
perretxiCo

En los medios



PerretxiCo, de Vitoria al Bernabéu

En 2013, Josean Merino abrió un bar actualizado de pintxos y tapas en Vitoria. Lo bautizó con el nombre PerretxiCo, marca y concepto con los que, en abril de 2019, llegó a...

E EXPANSION / Nov 11, 2025

PerretxiCo, de Vitoria al Bernabéu

MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO 11 NOV. 2025 - 01:25



Nuevo espacio de PerretxiCo dentro de Bernabéu Market. EXPANSION

- ➡ Bernabéu Market: así será el multiespacio gastronómico en el estadio del Real Madrid
- ➡ PerretxiCo elige Chueca para abrir su cuarto restaurante en Madrid

Josean Merino impulsa el crecimiento, tras abrir en el estadio del Real Madrid.

En 2013, **Josean Merino** abrió un bar actualizado de pintxos y tapas en Vitoria. Lo bautizó con el nombre **PerretxiCo**, marca y concepto con los que, en abril de 2019, llegó a Madrid. Fue el eje para crecer con **Grupo Hirviendo**, empresa de la que es propietario con su mujer **Estíbaliz Pérez**. **Un obrador central permite estandarizar la producción de algunos de sus pintxos y platos para sus tabernas** con las que busca "ser el mejor bar del barrio sin ínfulas, ni pretensiones".



Qué se come en el Bernabéu: nuevo mercado con la tortilla de Casa Dani, ostras de Normandía y jamón del bueno

El estadio del Real Madrid acaba de abrir un espacio gastronómico de 3.000 metros cuadrados con 17 puestos de comida

El País / Nov 6, 2025

Desde esta semana, Madrid tiene un nuevo mercado gastronómico: Bernabéu Market. Se trata de un espacio de 3.000 metros cuadrados, bajo la puerta 45 del estadio, que reúne —de momento— 17 puestos de comida, con la intención de alcanzar la veintena en las próximas semanas. La expectación ante esta apertura es elevada, [como todo lo que rodea al recinto deportivo del Real Madrid, convertido en un icono turístico de la ciudad](#). Según los datos de la última memoria del club, presentada a los socios, el Real Madrid registró una cifra récord de 1.230.000 visitantes durante la temporada 2023-2024 (más de 4.000 personas al día).

“El Bernabéu es un lugar emblemático, visitado por tanta gente como la que acude al Museo del Prado, y teníamos que estar aquí. Es nuestra primera experiencia en un mercado de estas características”, explica Estibaliz Pérez, socia de Perretxico, conjunto de tabernas que pertenecen al grupo Hirviendo, originario de Vitoria. Acaban de abrir al público un espacio de 30 metros cuadrados, con un mostrador donde ofrecen un surtido de pinchos, entre ellos la estrella de la casa: el donut de cocido vasco en dos vuelcos (8,50 euros).



Donut de cocido en dos vuelcos de Perretxico, con masa salada rellena de carne, garbanzos y verdura, acompañado de su caldo. SAMUEL SANCHEZ

siete Caníbales



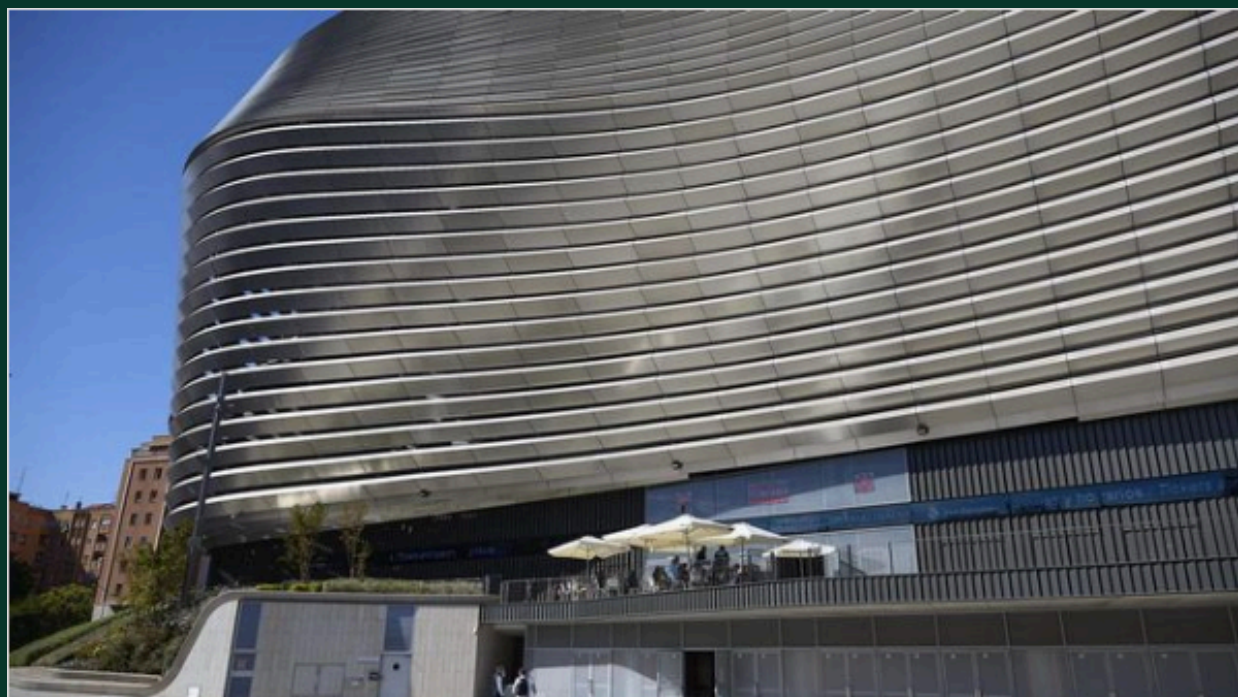
La Taberna Ollauri, ganador del Delantal de Oro

Taberna de Ollauri obtuvo el Delantal de Oro por el pincho Buñuelo de queso Camerano y cuello de cordero.

