



EL COLOR *del vermouth*

LA GUÍA ILUSTRADA DE NUESTRA CULTURA VERMUTERA

CINZANO®

Escrita por el periodista gastronómico Igor Cubillo
Ilustrada por Ane Arzelus & Higinia Garay

ÍNDICE

¿QUÉ HORA ES? ES LA HORA DEL VERMUT	4
--	----------

QUÉ ES EL VERMUT Y DESDE CUÁNDO LO DISFRUTAMOS	6
---	----------

BITTER, LA PAREJA IDEAL	8
--------------------------------	----------

MARIDAJES	10
------------------	-----------

PASADO, PRESENTE Y FUTURO DEL APERITIVO	12
--	-----------

LAS RUTAS DE BITTER CINZANO EN BILBAO Y DONOSTIA	14
---	-----------

LOCALES RUTA DE BILBAO	16
-------------------------------	-----------

LOCALES RUTA DE DONOSTIA	34
---------------------------------	-----------

¿QUÉ HORA ES?

ES LA HORA DEL VERMUT

El ser humano es un animal de costumbres. Ya lo dijo Charles Dickens. Nacido en Landport, el escritor sabía que entre esos hábitos que conferían seguridad y arraigo figura 'la hora del té', momento en torno a las cinco de la tarde en que las mesas británicas se pueblan de tazas de porcelana, galletas, sándwiches y pastelitos. Pero si el autor de 'Oliver Twist' y 'Cuento de Navidad' hubiera nacido en Bilbao o San Sebastián, sería consciente de que mucho antes, a eso de las doce del mediodía, llega 'la hora del vermut', la ocasión de socializar, de reunirse con pareja, familia y amigos para ir abriendo el apetito con pequeños tragos, bocados y conversaciones. Sobre todo si es sábado, domingo o festivo.

Esas cuatro palabras (la hora del vermut) vienen a designar de manera genérica el tiempo del aperitivo. Da igual que bebas cerveza, txakoli, sidra, espumoso, vino fortificado, un marianito, un cóctel o bitter, se queda para "tomar un vermut", para "hacer el vermut".

Tampoco es preciso ser estrictamente puntual ni acudir con cronómetro a la cita, pues el reloj está de más cuando se disfruta. Así, el anhelado encuentro se puede extender hasta la una, las dos,



las tres o cuando se tenga intención de tomar asiento para comer. Si es que finalmente se come y la cosa no deriva en un 'vermut torero', con su barniz canalla, entre sonrisas, brindis, complicidades y una feliz sensación de profundo compadreo y fugaz despreocupación.

Sensación compartida, pues este acto social aúna a gente de distinta edad y extracción social, supone un puente entre generaciones y procedencias donde se difuminan clases y diferencias. Más allá de rutinas, la magia se alcanza si sabes escoger la compañía adecuada.

¿QUEDAMOS PARA TOMAR UN VERMUT?



QUÉ ES EL VERMUT Y DESDE CUÁNDO LO DISFRUTAMOS

¿VERMOUTH, VERMUT, VERMÚ?

Tres nombres para una misma delicia que presta su nombre a la hora del aperitivo, un vino fortificado y aromatizado, fragante y de sabor largo y complejo, cuya popularización definitiva se produjo en el S.XVIII, en la región del Piamonte, y cuyo origen se remonta de manera casi unánime a la Antigua Grecia. Concretamente, al momento en que Hipócrates, padre de la medicina, maceró en vino flores de ajeno (en alemán “ajeno” se dice “wermut”) y hojas de dictamo para obtener un brebaje amargo que prescribiría en casos de falta de apetito.

El resultado se conoció como “vino hipocrático”, un “vino de hierbas” que se hizo habitual en Europa con ánimo de prolongar la vida del mosto de uva fermentado, a modo de conservante natural, y con fines terapéuticos, por sus propiedades digestivas y reconstituyentes. No obstante, este aperitivo, que seduce con su color rojo ámbar, es actualmente mucho más que vino y flores. En su versión más común es la derivada de unir vino blanco, alcohol neutro (de ahí que hablemos de un encabezado o fortificación), raíces, plantas, hierbas aromáticas, flores, cortezas, pieles de cítricos y especias en un





meticuloso proceso de elaboración que implica el recurso a diferentes técnicas de extracción, incluidas la destilación, la percolación y la maceración en frío y en caliente. Mucha responsabilidad para el herborista y el maestro mezclador.

