

BAR KUETO



ITSASONTZI

Barqueta de trigo rellena de langostinos, lechuga, txaka y salsa rosa.

Día sin pintxo: 6 por la tarde, sábado 7 y domingo 8 cerrado.

1

BAR EL-VI BY NAMI



BACALAO EN CUNA DE MAÍZ CON PASIÓN TRÓPICA

Base crujiente y dorada que contrasta con la suavidad del bacalao. Y sabores dulces y ácidos, con toques de maracujá, lulo y limón.

Día sin pintxo: jueves.

8

BODEGA CHARRO



FOCACCIA DE PULLED PORK

Focaccia de Pulled Pork con suave guacamole, salsa barbacoa casera y cebolla roja de Zalla.

Día sin pintxo: domingo.

16

BAR HARLEY



DELICIA CAMPESINA

Jamón, pollo, lechuga, maíz, limón y mahonesa.

Día sin pintxo: martes.

22

BAR LA RUEDA



CROQUET HETEREI DE TERNERA

Carne desmechada, huevo cocido, bechamel y comino.

Día sin pintxo: lunes.

2

BODEGA LAS CEPAS



CROCANTI DE CARRILLERA SOBRE LASAÑA DE MANZANA Y QUESO

Carrillera, manzana, queso, crema, pan tostado, miel, frutos secos y brotes germinados con salsa de Pedro Ximénez. No acto veganos ni celiacos.

Días sin pintxo: domingo.

9

BAR RENU



DELICIA AL PEDRO XIMÉNEZ CON NUBE DE PATATAS Y JARDÍN DE BROTES

Solomillo de ternera, patatas, mantequilla, leche, vino Pedro Ximénez, azúcar, brotes comestibles. No apto para veganos ni para celiacos.

Día sin pintxo: lunes.

16

BAR LA OLA



CÓNCLAVE

Crujiente de pan, omelet de txipiron, merluza, crema de tomate seco con orégano, salsa verde, papel de arroz, puerro y lima.

Día sin pintxo: miércoles.

23

TERRACO



LA ESPUELA

Pan tostado, rulo de queso de cabra rebozado, champiñones, mermelada de fresa y cebolla caramelizada.

Día sin pintxo: domingo.

3

BAR TRES GLOBOS



CHAMPIÑONES GRATINADOS CON SALSA 4 QUESOS

Champiñones, carne picada y beicon, cebolla, queso y nata.

Día sin pintxo: lunes.

10

EDUR MENDI



MERLUYAKI

Crema de merluza con verduras, fideos en salsa teriyaki y frutos del mar. No apto para veganos ni celiacos.

Día sin pintxo: domingo.

17

DÚPLEX



TARTAR DE SALMÓN AHUMADO

Tosta de pan, salmón ahumado, huevas, mostaza, lima, orégano, soja, aguacate y cebolla.

Días sin pintxo: martes.

24

METRO CAFÉ



CÓMEME EL DONUTS

Patata, harina de trigo, sal, aceite, pollo, pimiento, cebolla, salsa tomate casera, bechamel trufa y crujiente de grana padano.

Día sin pintxo: domingo.

4

CAFETERÍA LA IBERIA



UNA FLOR LLAMADA IBERIA

Berenjena en tempura, brandada de bacalao, miel de Brezo y frambuesa. No apto para celiacos, ni veganos.

Día sin pintxo: domingo.

11

SESTAO PALE ALE



COCKTAIL NUPCIAL

Esfera de maíz rellena de muselina de txangurro, huevo y salsa siracha, con txupito de sorbete de limón.

Día sin pintxo: domingo.

18

BAR PERFIL



TRAKA BOMBÓN

Queso cremoso con virutas de jamón al Pedro Ximénez bordeado de frutos secos.

25

BAR AMARANTOS



UKITU GORRIA

Morcilla de Burgos con toke picanton, coronada con mermelada de piquillos sobre cama panadera.

Días sin pintxo: domingos tarde y lunes cerrado.

6

BAR PALAS



HOJALDRITO TXIN PUN

Hojaldre relleno de solomillo de cerdo, queso, foie, toque de mostaza. Semillas de sésamo, hierbas provenzales y compota de manzana.

Día sin pintxo: domingo.

12

BAR MAYTE



SENTIMIENTO VERDINEGRO

Calabacín relleno de carrillera con parmentier de trufa.

Día sin pintxo: domingo.

19

CAFETERÍA HAMBURGO



LANGOSTINO CRUJIENTE CON MANGO

Mermelada de mango, curry, pimienta trocitos de mango.

Día sin pintxo: martes.

