FACEBOOK ElpuertitoOysterBar



PERITA

PRAWN BAR

PERITA, el bar de las gambas, está en pleno centro de Bilbao, en la calle Diputación, pero es como un viaje a una taberna del sur.

Bar con decoración, ambiente y sabores del sur, buena música y terraza. Gamba blanca de Huelva, gamba roja, carabineros, langostinos de Sanlúcar, etc. Cocidas o a la plancha.

Acompañadas de un buen vino o de una cerveza bien tirada es un planazo asegurado.

PERITA, the prawn bar, is right in the centre of Bilbao, in Diputación street, but it is like a trip to a southern tavern.

A bar featuring decoration, atmosphere and flavours from the south, with good music and an outdoor terrace. white. Huelva white prawns, red prawns, carabineros, king prawns from Sanlúcar, etc. Either cooked or grilled.

Accompanied with a good wine or a well-poured beer, A great place to go.

DONDE WHERE

CALLE DIPUTACIÓN, 1
BILBAO

INFO

TEL. 944 257 816
www.peritabar.es
INSTAGRAM peritabar
FACEBOOK peritabar



ANTXOA TABERNA

ANCHOVY BAR

El templo de la anchoa del Cantábrico. En la emblemática Plaza Nueva del Casco de Bilbao con ambiente marinero y la anchoa como producto estrella: rebozadas, en salazón, en vinagre... ¿Su secreto? Una vuelta a lo clásico y sencillo, así de fácil.

Máxima calidad y los sabores “de toda la vida”: conservas, raciones, pintxos y gildas. El producto es 100% artesanal. Preparan sus anchoas con cariño todos los días delante de los clientes. Recientemente galardonados con un Solete Repsol.

The temple of Cantabrian anchovies. In the emblematic Plaza Nueva in Bilbao's old quarter, with a seafaring atmosphere and anchovies as the star product: battered, salted, pickled... Its secret? A return to the classic and simple, it's as easy as that.

Maximum quality and the flavours “of a lifetime”: preserves, portions, pintxos and gildas. The product is 100% handmade. They prepare their anchovies with love every day in front of their customers. Recently awarded a Solete Repsol.

DONDE WHERE

PLAZA NUEVA, 1
CASCO VIEJO DE BILBAO

INFO

TEL. 944 594 631
www.antxoataberna.com
INSTAGRAM antxoataberna
FACEBOOK antxoataberna



TIPULA

ARTISAN BURGER

Tipula es el hogar de la hamburguesa casera en Bilbao. Puedes disfrutar de sus platos en los locales del centro de Bilbao, Casco Viejo y Algorta.

Descubre una deliciosa carta con toque internacional, en la que encontrarás ensaladas, crujientes alitas, sabrosos nachos caseros, magníficas patatas fritas caseras y más de 15 variedades de hamburguesas y bocadillos de carnes variadas (ternera, pollo de caserío, cordero...). Y no te pierdas los postres caseros.

Tipula is home to artisan burgers in Bilbao. Their specialities can be savoured in their Bilbao city centre location, in Casco Viejo "Old Town" or in Algorta.

Come and try a mouth-watering menu with international flair, including salads, crispy wings, savoury homemade nachos, homemade chips and a choice of over 15 varieties of burgers and meat sandwiches (beef, farmhouse chicken, lamb...). Oh and, be sure not to miss out on their homemade desserts.

DONDE WHERE

LEDESMA, 22
BILBAO

BARRENKALE BARRENA, 6
CASCO VIEJO, BILBAO

OROBIO, 2
ALGORTA (GETXO)

INFO

TEL. 944 317 317
TEL. 944 715 232
TEL. 944 71 89 36
www.tipula.es
INSTAGRAM [tipulaburger](#)
FACEBOOK [TipulaBurger](#)



COPPOLA & SOLOMONK (NON-STOP KITCHEN)

ITALIAN RESTAURANT

Si te gusta la comida italiana artesana de calidad, tanto el Coppola como el Solomonk son un acierto.

Están uno junto al otro y cualquier día de la semana los encontrarás abiertos, porque nunca descansan a la vez, para que puedas disfrutar de su non-stop kitchen, ininterrumpido de 13:00 a 23:00h.

Delicias italianas con mucha alma, como sus risottos, pastas frescas, carpaccios, lasagnas, pizzas... y sus magníficos postres caseros. Gran ambiente con música en directo algunos días.

If you are into artisan, authentic Italian cuisine, both Coppola and Solomonk are a real must-try.

Right adjacent to one another and are open all weekdays, thanks to their non-stop kitchen from 13:00 to 23:00h, ensuring that you can enjoy one another's.

Italian soulful delicacies, such as risottos, fresh pastas, carpaccios, lasagnas, pizzas... and their splendid homemade desserts. A great atmosphere with live music on certain days.

