



<h1>Tituto de pagina</h1>

CIUDAD

COMIDA

CULTURA

ESCAPADAS





<h1>Tituto de pagina</h1>

Nombre lugar

Nombre lugar



<h1>Tituto de pagina</h1>

La gastronomía vasca es una de las más reconocidas mundialmente, muchos de los mejores chefs han salido de aquí. La cocina de Bilbao, más concretamente, cuenta con mucha personalidad y productos autóctonos y de calidad. Los restaurantes vascos son de los más afamados y su gastronomía llama siempre la atención: los productos del mar y sus formas de cocinarlos tan peculiares no paran de ganar adeptos.

Los pintxos son lo más conocido y es que, ver la comida típica de Bilbao en miniatura, entra por los ojos. Bacalao, merluza, angulas, atún, chipirones... La clave de un buen plato es la materia prima y en Bilbao tienen la mejor. Si vas a escaparte unos días a la capital vizcaína apunta, esto es lo que tienes que pedir para comer si quieras disfrutar de lo más típico de la ciudad.

<h2>Los típicos pintxos de Bilbao</h2>

Los pintxos son el equivalente a las tapas en Bilbao. Su curioso nombre viene del verbo español "pinchar", ya que históricamente estos pintxos se servían sobre pan y pinchado por un palillo. Lo cierto, es que a día de hoy estos han evolucionado mucho y ya no se limitan a este formato tradicional, siendo muchos los platos que han reducido su tamaño y muchas las creaciones que se han dado en este formato.

Lo que está claro es que si visitas Bilbao tienes que reservarte un día para hacer una ruta de pintxos. Esta forma de comer o cenar es una experiencia que sólo se puede vivir si visitas el País Vasco, y sin duda, es una de las más auténticas para conocer realmente su esencia. La idea es ir a un bar, elegir los pintxos que más te llamen la atención de la barra, y acompañarlos de un zurito, un vino o (ya que estamos) un txakoli.

<h2>Marmitako</h2>

Se trata de un clásico guiso perfecto para disfrutar en las estaciones de frío. No hay nada que haga entrar mejor en calor que un buen Marmitako. Se trata de un plato de bonito con patatas y verdura, ¿su secreto? Cocerse a fuego lento para que quede más sabroso. Una vez esté listo lo más recomendable es comerlo al momento. Estamos hablado de un plato tradicional de la cocina vasca, por lo que el mejor plan es ir a tomar uno al Casco Viejo de la ciudad, y como maridaje un buen vino blanco de la tierra.

<h2>Bacalao a la Vizcaína</h2>

En la costa vasca habita el bacalao por eso, no es de extrañar que sea uno de los ingredientes fundamentales de la cocina de esta zona del país. Hay varios platos en la gastronomía de aquí que cuentan con bacalao, pero entre los más populares se encuentra en bacalao a la vizcaína. Tradicionalmente este plato llevaba una salsa compuesta únicamente de pimiento choricero, pero con el tiempo ha ido evolucionando y se le ha añadido tomate que suaviza el sabor intenso del pimiento.

<h2>¿Qué beber en Bilbao?</h2>

La comida tradicional vasca es una delicia, y como todas las delicias debe ir acompañada de un buen maridaje que complete la experiencia. En este caso, la gastronomía tradicional cuenta con varias bebidas típicas de la zona que acompañan a la perfección todos sus platos.

La Sagardoa es una de ellas, se trata de una sidra hecha en base al zumo de manzana fermentado. Es típico tomarla durante la época de sagardotegi, de enero a abril, acompañada del menú típico y con amigos.

El patxaran es una de las bebidas más antiguas del País Vasco. Se trata de un licor destilado a partir de las bayas de enebro, que se suele tomar al finalizar la comida como digestivo.