26

OTXANDIANO TABERNA



ATXIKI

Scrocchiarella, berenjena y otras verduras, con costilla asada a baja temperatura y queso.

Día sin pintxo: lunes.

6

CAFETERÍA JAI ALAI



MEJILLÓN RELLENO

Mejillón, langostino, bechamel ajo y perejil rebozado en pan rayado.

Días sin pintxo: lunes y martes tarde.

13

MESÓN ALBERTO



BACALAO CON SABORES DE BIZKAIA

Taco de bacalao sobre piperrada, bañado en pil pil y bizkaína, acompañado con salsa del piquillo y refrito de ajo y perejil, con un toque de ajitos crujientes y sal maldon al carbón. No apto para veganos, celiaco si.

Días sin pintxo: domingo tarde.

20

BOGA BOGA



TXIKI BROCHETA BOGA

Cerdo crujiente con panko, salsa mostaza y miel, cebolla caramelizada con barbacoa coreana y su tosta de pan.

Día sin pintxo: lunes.

27

O'RYAN



EL BALÓN DEL RIVER

Jugosa albóndiga de carne sobre colchón de puré de patata especiada.

Día sin pintxo: jueves tarde y domingo.

7

BAR EL VOLANTE



EMPANADAS DE BIGOTE

Harina de trigo, patatas, cebolla, pimiento verde, ajo, sal, huevo cocido, pimienta, pollo o carne de vaca y caldo de verduras.

Día sin pintxo: lunes.

14

ESTACIÓN LOS HERMANOS



CAUSA LIMEÑA

Patata, mayonesa, pollo, huevo, ajo amarillo. No apto para celiacos ni vegetarianos. Picante.

Día sin pintxo: sábado.

21

BAR EGOKI



LANGOSTINO DE COLA ROJA

Langostino, bonito, guindilla, cebolla, lechuga, pimiento rojo del piquillo, mahonesa, perejil y pan.

28

SESTAO KO XVIII. Pintxo

LEHIAKETA

2025
EMAN BOTOA
PINTXORIK ONENARI
VOTA AL MEJOR PINTXO

EKAINA
5-14
JUNIO

SARI BANAKETA
ENTREGA DE PREMIOS
PLAZA SAN PEDRO
ENPARANTZAN
EKAINAK 14 JUNIO
ORDUA 14:00 H.

Sestao
Udako
Ayuntamiento

!TXIKI CHEFI!
TALLER DE TALOS

De 11:00 a 14:00 h. Plazas limitadas.
!Diversión y aprendizaje garantizados para los más pequeños!

TXIKI CHEFI
TALO TALLERRA

11:00etarik 14:00etara. Plaza mugatuak
Txikienentzat dibertsioa eta ikaskuntza bermatuta!

Pintxo eskuragarri egon behariko du 12:30etatik
14:30era eta 19:00etik 22:00etara.
El pintxo debera estar disponible en horario de
12:30 a 14:30 h. y de 19:00 a 22:00 h

Miguel de Cervantes, 13

Vía Galindo, 5

Manuel Andrés, 10

Gran Vía, 12

Vicente Blasco Ibañez, 26

Gran Vía, 3 trasera (Pl. del Orfeón)