La bebida no empezó a producirse en España hasta finales del S.XIX, cuando empresarios y elaboradores italianos se instalaron en regiones vitivinícolas de Cataluña, aunque pronto aparecieron versiones propias en poblaciones tan remotas como Moguer y Quintanar de la Orden. Hoy se ha consolidado como un eje vertebrador del aperitivo, también en Euskadi, y es notable su implantación en el universo del cóctel.

BITTER, LA PAREJA IDEAL

“El vermut Cinzano es suave, exquisito, sugerente. Y el Bitter Cinzano es un sorbo delicioso y un poco amargo, buenísimo”. Se lo dijo Claudia Cardinale a Sofía Loren, Marcelo Mastroianni, Gina Lollobrigida, Vittorio Gassman y a cuantos vieron ese anuncio televisivo en los años setenta del siglo pasado. La actriz, musa de Sergio Leone, Luchino Visconti y Federico Fellini, se erigió así en glamurosa embajadora del aperitivo italiano de moda.

El paso de los años ha convertido en todo un clásico contemporáneo a este Bitter Cinzano que invita a ‘chinchinear’ y, parafraseando otras campañas publicitarias, enciende tu hielo y apaga tu sed. Porque es así, bien frío, como corresponde tomar un producto nacido en El Piamonte que aún hoy conjuga modernidad y tradición y que desde su creación comparte protagonismo con el vermut a la hora del piccolabís.

Genciana

Cardo
bendito

Ajenjo





Elaborado a base de vino e infusiones de hierbas aromáticas y especias sometidas a procesos de maceración y destilación, se ha ganado el favor de crítica y público con su baja graduación alcohólica (8,5 %), su estimulante efervescencia y un llamativo color rojo vibrante. Tanto, que sus viejos botellines se han convertido en objeto de coleccionismo desde Buenos Aires hasta el País Vasco, tierra que rinde culto a la tradición, la creatividad, el glamour y la gastronomía.

Pocas cosas más sencillas y accesibles que disfrutar un trago que enamora y viste de fiesta cualquier tesitura con su esencia fresca y burbujeante, y un abanico de matices delicados y sabores pronunciados que abarca notas florales, herbáceas, cítricas y especiadas, así como un seductor pulso entre dulzor y amargor. Bastan tres pasos: llena un vaso con mucho hielo; a continuación, suma el tentador contenido de la botella; y remata la presentación con una rodaja de naranja y una oliva.

MARIDAJES.

DESDE LA BARRA DE PINTXOS A SU UTILIZACIÓN EN COCINA

La importancia del maridaje es evidente en cualquier experiencia gastronómica, y la hora del vermut gana enteros si uno sabe cómo encontrar la anhelada armonía. En el caso del Bitter Cinzano, el crisol de matices que contiene cada botellín permite hacer frente a los grandes 'cocos' de la gastronomía, a esos productos que suponen una pesadilla para tantos sumilleres; es capaz de domarlos, pues despliega sus máximas prestaciones armónicas en combinación con alimentos que exhiben intensidades como un marcado amargor, se llame endivia, espárrago, regaliz, chocolate negro o alcachofa.

El umami es otro buen aliado, igual que más aperitivos salados, quesos suaves y postres no demasiado dulces. Nuestro protagonista también hace excelentes migas con todos los clásicos del aperitivo (ensaladilla rusa, aceitunas, boquerones en vinagre, encurtidos, frutos secos, berberechos, patatas fritas con mejillones en escabeche...) y, por supuesto, es un fantástico aliado de los pintxos, esa gastronomía vasca en miniatura convertida en reclamo turístico. Empezando por la venerada gilda, banderilla bautizada como el personaje de Rita Hayworth apelando a su condición de bocado verde, salado y un poco picante.



El componente carbónico contribuye a aligerar el poso graso de foies, rabas de calamar, otros rebozados y frituras (desde croquetas y buñuelos a gambas a la gabardina), bocatas de bonito y bocados a base de surimi y mahonesa. Y encaja con todos los pintos característicos de Bilbao. La relación de felices avenencias incluye, claro, el bilbainito, el grillo, el bacalao al pil-pil y la Felipada.

