



Welkom in Bilbao en San Sebastián



AANKOMST IN BILBAO EN SAN SEBASTIÁN	3
WAT U NIET MAG MISSEN	4
HOOGTEPUNTEN VAN MICHELIN	6
BILBAO EN SAN SEBASTIÁN IN 3 DAGEN	8



De voetgangersbrug Zubizuri, Baskisch voor 'Witte Brug', werd ontworpen door Santiago Calatrava.

© PecholoCalapre/iStock



AANKOMST IN BILBAO EN SAN SEBASTIÁN

Met het vliegtuig

 'Met het vliegtuig', blz. 13.

VANAF BILBAO-LOIU

48180 Loiu - ☎ 913 211 000 - www.aena.es. 12 km ten noorden van de stad.

Pendelbus – De Bizcaibus 3247 heeft 4 haltes in de stad, tot de Plaza Moyúa - € 1,45 - 6.15-24.00 u, om de 15 tot 30 min. afhankelijk van de dag en het seizoen - reistijd 15 min. - www.bizkaia.es

Taxi – Ca. € 25 naar het centrum - reistijd 20-30 min.

VANAF SAN SEBASTIÁN/ HONDARRIBIA

Gabarrari, 22 - 20280 San Sebastián - ☎ 902 404 704 - www.aena.es. 22 km ten noorden van de stad.

Pendelbus – Bus E21 rijdt naar het centrum - € 2,45 - 6.00-20.15 u, een bus per uur - reistijd 30 min. - ekialdebus.eus

Taxi – € 30 naar het centrum - reistijd 25 min.

VANAF BIARRITZ-PAYS BASQUE

7 espl. de l'Europe, 64600 Anglet - ☎ 05 59 43 83 83 - biarritz.aero port.fr. 47 km ten noorden van San Sebastián.

Pendelbus – Verschillende bussen zorgen voor de verbinding tussen Biarritz en San Sebastián in ca. 2 uur (€ 7). Inlichtingen: Conda - www.conda.es; Pesa - www.pesa.es

Met de trein

 'Met de trein', blz. 12.

STATIONS VAN BILBAO

Estación Bilbao-Abando, Hurtado de Amézaga 1; eindhalte voor de Renfe-treinen uit Spanje.

Estación Bilbao-Atxuri, Atxuri, 6-8; voor de treinen van Eusko Tren komende uit San Sebastián.

Beide stations liggen in het centrum.

STATIONS VAN SAN SEBASTIÁN

Estación del Norte, Pº de Francia; voor de Renfe-treinen uit het buitenland.

Estación de Amara-Donostia, Pl. Easo; voor de treinen van Eusko Tren uit Bilbao, en van Topo, uit Hendaye.


Beide stations liggen bij het centrum.

Met de bus

BUSSTATION VAN BILBAO

Termibus - Gurtubay, 1 - www.termibus.es. Ondergronds, in de buurt van het stadion San Mamés. Verbonden met de metro, de tram en de voorstadstreinen C1 en C2.

BUSSTATION VAN SAN SEBASTIÁN

Estación Donostia Geltokia - Pº Federico García Lorca, 1 - www.estaciondonostia.com. Bussen 28, 37, 26 en nachtbus B4 zorgen voor een snelle verbinding naar het centrum.  'Reizen van Bilbao naar San Sebastián', blz. 13.




WAT U NIET MAG MISSEN

Onze favoriete 'mooiste plekjes'



1

Bilbao
Guggenheimmuseum★★★
Vouwkaart EF3 -  blz. 30




2

San Sebastián
Baai van La Concha★★★
Vouwkaart DE4-5 -  blz. 54



3

Bilbao
Museo de Bellas Artes★★
Vouwkaart E3-4 -  blz. 40



4

San Sebastián
Museo de San Telmo★★
Vouwkaart EF2-3 -  blz. 56



5

San Sebastián

Parte Vieja★★

Vouwkaart EF2-3 - 📍 blz. 56



6

San Sebastián

Parque Cultural de Aiete★★

Vouwkaart DE7-8 - 📍 blz. 70



7

Bilbao

Mercado de la Ribera★

Vouwkaart G6 - 📍 blz. 34



8

Bilbao

Casco Viejo★

Vouwkaart G5-6 - 📍 blz. 32



9

Bilbao

Museo Marítimo Ría de Bilbao★

Vouwkaart D3 - 📍 blz. 41



10

San Sebastián

De haven en het aquarium★

Vouwkaart DE3 - 📍 blz. 59



HOOGTEPUNTEN VAN MICHELIN

Bilbao

♥ **Door de gangen van de markt van La Ribera lopen**, de grootste overdekte markt voor levensmiddelen in Europa. Geniet van de kwaliteit van de producten: bergen aardbeien en champignons, piramides asperges, vis met glinsterende schubben, heerlijke hammen... En eindig met een lunch ter plekke. 🍷 blz. 34.

♥ **Het prachtige Guggenheim-museum bezichtigen**, niet alleen voor wat er binnen te zien is, maar ook voor het gebouw zelf. Groet onderweg ook de mascotte *Puppy*, de hond gemaakt van bloemen, van de hand van Jeff Koons. 🍷 blz. 30.

♥ **De voetgangersstraatjes van de Casco Viejo doorkruisen**, de oude wijk van de stad, op zoek naar tijdloze winkeltjes en *pintxosbars*, waar het altijd gezellig druk is. 🍷 blz. 32.