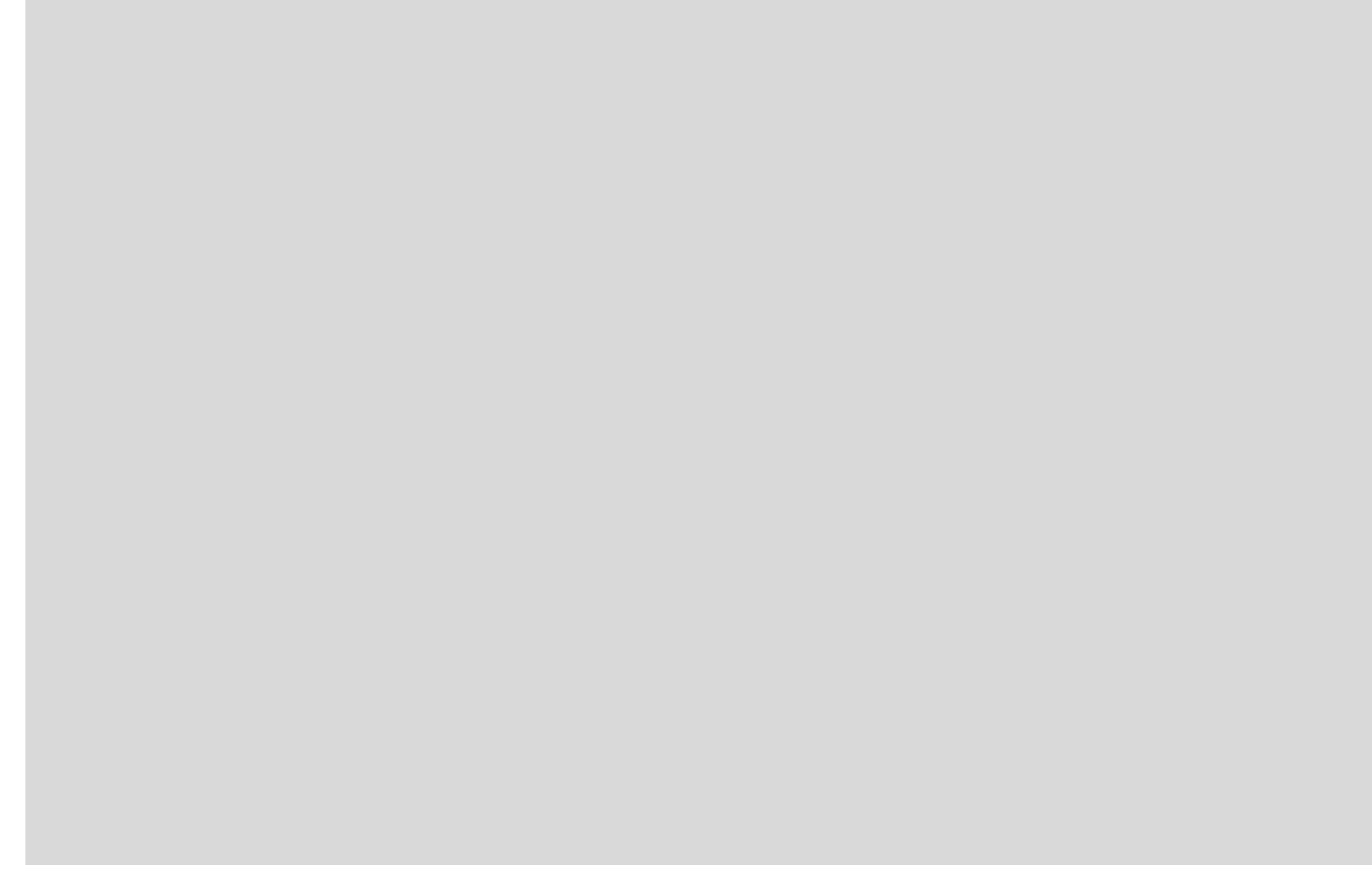