Su integración como ingrediente tanto en cocina salada como dulce es algo más complicada, pero siempre se pueden incorporar gelatinas o caramelos de bitter a determinados postres. Más idóneo resulta su primo el vermut, fácil de encontrar en salsas, cremas, pudings y vinagretas.



PASADO, PRESENTE Y FUTURO DEL APERITIVO

Quedar a la hora del vermut, emplazar a otra persona a poner en práctica el noble arte del aperitivo, se ha convertido en algo habitual, pero no se trata de una novedad. Los fines terapéuticos asociados al vino de ajeno dieron paso definitivamente a los recreativos en el arranque del S.XIX, cuando el vermut primigenio pasó a ser el entretenimiento preferido de reyes y notables y en círculos intelectuales y políticos se impuso la costumbre de intercambiar opiniones mientras se tomaba alguna bebida alcohólica acompañada del correspondiente tentempié.

El nuevo uso dio pronto el salto de Italia a Francia y a España, y aún perdura, mantiene vigencia y pujanza, pues las bebidas clásicas de aperitivo han experimentado un resurgir particular gracias a factores como el auge de la coctelería y la resiliencia del buen gusto. El contar con una buena selección se ha convertido en un atractivo

elemento diferenciador para cualquier negocio hostelero, favorecido por el hecho de que la noche experimenta cierto abandono en favor de la hora del vermut y el posterior tardeo. Triunfa la opción de divertirse a plena luz del día y regresar a casa a una hora prudente para así poder aprovechar también el día después.

Asociados a atributos como cercanía y tradición, el vermut y el bitter se reivindicaron como alternativas ideales cuando se trata de abrir el apetito. En consecuencia, se vislumbra un futuro espléndido para ellos, especialmente en Euskadi, tierra donde hace décadas echó raíces la cultura del poteo, del txikiteo, y donde la vida y la amistad se celebran compartiendo mesa y brindando de bar en bar. Tierra abonada para asimilar con naturalidad la tradición italiana y que las capitales vascas le disputen a Turín el título de capital mundial del vermut.



LAS RUTAS DE BITTER CINZANO EN BILBAO Y DONOSTIA

La presente campaña de Bitter Cinzano brinda la oportunidad de deleitarse con la riqueza cultural de Bilbao y Donostia y de exprimir otras alternativas de esparcimiento con la excusa de quedar para tomar algo. Mismamente en el Casco Viejo (Kasiko, Xukela), núcleo fundacional de la capital vizcaína donde los txikiteros entonaban bilbainadas de bar en bar con testigos mudos como el Teatro Arriaga, la Catedral de Santiago y el Mercado de La Ribera, señalado como plaza de abastos cubierta más grande de Europa.

La ría del Nervión es la frontera natural entre las Siete Calles y Bilbao La Vieja (Marzana 16), barrio de espíritu joven, alternativo y disfrutón donde puedes tomar el vermut con la vista puesta en los murales que engalanan sus calles. Y en esta margen izquierda se extiende también el distrito de Abando (Morrocotuda, Promenade, Gogoia, Jardines Berria, Kanpantxu), área financiera y comercial donde brokers, gente de negocios y cuadrillas comparten

barras a la hora del aperitivo. A un paso de museos como el Guggenheim y el Bellas Artes, y de pulmones verdes como el Parque de Doña Casilda.

En cuanto a San Sebastián, la ruta no pasa por alto la Parte Vieja (Baluarte, Txurrut, Itxaropena 1910, Karrika), epicentro del turismo enogastronómico coronado por las fortificaciones del Monte Urgull. El pintxo y el pote son aquí reclamos tan poderosos como el Aquarium, el Museo San Telmo y el Mercado de La Bretxa.

El famoso paseo del Boulevard separa Lo Viejo de la zona Centro (La Bottega, La Perla, 1985 Cantina Argentina), área romántica asomada a la playa y la Bahía de La Concha en cuyas calles gana peso la presencia de donostiarraz, aunque el foráneo pueda fotografiar la Catedral del Buen Pastor y los puentes que surcan el río Urumea. Mientras, la vida de barrio y la clientela local se imponen definitivamente en El Antiguo (Malandrino), a un paso de la playa de Ondarreta y el Peine del Viento.