♥ **Baskische kunstenaars ontdekken**, die vaak wat miskend zijn in het buitenland, maar waarvan het werk de zalen van het Museum voor Schone Kunsten vullen: portretten van Zuloaga, tafereelen uit het dagelijkse leven van Losada, dorpse scènes van Arrue en gedurfde creaties van hedendaagse kunstenaars. 🍷 blz. 40.

♥ **De metro of de bus naar het strand nemen**. Op een dertigtal minuten van het centrum liggen de stranden van

Getxo (Las Arenas, Ereaga, Arrigunaga, Gorrondatze-Aizkorri en Barinatxe-La Salvaje, het 'ongerepte') en Muskiz. 🍷 blz. 48.

♥ **De kabelbaan van Artxanda nemen** naar de meest populaire top van Bilbao en genieten van het uitzicht op de Nervión, het Guggenheimmuseum en de stad. 🍷 blz. 46.

♥ **De stad bewonderen vanuit een ander hoek**: vanaf het water met een boot, of waarom niet, met een kajak, en zo genieten van een onverwacht perspectief. Ontdek welke veranderingen de stad heeft ondergaan vanaf de jaren tachtig van de vorige eeuw. Of neem de fiets en volg een thematische rondleiding door de stad. 🍷 blz. 17.

♥ **De genialiteit van de brug van Biscaye in Getxo ontdekken**: deze opmerkelijke metalen constructie, een erfenis van de industriële revolutie, is opgenomen in de Werelderfgoedlijst van de Unesco. Het is 's werelds oudste zweefbrug. 🍷 blz. 50.

San Sebastián

♥ **'Potear' of van bar naar bar trekken** en op elke plaats genieten van een *pintxo* en een glas: u zult versted staan van het aanbod, van de meest klassieke (*pan con tomate* of tortilla) tot de verfijndste (sommige *pintxos* zijn echte culinaire meesterwerkjes). Vanaf 20.00 u, vooral op donderdag in Gros,



In de straatjes van de oude stad van San Sebastián

Antiguo en Onderrata, wordt de straat één groot caféterras! 🍷 blz. 78.

♥ **De majestueuze baai van La Concha zien opdoemen** nadat u om de Monte Urgull bent heen gelopen via de Paseo Nuevo. De golven rollen af en aan, de wind fluit om de oren en het beeld van Jorge Orteiza *Construcción Vacía* vormt de perfecte toegangspoort tot de haven. 🍷 blz. 54.

♥ **Twijfelen welk strand u moet kiezen om de middag door te brengen:** bent u sportief aangelegd, ga dan naar Zurriola (🍷 blz. 66), dat vooral geliefd is bij surfers en jongeren; met kinderen kiest u beter voor Ondarraeta (🍷 blz. 68)

wanneer de zee rustig is, want ook hier kunnen de golven onstuimig zijn; verliefde stelletjes geven dan weer de voorkeur aan het strand van La Concha en zijn zonsondergang (🍷 blz. 54); en dan is er nog het strand van het eilandje Santa Clara, dat u al zwemmend kunt bereiken! (🍷 blz. 55).

♥ **De Baskische folklore en geschiedenis ontdekken in het Museo de San Telmo**, waar de collecties prachtig tentoongesteld worden: schijfvormige stèles, gebruiksvoorwerpen, maar ook decoratieve beelden, foto's en hedendaagse kunst, als voorbeeld van de rijkdom van de Baskische cultuur. 🍷 blz. 56.



BILBAO EN SAN SEBASTIÁN IN 3 DAGEN

De eerste dag: Bilbao

► Ochtend

Geniet van de drukte van de **Casco Viejo**★, de oude stad (blz. 32). Langs de voetgangersstraatjes, waar het al snel heel druk is, liggen tal van bars en winkels. Bezoek de **Catedral de Santiago**★ (blz. 34) en het **Museo Vasco** (blz. 33), een goede kennisgeving met de regio. De moedigsten beklimmen de trappen van Mallona naar de **Basilica de Begoña** (blz. 47) en keren terug via het **Parque Etxebarria** (blz. 34).

► Lunchtijd

Kuier door de gangen van de **Mercado de la Ribera**★ (blz. 34). Maak van de gelegenheid gebruik om een en ander aan te kopen en proef van de lokale gastronomie.

► Na de middag

Trek naar **El Ensanche**★ (blz. 39) en ontdek de modernistische en art-nouveaupaleizen van de wijk. Bewonder de doeken van de vele Spaanse kunstenaars in het **Museo de Bellas Artes**★★ (blz. 40). Eindig de middag met wat shoppen: u bent daarvoor op de juiste plaats (blz. 91)!

► Avond

Voor het diner hebt u keuze genoeg (blz. 82). Weet dat een assortiment *pintxo's* gelijkstaat aan een heerlijke en gevarieerde maaltijd (blz. 77). Trek ook zeker even naar het **Azkuna Zentroa**

(blz. 43), een opmerkelijk gebouw dat dankzij Philippe Starck een tweede leven kreeg. De **rooftop bar Terraza La Yandiola** is ideaal voor een drankje om de avond te beginnen of te eindigen of zelfs voor een volledig diner (blz. 83 en 98).

