

PINTXOS I SAN SEBASTIAN

5 TAPASBARER

Tapas i Baskerlandet hedder pintxos – en form for pindemadder, hvor langt de fleste serveres på et lille stykke brød. At spise *pintxos* er en tillidsag, barenne stiller fade frem med pintxos på, og så er der høflig selvbetjening. Når man er færdig, fortæller man selv tjeneren, hvad man har spist, mens nogle steder samler tandstikkerne sammen fra pindemadderne. Badebyen San Sebastian byder på et stort og varieret udbud af barer, der serverer pintxos – her er 5 af de bedste.



EL TAMBORIL

Tæt på byens gamle lukkede torv, Plaza de la Constitución, ligger denne lille familieejede bar, der er tæt knyttet til San Sebastians traditioner. *El Tamboril* betyder trommen, som det fremgår af decorationen i de blyindfattede ruder mod gaden. Familien Martínez har i generationer serveret traditionelle pintxos, og specialiteten her er friske champignon stegt med hvidløg – *champiñones*. En anden enkel og velsmagende specialitet er peberfrugter med kød, *pimientos con carne*.

[Calle Arrandegi 2, ved Plaza de la Constitución](#)

CASA UROLA

En moderne indrettet og lys bar med moderne tapas. Specialiteten her er friske bønner skåret i strimler med torsk og fond, en usædvanlig lækker og kontrastfyldt smagsoplevelse – *vainas con bacalao*. Det samme gælder blæksprutte med bacon – *pulpo con bacon* – og tartaleta de hongos, tartelet med svampestuvning.

[Calle Fermin Calbetón 20](#)



LETE TABERNA

El Lete ligger få skridt fra La Cepa, og her skifter stemningen til et lyst lokale med masser af træ: egetræsborde og i det hvælvede restaurationslokale bag baren er der lagt planker i hvælvingerne. Køkkenet er også utraditionelt, men alligevel er den mest populære ret traditionel: *pluma ibérica*, en særlig udskæring fra iberiske sortfodssvin. En anden overraskelse er den efter spanske forhold ret stærke *alegría*, hvor tjeneren plejer at advare "very hot".

[Calle 31 de Agosto 22](#)

BORDA BERRI

I denne lille bar står der normalt ingen pintxos fremme – alt skal bestilles. Stedet er meget populært blandt yngre *donostiarras*, som indbyggerne i San Sebastian kaldes, og på varme aftener står mange og spiser på gaden. *Falso risotto con queso idiazabal* er en meget lækker risret med den lokale friske fåreost, der ikke produceres hele året – forår og tidlig sommer er den sikreste tid at få frisk idiazabal på. Ellers er Borda Berri leveringsdygtig i *carrillera de ternera* (kalvekæbe).

[Calle Fermin Calbetón 12](#)



LA CEPA

Det dybe, halvmørke rum med skinker hængende i loftet over baren huser en familiedrevet restaurant med fokus på gode råvarer. Den mest populære pintxo her er ansjoser med hakket løg, *anchoas recién hechas*. Bagefter er *croqueta de jamón y queso fundido*, krokette med skinke og smeltet ost, klart værd at sætte tænderne i. Eller fortsat med en *pulpo a la gallega*, otte-armet blæksprutte med paprika.

[Calle 31 de agosto 7](#)