76 7 Caníbales / May 31, 2022

La Taberna de Ollauri (Ollauri) fue el ganador del Delantal de Oro del XX Concurso de Pinchos de La Rioja, organizado por el gobierno de esta comunidad y celebrado el pasado sábado, 28 de mayo. El Delantal de Plata fue para el Bar Perretxico (Logroño) y el de Bronce para el bar La Arrancadilla (Logroño). Las menciones Pincho Tradicional, Pincho Producto Riojano y Pincho Popular fueron para los bares Bueno, bueno (Logroño), Akela (Logroño) y 5 Pesos (Logroño), respectivamente. Los Palillos de honor, el premio homenaje, fue para el bar Gurugú (Logroño).

Taberna de Ollauri obtuvo su premio por el pincho Buñuelo de queso Camerano y cuello de cordero. Perretxico por Perretxico, elaborado con talo de maíz, manitas de cerdo, jamón y panceta curada de cristal. Y la Arrancadilla por Amparo, una receta con leche, mantequilla, harina, azúcar, huevos, plancton, chipirones, tinta de calamar, aceite y lima.



El Bernabéu Market abre este martes tras una inversión de ocho millones

El nuevo espacio gastronómico del estadio del Real Madrid reúne 17 restaurantes y tiendas gourmet, con marcas como Joselito, Casa Dani o perretxiCo

La Razón / Nov 4, 2025

Entre los nombres que conforman su oferta destacan **Joselito, Casa Dani, Beata Pasta, perretxiCo, Divorare, Escudella Arroz y Más**, así como Malvón Olsen, A Feira Pulpería, Manteca Burgers o Kebah!. También estarán presentes Greta La Vinagreta, Turrónes 1880 y Ostras Sorlut, además de una destacada oferta líquida con Mahou como cerveza oficial y The Wine Shop, que incorpora una cava mecánica giratoria con 200 referencias de vino y quesos artesanos de Flores de Queso.

El consejero delegado de Baldoria Group, **Ciro Cristiano**, ha expresado su satisfacción por llevar su concepto Beata Pasta al estadio. “Es un paso especial en nuestra historia. Crecer con el fútbol y poder estar en el templo mundial del deporte con nuestra pasta es un sueño hecho realidad”, ha declarado. En la misma línea, **Josean Merino**, chef y consejero delegado de Grupo Hirviendo, ha mostrado su “ilusión” por llevar sus tabernas perretxiCo a una ubicación “tan especial e importante”.



El Bernabéu Market abre sus puertas: el nuevo espacio gastronómico del estadio del Real Madrid

Madrid vuelve a saborear la innovación. Este martes abre sus puertas el Bernabéu Market, el nuevo distrito gastronómico del estadio del Real...

 Telemadrid / Nov 4, 2025

Un escaparate de sabores en el estadio madridista

Entre los operadores destacan los ibéricos de **Joselito**, las tortillas de **Casa Dani**, las tabernas vascas de **perretxiCo**, la pasta artesanal de **Beata Pasta** y las hamburguesas de **Manteca Burgers**. También estarán presentes A Feira Pulpería, Kebah!, los encurtidos de Greta La Vinagreta, los turrone de 1880 y las Ostras Sorlut.



El Bernabéu Market abre sus puertas: nueva oferta gastronómica en el

El mercado gastronómico 'Bernabéu Market', que estará ubicado en el renovado estadio del Real Madrid, abre sus puertas en un espacio en el que se reunirán restaurantes y tiendas gourmet

id idealista/news / Nov 4, 2025

De la misma opinión es **Josean Merino**, chef y consejero delegado de Grupo Hirviendo, que también ha mostrado a *Europa Press* su "ilusión" por llevar sus tabernas perretxiCo a una ubicación "tan especial e importante" como es el Bernabéu. "Siempre habíamos soñado con algo así y es como ver un sueño hecho realidad", ha asegurado.



Bernabeu Market / Desarrolla

"Esta apertura nos plantea posicionar nuestra marca en un contexto diferente al que estamos habituados, con vecinos muy potentes y con una exposición al público internacional que nos parece apasionante. Vamos a estar a la altura y mucha gente que todavía no nos conocía nos va a poner en el mapa gracias al Bernabéu Market", ha celebrado.

Abre el Bernabéu Market: todo lo que debes saber sobre el estadio gastronómico del Real Madrid

Con más de 3.000 metros cuadrados, el nuevo espacio gastronómico contará inicialmente con 17 establecimientos y un aforo de 1000 comensales. Se accederá a través de la Puerta 57 del Estadio Santiago Bernabéu.