De tweede dag: Bilbao

► Ochtend

Spendeer een paar uur in het **Guggenheimmuseum**★★★ (blz. 30) en bewonder zowel de architectuur als de collecties hedendaagse kunst.

► Lunchtijd

Lunch ter plekke, bij **Nerua**, een van de beste adressen in de stad. Of geef de voorkeur aan de bescheidener brasserie van hetzelfde huis (blz. 84).

► Na de middag

Kuier langs de futuristisch aangelegde oever. Het **Bilbao Art District** (blz. 42) is niet veraf en telt tal van kunstgaleries en designwinkels. Maak bij mooi weer een boottocht en/of neem de **Funicular de Artxanda**★★ (blz. 46). Ook het **Museo Marítimo Ría de Bilbao**★ (blz. 41) is een bezoek waard.

► Avond

Trek opnieuw naar de oude stad. Geniet van een drankje op de charmante **Plaza Nueva**★ (blz. 34) met zijn bogen en dineer in de wijk. Tenzij u liever een voorstelling bijwoont in het nabijgelegen **Teatro Arriaga** (blz. 32).



Het strand in de baai van La Concha, San Sebastián

VAN BILBAO NAAR SAN SEBASTIÁN blz. 13

De derde dag: San Sebastian

► Ochtend

Wandel ongedwongen door de **Parte Vieja**★★ en bezichtig het **Museo de San Telmo**★★ (blz. 56); een uur volstaat om de hele collectie te bewonderen.

► Lunchtijd

In de oude stad krioelt het van de *pintxos*bars: traditioneel of bistronomisch, er is voor elk wat wils (blz. 78). U kunt ook een picknick aanschaffen op de **Mercado La Bretxa** of **San Martín** (blz. 95), en genieten van het strand.

► Na de middag

Ga winkelen in **El Centro** (blz. 64) en trek aan het einde van de middag naar het strand. Wie houdt van wandelen kan genieten van een tocht rond de **baai van La Concha**★★★ (blz. 54) of rond de **Monte Urgull** (blz. 59) en er de hedendaagse beeldhouwwerken ontdekken. Zoek bij regen onderdak in het **Aquarium**★ (blz. 59)!

► Avond

San Sebastián is de internationale hoofdstad van de *pintxos*: in **Gros** (blz. 66), de trendy wijk van de stad, vindt u beslist iets van uw gading. Hebt u liever een meer traditioneel restaurant, trek dan naar de haven (blz. 87).



DE REIS VOORBEREIDEN

Douane

Voor landen van de EU geldt dat u drank en tabak mag meenemen voor eigen gebruik. Daarvoor zijn de volgende maximumhoeveelheden vastgesteld: 10 l gedistilleerd, 20 l likeurwijnen zoals sherry en port, 90 l wijn (waarvan 60 l mousserend) en 110 l bier, 4 sloffen sigaretten.

Formaliteiten

IDENTITEITSKAART, PASPOORT

Een geldige identiteitskaart of een geldig paspoort (dat maximaal vijf jaar verlopen mag zijn) is voldoende voor inwoners van de Europese Unie. Minderjarigen moeten een eigen paspoort of identiteitskaart bezitten.

Geldzaken

Spanje maakt deel uit van de **eurozone**. De voornaamste **internationale creditcards** worden aanvaard in de meeste winkels, hotels en restaurants. American Express wordt niet altijd aanvaard. Er zijn vrijwel overal in de stad bankautomaten. Informeer bij uw eigen bank wat de kosten zijn voor betalingen en opnames in het buitenland. Sommige tapasbars en pensions aanvaarden geen creditcards. Zorg dus zeker altijd voor wat contant geld.

Mensen met een beperking

spain.info.fr – Verschillende brochures (activiteiten, overnachtingsmogelijk-

heden, monumenten enz.) geven een overzicht van het aanbod voor mensen met een beperking in Spanje.

BILBAO

Mensen met een verminderde mobiliteit kunnen zich vrij gemakkelijk verplaatsen in de stad. De musea en voornaamste bezienswaardigheden zijn toegankelijk.

SAN SEBASTIÁN

De stad is vlak en heeft een uitgestrekt voetgangersgebied. San Sebastián is dan ook heel geschikt voor mensen die zich in een rolstoel verplaatsen.

Met de auto

De belangrijkste grenspost ligt in Irún, aan de westkant van de Pyreneeën, bij de Frans-Spaanse brug van Béhobie.

MICHELINKAARTEN


Regionale kaart 573 (Baskenland en Navarra) schaal 1/250.000.

Kaart Spanje-Portugal 734.

Online: berekening van de reisweg op nl.ViaMichelin.be of www.viamichelin.nl

Gebruik ook de stadsplattegronden: Bilbao 77, Donostia San Sebastián 84.

Met de trein

 'Aankomst in Bilbao en San Sebastián', blz. 3.

Vanuit Brussel en Amsterdam kunt u met de Thalys naar Parijs reizen. Elipos Internacional S.A. is een Spaans-Frans samenwerkingsverband, dat onder andere een (nachtelijke)



tgV-verbinding tussen Parijs en Barcelona verzorgt, het zogeheten 'treinhotel'. In Spanje brengt de Renfe u naar de belangrijkste bestemmingen aan de Noord-Spaanse kust. Houd rekening met slechte aansluitingen en lange wachttijden.