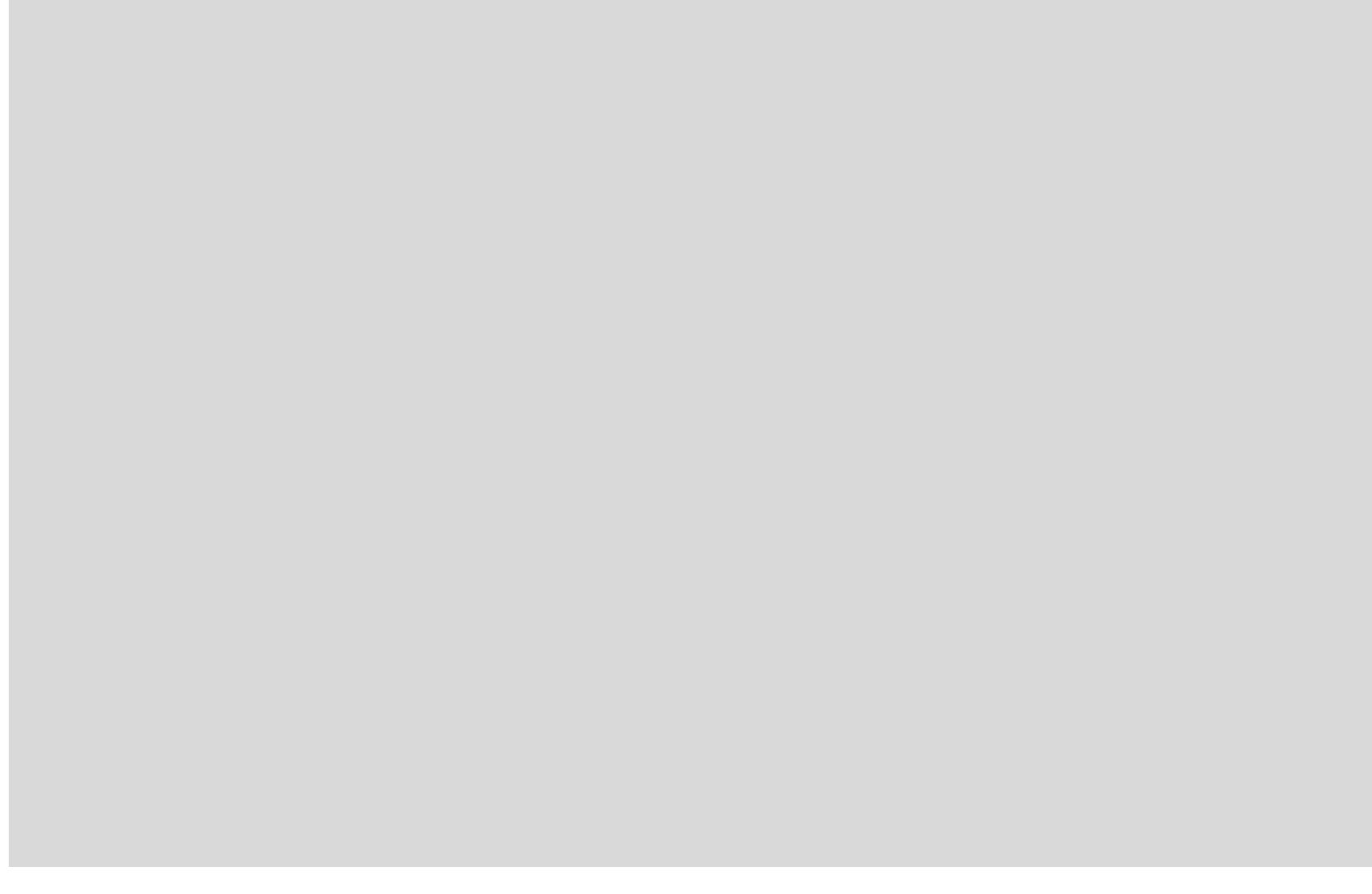