RUTA B

BILBAO

1

GOGOA

Doctor Areilza, 43; Bilbao | Tel. 683 668 271

Dos hermanos venezolanos, Andreina y Carlos Montáñez, están desde principios de 2023 al frente de este bar del barrio de Indautxu que borda el vermut preparado. De hecho, ésa y otras bebidas de aperitivo continúan figurando entre los grandes alicientes para acercarse a este alargado establecimiento decorado con fotografías en blanco y negro del mismo Bilbao donde las numerosas mesas empiezan a ocuparse desde bien temprano, a la hora del desayuno.

La otra especialidad de la casa son las tortillas de patata, incluidas una de morcilla con picante alegría riojana y otra tan singular que incorpora chipirones encebollados. Sin embargo, en esta ocasión, aunque también sirve ensaladas, nachos, rabas de calamar, sándwiches, hamburguesas y bocadillos, y en su barra no faltan torreznos ni pintxos característicos de la villa (gildas, bilbainitos, grillos), la propuesta del Gogoa es combinar el Bitter Cinzano con brochetas que ensartan langostino y bacon a modo de peculiar mar y montaña.



BROCHETA DE LANGOSTINO

***Ingredientes:** Langostino, bacon, pimienta en polvo y pimentón de la Vera picante.*



Grass

2

JARDINES BERRIA

Alameda Mazarredo, 8; Bilbao | Tel. 696 999 103

La cafetería Jardines se asoma a Jardines de Albia desde 1985, pero la actual gerencia comanda el negocio únicamente desde enero de 2023. Fue decisión suya actualizar el nombre a Jardines Berria, apostar por el verde como color identificativo y poner el acento en la convivencia de gastronomía, tradición y cultura vascas con intención de prolongar en el tiempo su condición de establecimiento emblemático del barrio de Abando.

Su localización estratégica, a poca distancia de la mayoría de los reclamos turísticos de la villa, y su terraza son dos de los principales atractivos de un bar con amplia oferta de pintxos ("el espíritu es tener una oferta abundante que deje al visitante con ganas de volver y, así, seguir descubriendo lo que hacemos") que también señala entre sus especialidades el caldo, la cecina con foie, la carrillera de ternera con parmentier de patata y la tortilla de patata con cebolla caramelizada. Su propuesta para maridar con Bitter Cinzano es una original gilda que alinea sabores umami con intención de sacar el máximo partido a los perfiles amargos del aperitivo.



GILDA UMAMI

***Ingredientes:** Aceitunas negras, queso Gorgonzola D.O.P., orégano y mango.*



3

KANPANTXU

Egaña, 6; Bilbao | Tel. 94 421 01 22

“Un trato agradable, cercano y familiar, un ambiente bueno, una terraza buena y buena gastronomía”. Ése es, en palabras de sus responsables, el poker de ases de Kanpantxu a la hora de satisfacer a la clientela atesorada desde hace 16 años, cuando levantó por primera vez su persiana y se convirtió en uno de los pioneros de su zona en apostar por ampliar el abanico de bebidas ofertadas.

El vermut preparado es, no obstante, la especialidad de un bar que por su amplio horario ofrece “de todo para todo tipo de clientes”, desde la hora del desayuno al trago que apetece después de cenar. Se encuentra muy cerca de la Alhóndiga (Azkuna Zentroa), parte de sus paredes las cubren ilustraciones antiglobalización de un artista ruso y en su mostrador puedes encontrar hasta una quincena de gildas. Las hay, por ejemplo, con boquerón, con pulpo, con langostino, con queso y con huevo de codorniz cocido, pero para maridar con Bitter Cinzano propone la más picante de todas, rematada con alegría riojana.



GILDA DE ANCHOA PICANTE

***Ingredientes:** Anchoa del Cantábrico, guindilla encurtida, aceituna deshuesada y alegría riojana.*



4 KASKO

Santa María, 16; Bilbao | Tel. 94 416 03 11

En el corazón del Casco Viejo se encuentra el Kasko, un bar restaurante que trata de engarzar gastronomía y arte desde su apertura, allá por julio de 1996, en la planta baja de una bella edificación del S.XVIII. Para ello, cuenta con la complicidad de la obra y el talento del arquitecto Emilio Puertas, de la escultora Dora Salazar, de los pintores Vicente y Fernando Roscubas y del pianista Rafa Aceves, encargado de amenizar las cenas en un establecimiento que ofrece menú del día tanto en fin de semana como en jornadas de labor.