Informatie en reserveringen

Internationaal: Renfe-SNCF – www.renfe-sncf.com

Spanje: Renfe – www.renfe.com.

Met het vliegtuig

'Aankomst in Bilbao en San Sebastián', blz. 3.

Er gaan nauwelijks rechtstreekse vluchten van Amsterdam of Brussel naar de luchthavens van Noord-Spanje. De weinige directe vluchten zijn te vinden op het internet.

Maatschappijen die vluchten aanbieden vanaf Amsterdam en Brussel of Brussels South Charleroi Airport zijn Iberia en Vueling Airlines of Ryanair (prijsvechters).

KLM – Luchthaven Schiphol – 020-474 77 47 – www.klm.com

Iberia – Luchthaven Schiphol – 0900 777 77 17.

Brussels Airport – 02 707 00 050 – www.iberia.com

PRIJSVECHTERS

Pas op, het aanbod verandert snel.

Vueling – 0900 777 0005 (Nederland, € 0,89/min.); 0902 334 29 (België) – www.vueling.com

Ryanair – www.ryanair.com

Reizen van Bilbao naar San Sebastián

Bilbao en San Sebastián liggen ongeveer honderd kilometer van elkaar.

MET DE AUTO

De snelste manier is via de autosnelweg AP-8 (tolweg) tussen de twee steden.

MET DE BUS

Pendelbus vanaf de luchthaven van Bilbao naar de Plaza Pio XII in San Sebastián en de luchthaven **Hondarribia/San Sebastián:** € 12 – 7.45-23.45 u, om het uur – www.pesa.net
Verschillende maatschappijen verbinden de **busstations** van de twee steden in minder dan 1,5 uur (ca. € 10): Alsa (www.alsa.es), Conda (www.conda.es), Pesa (www.pesa.es). Tickets zijn te koop via de website of op de busstations.

Bilbao – Termibus – Gurtubay, 1 – www.termibus.es. Ondergronds, in de buurt van het stadion San Mamés. Verbonden

NOODNUMMERS

Voor **bo-gesprekken** (*llamada a cobra revertido, betaling opgeroepene*) kiest u 900 99 00 en het kengetal van uw land.

Politie – 091 (politie) of 062 (guardia civil).

Bomberos (brandweer) en **Emergencias** (ziekenwagen) – 112.

Rode Kruis – 943 222 222 (Guipúzcoa) – 944 230 359 (Vizcaya).

Verlies creditcards – Belgische reizigers – alle kaarten: 00 32 (0)70 344 344

Nederlandse reizigers – alle creditcards: 0031 (0)88 3855 372 (Bankpassen Meldcentrale).



CASCO VIEJO★

(Oude stad)



Met zijn smalle kronkelstraatjes, kleine pleintjes en winkeltjes die uit een andere eeuw lijken te stammen, bezit de oude stad van Bilbao de nodige charme. Neem de tijd om hier rond te kuieren en stop onderweg af en toe bij een bar of een gezellig terras. 's Avonds is deze wijk gewoonlijk behoorlijk druk.

► **Bereikbaarheid:** op de rechteroever van de Nervión, via de brug van El Arenal als u van El Ensanche komt.

Detailkaart van de wijk blz. 36-37. Uitneembare vouwkaart G5-6.

► **Aanraders:** de winkels zijn bijna allemaal gesloten tussen 13.00 u en 16.00 u. De wijk is dan heel rustig en bijzonder charmant. Bent u op een zondagochtend in de oude stad, trek dan naar de boeken- en vogelmarkt op de Plaza Nueva.

📍 'De beste adressen', blz. 76, 82, 88, 91, 97 en 100.

El Arenal

32 Vouwkaart G5

Dit grote plein waarop nu toeristen en inwoners flaneren, dankt zijn naam aan de zandvlakte (*arenal*) die hier lag en die zich uitstreckte tot de Plaza Miguel de Unamuno. In de mooie muziektent in het midden speelt elke zondag de gemeentelijke muziekkapel.

TEATRO ARRIAGA

www.teatroarriaga.eus - rondleiding (ca. 50 min.) in het Spaans en het Engels, za.-zo. 11.30-13.30 u - € 5 - inlichtingen ter plaatse of via de website voor het overzicht van de bezichtigingen.

Dit theater werd genoemd naar de componist Juan Crisóstomo de Arriaga (1806-1826). Het werd in 1890 gebouwd door Joaquín Rucoba in een strakke, neobarokke stijl en na de overstroming van 1983 gerestaureerd (📍 'De beste adressen', blz. 97).

SAN NICOLÁS DE BARI

9.30-13.00 u, 17.00-20.30 u.

Barokke kerk (1756) gewijd aan de beschermheilige van de zeevaarders en herkenbaar aan de achthoekige koepel met daarvoor twee klokkentorens. De beelden op het hoofdaltaar (18de eeuw) van de H. Nicolaas, geflankeerd door de H. Laurentius en de H. Vincentius, zijn van de hand van Juan Pascual de Mena.

