

PINTXOS DE DONOSTIA

MIS FAVORITOS DE GROS.





El barrio de Gros, sus pintxos y su pintxopote se están poniendo cada vez más de moda (y razones no le faltan). Si bien es cierto que la mayoría de las personas que vienen a San Sebastián acaban comiendo los [pintxos de la Parte Vieja](#), los pintxos de Gros no tienen nada que envidiarles. Al estar apartado del turismo más “típico”, está menos aglomerado y nos podemos encontrar con un ambiente más juvenil que hace que los precios de estos pintxos sean más asequibles (sobre todo los jueves con su pintxopote) siendo así, una de las mejores zonas para ir de pintxos de Donostia.

Gipuzkoa, con la mayor concentración estrellas Michelin per cápita, es una de las cunas mundiales de la gastronomía y, por ello, **hay algunas cosas que tienen que quedar claras antes de pedir alguno de los pintxos de Donostia:**

1. **Los pintxos no son gratis.** Puede parecer raro, sobre todo para la gente del sur acostumbrada al tapeo, pero los pintxos se pagan.
2. **Ir de pintxos es caro.** Es cierto que hay pintxos económicos, pero los más elaborados pueden llegar a costar ~~easy~~ como un bocadillo.
3. **Ir de pintxos es una excusa para reunirse.** Eso es así. De pintxos, de potes o de cena en la sociedad, siempre acabamos con la tripa llena.
4. **Al ir de pintxos hay que tener cuidado con la bebida.** Parece una tontería, pero hay que saber elegir qué se bebe: si vas a cañas desde el principio, acabarás “contento”; si vas a Coca-Cola, acabarás hinchado... ¡Es toda una ciencia! Lo más común, zurito, mosto o agua. Para nivel avanzado, lo más típico suele ser txakoli o sidra, pero cuidado, que son muy ‘cabezonas’.

Por ello, he creado una guía con mis pintxos favoritos del barrio de Gros, que es la zona donde más me muevo últimamente (*sobre todo, con buen tiempo*). Básicamente, **alterno entre 2 zonas: la zona más cercana al Kursaal¹ y la zona más interna²** o, lo que es lo mismo, la [el triángulo que se forma con el río Urumea con la playa de la Zurriola]¹ y la [zona cercana a las plazas de Nafarroa Behera y plaza Cataluña]², aunque, en ocasiones, hago pequeñas escapadas... ;-)

Disclaimer: No soy ni cocinero ni fotógrafo profesional: me gusta comer y me gusta hacer fotos. Estas son **mis impresiones de mis pintxos favoritos del barrio de Gros** siendo, en ocasiones, el pintxo típico del bar y, en otras, soy el único friki que lo pide. Mi única intención es ayudar y orientar...

¿Hay más bares? Sí. ¿Hay más pintxos? También.

<http://www.sehacecaminoalandar.com/pintxos-de-donostia-mis-favoritos-de-gros>

TORRIJA del Ni Neu

(Av/ de Zurriola 1)

A pesar de que en el Ni Neu haya decenas de pintxos para elegir, yo no sé qué hacer si no pido una torrija de postre. Es, sin lugar a dudas, la mejor torrija que he comido nunca. Y he comido unas cuantas.



LAS ACEITUNAS del Picachilla

(Av/ de Zurriola 10)

Estas aceitunas están aliñadas con la salsa especial de la casa que hacen que sean adictivas. Ideales para acompañar uno de sus minis de jamón.



TARTA DE QUESO de La Consentida

(Av/ de Zurriola 16)

Una buena forma de acabar el tour de pintxos por Gros es con algo dulce. ¿Y qué hay más dulce que la tarta de queso de la Consentida? Es muy parecida a otra famosa tarta de queso de la Parte Vieja pero con su toque especial. Si no quieres acabar el tour aquí, pide un pintxo de tortilla de patatas con cebolla pochada...