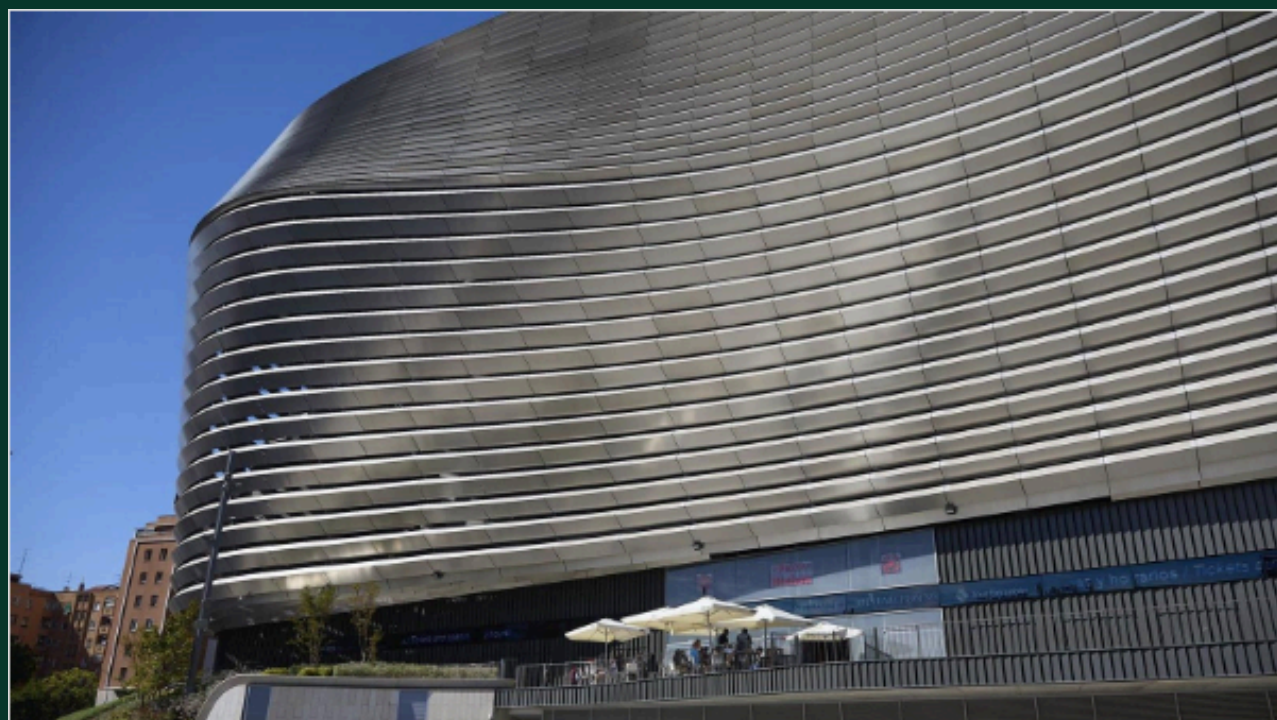


Plaza Mahou en el estadio Santiago Bernabéu

Entre los espacios confirmados destacan:

- Malvón Olsen
- A Feira Pulpería
- Manteca Burgers
- Kebah!
- Los embutidos de Joselito
- Greta La Vinagreta
- Turrónes 1880
- Chocolatería 1902
- Ostras Sorlut
- Beata Pasta
- PerretxiCo
- Divorare
- Escudellar Arroces
- Casa Dani
- Kogumi
- Taberna Toca Madera
- Plaza Mahou
- The Wine Shop, que incluirá la selección artesana de Flores de Queso
- **Starbucks**, con oferta de los dulces de Balbisiana, Novo Mundo, Cookie Lab

Con esta apertura, el coliseo blanco culmina su revolución gastronómica en pleno distrito financiero de Madrid. El Bernabéu Market se suma así a los ya consolidados Puerta 57, Arzábal Bernabéu y KO by 99 Sushi Bar, completando un ecosistema gourmet que refuerza la identidad del templo deportivo tras su completa renovación.



El Bernabéu Market abre sus puertas como nuevo distrito gastronómico

El Bernabéu Market abre sus puertas en el Santiago Bernabéu, ofreciendo 3.000 m² de experiencias gastronómicas. Un nuevo referente culinario en Madrid.

 MADRID ACTUAL / Nov 4, 2025

Una propuesta variada y reconocible

La dirección del Bernabéu Market recae en Inés de Marichalar y de Corral, ex subdirectora del Mercado de San Miguel, con Anxo García como director general desde Restanima. Bajo su gestión se desplegará una oferta diversa, con marcas ya asentadas como Malvón Olsen, A Feira Pulpería, Casa Dani, Beata Pasta o perretxiCo, entre otras. También estarán presentes operadores gourmet como Joselito, 1880, Greta La Vinagreta y Ostras Sorlut.



EL ALMA DE LAS TABERNAS VASCAS CONQUISTA EL BERNABÉU MARKET CON PERRETIXICO

El eje Castellana-Chamartín está en plena ebullición. La escena gastronómica de Madrid tiene un nuevo epicentro, y se llama Bernabéu Market. Este recién inaugurado templo del buen comer, situado bajo la puerta 54 del estadio, promete...

Vida&Style Magazine / Dec 23, 2025



El eje Castellana-Chamartín está en plena ebullición. La escena gastronómica de Madrid tiene un nuevo epicentro, y se llama Bernabéu Market. Este recién inaugurado templo del buen comer, situado bajo la puerta 54 del estadio, promete ser el punto de encuentro de la capital. Y en un espacio tan vibrante, no podía faltar una de las barras más laureadas del país: la taberna vasca perretxiCo acaba de aterrizar. Detrás de este proyecto están el chef Josean Merino y la hostelería Estibaliz Pérez (Grupo Hirviendo), una pareja que sabe más que nadie sobre el «culto a la barra». Su misión es exportar la esencia de las tabernas del norte: ese ambiente alegre, disfrutón y con fundamento, donde la cocina en pequeño formato se convierte en alta gastronomía.

Con su llegada a Madrid, perretxiCo trae una propuesta centrada en pintxos, platos y raciones que miran al origen, pero siempre con esa vuelta de tuerca que los ha hecho inconfundibles. No es una taberna más; es un local que acumula premios y reconocimientos nacionales. Quienes se acerquen a su nuevo espacio en el Bernabéu Market deben ir con una lista de imprescindibles. Para empezar, su mítica **ensaladilla rusa con bonito del norte**, reconocida por el prestigioso congreso San Sebastián Gastronomika como una de las diez mejores de España. Le sigue de cerca una de sus creaciones más atrevidas y aplaudidas: el **donut de cocido vasco en dos vuelcos**, una genialidad que revisa el recetario de cuchara y que se alzó con el segundo puesto en el Concurso Nacional de Cocidos del Siglo XXI. Pero no todo son premios pasados. La carta introduce nuevas delicias como el **bríoche de cerdo asado**, un bocado jugoso de carne cocinada lentamente en su jugo, servida en un pan esponjoso con el toque justo de mantequilla. O la sencillez elevada a arte en su **Anchoa Ortiz con mantequero y tomate**.