<h1>Tituto de pagina</h1>

FIESTAS POPULARES

- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

GALERIA





<h1>Titulo de pagina</h1>

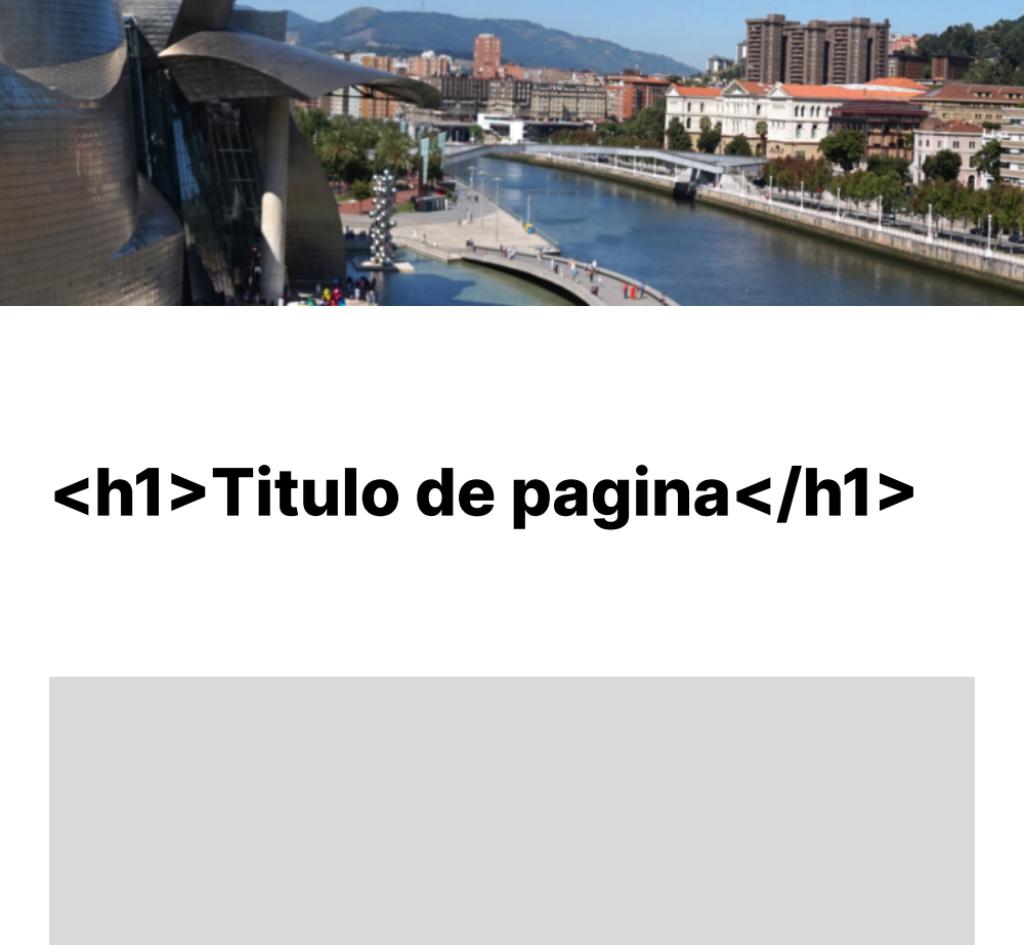
ESCAPADA

ESCAPADA

Non est purus lorem lectus at aenean etiam scelerisque. Nec tincidunt arcu, condimentum tempus sodales at ut. Eget volutpat dui id pretium cras. Habitant elementum nisl a donec mattis gravida vestibulum nibh. Pellentesque nec sit ut at fames convallis. Tempor posuere et tortor tincidunt nibh vitae, pretium, adipiscing. Pellentesque dapibus odio at gravida neque. Dictum suspendisse neque elit semper. Non quis risus ultricies natoque diam dignissim. Neque in elementum diam praesent ante nec felis at sollicitudin.

ESCAPADA

Non est purus lorem lectus at aenean etiam scelerisque. Nec tincidunt arcu, condimentum tempus sodales at ut. Eget volutpat dui id pretium cras. Habitant elementum nisl a donec mattis gravida vestibulum nibh. Pellentesque nec sit ut at fames convallis. Tempor posuere et tortor tincidunt nibh vitae, pretium, adipiscing. Pellentesque dapibus odio at gravida neque. Dictum suspendisse neque elit semper. Non quis risus ultricies natoque diam dignissim. Neque in elementum diam praesent ante nec felis at sollicitudin.



<h1>Título de pagina</h1>

CIUDAD

GASTRONOMÍA

CULTURA

ESCAPADAS



LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD



<h1>Tituto de pagina</h1>

Nombre lugar

 Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit. Aliquet
pellentesque ridiculus et, felis,
fringilla porta elit. Quis.

Nombre lugar

 Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit. Aliquet
pellentesque ridiculus et, felis,
fringilla porta elit. Quis.

MAPA

LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD



<h1>Título de pagina</h1>

La gastronomía vasca es una de las más reconocidas mundialmente, muchos de los mejores chefs han salido de aquí. La cocina de Bilbao, más concretamente, cuenta con mucha personalidad y productos autóctonos y de calidad. Los restaurantes vascos son de los más afamados y su gastronomía llama siempre la atención: los productos del mar y sus formas de cocinarlos tan peculiares no paran de ganar adeptos.

Los pintxos son lo más conocido y es que, ver la comida típica de Bilbao en miniatura, entra por los ojos. Bacalao, merluza, angulas, atún, chipirones... La clave de un buen plato es la materia prima y en Bilbao tienen la mejor. Si vas a escaparte unos días a la capital vizcaína apunta, esto es lo que tienes que pedir para comer si quieras disfrutar de lo más típico de la ciudad.

<h2>Los típicos pintxos de Bilbao</h2>

Los pintxos son el equivalente a las tapas en Bilbao. Su curioso nombre viene del verbo español "pinchar", ya que históricamente estos pintxos se servían sobre pan y pinchado por un palillo. Lo cierto, es que a día de hoy estos han evolucionado mucho y ya no se limitan a este formato tradicional, siendo muchos los platos que han reducido su tamaño y muchas las creaciones que se han dado en este formato.