La casa anuncia su especialización en bacalao, pescados de mercado y carnes de Eusko Label, todo “sin trampas ni artificios”, y cuenta con una sugerente barra de pintxos y vermutería. También ofrece la contundencia de alubias y ‘Menú chuletón’, pero su propuesta para maridar con Bitter Cinzano es un ravioli (homenaje al origen italiano del aperitivo) que envuelve en calabacín de caserío una interpretación del txangurro tradicional con anchoas de Bermeo.



RAVIOLI DE TXANGURRO

Ingredientes: Calabacín de caserío, flor de calabacín, carne de centollo, anchoas de Bermeo y queso fresco.



5

MARZANA 16

Marzana, 16; Bilbao | Tel. 946 75 30 36

Jóvenes, gente talludita, indies, bohemios y vecinos de Bilbi se dan cita en Marzana 16, una tasca con solera donde las privilegiadas vistas sobre la ría, el Casco Viejo y el Mercado de La Ribera hacen aún más apetecible acudir allí a la hora del vermut. Marianitos preparados, bocadillos y clásicos del tentempié (gildas, croquetas, calamares gluten free...) figuran también entre los reclamos de sus tres espacios, barra, salón y una concurrida terraza que hace las veces de escaparate y mirador.

El origen de esta taberna de barrio se remonta a mediados del siglo pasado, a 1954, pero la gestión actual vino a darle un nuevo enfoque en 2005 al apostar por una diversidad de momentos y poner el acento lo mismo en el hamaiketako que en el aperitivo, la comida casera y, cuando les dejan, los DJs y la música en vivo. Inspirada en el xanxullo valenciano, su propuesta de maridaje con Bitter Cinzano es 'Txupadedos', una invitación a compartir gruesas patatas de churrería con encurtidos y una salsa ahumada casera que remite a la conocida Espinaler.



TXUPADEDOS

***Ingredientes:** Patatas de churrería, encurtidos caseros y salsa ahumada.*



6

MORROCOTUDA

Heros, 14; Bilbao | Tel. 94 425 63 40

Desde 2015, Morrocotuda trata de recrear en el centro de Bilbao la esencia de ese “bar de pueblo” donde parece que el reloj se para, no cuenta, y uno deja que pase el tiempo ajeno al remoto trañín urbano. Mismamente, dando buena cuenta de sabores de antaño: bonito en escabeche con guindillas encurtidas, chorizo a la sidra, morcilla de Burgos con pimientos, queso viejo de oveja.... La sencillez manda en un espacio donde la actividad arranca ya a la hora del desayuno y se rinde culto al producto con nombre y apellido.

“Como en casa” es el lema particular de un establecimiento que busca seducir a su clientela generando un ambiente realmente especial al cuidar también aspectos como el servicio, la música y la coctelería. Y, por encima de todo, basta cruzar su umbral para apreciar a simple vista que aquí lo más demandado es el “vermú de la casa” y su maridaje estrella, la gilda clásica ¡pero en versión doble! Ésta es, precisamente, su propuesta de armonía con Bitter Cinzano.



DOBLE GILDA

Ingredientes: 2 aceitunas, 2 anchoas y 2 piparras.

MORROCOTUDA



7

PROMENADE

Ledesma Musikariaren, 32; Bilbao | Tel. 946 75 11 90

La vermutería de toda la vida pero actualizada. Eso es, ni más ni menos, lo que pretende ser Promenade, un pequeño establecimiento que desde mayo de 2015 destaca en la bulliciosa calle Ledesma con su decidida apuesta por el color amarillo. No le ha dado mala suerte la elección cromática a un acogedor negocio de aire afrancesado donde casi todo gira alrededor de la clásica bebida de aperitivo y su versatilidad, como acredita una gran carta de vermouths preparados.

Aquí se llama “chismes” a los refrigerios más populares (mejillones, anchoas, berberechos...) y no falta ensaladilla rusa, croquetas ni jamón, pero la otra gran especialidad y pasión de la casa es la gilda, banderilla que en versión original aúna anchoa en salazón, aceituna y guindilla encurtida. No obstante, el guiño a los guantes de Rita Hayworth se tunea con la incorporación de alegría riojana, huevo de codorniz, pepinillo, boquerón, queso... De hecho, un dado de queso zamorano presta grasa distinción a la gilda especial propuesta como armonía ideal con la estructura fresca y burbujeante de Bitter Cinzano.