Sin embargo, si hay un plato que conecta con la memoria de las tabernas alavesas, esa es la **tortilla manchada de bacalao al pilpil**. Inspirada en una receta original de 1959, combina a la perfección la untuosidad del huevo con la intensidad del bacalao y la mítica emulsión vasca de ajo y aceite. Para beber, la apuesta es clara por el origen. Cobran un protagonismo especial las **sídras y txakolís** de distintas denominaciones, una declaración de intenciones que ya se ha convertido en un imán para los amantes de estos vinos, tan singulares y poco frecuentes en la capital. Este es el séptimo local de un grupo que ha sabido ganarse a pulso el favor de la crítica y el público, acumulando un Solete de la Guía Repsol, el premio a la Mejor barra de pintxos de España y múltiples galardones de vanguardia e innovación. Ahora, integrados en el vibrante Bernabéu Market, su barra promete ser la nueva embajada del sabor vasco en Madrid.



Estíbaliz Pérez y su restaurante perretxiCo: una dupla invencible en la escena gastronómica vasca

La historia de Estíbaliz Pérez es un testimonio vibrante de pasión y dedicación en el mundo culinario vasco. Más información: El restaurante de Vitoria que se hizo famoso por sus pinchos de huevo que explotan en boca

 El Español / Mar 17, 2025

Medio

ELESPANOL.COM
Usuarios únicos: 37.000.000

Fecha

18/03/25

Estíbaliz Pérez y su restaurante perretxiCo: una dupla invencible en la escena gastronómica vasca

La historia de Estíbaliz Pérez es un testimonio vibrante de pasión y dedicación en el mundo culinario vasco.



Hace dos décadas, Estíbaliz Pérez, descubrió su vocación por la [hostelería](#), fue un amor a primera vista que la impulsó a construir un negocio de sabor y éxito. Su trayectoria es un ejemplo de cómo la pasión, combinada con el trabajo duro y la dedicación, puede llevar a la creación de un legado duradero en el competitivo mundo de la gastronomía.

Lo que comenzó como un trabajo a tiempo parcial se convirtió en el motor de su vida. Junto a su marido, **Josean Merino**, Estíbaliz se sumergió en la gestión de

Medio
ELECONOMISTA.ES
Usuarios únicos: 10.546.000

Fecha
25/04/25



Los tres pintxos de PerretxiCo más disfrutones: homenaje a la cultura de barra (por menos de 15 euros)

Con diez años de recorrido gastronómico y devoción por la cultura de barra y las sidrerías vascas, PerretxiCo y el chef Josean Merino presentan su oferta de pintxos inspirados en el recetario tradicional de País Vasco.

 elEconomista.es / Apr 24, 2025



Bernabeu Market abre sus puertas con una oferta de marcas consolidadas y emergentes del sector

El Estadio Santiago Bernabéu refuerza su apuesta por el ocio y la restauración con la inauguración de Bernabéu Market.

Restauración News / Nov 12, 2025

Medio

RESTAURACIONNEWS.COM
Usuarios únicos: NO APARECE
EN EL OJD

Fecha
13/11/25

perretxiCo y Beata Pasta tendrán su espacio en Bernabeu Market

Entre las aperturas más destacadas figuran **perretxiCo** y **Beata Pasta**, dos marcas de restauración con presencia consolidada en Madrid que se incorporan a este nuevo enclave gastronómico.

perretxiCo, del chef **Josean Merino** y la hostelera **Estibaliz Pérez**, suma así su **séptima taberna** y refuerza su expansión nacional con un espacio que combina **pintxos** y **cocina vasca contemporánea**. Entre sus propuestas más reconocidas figuran la **ensaladilla rusa con bonito del norte**, incluida entre las diez mejores de España según San Sebastián Gastronomika, y el **donut de cocido vasco en dos vuelcos**, finalista en el Concurso Nacional de Cocidos del S. XXI. Su oferta se completa con clásicos de barra como la **tortilla manchada de bacalao al pilpil** y una selección de **sidras** y **txakolís** que reivindican la identidad alavesa de la enseña.



Por su parte, el grupo **Baldoria**, liderado por el empresario napolitano **Ciro Cristiano**, inaugura en el Bernabéu un nuevo espacio **Beata Pasta**, en formato **smart y take away**. La enseña, presente también en Gran Vía, Princesa, Callao y Bilbao, ofrece **pasta fresca elaborada al momento con ingredientes 100 % italianos**. Su carta incluye platos emblemáticos como *tagliatelle bolognese*, *pappardelle al ragú napolitano*, *pistacho love* o *cacio e tartufo*, junto a pizzas napolitanas y postres tradicionales como *tiramisú* y *cannoli siciliano*.

Con esta inauguración, el Santiago Bernabéu consolida su papel como **nuevo polo gastronómico de la capital**, integrando **marcas reconocidas del sector de la restauración organizada** y nuevos conceptos que combinan calidad, experiencia de marca y diversidad culinaria.

Expansión



Bernabéu Market: así será el multiespacio gastronómico en el estadio del Real Madrid

Convertir el estadio Santiago Bernabéu en un destino gastronómico con una variedad de propuestas para todos los gustos y bolsillos ha sido uno de los objetivos de la...

E EXPANSION / Oct 30, 2025

Medio
EXPANSION.COM
Usuarios únicos: 6.000.000

Fecha
31/10/25

Mil comensales

¿Qué es y qué se comerá en Bernabéu Market? Con capacidad de hasta **1.000 comensales**, este 'hub' de tres mil metros cuadrados acoge una **sucesión de puestos de diferentes chefs y marcas** de hostelería, que suman hasta veinte operadores que ofrecen distintos estilos de cocina. "**Macroespacio en torno al buen comer y beber**", se presenta un espacio de look contemporáneo, con barras —cada operador tiene la suya con banquetas—, puestos y **zonas comunes para comer**, al estilo de mercados 'gastro' surgidos en los últimos años, y con un **mix de oferta dulce y salada, además de café o cerveza**.



Funcionará de **lunes a domingo con horario de 10.00 a 00.00**, salvo, eso sí, **los días de partido** en los que el multiespacio cerrará dos horas antes del encuentro, durante el mismo y una hora después, espacio temporal en el que **dará servicio VIP al Real Madrid**.