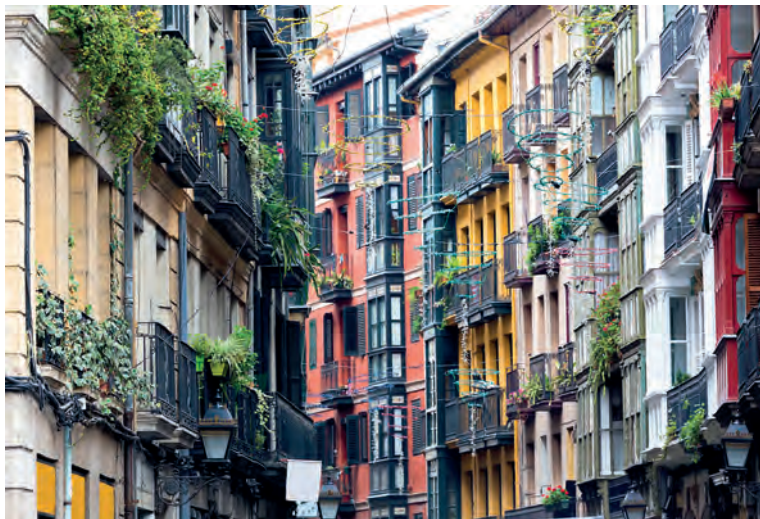
BANCO DE BILBAO

Dit fraaie gebouw (1868) tegenover de kerk werd ontworpen door de Fransman Lavalle. Nu dient het als conferentie- en expositiecentrum.

Plaza Miguel Unamuno ★

Vouwkaart G5

Op een Korinthische zuil midden op het plein staat de buste van de schrijver (1864-1936), wiens geboortehuis in de Erronda Kalea/Calle Ronda staat.



De Casco Viejo van Bilbao

MUSEO VASCO

Pl. Miguel Unamuno, 4 - ☎ 944 155 423 - www.euskal-museoa.org - ♿ - ma. en wo.-vr. 10.00-19.00 u; za. 10.00-13.30 u, 16.00-19.00 u; zo. 10.00-14.00 u - gesl. di. en feestd. - € 3 (-12 jaar gratis) - do. gratis.

Het Baskisch Museum is gevestigd in het oude Colegio de San Andrés. Het bezit een uitgebreide collectie voorwerpen rond de traditionele bezigheden in Baskenland: vissen, linnen weven, kunstnijverheid en smederij. Kijk eens naar het opmerkelijke polychrome houten **processiekruis** (16de eeuw) in de vitrine die is gewijd aan het geloof van het Isla de Ízaro in de Ria de Guernica en was eigendom van een gemeenschap

van franciscanen, die in de 17de eeuw uiteenviel. Midden in de klassieke kloostergang staat de mysterieuze *Idole* van Mikeldi. Op de bovenste verdieping staat een maquette van Biskaje. Hier kunt u ook archiefkasten uit 1761 bewonderen.

Achter het museum staat de Iglesia de los Santos Juanes (17de eeuw).

MUSEO DE PASOS DE SEMANA SANTA

Iturribide, 3 - ☎ 944 150 433 - www.museodepasosbilbao.com - di.-vr. 11.00-13.00 u, 17.00-19.30 u, za. 11.00-14.00 u, 17.00-20.00 u, zo. 11.00-14.00 u - gesl. ma., feestd. en een week voor en na Pasen - € 2 (-10 jaar gratis).

Vlak bij de Plaza de Unamuno staat een oud huis waar in een serene omgeving *Los Pasos* te zien zijn, scènes uit het passieverhaal die in de paasprocessie in de Heilige Week worden meedragen. Hier zijn ook de versierselen van de broederschappen uitgesteld. De dapperen gaan nu via de trap, de Calzadas de Mallona, naar de **Basilica de Begoña** (📍 blz. 47) en het **Parque Etxebarria GH4-5**, de groene long van de stad en een van de eerste tekenen van het hergebruik van industrieel erfgoed aan het einde van de jaren tachtig van de vorige eeuw: u ziet nog een schoorsteen van de metaalgieterij die hier vroeger stond.

Plaza Nueva ★

Vouwkart G5

Op dit plein met zijn neoklassieke zuilengangen en vierenzestig arcaden uit de 19de eeuw liggen mooie terrassen en tal van bars: ideaal voor een pauze!

Catedral de Santiago ★

Vouwkart G6 – Ma.-vr. 11.00-13.00 u, 17.00-19.30 u; feestd. 11.00-12.00 u; rondleidingen na afspraak bij het Museo Diocesano (📞 944 320 125) - bezichtiging kloostergang € 2.

Het oudste deel van dit gotische bouwwerk, in 1950 verheven tot kathedraal, dateert uit de 14de eeuw en zou zijn geïnspireerd op de Église Notre-Dame in Caudebec-en-Caux (Normandië). In de kathedraal staan beelden van de H. Jacobus, de beschermheilige van de stad, en van de Maagd van Begoña, de beschermheilige van Biskaje. De kapellen en de kloostergang in flamboyante stijl werden een eeuw later gebouwd



© Alberto Feijoo Basetta/flickr

De Catedral de Santiago ligt op de pelgrimsroute naar Santiago de Compostella.

en het grote renaissanceportaal in de 17de eeuw.

Iglesia San Antón

Vouwkart G6 – Ma.-vr. 10.30-12.30 u, 17.30-20.00 u.

De aanvankelijk gotische kerk uit de 15de eeuw kreeg later een voorgevel in renaissancestijl en een barokke toren. Ze is gebouwd op de plaats van een oude wachttoren. Binnen ziet u een retabel in platerescostijl van Guyot de Beaugrant.

