PINTXOS DE DONOSTIA

MIS FAVORITOS DE LA PARTE VIEJA.

No sabéis la cantidad de mails y mensajes que recibo de amigxs (y cada vez más de desconocidxs) preguntando cuáles son los mejores pintxos de Donostia. Y no sólo de gente de fuera, también de 'autóctonxs' que quieren pasar el día en la capital o les viene alguien de visita y quieren quedar bien.

Gipuzkoa, con la mayor concentración estrellas Michelín per cápita, es una de las cunas mundiales de la gastronomía y, por ello, **hay algunas cosas que tienen que quedar claras a la hora de pedir pintxos por 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 casi 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 el nivel avanzado, ¡¡txakoli o sidra!!

Por ello, he creado una guía con mis pintxos favoritos de la Parte Vieja donostiarra, que es por donde -generalmente- me suelo mover. Mi ruta consiste, básicamente, en moverme por las calles Fermín Calbetón[1], Pescadería[2] y 31 de Agosto[3] aunque a veces salgo de la ruta. ;)-

http://www.sehacecaminoalandar.com/pintxos-de-donostia-mis-favoritos-de-la-parte-vieja

Fermín Calbetón
KALEA
15

BROCHETA DE GAMBAS del Goiz Argi[1]

(*c/ Fermín Calbetón, 4*)
La brocheta en sí está genial, pero el pan que la sustenta se queda espectacular. La vinagreta secreta hace una de ésta una de las brochetas más famosas de Donostia.

BROCHETA DE RAPE del Egosari[1]

(*c/ Fermín Calbetón, 15*)
El Egosari está especializado en brochetas. No hay más que mirar la barra para darse cuenta de ello. Entre todas, siempre elijo la de rape, gambas y bacón. Una buena oportunidad de comer pescado.

FOIE del Sport[1]

(*c/ Fermín Calbetón, 10*)
Varias personas me recomendaron este foie como "*el mejor que habían probado*". Para mí, el Sport era el típico bar del que siempre pasaba de largo y, ahora, es visita obligada. Su foie es muy sabroso y, con un poco de pimienta está espectacular.

RISSOTO DE HONGOS del Borda Berri[1]

(Fermín Calbetón, 12)
El lema del Borda Berri lo dice todo de él: "aquí se guisa". Los turistas que entran no lo hacen atraídos con una barra repleta de pintxos porque, a pesar de que casi siempre está lleno, la barra está vacía. Se pide y se cocina al momento. Mi favorito es el rissoto de hongos, pero suelo comer también el pulpo, kebab y carrillera (en este orden). Este es, sin duda, mi bar favorito de Donosti.

CALLE
DE LA
PESCADERIA

ANTXOA CON CENTOLLO del Txepetxa²

(*c/ Pescadería, 5*)
En una ciudad costera como Donostia no podían faltar los pescados. El Txepetxa está especializado en antxoas con una larga lista de acompañantes.

BAKALAO A LA HOGUERA del Zeruko²

(*c/ Pescadería 10*)
En el Zeruko se cocina en miniatura. Todos los pintxos de la carta son muy elaborados pero no son para todos los públicos. He ido con gente que '*tuerce el morro'* en 2 ocasiones: al ver el pintxo y al ver la cuenta. Yo, que no soy muy fan de los pintxos tan elaborados, suelo caer poco por allí.

TORTILLA DE PATATA del Néstor²

(*c/ Pescadería, 11*)
Hacen una tortilla a las 13:00h y otra a las 20:00h y de cada una salen 16 raciones. Por tanto, sólo unos pocos privilegiados pueden probar esta tortilla que, además de muy jugosa, está recién hecha. La forma ideal de acompañarla es con una de sus famosas ensaladas de tomate.

CALLE
DEL
31 DE AGOSTO
SAN TELMO
KALEA
"EL CARMEN"

FOIE CON COMPOTA DE MANZANA de La Cuchara de San Telmo³

(*c/31 de Agosto, 28*)
La Cuchara de San Telmo es otro de esos bares de la Parte Vieja en los que se guisa y es conocido por ello. Sus carrilleras son famosas pero yo soy más de foie con compota de manzana.

KOBE BURGER de A Fuego Negro³

(*c/ 31 de Agosto, 31*)
Empecé a ir a este bar porque una amiga trabajaba allí. Mientras esperaba a que saliese iba probando algún pintxo. Suelen cambiar un pintxo a la semana con otro bar en Bilbo por lo que todas las semanas hay, por lo menos, un pintxo nuevo, aunque mi favorita sea la Kobe Burger. De picoteo alguna vez pedimos 'black rabas'.

TARTA DE QUESO de La Viña³

(*c/ 31 de Agosto, 3*)
En todas nuestras rutas siempre dejamos un pequeño hueco para acabar con un trocito de tarta de queso como *postre*. Cuidado: un pintxo consiste en 2 trozos de tarta y llena tanto que pedir medio pintxo no es una locura. Curiosidad: cuando sirven los trozos, dejan el hueco del medio en el plato pero... ¿qué hacen con él? ¡Si tiene que ser lo mejor!

TACO DE SOLOMILLO CON FOIE del Dakara Bi³

(*c/31 de Agosto, 25*)
Las veces que he ido a este bar ha sido a comer/cenar su súper hamburguesa pero confieso que, en ocasiones, ha caído un pintxo de estos...

SOLOMILLO del Gandarias³

(*c/31 de Agosto, 23*)
Me dijeron que tenía que probar la brocheta de riñones pero, una vez allí, pregunté al camarero por lo pintxos y me dijo a que salían más de 200 pintxos de solomillo al día. Se sirve así, sin tenedor ni cuchillo, pero es tan tierno que no hace falta.

FUERA DE
MI RUTA

GAMBA CON GABARDINA de Paco Bueno

(*c/ Mayor, 6*)
Este pintxo no tiene el glamour del resto, pero es indiscutible que esta gamba triunfa gracias a una fritura exquisita y sin exceso de grasa. Habré ido un par de veces, pero dejo el aviso por si hay aquí algún fan de las frituras.

SOLOMILLO TERIYAKI de Atari Gastroteka³

(*c/ Mayor, 18*)
He intentado comer en el Atari en un par de ocasiones, pero está muy de moda y siempre hay mucho movimiento. Descubrí este solomillo por casualidad (al escuchar una comanda con 5 solomillos) y ahora me he hecho fan.

CALAMARES BRAVOS de la Mejillonera

(*c/ Puerto, 15*)
La meji parece congelada en el tiempo. Los camareros gritan las comandas, que se suelen resumir en mejillones, calamares bravos y patatas bravas. Al entrar te tropezarás con las conchas de los mejillones y el alboroto te hará pensártelo dos veces, pero si entras, repites.

RISSOTO CON CARABINEROS del Bokado de San Telmo

(*Plaza Zuloaga, s/n*)
La calidad del Bokado queda fuera de dudas. La calidad del grupo Bokado hizo que fuese el responsable del catering del equipo de F1 HRT. Este rissoto es una auténtica maravilla, y si es después de ver alguna exposición en el museo, mejor.