

Hogar del Pescador en Santurtzi El Correo

Description



- [Hogar Del Pescador Mandanga – Santurtzi](#)
- [Carta](#)
- [MÁS informaci3n](#)
- [Estudiantes Erasmus en Bilbao](#)

Content

Al llegar a su puerto pesquero, es muy probable que puedas ver la descarga de pescado fresco que, despu3s, se pone a la venta en la lonja, dentro de la centenaria Casa de Venta de pescado. Se trata de un edificio de 1916 que alberga, adem3s de la lonja, el restaurante Hogar del [hogardelpescadorsanturce.es](#) Pescador, la Oficina de Turismo y el Centro de Interpretaci3n del pasado marinero de la villa. Tambi3n hay visitas teatralizadas a cargo de Carmen, una pintoresca sardinera que representa, acompa±ada de otros personajes, la historia y las tradiciones de esta villa marinera.

Hogar Del Pescador Mandanga – Santurtzi

- Leer m3s Sigue siendo de los mejores restaurantes de Santurtzi, aunque tambi3n es de los m3s caros.
- Se trata de un edificio de 1916 que alberga, adem3s de la lonja, el restaurante Hogar del Pescador, la Oficina de Turismo y el Centro de Interpretaci3n del pasado marinero de la villa.
- Una vez llega a la rampa del puerto, se la sube a la embarcaci3n Karmengo Ama Birjina, de donde se iniciar3 su salida al Abra.
- Cada 16 de julio, los pescadores de Santurtzi llevan a hombros la imagen de la Virgen en una emotiva procesi3n que rinde homenaje a los arrantzales que han perdido la vida en el mar.

El Mandanga – Hogar del Pescador cuenta con una terraza acogedora donde puedes disfrutar de tus comidas y bebidas preferidas al aire libre. Especialistas en pescados a la parrilla como el besugo, txitxarro, lubina y, como no, las sardinas asadas en pleno puerto. Sin duda, Mandanga – Hogar del Pescador es una de las respuestas m3s s3lidas a la pregunta de d3nde comer en Santurtzi, sobre todo para los amantes del buen pescado. Es el lugar ideal para quien valora la calidad de una buena marisquer3a y el sabor aut3ntico de la parrilla por encima del lujo y la sofisticaci3n en el ambiente.

Carta

Las sardinas asadas, casi un emblema del lugar y de Santurtzi, son aclamadas por muchos comensales como las mejores que han probado. Sus especialidades incluyen una gran selecci3n de

mariscos y pescados frescos, cocinados a la perfección por sus chefs experimentados. Es toda una institución en el puerto de Santurtzi desde hace tres generaciones. Local con dos plantas, terraza en la cofradía de pescadores y decoración marinera. Sigue siendo de los mejores restaurantes de Santurtzi, aunque también es de los más caros. Leer más Sigue siendo de los mejores restaurantes de Santurtzi, aunque también es de los más caros.

Cada 16 de julio, los pescadores de Santurtzi llevan a hombros la imagen de la Virgen en una emotiva procesión que rinde homenaje a los arrantzales que han perdido la vida en el mar. Tras la gala, toca despedir a Mentxu; camina hasta el puerto pesquero donde se mete en una especie de tienda blanca. Y es que aparte de ofrecer visitas guiadas teatrales, consta con talleres marineros, catas comentadas, subastas y demás. Normalmente, cuando el tiempo acompaña, la gente suele sentarse en la hierba y tomar ahí el sol. La cocina es clásica, basada en productos de temporada, especialmente los pescados, hechos a la parrilla de carbón de encina.

MÁS INFORMACIÓN

Un detalle criticado de forma específica es la práctica de cobrar por el pan sin consultarlo previamente, simplemente dejándolo en la mesa. Aunque es una costumbre en algunos restaurantes, puede generar una mala impresión en el cliente que no está acostumbrado. Ya lo dice la letra de la clásica bilbainada, 'Bilbao y sus pueblos', 'sardinas, las de Santurce'. Desde hace 28 años el restaurante Hogar del Pescador, Mandanga, un restaurante cuyas tradiciones culinarias han pasado de mano en mano durante tres generaciones. También cuenta con una espaciosa terraza en el exterior, ideal para los días de verano.

Más información

Después podrás tomarte un descanso en alguna de las terrazas que encontrarás en torno a la vecina iglesia de San Jorge.

Estudiantes Erasmus en Bilbao

Directorio de restaurantes en España con información organizada por tipo de cocina y ubicación. La oferta incluye entrantes fríos y calientes que siguen la misma línea de comida tradicional. Son populares el pudding de cabracho, los pimientos rellenos de chipirón y las anchoas "mandanga" a la cazuela.

Santurtzi

Una imagen de la Virgen del Carmen, patrona de los pescadores y de Santurtzi, preside el puerto pesquero. Posiblemente uno de los sitios más reconocibles en Santurtzi; y es que es el puerto pesquero todavía mantiene su aspecto antiguo. Al lado se encuentra la Cofradía de los pescadores, donde hoy en día se vende pescado fresco.

Toda una gama de pescados a la parrilla acompañados de ajitos, toda una delicatesen. En Santurtzi, destacan los restaurantes especializados en mariscos y pescados frescos. Su principal atractivo reside en ofrecer pescados y mariscos de temporada llevados directamente a una gran parrilla que

domina la escena. La carta presume de clásicos de la cocina vasca marinera, donde el tratamiento del producto busca realzar su sabor natural sin artificios.

Category

1. hogardelpescadorsanturce.es

Date Created

6 à¹€à,jà,©à,²à,çà,™ 2026

Author

adminlx

default watermark