CROQUETA DE PISTACHO del Garbola

(Paseo de Colón 11)

Pocas veces nos salimos de lo habitual, pero este bar es famoso por su croqueta de pistacho y su pintxo de tiburón. El tiburón no me dijo nada (*me pareció atún*), pero esta croqueta de pistacho es espectacular. Su color verde te romperá todos los esquemas, pero su intenso sabor y los trocitos de este fruto seco te devolverán a la realidad.



VOLCÁN DE MORCILLA del Hidalgo 56

(Paseo de Colón 15)

El Hidalgo 56 es uno de los bares más premios relacionados con los pintxos de todo el barrio de Gros. Conozco gente que va a comer sus ostras gratinadas, pero yo me quedo con uno de sus pintxos estrella: el volcán de morcilla, tachonado de pasas y puré de manzana.



CARBÓN BRIE del Ramuntxo Berri

(Peña y Goñi 11)

Fui a probar el 'Taco de atún rojo con salsa de soja y manzana' y vi en la barra este pintxo tan raro que me llamó la atención: se trataba del "Carbón brie con mermelada de tomate" y es un trozo de queso empanado con semillas de amapola. Lo sirven con la mermelada de tomate.



MINI COMPLETO de La Bodega Donostiarra

(Peña y Goñi 13)

La Bodega Donostiarra está haciendo las cosas muy bien basándose, sobre todo, en la buena materia prima de su cocina. Una buena opción si se quiere comer buena cocina tradicional y, prueba de ello, es este mini completo con atún, anchoíllas y guindillas.



TORTILLA DE PATATA del Pagadi

(c/ General Artetxe 1)

Tortilla redondita, hecha bajo demanda, es la más parecida a las tortillas de las *amatxus*.



CROQUETA DE MEJILLÓN del Bar Ricardo

(c/ General Artetxe 6)

Cuando me dijeron que tenía que probar la croqueta de mejillón, pensaba que se estaban refiriendo a los “típicos” tigres. Básicamente es lo mismo, ya que la bechamel está hecha con el mejillón pero, en vez de aprovechar la concha para freírlo, la hacen en croqueta.



TXALUPA del Bergara

(c/ General Artetxe 8)

El Bergara es uno de los bares más galardonados de todo San Sebastián y la “txalupa” uno de sus pintxos estrella. La txalupa es un “barco” de setas, langostino, crema y queso gratinado que se hace al momento.

Además de este pintxo, el Bergara es reconocido por su espectacular barra con pintxos calientes y fríos con la opción de menús degustación. Si queréis alguna recomendación más, pedir el “Udaberri”, “Itxaso” y “gratinado de pisto” (entre otros).



FOIE CON TXALOTA CARMELIZADA del Iraeta

(c/ Padre Larroca 2)

El último pintxo de foie que ha salido del Iraeta ha sido el que más me gusta: el foie que tiene txalota caramelizada. Si quieres probar un poco de todo, podéis probar el foie al Martini que fue el primer pintxo del bar. A mí no me hace mucho chiste, pero tampoco me gusta el Martini...



ENSALADILLA RUSA del Ezkurra

(c/ Miracruz 17)

La ensaladilla rusa del Ezkurra es uno de esos pintxos típicos de San Sebastián. Un bar de los de antes, con la barra llena de estos pintxos. ¡Enseguida sabes qué es lo que se come allí!



CROQUETA del Ipotx

(c/ San Francisco 42)

Había oído hablar mucho de la croqueta del Ipotx, lo que no me imaginaba es que pudiese probarla en un pintxopote .Y sí, tan rica como decían. También es famosa la bola de carne.



TORTILLA DE PATATA del Zabaleta

(c/ Zabaleta 51)

Esta tortilla, jugosita como mandan los cánones, es una de mis favoritas de Donostia (está 2º en mi ranking).



BRAVAS del Monpas

(c/ José Miguel Barandiarán 20)

Probé estas bravas en la terraza del Sagües, en verano y con el atardecer de fondo. Ligeramente picantitas hacen que la cerveza entre mucho mejor. Tengo que probar a volver un frío día de invierno, a ver si entran igual...