GILDA ESPECIAL

Ingredientes: Aceituna rellena de anchoa, piparra, anchoa de Santoña y queso curado de oveja.



8

XUKELA

Del Perro, 2; Bilbao | Tel. 94 415 97 72

Las paredes del Xukela, cubiertas casi por completo por estantes con libros, cuadros, fotografías, posters y más afiches de distinta temática (se cuelga lo mismo un cartel de la película ‘Casablanca’ que ‘mapamundis’ de Bilbao, maillots ciclistas y txapelas ganadas en algún campeonato), constituyen una de las estampas más reconocibles del microcosmos hostelero de la capital vizcaína. Especialmente de su Casco Viejo, donde allá por 1982 abrió sus puertas este bar con encanto cuya intención manifiesta es que la clientela se sienta “como en su casa”, a gusto y en armonía.

La misma armonía que puedes encontrar entre su amplia oferta líquida, que reserva capítulos destacados al vino y al vermut, tablas de queso y embutidos, y una barra de pintxos sencillos y tradicionales donde conviven gildas, cabeza de jabalí, queso con anchoa, txistorra... Aunque su preparación más emblemática, y la señalada para acompañar tu Bitter Cinzano, es la gelatinosa cresta de gallo confitada, un bocado inhabitual que premia la valentía del comensal audaz y desprejuiciado con su contraste de sabores y texturas.



CRESTA DE GALLO CONFITADA

Ingredientes: Cresta de gallo, jamón, queso de cabra, cebolla caramelizada, vinagre de Módena, sal y pan tostado.



RUTA DO

ONOSTIA

9

BALUARTE

Soraluze, 1; Donostia | San Sebastián | Tel. 943 53 03 48

En el mismo límite de la Parte Vieja donostiarra, junto al Museo San Telmo, la iglesia de San Vicente y los cines Príncipe, Baluarte ocupa desde 2018 el espacio que durante décadas fue sede de la Unión Artesana, sociedad gastronómica considerada precursora de la tamborrada en el S.XIX. Tal circunstancia histórica se suma a los reclamos y atractivos de un amplio bar restaurante que reparte a su clientela entre la gran terraza exterior y distintas estancias interiores, idóneas para disfrutar su propuesta a resguardo.

La proximidad al Mercado de La Bretxa permite abastecer de materia prima Km.0 la despensa de una cocina donde la idea es elaborar “recetas de siempre trasladadas a nuestro tiempo”. En dicha intención encaja la sugerencia de maridaje con Bitter Cinzano que, presentada en un pequeño caparazón de nécora, adapta al formato de gastronomía en miniatura el txangurro a la donostiarra, uno de los platos horneados más característicos y populares de la ciudad y, por supuesto, de sus sociedades.



TXANGURRO A LA DONOSTIARRA

Ingredientes: Carne de centollo desmigada, puerro, cebolla, salsa de tomate natural, ajo, mantequilla y pan rallado.

BALUARTE



10

LA BOTTEGA

Prim, 32; Donostia, San Sebastián | Tel. 843 67 49 26

La Bottega di Filippo es una trattoria moderna concebida por el chef argentino Paulo Airaud en el mismo centro de su ciudad de adopción, donde atesora dos estrellas Michelin al frente del restaurante Amelia. Fue en septiembre de 2021 cuando abrió en plena capital del pintxo este otro establecimiento más informal donde anima a departir y a compartir alrededor de una mesa y pretende aplicar un barniz de contemporaneidad a la tradición culinaria trasalpina, que aquí se abraza con vinos y aperitivos italianos, pizzas al taglio y pasta fresca elaborada diariamente.

Esos son los principales reclamos o especialidades de un negocio que se surte de ingredientes de calidad de pequeños productores locales e italianos con intención de brindar una experiencia gastronómica de lo más singular y auténtica. No obstante, su propuesta de maridaje con Bitter Cinzano es el crostino de anchoa; así se llama uno de los platos más demandados por su clientela, su pintxo más emblemático, una tostada crujiente de anchoa que viene a reinterpretar el clásico aperitivo italiano adaptándolo al paladar local.