Mercado de la Ribera ★

Vouwkart G6 – Ma. 8.00-14.30 u, di.-vr. 8.00-14.30 u, 17.00-20.00 u,



za. 8.00-15.00 u - www.mercadodelaibera.net.

De markthal uit 1929 beslaat de hele vroegere Plaza Vieja en is tegen de kerk aangebouwd. Hij heeft een oppervlakte van 11.500 m², verdeeld over twee verdiepingen, waar producten vroeger per soort aan de man werden gebracht. Dat is nu niet meer het geval. Qua oppervlakte is dit de grootste overdekte markt van Europa.

U vindt er onder meer verschillende 'gastropubs', waar u ter plekke kunt proeven van de *pintxos* en andere hapjes van uitstekende kwaliteit. Daarnaast is er ook een jazzclub gevestigd (📍 'De beste adressen', blz. 97). Nadat ze proviand hebben ingeslagen kunnen liefhebbers van gewijde kunst teruglopen naar de Nervión en voor de vroegere tolbrug, de Puente de San Antón, langs naar de Plaza de la Encarnación lopen (📍 Museo Diocesano de Arte Sacro, hiernaast).

Palacio de Yohn o Edificio La Bolsa

Vouwkaart G6 – Pilota Kalea/Calle Pelota, 10 - 📞 944 163 188 - ma.-vr. 9.00-21.30 u, za. 9.00-14.00 u - *gesl. za. in juli-sept., Kerstmis, Goede Week*. Dit barokke huis uit de 18de eeuw, dat nu dienstdoet als cultureel centrum, heeft zijn eerste naam te danken aan een immigrant uit Oost-Europa, Leandro Yohn. De tweede was de naam van een bedrijf in smeed- en ijzerwerk, dat hier enige tijd was gevestigd. Het deed dus nooit dienst als beursgebouw... Een

beeld van Nuestra Señora de Begoña siert de gevel.

De Txakur Kalea/Calle del Perro rechts loopt naar een **fontein** met dezelfde naam, die lijkt te zijn gemaakt van stenen van de oude vestingmuur.

Biblioteca Bidebarrieta

Vouwkaart G5 – Bidebarrieta, 4.

In dit gebouw in eclectische stijl is nu de gemeentelijke bibliotheek gevestigd. Let in de hal op de oude tekst dat de toegang verboden is voor Carlisten (en die er aan herinnert dat Bilbao nooit in hun handen is gevallen).

Museo Diocesano de Arte Sacro


Vouwkaart G7 – Pl. de la Encarnación, 9B - 📞 944 320 125 - www.eleizmuseoa.com - ♿ - di.-za. 10.30-13.30 u, 16.00-19.00 u, zon- en feestd. 10.30-13.30 u - *gesl. ma., 1 en 6 jan., 24, 25 en 31 dec.* - € 3 (-18 jaar € 1,50), di. gratis.

Dit bisschoppelijke museum, gevestigd in het Convento de la Encarnación (16de eeuw), bezit een opvallende collectie zilversmeedwerk (zoals de verguld zilveren kelk uit de 18de eeuw in een 20 cm hoog foedraal) en een verzameling houten Maagden met Kind uit de 12de tot 15de eeuw, waaronder de *H. Anna en de jonge Maria aan het naaiwerk*. Het museum bezit ook hedendaagse religieuze kunstwerken, zoals de Christus Pantocrator in brons van Vicente Larrea uit 1973.





UIT ETEN

 Onderstaande adressen vindt u terug op de uitneembare vouwkaart aan de binnenzijde van het omslag; zoek het overeenkomstige nummer (bv. 1). De aanwijzingen in het rood verwijzen eveneens naar deze kaart. De meeste adressen staan ook aangeduid op de detailkaart van de verschillende wijken.

BILBAO

Detailkaart van de wijk blz. 36-37

In Bilbao zijn alle wereldkeukens vertegenwoordigd en u vindt er allerlei soorten restaurants, van heel eenvoudige eettentent tot chique, gastronomische restaurants. Zoals gebruikelijk in deze streek geven chefs de voorkeur aan streekproducten die ze bereiden volgens de slowfoodprincipes.

Casco viejo

MINDER DAN € 30

1 Las Fritas – G5 – Gurutze, 6/ La Cruz, 6 – ☎ 697 898 692.

Fastfoodrestaurant, maar volgens liefhebbers eet u hier de lekkerste frieten van de stad. Op het menu staan dan ook alleen frieten, geserveerd met verschillende bijgerechten.

2 Mercado de la Ribera – G6 –

☎ 'Bilbao bezichtigen', blz. 34 en 'De beste adressen/Winkelen', blz. 92 – di.-zo. Op de eerste verdieping van de grootste markt van de stad kunt u bij verschillende stalletjes *pintxos* en andere specialiteiten eten. Eet ze binnen of ga naar buiten en geniet van het uitzicht op de *ría*.

TUSSEN € 30 EN € 50

3 Victor – G5 – Pl. Nueva, 2 – ☎ 944 151 678 – www.restaurantevictor.com – ma.-za. – menu's € 30/59. Klein, gezellig familierestaurant dat al sinds 1940 in de oude stad is gevestigd. Het staat bekend om de traditionele gerechten in ruime porties. Ze worden geserveerd op de eerste verdieping. Op de begane grond is een *pintxosbar*. Ruime keuze aan rijoja.