El cocido madrileño, esa grandeza de sabores de casa que rinde homenaje al recetario clásico: esta es nuestra selección

El cocido madrileño es patrimonio de la ciudad. Una receta de múltiples interpretaciones, en dos o en tres vuelcos, que celebra el próximo 27 de febrero su día grande.

 elEconomista.es / Feb 18, 2025

Seguimos de la mano de **Josean Merino, chef de tabernas perretxiCo**. Inspirado en la esencia del cocido, garbanzos, carne y verduras, Merino innova con su donut de cocido en dos vuelcos. Un bocado único disponible en las cartas de perretxiCo de Vitoria, Madrid y Logroño. Se trata de un cocido de garbanzos tradicional, con todos sus sacramentos cuyo caldo se elabora despacito durante más de 8 horas, esto hace que sea muy limpio y sabroso. El donut, que revisa este clásico y lo actualiza, fue finalista en el Concurso de España de cocidos del SXXI y en la Semana Grande del Pintxo de Álava. **En perretxiCo.es**



Medio
ELECONOMISTA.ES
Usuarios únicos: 10.546.000

Fecha
19/02/2025

VOGUE SPAIN



Las mejores gildas de Madrid: la ruta definitiva para un aperitivo perfecto

Ya sea de anchoa o de boquerón, tus gildas favoritas están en la capital y te dejamos la ruta ideal para que puedas probarlas

Vogue España / Feb 11

Medio
VOGUE.ES
Tirada: 110.990

Fecha
12/02/2026

PerretxiCo

PerretxiCo es una taberna con origen en Vitoria que ha aterrizado en **cuatro puntos diferentes de Madrid** y se ha consolidado como una parada imprescindible en la que probar este delicioso pincho. Con una **carta al puro estilo vasco**, como no podía ser de otra manera, incluye la **gilda (tradicional o de queso)**, que viene incluida también en su **Menú Degustación de Pintxos**.





El cocido madrileño, patrimonio cultural: aquí algunos templos donde...

Si hay un plato que encarne la esencia de Madrid, ése es el cocido madrileño, una joya gastronómica que...

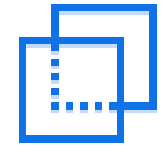
ep europapress.es /

Medio
EUROPAPRESS.ES
Usuarios únicos: 12.900.599

Fecha
24/02/2026

Los que prefieran degustar este plato en un formato diferente, en **Tabernas Perretxico** sorprenden a sus comensales con su icónico **donut de cocido en dos vuelcos**, que es un cocido de garbanzos tradicional, con todos sus sacramentos cuyo caldo se elabora despacito durante más de ocho horas, lo que permite que sea más limpio y sabroso. Además, el toque divertido de esta propuesta llega con la masa de donut que envuelve el cocido manteniendo la esencia que enamora al paladar.





Día Internacional de la Mujer 2025: Liderazgo femenino en la gastronomía y la hostelería

El 8 de marzo se celebra el Día Internacional de la Mujer, una fecha para reconocer el talento, el esfuerzo y el liderazgo de mujeres que están transformando industrias tradicionalmente dominadas por hombres.

 Por Todo lo Alto / Mar 7, 2025

Medio
PERIODISTADIGITAL.COM
Usuarios únicos: 5.200.000

Fecha
10/03/25

Estibaliz Pérez y perretxiCo: Un referente de innovación y empoderamiento en la gastronomía vasca

La trayectoria de **Estibaliz Pérez** es un ejemplo inspirador de valentía, pasión y éxito en el mundo gastronómico vasco. Hace dos décadas, esta emprendedora visionaria descubrió su vocación por la hostelería, un amor que la llevó a construir un legado culinario único. Junto a su marido, **Josean Merino**, Estibaliz comenzó gestionando restaurantes en Vitoria, donde adquirió experiencia y forjó las bases de su sueño. Sin conformarse con lo establecido, se formó en el ámbito empresarial y gastronómico, dando vida a su propio obrador, donde creó pintxos que marcan un antes y un después.

El resultado de su dedicación es **perretxiCo**, su proyecto más ambicioso, que fusiona tradición e innovación en cada plato. Desde su primer local en Vitoria, perretxiCo ha crecido hasta contar con **siete establecimientos** en ciudades como **Logroño y Madrid**, consolidándose como un referente de la gastronomía vasca. Este éxito no solo refleja su visión emprendedora, sino también su compromiso con la excelencia.

En 2022, perretxiCo recibió el **Premio de Honor del Campeonato de Pintxos 18/70 Baskadi y Navarra**, un reconocimiento a su labor en la promoción y difusión de los pintxos como símbolo de la cultura gastronómica vasca. Bajo el lema "somos pintxocultoras", Estibaliz ha logrado posicionar su marca como un elemento clave en la escena culinaria.

Hoy, perretxiCo es más que un restaurante: es un símbolo de empoderamiento femenino en la gastronomía. Estibaliz Pérez, con su liderazgo y determinación, ha demostrado que las mujeres pueden alcanzar metas extraordinarias en cualquier ámbito, inspirando a una nueva generación de emprendedoras. Su historia es un testimonio de cómo la pasión, el trabajo duro y la innovación pueden transformar un sueño en una realidad exitosa.



TRENDENCIAS



De la Calle del Laurel a San Juan, estos son los mejores sitios para disfrutar de pinchos en Logroño

El fin de semana pasado mi chico y yo decidimos hacer una escapada a algún sitio que nos quedara relativamente cerca de Valladolid y que, a la vez, nos...

TREN Tendencias / Mar 2, 2025

Medio
TRENDENCIAS.COM
Usuarios únicos: 720.000

Fecha
03/03/25

PerretxiCo

Para la noche del viernes lo teníamos claro: cenar en [PerretxiCo Logroño](#), no solo por recomendación, sino también porque es célebre por tener varios [premios de pintxos](#) y una carta de lo más amplia.