Lo que está claro es que si visitas Bilbao tienes que reservarte un día para hacer una ruta de pintxos. Esta forma de comer o cenar es una experiencia que sólo se puede vivir si visitas el País Vasco, y sin duda, es una de las más auténticas para conocer realmente su esencia. La idea es ir a un bar, elegir los pintxos que más te llamen la atención de la barra, y acompañarlos de un zurito, un vino o (ya que estamos) un txakoli.

<h2>Marmitako</h2>

Se trata de un clásico guiso perfecto para disfrutar en las estaciones de frío. No hay nada que haga entrar mejor en calor que un buen Marmitako. Se trata de un plato de bonito con patatas y verdura, ¿su secreto? Cocerse a fuego lento para que quede más sabroso. Una vez esté listo lo más recomendable es comerlo al momento. Estamos hablado de un plato tradicional de la cocina vasca, por lo que el mejor plan es ir a tomar uno al Casco Viejo de la ciudad, y como maridaje un buen vino blanco de la tierra.

LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD



<h1>Tituto de pagina</h1>

FESTAS POPULARES

- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.
- **Lorem ipsum** dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

GALERIA



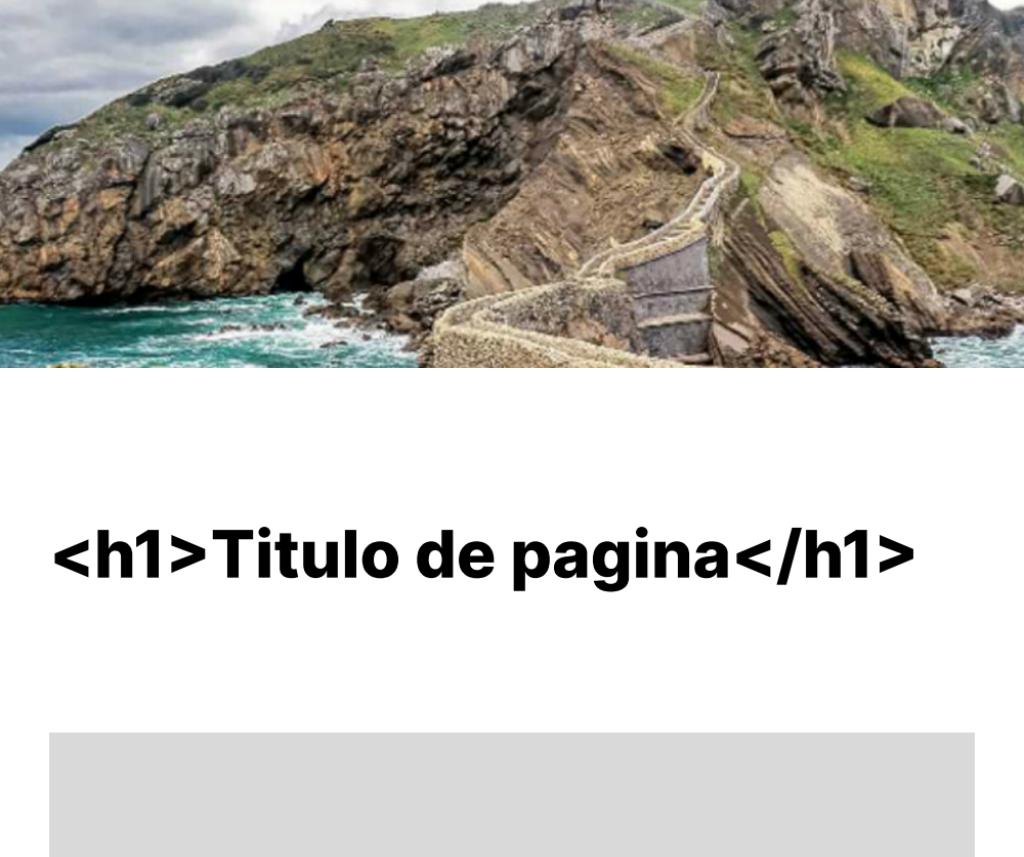
LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD





<h1>Titolo de pagina</h1>

Nombre escapada

*Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit. Aliquet
pellentesque ridiculus et, felis,
fringilla porta elit. Quis.*

Nombre escapada

*Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit. Aliquet
pellentesque ridiculus et, felis,
fringilla porta elit. Quis.*

Nombre escapada

*Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit. Aliquet
pellentesque ridiculus et, felis,
fringilla porta elit. Quis.*

LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD

LA CIUDAD