PINTXO CRUJIENTE DE ANCHOA

***Ingredientes:** Focaccia crujiente tostada, anchoas de alta, calidad, mantequilla y hierbas aromáticas.*



La Bottega
FILIPPO

La Bottega
FILIPPO

AUTENTICO
APERITIVO ITALIANO
CINZANO
Bitter
- SODA -
85° in 1866

11

ITXAROPENA 1910

Embeltrán, 16; Donostia, San Sebastián | Tel. 943 43 62 10

El de Itxaropena es un nombre clásico de la Parte Vieja donostiarra, no en vano abrió sus puertas originalmente en 1910. De ahí el nombre puesto (Itxaropena 1910) por la nueva gerencia que en 2019 tomó el timón de este bar restaurante “de toda la vida” que pone el acento en trabajar producto de temporada y brindar un buen servicio a quien acude allí a comer pinxtos y raciones cuyos ingredientes principales exhiben su esplendor sobre el mostrador convertido en escaparate. Según la estación, compartes barra con alcachofas, boletus, espárragos, guisantes lágrima, xixas de primavera...

Tal es la tentación, que no extraña que entre lo más demandado por su clientela figuren el espárrago frito, las zamburiñas y la ensalada de alcachofa. Aunque esta cara tradicional convive con un perfil más audaz e innovador que lleva a ofrecer preparaciones como la hamburguesa de cigala con pan de arroz. La armonía con Bitter Cinzano la encontrarás con la croqueta que más se ajuste a tu gusto: jamón, bacalao, hongos o pollo.



CROQUETAS

Ingredientes: Jamón / Bacalao / Hongo / Pollo, leche, harina mantequilla y sal.



12

KARRIKA

31 de Agosto, 26; Donostia, San Sebastián | Tel. 943 42 41 35

Una familia navarra está desde 2016 al frente de esta taberna que acapara no poca atención en la emblemática calle 31 de Agosto, escala fija en cualquier visita a la Parte Vieja de San Sebastián. Lo hace con un muestrario de cocina tradicional, “de antes, de los abuelos”, que se adapta a los demandados formatos de pintxo y ración, los más idóneos para el poteo. Así, en sus mesas y su barra se pueden comer, por ejemplo, albóndigas en salsa, pimientos rellenos y manitas de cerdo.

Bocadillos, postres y ensaladas completan la oferta gastronómica de un establecimiento que recibe a la clientela con una enorme fotografía de la Bahía de La Concha y propone combinar el Bitter Cinzano con un ‘champiñón velero’. El hongo se rellena con una bechamel que incorpora pimiento y un toque picante, y una loncha de bacon se ‘despliega’ a lo largo de un palillo pinchado en vertical; como éste recuerda al mástil de una embarcación, la gente empezó a llamarle “velero” y se ha quedado con ese nombre.



CHAMPIÑÓN VELERO

Ingredientes: Champiñón, bacon, bechamel, pimiento rojo, picado, cebolla, cayena y pan.



karrika

taberna



13

MALANDRINO

Zarautz, 2; Donostia, San Sebastián | Tel. 943 35 86 69

Malandrino puede presumir de ser el primer caffè bar ‘a la italiana’ gestionado por italianos en San Sebastián. Lo es desde julio de 2012, cuando abrió en el barrio de Gros un establecimiento original al que cuatro años después, en junio de 2016, se sumó esta sucursal en el Antiguo donde la clientela acude también a degustar pasta y pizzas caseras de masa fina. Preparaciones como los fagottini de pera con gorgonzola y nueces y los ravioli con panceta mantecada figuran entre lo más apreciado de su anunciada selección de “platos auténticos de la gastronomía italiana”, una cocina sencilla y de aroma doméstico donde no faltan tostas, ensaladas, risotti ni bocadillos.

Como guardián de la esencia trasalpina, el negocio tampoco descuida el apartado de bebidas del Bel Paese ni, por supuesto, la hora del vermut y los aperitivos más conocidos. Su propuesta de maridaje con Bitter Cinzano es la fiori di zucca, flor de calabacín en tempura acompañada de salsa malandrino, que figura entre lo más demandado de la casa para picotear entre amigos.



FIORI DI ZUCCA

Ingredientes: Flor de calabacín, tempura y salsa malandrino.



14

LA PERLA

Paseo de La Concha, s/n; Donostia, San Sebastián | Tel. 943 46 24 84

Las tres terrazas al aire libre y los ventanales del comedor de su restaurante constituyen, sin duda, un privilegiado mirador asomado al mar Cantábrico que baña la playa y la Bahía de La Concha. Todo un marco incomparable para disfrutar de los atardeceres y de la propuesta gastronómica que complementa la oferta de puesta en forma, belleza y bienestar del centro de talasoterapia La Perla, que anuncia ingredientes mayormente locales y de temporada para sumar detalles contemporáneos a la esencia de la cocina vasca.