Os diré que nos dejamos aconsejar y la experiencia fue fantástica comenzando por su famosa **ensaladilla** que está entre las diez mejores de España y me lo creo perfectamente porque es un espectáculo, siguiendo por la **tarrina de turrón de foie con queso crema** que es una explosión de sabores y un pincho que lo mismo me podría comer como entrante que como postre.



Los 15 restaurantes de Vitoria-Gasteiz a los que vas a querer volver

Bares y restaurantes que te harán pensar por qué has tardado tanto en hacerle una visita.

ELLE / Feb 28, 2025

Por supuesto, también abundan los bares de pintxos, que proponen un plan más informal que gira en torno a una barra en la que las sobresalientes tortillas de patata, las gildas de manual, los codiciados calientes (también conocidos como fritos) o los “simples” bocatinés de bonito y mayonesa son los protagonistas. Todos ellos convenientemente acompañados de zuritos, cañas, vinos de Rioja Alavesa, marianitos,... Apúntate para empezar: Toloño, Sagartoki, El Rincón de Luis Mari, Bar Txiki, perretxiCo, Saburdi, Amarika y Erkiaga.

Medio
ELLE.COM
Usuarios únicos: 1.300.000

Fecha
28/02/25



This video is either unavailable or not supported in this browser

Error Code: MEDIA_ERR_SRC_NOT_SUPPORTED

Session ID: 2026-04-17:9334bc2ef97abc9899ca6c4 Player Element ID: vjs_video_3

OK

El innovador donut de cocido que revoluciona la gastronomía

TMDHTM20240527_0010 En una sorprendente fusión de tradiciones culinarias, el restaurante perretxiCo ha decidido llevar el clásico cocido madrileño...

Telemadrid / Oct 21, 2025

Medio TELEMADRID.ES	Fecha 24/03/25
Usuarios únicos: No aparece en OJD	

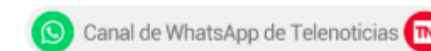
El innovador donut de cocido que revoluciona la gastronomía

Una sorprendente fusión del puchero madrileño y la cocina vasca



Foto: REDACCIÓN | Video: Telemadrid

19 de marzo de 2025 - 20:51 (Actualizado: 21 de octubre de 2025 - 16:37)



En una sorprendente fusión de tradiciones culinarias, el restaurante perretxiCo ha decidido llevar el clásico cocido madrileño al mundo de los pintxos vascos. Esta innovadora creación combina la esencia del puchero tradicional con ingredientes característicos de la gastronomía vasca, ofreciendo a los comensales una experiencia única.

La premisa de este plato es sencilla, pero ingeniosa: "La idea es hacer un cocido madrileño, pero lo vamos a hacer con ingredientes vascos", nos explica Idolia Boyra Sarachaga, chef del restaurante.

Para lograr un caldo intenso y lleno de sabor, se comienza por tostar todas las verduras y carnes en el horno a temperaturas que alcanzan los 260º. Este proceso no solo realza los sabores, sino que también proporciona un caldo oscuro y potente que servirá como base del plato.

Tras varias horas de cocción, donde el puchero se deja al fuego entre seis y ocho horas para obtener la máxima riqueza de sabor, llega el momento crucial: desmigajar la carne (el zancarrón y la gallina) y mezclarla con morcilla de Beasain y chistorra. Esta mezcla se combina con los garbanzos, creando un relleno que luego se congela en moldes para dar forma al donut.

Lo más visto

Videos más vistos

- METRO DE MADRID**
Restablecida la circulación en la línea 6 de Metro entre Príncipe Pío y Plaza Elíptica
- CAMPO REAL**
Controlado el incendio sin heridos de una chatarrería en Campo Real
- ALCORCÓN**
Una avioneta vuela en Alcorcón tras un aterrizaje de emergencia
- SUCESOS**
Un médico español pierde una pierna tras el ataque de un tiburón en su luna de miel en Maldivas



25 planes de ocio, cultura y gastronomía que harán del final de abril los mejores días de tu vida

Buenas ideas para ocupar tus días y tu agenda, con planes para todos los gustos y bolsillos. Cultura, ocio, gastronomía...

ELLE / Apr 24, 2025

Medio
ELLE.COM
Usuarios únicos: 1.300.000

Fecha
25/04/25

25 planes de ocio, cultura y gastronomía que harán del final de abril los mejores días de tu vida



Las "Jornadas Disfrutonas" de [perretxiCo](#) ya están aquí

En todos los restaurantes de [perretxiCo](#), de Vitoria a Madrid pasando por Logroño. Hasta el 31 de mayo. Es un homenaje a las barras y al comer bien y disfrutar a través de los pintxos, con la mirada en los rituales gastronómicos más queridos del País Vasco.

El chef Josean Merino ha preparado este año una selección de bocados, del todo irresistibles, como el Txoripan de [txistorra S.XXI](#): una reinterpretación del clásico embutido vasco con

un panecillo delicadamente crujiente y un toque de autor; la Tortilla guisada de bacalao al pilpil: jugosa, melosa, perfecta para recordar esas tortillas de sidrería,



perretxiCo refuerza su presencia en Madrid

La taberna vasca del Grupo Hirviendo inaugurará a mediados de marzo de 2026 su sexta unidad en el número 1 de Pedro Muguruza, en el entorno de Doctor Fleming.

...

Revista HOSTELERÍA / Mar 3

Medio
REVISTAHOSTELERIA.COM
Usuarios únicos: 26.000

Fecha
04/03/26

perretxiCo refuerza su presencia en Madrid

El grupo supera actualmente los 12 millones de euros de facturación global



El nuevo establecimiento estará compuesto por una taberna acompañada de una terraza acristalada.

REVISTA HOSTELERÍA | Martes, 3 de marzo de 2025, 09:00



La taberna vasca del Grupo Hirviendo inaugurará a mediados de marzo de 2026 su sexta unidad en el número 1 de Pedro Muguruza, en el entorno de Doctor Fleming. El nuevo establecimiento perretxiCo estará compuesto por una taberna acompañada de una terraza acristalada de gran capacidad, un formato que combina alta rotación en barra con un espacio más confortable orientado a comidas y cenas.

