

Amatxi, el primer delivery de tortillas de patata en Bilbao abre sus puertas

Bilbao se enorgullece de ser una ciudad con una gastronomía única y diversa, y ahora cuenta con una nueva adición a su escena culinaria: Amatxi, el primer delivery de tortillas de la ciudad con ingredientes de proximidad y calidad, cuya esencia es la cocina vasca de toda la vida, "la de nuestras amamas"

La tortilla de patata es un elemento clave de la identidad y de la cultura vasca, y el nuevo local ha logrado capturar la esencia de este plato en cada bocado reinventando la forma de consumirlo. El reto de Amatxi era convertirse en la primera marca digital, que a golpe de clic entrega en tan solo 30 minutos una tortilla de primera división para degustar caliente en cualquier sitio, ya sea en casa o en la oficina.

Aunque Amatxi ofrece opciones para cenar en el lugar, su enfoque principal está en el delivery first y el takeaway. En un mundo en el que la comida rápida y poco saludable está en todas partes, buscan ofrecer una alternativa saludable y sabrosa. Desde su propia web, Amatxi Tortillas, ya se pueden pedir sus tortillas a domicilio a cualquier punto del centro de Bilbao y 5 km a la redonda, aunque en breve planean ampliar el área de reparto.

No se sabe si es cierta la leyenda que cuenta que la tortilla de patatas la inventó Tomás de Zumalakarregi mientras sitiaba la villa de Bilbao. Pero aunque este delicioso plato no haya nacido en Bilbao, lo cierto es que en la villa se pueden encontrar algunas de las mejores tortillas. Así lo cuentan los fundadores de Amatxi, "puede que la tortilla de Bilbao no haya nacido en Bilbao, pero la más rica está aquí".

Si bien el listón estaba muy alto, el equipo de Amatxi ha perfeccionado su técnica logrando crear una de las mejores tortillas para pedir a domicilio de Bilbao. El secreto de su éxito radica en la calidad de sus ingredientes ecológicos, frescos y de la zona: patata alavesa de calidad suprema, huevos camperos de gallinas felices, aceite de oliva virgen extra y una pizca del cariño de ama.

La inspiración detrás Amatxi es la esencia de la cocina vasca de toda la vida, las recetas tradicionales que van pasando de generación en generación y la pasión de los vascos por los productos de su tierra. El nombre de la marca es en sí un homenaje a las mujeres que han elevado a otro nivel la gastronomía vasca, todas las amas y amamas que dedicaban tiempo a cocinar a fuego lento, con mimo, con paciencia y con ingredientes naturales, frescos y locales.

En el menú de Amatxi: tortillas de patata para todos los paladares

El equipo de Amatxi ha logrado, siguiendo los pasos e instrucciones de la receta de siempre, una tortilla de patata con actitud: un bocado lleno de sabor, jugosidad, con la patata en su punto exacto y equilibrio entre todos los ingredientes. Amatxi ofrece distintas versiones de su tortilla para satisfacer todos los paladares, incluso los sincebollistas: tortilla con cebolla, sin cebolla, con chorizo Joselito, con

alegría riojana y con trufa. También hay una opción para los amantes del pan y del fútbol, porque Amatxi es de Bilbao y del Athletic. Una Burger de jugosa tortilla entre pan etxeko de masa madre para disfrutar los mejores partidos en la catedral.

Además, el local proporciona los complementos perfectos para degustar en una mesa junto a una tortilla: pan de masa madre, embutidos Joselito y una tarta de queso casera que no deja a nadie indiferente.

Cuando se pide una tortilla de Amatxi, esta llega a casa calentita, como si estuviera casi recién hecha y en una caja preparada para que la tortilla llegue en perfecto estado. Perfecta para disfrutar al momento con amigos o en familia. Su único postre, a tarta de queso horneada y casera, con el equilibrio perfecto entre suavidad y cremosidad, y, lo mejor, en formato individual para no tener que compartirla.

En resumen, el restaurante Amatxi de Bilbao es un lugar que merece la pena visitar. Ya sea para el que esté buscando una opción de comida rápida saludable o para el que simplemente quiera probar una auténtica tortilla de patata, este nuevo establecimiento no le decepcionará.

Además, desde el jueves 23 de febrero, ya se pueden disfrutar de sus pintxos de tortilla en el local, ¿por qué no probarlo hoy y degustar la esencia de la cocina vasca de toda la vida?

Datos de contacto:

Amatxi
946 03 26 76

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>