El Ensanche

MINDER DAN € 30

4 Colmado Ibérico – E5 – Urkixo Zumarkalea, 20/Alameda de

Urquijo, 20 – ☎ 944 436 001 – www.colmadoiberico.com – ma.-za. – lunch-menu's € 10,90/€ 14,50 (ma.-vr.); € 19,90 (za.-zo.). Aan de toeg serveert men hapjes, in de eetzaal staan gerechten met typisch Spaanse producten op het menu, met vooral varkensvlees: *lomo* (varkensfilet), *solomillo* (varkenshaas), *jamón de bellota* (ham van varkens die met eikels werden gevoerd) enz. U kunt er ook producten kopen om mee te nemen.

5 Atea – F4 – Pasealekua

Uribitarte, 4 – ☎ 944 005 869 – www.atearestaurante.com – di.-za. en zo. middag – menu's € 16/39 – gerechten € 28/35. Vanuit dit moderne restaurant kijkt u uit op de *ría de Bilbao* (overdekt terras). Op het menu staat Baskische nouvelle cuisine die varieert met de seizoenen: *chipirones* (pijlintkvisen)



Maak kennis met de Baskische nouvelle cuisine in de moderne eetzaal van restaurant Atea.

met gekonfijte uien, eendenconfit met sherryzijn enz.

6 Garibolo – F5 - Fernández del Campo, 7 - ☎ 944 223 255 - www.garibolo.com - dag. 's middags, vr.-za. ook 's avonds - *gesl. rond Kerstmis - lunchmenu (ma.-vr.) € 13,50, diner € 22,50*. Een absolute aanrader voor vegetariërs en veganisten, maar de gezonde, lichte gerechten spreken zonder twijfel iedereen aan.

7 Yandiola – E5 - Pl. Arriquirbar, 4 - ☎ 946 072 218 - www.yandiola.com - di.-za. en zo.middag - *lunchmenu € 13,50, gerechten ca. € 10*. In dit restaurant in het Azkuna Zentroa (☺ 'Bilbao bezichtigen', blz. 43) bereidt men in een open keuken gerechten uit de hele wereld, overgoten met een Baskisch sausje. Bij mooi weer kunt u ook buiten plaatsnemen op het kleine terras.

8 La Viña del Ensanche/El Taller – F4 - Diputazio, 10 - ☎ 944 155 615 - www.lavinadelensanche.com - ma.-za. - *menu's € 30/50*.

Een gevestigde waarde sinds 1927. Bestaat uit twee uitstekende restaurants (in het eerste kunt u ook heerlijke pintoxos eten) die van elkaar worden gescheiden door een delicatessenzaak.

TUSSEN € 30 EN € 50

9 Bascook – G4 - Barroeta Aldamar, 8 - ☎ 944 009 977 - www.bascook.com - ma.-wo. 's middags, do.-za., zo.avond - *lunchmenu (ma.-vr.) € 30, fijnproeversmenu € 50/60*. Chef Aitor Elizegi heeft een uitstekende reputatie en bracht dit restaurant onder in een voormalige zoutopslagplaats die hij smaakvol restaureerde. In deze slowfoodtempel spelen streekproducten de hoofdrol. De chef serveert

TERROIRS EN GASTRONOMIE

Het Spaanse Baskenland en zijn kusten zijn bijzonder vruchtbaar en leveren producten van uitstekende kwaliteit. Voeg daaraan toe de liefde van de Basken voor lekker eten en een culinaire traditie die voortdurend in ontwikkeling is, en u begrijpt dat Spaans Baskenland een gastronomisch epicentrum van Spanje is. Vooral San Sebastián lokt fijnproevers uit de hele wereld.

Streekproducten

Dankzij een bijna 200 km lange kust spelen **vis en zeevruchten** een



Gebakken chipirones of inktvis

belangrijke rol in de Baskische gastronomie. In de lente is er ansjovis, vanaf juni is er tonijn en in de winter is er goudbrasem. Daarnaast brengen de vissers die verder weg vissen, kabeljauw mee. Een andere overheerlijke specialiteit uit de zee zijn de **chipirones**, kleine pijlintkvis die men in hun inkt bereidt. Ze worden in veel *pintxosbars* geserveerd als hapje.

Hoewel **ham** geen typisch Baskisch product is, zult u in elke *pintxosbar* wel een ham zien hangen, klaar om te worden versneden. Het kan gaan om *jabugo*, een smakelijke ham van wilde varkens of everzwijnen, de bekende serranoham of de lekkere *bellota*, bereid van het vlees van ibericovarkens die uitsluitend met eikels en kastanjes werden gevoerd, ook *pata negra* genoemd (varkens met zwarte poten waartoe nog andere rassen dan het ibericoras behoren).

In de Baskische keuken maakt men ook veel gebruik van paddenstoelen, wellicht door de vele bossen en de hoge vochtigheidsgraad in bepaalde streken. Vooral **eekhoortjesbrood** is heel populair.

Vooral in de vallei van de Ebro worden veel **groenten** geteeld, zoals asperges, tuinbonen, snijbieten, aubergines, erwten, sla, kolen, prei, uien... Ze worden in veel *pintxos* verwerkt.