Con esta incorporación, perretxiCo continúa fortaleciendo su red de establecimientos en Madrid, donde ya opera varias unidades en ubicaciones estratégicas para la marca como Chamberí, zona Retiro, Chueca, barrio de Salamanca o Bernabéu. El grupo supera actualmente los 12 millones de euros de facturación global, sustentados en una propuesta de cocina vasca especializada en pintxos y raciones.

La apertura de Pedro Muguruza llega tras la reciente incorporación, en septiembre, de perretxiCo Bernabéu en el Bernabéu Market, un enclave de alta visibilidad que, por su ubicación y por la composición internacional de sus flujos de visitantes, se ha convertido en un escaparate estratégico para la marca.

La evolución del concepto postpandemia hacia una taberna contemporánea más eficiente en estructura y procesos ha permitido al grupo optimizar su gestión y operativa de personal conforme al modelo original de taberna, contrarrestado en las unidades abiertas en pandemia con modelos más afinados a la operativa de restaurante por los condicionantes del momento. El obrador central garantiza homogeneidad de producto, control del food cost y estabilidad en márgenes.

En los últimos ejercicios, perretxiCo ha registrado incrementos medios anuales en ventas superiores al 10% en sus primeros años de explotación. perretxiCo es un proyecto fundado por el chef guipuzcoano Josean Merino y la hostelera alavesa Estibaliz Pérez.

Las tabernas perretxiCo han sido distinguidas con algunos de los principales reconocimientos del sector gastronómico. Entre ellos destacan los 3 Eguzkilores en la Guía Best 2025 de los mejores bares de pintxos de Euskadi y Navarra, el Solete Guía Repsol 2024 y el título de Mejor Barra de Pintxos de España 2011, además del Premio Hot Concept 2020 al mejor concepto de casual dining. Estos reconocimientos, entre otros, refuerzan su posicionamiento tanto ante el público final como ante el sector profesional.

Además de perretxiCo, el grupo integra en su portfolio otras enseñas como La Escotilla, especializada en arroces y producto marino en Vitoria-Gasteiz, y Jose Mari Taberna, en Donostia-San Sebastián.



Grupo Amicalia inaugura Bernabéu Market, el nuevo referente gastronómico de Madrid | Gentleman - El valor de la elegancia

Ubicado en el interior del estadio Santiago Bernabéu, el recién inaugurado Bernabéu Market reúne a 20 marcas gourmet en más de 3.000 metros cuadrados. El proyecto busca convertirse en un punto de encuentro para madrileños y...

G Gentleman / Nov 10, 2025

Un nuevo ejemplo de la multifuncionalidad del Bernabéu

En sus **más de veinte microespacios** se dan cita algunas de las marcas más destacadas del panorama gastronómico nacional e internacional. Entre ellas, nombres reconocidos como Casa Dani, con su célebre tortilla de patatas; Daniel Sorlut, referente en ostras francesas; Beata Pasta, enseña de pasta fresca del chef napolitano Ciro Cristiano; o PerretxiCo, conocido por su cocina vasca moderna.





Nueve grandes nombres de mujeres que han transformado el mundo de la gastronomía en España

Como homenaje al Día Internacional de la Mujer, recordamos aquellas mujeres que han escrito parte de la historia de la gastronomía española.

Coolthelifestyle / Mar 7

Medio
OKDIARIO.COM
Usuarios únicos: 8.469.000

Fecha
10/03/26

Sobre cómo ha evolucionado la presencia femenina en el mundo de los negocios de hostelería es algo sobre lo que **Estibaliz Pérez**, cofundadora y directora de PerretxiCo junto a Josean Merino, nos responde alegando que se ha tratado de una evolución natural. «Yo considero que **las nuevas generaciones de emprendedoras lo que van a ver es que emprender es duro, pero una mujer capacitada puede conseguir lo que se proponga**» apunta.



Estibaliz Pérez, cofundadora y directora de PerretxiCo. (Foto: PerretxiCo)



Las 15 mejores recetas con bacalao para Semana Santa: sencillas y riquísimas

Además del imprescindible potaje de vigilia, con bacalao se pueden elaborar centenares de platos, ideales para estos días. Aquí tienes 15 de nuestros favoritos: vizcaína, al pil pil, en tortilla, en salsa verde... ¡No te pierdas este festival en torno ...

 IHOLA / Mar 25

Medio
HOLA.COM
Usuarios únicos: 8.919.987

Fecha
25/03/26

Ocupa no solo un lugar destacado del recetario vasco, sino que el gusto por este plato se ha extendido por todos los rincones de España. Tiene su técnica, pero si sigues el paso a paso de esta vídeoreceta, te saldrá perfecta.



Tortilla de bacalao guisada al pil pil



🕒 60 MIN | 🍳 MEDIO

[LEER MÁS](#)

No la habíamos probado así nunca, solo de bacalao, pero esta tortilla con el untuoso guiso al pil pil ¡te va a dejar con la boca abierta! Es un plato que nos traen las tabernas PerretxiCo, donde lo bordamos, pero se animan a hacerlo en casa; ¡aquí tienes la receta!

ELLE



Los mejores y más originales regalos gourmet para San Valentín 2026

Vinos, aceites, experiencias y delicias que sorprenden.

ELLE / Feb 8



PERRETXICO

En las tabernas perretxiCo de Vitoria-Gasteiz, Logroño y Madrid, por San Valentín la idea es disfrutar de la esencia de la casa y construir el momento pintxo a pintxo. Su cocina mantiene el hilo que define a las tabernas desde sus inicios: el recetario vasco tradicional, producto reconocible y ese punto de ingenio que convierte cada elaboración en algo propio.

En la barra conviven algunos de los grandes clásicos de la casa, como la ensaladilla rusa con bonito del norte, reconocida entre las mejores de España, o el icónico donut de cocido vasco en dos vuelcos subcampeón de cocidos del SXXI país, junto a pintxos calientes hechos al momento, como sus deliciosas croquetas de mejillón tigre o su tortillas guisadas.