Los Baños, 5

Villar y Villate, 2

Vicente Blasco Ibañez, 14

Manuel Andrés, 7

Iberia, 8

Manuel Andrés, 5

Plaza Conde Balmaseda, 3

Lorenzo Llona, 2

Villar y Villate, 2

Manuel Andrés, 7

Gran Vía, 3

Plaza San Pedro, 7

Manuel Andrés, 6

Villar y Villate, 11

Vicente Blasco Ibañez, 28

Vicente Blasco Ibañez, 20

Iparaguire, 7

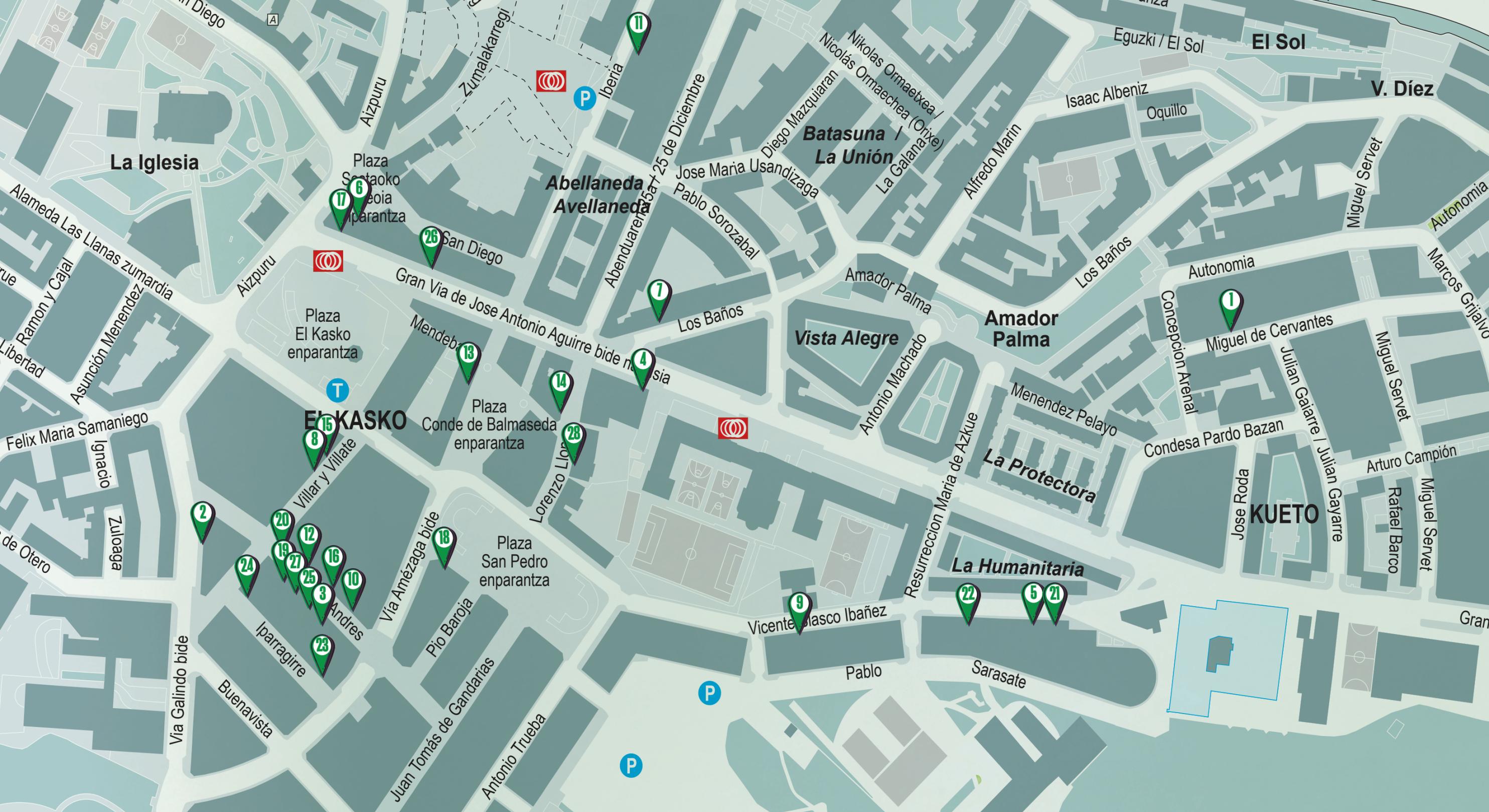
Iparaguire, 1

Manuel Andrés, 8

Gran Vía, 5

Manuel Andrés, 8

Lorenzo Llona, 5



PIDE EL PINTXO DEL CONCURSO

Relena tus datos, vota al mejor pintxo y entrarás en el sorteo de un vale de 100€ para consumir en los establecimientos hosteleros participantes. Para poder participar en el sorteo, será necesario reunir al menos 4 sellos diferentes de los establecimientos participantes en el concurso de pintxos 2025. Último día de entrega de papeletas, el 13 de junio hasta las 14:30 h. en los establecimientos participantes. El 14 de junio en la plaza San Pedro a las 14:00 se hará entrega de premios a los pintxos ganadores. Así mismo se procederá al sorteo de 2 vales de 100€.



ESKATU LEHIAKETAKO PINTXOA

Bete zure datuak, eman botoa pintxorik onenari, eta parte hartzen duten ostalaritza-estabiezimenduetan kontsumitzeko 100 euroko balearen zozketan sartuko zara. Zozketan parte hartu ahal izateko, 2025eko pintxo lehiaketan parte hartzen duten establezimenduen 4 zigilu bildu beharko dira gutxienez. Boto-paperak emateko azken eguna: ekainaren 13a, 14:30ak arte, parte hartzen duten establezimenduetan. Ekainaren 14an, 14:00etan, pintxo irabazleei sariak banatuko zaizkie San Pedro plazan. Era berean, 100 euroko 2 txartel zozketatuko dira.