Wat Baskische dranken betreft, is de **txakoli** het vermelden waard, een licht mousserende wijn die op slechts

80 ha wordt verbouwd, in de streek rond Getaria en Bakio, aan de Golf van Biskaje. De lichtzure wijn wordt gemaakt van een lokaal druivenras. Het gaat vooral om droge, witte wijn, al wordt ook een rode variant gemaakt in de omgeving van Bakio, *txakoli ojogallo*. Hij wordt vaak gekoeld gedronken als aperitief en past uitstekend bij *pintxos*.

De Basken beweren als eersten **cider** (*sagardoa*) te hebben gemaakt, nog voor de Bretoenen en de Normandiërs. Traditioneel drinken de Basken deze zurige, mousserende drank rechtstreeks van het vat (*kupela*).

🍷 'San Sebastián bezichtigen/
Sagardoetxea', blz. 71.

Drie chefs...

In een straal van 25 km rond het stadhuis van San Sebastián vindt u niet minder dan achttien Michelinsterren. San Sebastián is daardoor de stad met het op een na hoogste aantal sterrenrestaurants per vierkante meter, na Kyoto (Japan). De stad en haar omgeving behoren tot de top van de gastronomische avant-garde dankzij enkele chefs die nieuwe creaties bedenken waarin wetenschap en poëzie worden gecombineerd.

De drie belangrijkste figuren in de gastronomische wereld van San Sebastián zijn Juan Mari Arzak, Martín Berasategui en Pedro Subijana. De drie chefs werden geboren in San Sebastián en kregen elk drie Michelinsterren toegekend.

Juan Mari Arzak werd geboren in 1942 en was in de jaren zeventig van de vorige eeuw een van de grondleggers

van de Baskische nouvelle cuisine. Hij vernieuwt de lokale gastronomie voortdurend en hecht daarbij veel belang aan verse ingrediënten. Samen met zijn dochter Elena bedenkt hij verfijnde en toch eenvoudige recepten (garnalen met citroengras, munt en snijbiet, lamsvlees met ansjovis en broccoli).

Martín Berasategui werd in 1960 geboren. Hij bereidt in zijn restaurant in de omgeving van San Sebastián gerechten die zijn geworteld in de culinaire traditie van het land, maar die ook openstaan voor invloeden uit de hele wereld en combinaties met smaken van elders. Zo bereidt hij schelvis met rode kerrie of zuiglam met parmezaan.

Pedro Subijana ten slotte is geboren in 1948. Hij combineert in zijn restaurant



© P. Roy/hemis.fr

Het is vaak moeilijk kiezen tussen alle verschillende *pintxos*.

Vertaling Anja De Lombaert, Valérie Maes
Omslagontwerp Keppie & Keppie
Omslagfoto Shutterstock.com/Rudy Mareel
Ontwerp binnenwerk Keppie & Keppie
Oorspronkelijke titel Le Guide Vert Bilbao & Saint-Sébastien Week-end
Oorspronkelijke uitgever Michelin, Parijs
Directie Philippe Orain
Uitgevers Lucie Fontaine, Aude Gandiol (Michelin),
Lieven Defour (Lannoo)

Redactie Ur Apalategi, Marie-Claude Berger, Lucie Dejouhanet,
Iker Elosegi, Alexandra Forterre, Serge Guillot,
Claude Labat, Pakea, Sarah Parot, Pierre Plantier,
Alejandro Prieto de Vega, Jean-Emmanuel Sceau,
Catherine Zerdoun

Cartografie Theodor Cepera, Géraldine Deplante, Daniel Duguay,
Andreea Karina Gruia, Thierry Lemasson, Iulia Daniela
Nedelcu, Costina-Ionela Tarcea
Stadskaarten: © MICHELIN en © 2006-2016 TomTom.
All rights reserved. This material is proprietary and the subject of copyright
protection, database right protection and other intellectual property rights
owned by TomTom or its suppliers. The use of this material is subject to the
terms of a license agreement. Any unauthorized copying or disclosure of
this material will lead to criminal and civil liabilities.

Met dank aan Véronique Aissani, Sophie Roques, Itziar Herrán

© Cartografie: Michelin

© Nederlandse tekst: Uitgeverij Lannoo, nv, Tiel, 2019

Het redactieteam heeft de grootste zorg besteed aan de samenstelling en de controle van deze gids. Maar omdat de gegevens voortdurend gewijzigd worden, moet de praktische informatie (prijzen, adressen, bezoeken, telefoonnummers, bezienswaardigheden, internetadressen...) worden beschouwd als een aanwijzing. Het is dan ook best mogelijk dat bepaalde info bij het verschijnen van deze gids niet helemaal correct of volledig is. Wij kunnen daar niet verantwoordelijk voor worden gesteld. Deze gids bestaat voor en door u; u bewijst ons dan ook een grote dienst door eventuele tekortkomingen of vergissingen te melden. Aarzel niet om ons uw opmerkingen en suggesties over de inhoud van deze gids mee te delen. Bij een eerstvolgende bijgewerkte editie zullen wij daar rekening mee houden.

Contactadres	De Groene Reisgids Uitgeverij Lannoo Kasteelstraat 97 B-8700 Tiel degroenereisgids@lannoo.be	De Groene Reisgids Uitgeverij Terra Lannoo bv Postbus 23202 1100 DS Amsterdam Zuid-Oost info@terralannoo.nl
---------------------	--	---

www.lannoo.com

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

D/2019/45/354 - NUR 512 - ISBN 978-94-014-5716-3