DONDE WHERE

BARRAINCÚA, 4 y 6
BILBAO

INFO

TEL. 944 249 463
www.coppolabilbao.com
INSTAGRAM [coppola_solomonk](#)
FACEBOOK [Coppola Bilbao & Solomonk](#)



82

V
E
R
Y

HAPPY RIVER

BAR & RESTAURANT

En Bilbao La Vieja “el Soho bilbaíno” y con espectaculares vistas de la Ría desde su acogedora terraza.

Disfruta de unos buenos platos de cocina japonesa, hamburguesas caseras, picoteo, diferentes tapas de aquí y del mundo, coctelería de autor o tradicional.

¡Un planazo imbatible son sus Brunch de los sábados y domingos!

In Bilbao La Vieja “Bilbao’s Soho” and with spectacular views of the estuary from its cosy terrace.

Enjoy good Japanese cuisine, homemade hamburgers, snacks, different tapas from here and around the world, signature, and traditional cocktails.

An unbeatable plan is their Brunch on Saturdays and Sundays!

DONDE WHERE

MUELLE DE LA MERCED, 4
BILBAO

INFO

TEL. 682 113 713
www.happyriver.es
INSTAGRAM happyriverbilbao
FACEBOOK happyriverbilbao



83

V
E
R
Y

LA MULA DE MOSCÚ

COCKTAIL BAR

Coctelería en pleno centro de Bilbao, que también ofrece una sabrosa carta de picoteo.

Con un ambiente moderno y cool, siempre ambientado con buena música.

Disponen de más de 30 cócteles y combinados, una excelente selección de vinos, champán y cervezas.

Cocktail bar in the heart of Bilbao, which also offers a tasty snack menu.

With a modern and cool atmosphere, always set to good music.

They have more than 30 cocktails and mixed drinks, an excellent selection of wines, champagne and beers.

DONDE WHERE

ALAMEDA DE RECALDE, 15
BILBAO

INFO

TEL. 946 077 190
www.lamulademoscu.com
INSTAGRAM lamulademoscu
FACEBOOK lamulademoscu



LA OKA

GOURMET SHOP & BAR

Desde hace más de 30 años las tiendas La Oka ofrecen una selección de productos de alta calidad.

Más de 7.000 referencias gourmet: carnicería, charcutería, platos preparados, bodega, foie, conservas, productos de caserío.

Además en el gastro-bar de La Oka de la calle Marqués del Puerto, 1 puedes degustar todos los productos que se venden allí.

For over 30 years, the La Oka shops have been offering a selection of high-quality products.

More than 7,000 gourmet references: butchery, charcuterie, ready meals, wine cellar, foie gras, preserves, farmhouse products.

You can also sample all the products sold there at the La Oka gastro-bar on Calle Marqués del Puerto, 1

DONDE WHERE

CALLE MARQUES DEL PUERTO, 1
BILBAO

CALLE LAS MERCEDES, 25
LAS ARENAS (GETXO)

INFO

TEL. 944 236 507
www.laoka.es
INSTAGRAM okatiendas
FACEBOOK OkaTiendas



LUCKIA CASINO BILBAO

LEISURE

Casino Bilbao Luckia, situado en pleno corazón de Bilbao, es un destino de entretenimiento de primer nivel que combina la emoción del juego con experiencias excepcionales, torneos de poker, música en directo y monólogos.

Abierto desde las 11:00 hasta las 4:00, el Casino Bilbao te invita a disfrutar de la emoción y el entretenimiento en cualquier momento del día. Ya sea que busques probar tu suerte en los juegos, disfrutar de una cena o vivir la emoción de un espectáculo en vivo.

Casino Bilbao Luckia, centrally located in the heart of Bilbao, is a premium leisure experience that combines the gaming thrills with exceptional entertainment, including poker tournaments, live music and stand-up comedies.

Running from 11:00 until 4:00, Casino Bilbao welcomes you into a world of buzzing thrills and entertainment at any time of the day. Try your lucky hand at playing games, treat yourself to dinner or enjoy some live show atmosphere.

DONDE WHERE

PLAZA EMILIO CAMPUZANO, 4
BILBAO

INFO

TEL. 944 240 007
www.casinobilbao.es
INSTAGRAM casinobilbao
FACEBOOK Casino Bilbao



100 Years of Meisterstück.
Celebrating an Icon.

MONTBLANC



SAN MAMES

MATCHDAY EXPERIENCE

VIVE LA EMOCIÓN
DE SAN MAMÉS
EN PRIMERA
PERSONA

EXPERIENCE
FOR YOURSELF
THE EXCITEMENT
OF SAN MAMES

athletic-club.eus/entradas
COMPRA AHORA TUS TICKETS
BUY YOUR TICKETS NOW



MUSEO + TOUR SAN MAMÉS

UN MUSEO
QUE VA MÁS ALLÁ
DE LA PROPIA
HISTORIA DEL CLUB

A MUSEUM
THAT GOES BEYOND
JUST THE CLUB'S
HISTORY

COMPRA TUS TICKETS
Y VEN A CONOCERLO
BUY YOUR TICKETS
AND DISCOVER IT



MUSEOA

ES OTRA HISTORIA