Así, huevos rotos con patata y trufa, platos de pescado y torrija caramelizada con helado de yogur búlgaro figuran entre las preparaciones más destacadas de un establecimiento que se atreve a deconstruir la gilda. 'Gilda cheese grill' es, de hecho, el nombre de ese bocado propuesto para maridar con el refrescante Bitter Cinzano y llevar al límite el contraste de sabores y matices amargos, dulces, salados, cítricos, herbáceos y picantes que atesora la feliz combinación.



GILDA CHEESE GRILL

Ingredientes: Gilda cortada a cuchillo, queso curado artesanal, compota de piquillo y pan de molde artesano.



CINZANO
Bitter
SODA
100% ITALIANO
100% NATURALI
100% ALCOLICI

La Perla

15

TXURRUT

Plaza de la Constitución, 9; Donostia, San Sebastián | Tel. 943 42 91 81

La Plaza de la Constitución, lugar de ignición de la tamborrada en pleno corazón de la Parte Vieja donostiarra, es también parada obligada para cuantos visitan la capital guipuzcoana en cualquier otra época del año. Y allí, frente al viejo Ayuntamiento (hoy Biblioteca Municipal Central de San Sebastián), les espera desde 1992 Txurrut, un pub con amplia terraza que despacha a público local y foráneo tanto cafés como combinados y que, pese a no tener cocina, tampoco descuida la hora del vermut. El aperitivo de rigor se acompaña entonces con sencillas propuestas frías como son, por ejemplo, las patatas fritas, las aceitunas y las infalibles gildas.

Precisamente, esa popular banderilla de reminiscencias cinematográficas que aúna piparra, oliva y anchoa, y cuya invención se atribuye a otro bar donostiarra allá por los años cuarenta del S.XX, es su propuesta de maridaje con el Bitter Cinzano. La podrás comer de terraceo, bajo los característicos soportales de la plaza o en el acogedor interior del local.



BANDERILLA

***Ingredientes:** Aceituna verde, guindilla encurtida y anchoa.*

122

123



16

1985 CANTINA ARGENTINA

Reyes Católicos, 9; Donostia, San Sebastián | Tel. 943 38 76 85

La carne a la parrilla y las técnicas tradicionales de asado son las auténticas protagonistas en 1985 Cantina Argentina, restaurante localizado en el área romántica de San Sebastián que forma parte de Paulo Airaud Group. Así, la brasa es la fuente calorífica que convierte en manjar entrecots, hamburguesas y distintos cortes del cerdo y la ternera (secreto, bife, costilla, entraña, vacío) que desde 2019 figuran entre las preferencias de su clientela.

Así mismo, llama poderosamente la atención la decoración informal, divertida y callejera del establecimiento, claramente inspirada en los años ochenta del S.XX y cargada de guiños trasatlánticos y alusiones a elementos underground, videojuegos retro y grafitis. En la carta no faltan más clásicos argentinos (empanada frita, provoleta, milanesa napolitana de ternera, panqueque con dulce de leche...) y la propuesta de maridaje con Bitter Cinzano es su pintxo a la brasa, fusión de dos ricas culturas gastronómicas que adapta al formato de cocina en miniatura la referida costumbre de cocinar al fuego.



PINTXO A LA BRASA

***Ingredientes:** Carne asada a la brasa, chimichurri, tomate, deshidratado y pan artesano tostado.*



Hay tradiciones que inspiran desde siempre.

*Y Bitter Cinzano siempre ha estado ahí
formando parte de momentos únicos.*

*“La cultura del vermut” se encuentra,
en las calles con la gente.*

*Porque en el Norte, el vermut es cultura... es
encuentro, es color... es unión.*

Aquí cada vermut tiene su propia historia.

Y esta es la nuestra.

CINZANO®

CINZANO®

EL COLOR *del vermut*

UN HOMENAJE A LA CULTURA VERMUTERA DEL PAÍS VASCO

ESCRITA POR EL PERIODISTA GASTRONÓMICO IGOR CUBILLO
ILUSTRADA POR ANE ARZELUS & HIGINIA GARAY