Medio
ELLE.COM
Usuarios únicos: 1.300.000

Fecha
09/02/2026



Los restaurantes más COOL de Madrid para celebrar el Día del Padre

Si quieres sorprender en el Día del Padre y dejar a todos con buen sabor de boca, estos restaurantes en Madrid son la opción perfecta.

 Coolthelifestyle / Mar 19

Medio
OKDIARIO.COM
Usuarios únicos: 8.469.000

Fecha
19/03/2026

Una experiencia con sabor del norte

Hay padres a los que quizás no les guste la cocina más innovadora y quieran optar por algo más castizo. Seguro que en algún momento de su vida ha hecho un viaje al norte y ha degustado recetas cuya esencia se ha quedado en su memoria. Si quieren probar algo auténtico, PerretxiCo es una opción perfecta. Se puede comer a la carta o de pintxos, pero nosotros tenemos claro lo que recomendamos. Para comenzar, las Gildas son la apuesta segura y, siguiendo el picoteo, su ensaladilla, la txistorra o el donut de cocido vasco es ideal. A esto se le puede unir un chuletón de vaca o la tortilla de bacalao al pil pil. Una apuesta segura para los amantes de la cocina del norte.



(Foto: PerretxiCo)



Tortilla de bacalao guisada al pil pil

Esta tortilla de bacalao sorprende por su jugosidad y equilibrio de sabores. Es típica de Bilbao y zonas de Guipúzcoa, y suele servirse en bares como tapa o ración. La receta nos llega, en esta ocasión, desde las Tabernas perretxiCo, con varios...

 IHOLA / Mar 24



Tortilla de bacalao guisada al pil pil

Esta tortilla de bacalao sorprende por su jugosidad y equilibrio de sabores. Es típica de Bilbao y zonas de Guipúzcoa, y suele servirse en bares como tapa o ración. La receta nos llega, en esta ocasión, desde las Tabernas perretxiCo, con varios sabores en Madrid, Villarreal y Jaén. La puedes ir a preparar en casa siguiendo sus indicaciones.

© IHOLA y Taberna

El **pil-pil** es una técnica tradicional del País Vasco que consiste en emulsionar aceite de oliva con el jugo gelatinoso que desprende el bacalao al cocinarse con ajo y guindilla, creando una salsa untuosa, cremosa y blanca ¡que está de muerte! El pescado se mezcla con puerro rehogado y huevo batido para cuajar todo en forma de tortilla y se sirve con la salsa. El sabor y la textura son deliciosos. Se utiliza el pescado bien desalado para prepararlo, y esto es una parte esencial del plato, cuyo nombre "pil-pil" imita el **sonido del bacalao y el aceite al cocinarse lentamente**.

INGREDIENTES

Para el bacalao al pil pil

- 250 mililitros de aceite de oliva virgen extra
- 3 dientes de ajo
- 0,5 guindilla
- 400 gramos de bacalao desalado (lomos o trozos)

Para la tortilla

- 1 puerro (200 gramos)
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 8 huevos
- Cebollino

PREPARACIÓN

EL BACALAO AL PIL-PIL

1. Se pone el AOVE en una sartén ancha, se doran los ajos cortados en láminas, se añade la guindilla y cuando estén dorados se retira la cazuela del fuego y se deja atemperar.
2. Se añade el bacalao con la piel hacia abajo y se pone a fuego lento para que comience a soltar la gelatina.
3. Cuando empiece ligeramente a burbujear se da la vuelta al bacalao y se comienza a mover la cazuela haciendo círculos para que se ligue la salsa. Una vez hecha, solo tienes que retirar el bacalao.

LA TORTILLA

1. Se pochó bien el puerro picado en una sartén con un poco de AOVE y se añade el bacalao. Se mezcla bien rehogándolo para que se ligue durante un minuto.
2. El siguiente paso es batir los huevos (dependiendo de la cantidad, pero piensa en 2 huevos por personas aprox) y juntar con la mezcla anterior.
3. Se hace la tortilla en una sartén, dándole forma de medialuna, dejándola melosa y jugosa por dentro.
4. Se pone la tortilla en un plato y se baña generosamente con la salsa pilpil.
5. El toque final lo da el cebollino picado. ¡Y a disfrutar!

Medio

HOLA.COM
Usuarios únicos: 8.919.987

Fecha

25/03/26



Los mejores regalos gourmet para padres con los que acertar en el Día del Padre 2025

Una selección de regalos con los que sorprender a todos los padres, de los más cocinillas a los amantes de la gastronomía. Para papás disfrutones que se lo merecen todo.

ELLE / Mar 17, 2025

Nueva tarjeta regalo de perretxiCo



Una tarjeta de regalo que se presenta en un bote de conservas, con un diseño cuidado en su etiqueta. Con esta tarjeta tu padre podrá elegir el menú que más se adapte a sus gustos.

Este regalo puede ser transformado en lo que quiera el regalado: regalado: desde pintxos de nuestra barra, raciones, menús, platos, un donut de cocido, cañas, vinos, sidra, una torrija...

COMPRAR

Medio
ELLE.COM
Usuarios únicos: 1.300.000

Fecha
17/03/25



Abre el Bernabéu Market: el nuevo espacio gastronómico del estadio del Real Madrid

Por **Patricia Berretta** - 4 noviembre 2025



MÁS VENTAJAS
EN LA APP MI CARREFOUR

Por ser socio de



Carrefour

DESCÁRGATELA

[Ver condiciones](#)

Foto: Telemadrid

Comer y beber en el Bernabéu Market

Entre los operadores del **Bernabéu Market** se encuentran los **ibéricos de Joselito**, las tortillas de **Casa Dani**, **perretxiCo**, las pastas de **Beata Pasta** y las hamburguesas de **Manteca Burgers**. También se podrá disfrutar de los turrones de 1880, Ostras Sorlut, Greta La Vinagreta, A Feira Pulpería y más.