

LAS TABERNAS

perretxiCo

Actualmente el proyecto cuenta con 8 tabernas en País Vasco, La Rioja y Madrid.

BERNABÉU 48°27'11"N 3°41'18"O	CHAMBERÍ 48°26'03"N 3°41'33"O	CHUECA 48°25'19"N 3°41'46"O	CORAZÓN DE MARÍA 48°26'41"N 3°48'03"O
FLEMING 48°27'44"N 3°41'12"O	LOGROÑO 42°27'59"N 2°26'42"O	NARVÁEZ 48°25'13"N 3°48'04"O	VITORIA 42°58'42"N 2°48'27"O

MEDIA KIT

Accede aquí a los recursos de marca y back up fotográfico.



perretxiCo.es

perretxiCo



MAPA DE LA TABERNA CONTEMPORÁNEA DE PINTXOS VASCOS

Del chef guipuzcoano *Josean Merino* y la hostelera alavesa *Estíbaliz Pérez*



#somospintxocultores
perretxiCo

UN GRUPO DE PINTXOCULTORES DE LARGA TRAYECTORIA

En el País Vasco existe una vieja tradición entre los buscadores de perretxikos. Durante años recorren los montes en primavera buscando las campas donde brotan estas pequeñas setas blancas frescas y salvajes. Cuando encuentran una buena zona, guardan el secreto, que no comparten con prácticamente nadie.

Algo parecido sucede con este grupo de pintxocultores, siempre a la búsqueda de ese formato vivo tan característico de la cocina vasca: el pintxo, una elaboración que cobra sentido en un sitio muy concreto, la barra, su hábitat natural y el de esta empresa familiar con una larga trayectoria.

perretxiCo nació en Vitoria-Gasteiz en el año 2013, un momento en el que una nueva generación de cocineros y hosteleros reinterpretaba la tradicional barra de pintxos vascos desde una mirada contemporánea. perretxiCo es ese lugar donde la barra vuelve a ser el centro de la vida gastronómica (y social) una cocina y espacio con identidad propia donde el pintxo, que muy habitualmente sorprende y difiere de lo que uno espera, acapara todas las miradas.

Creado por el chef guipuzcoano *Josean Merino* y la hostelera alavesa *Estíbaliz Pérez*, el proyecto se ha consolidado como una de las referencias contemporáneas de las tabernas de pintxos vascos en nuestro país. Hoy perretxiCo suma ocho tabernas entre Vitoria-Gasteiz, Madrid y Logroño y abre una nueva etapa en la que vuelve a poner el foco en su esencia: la taberna de confianza donde la barra, el pintxo y la conversación marcan el ritmo del día.

LA NUEVA ETAPA

El rebranding no es un cambio en el diseño, es la consecuencia de un cambio en el modelo de negocio que pasada la pandemia y tras una profunda reflexión propiciada por la coyuntura del sector vuelve al modelo inicial, la taberna; dejando atrás una operativa que acercaba el modelo a un restaurante, una herencia de la fuerte expansión de perretxiCo en los años de covid y postpandemia.

Con esta renovación de la imagen de sus tabernas y el nuevo impulso a su propuesta gastronómica y modelo de negocio Josean Merino y Estíbaliz Pérez se sienten más en casa que nunca.

El primer perretxiCo abrió sus puertas en Vitoria-Gasteiz en 2013, precedido por una experiencia piloto desarrollada en la misma ciudad bajo el nombre de marmitaCo.

Desde sus inicios, el proyecto se planteó como una reinterpretación contemporánea de la taberna vasca que ya en 2011 obtuvo el reconocimiento a Mejor Barra de Pintxos de España en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, de Rafael García Santos.

Durante los primeros años del proyecto esta visión se desarrolló en la taberna original de Vitoria-Gasteiz, donde el equipo liderado por la pareja trabajó en el desarrollo gastronómico y la estandarización del modelo. 5 duros años de trabajo durante los cuales afrontaron también la apertura de un primer obrador en la misma ciudad.

El nombre del proyecto hace referencia al perretxiko, la apreciada seta de primavera profundamente arraigada en la cultura gastronómica alavesa, símbolo del vínculo del proyecto con el territorio y ese carácter indomable del que los promotores se sienten orgullosos y con el que persiguen no renunciar nunca a la autenticidad que hace que una propuesta de restauración tenga alma.



No hay ni dos perretxikos, ni dos perretxiCos iguales. Porque esa seta salvaje, como nuestras tabernas, nacen donde quieren y crecen como les da la gana.



JOSEAN MERINO Y ESTÍBALIZ PÉREZ

El proyecto perretxiCo está liderado por el chef Josean Merino y la hostelera Estíbaliz Pérez, pareja profesional y personal.

Merino, con formación en dirección hotelera y cocinero autodidacta, es uno de los chefs más reconocidos del panorama del pintxo vasco. Su cocina combina tradición, técnica e ingenio.

Estíbaliz Pérez ha sido clave en el desarrollo del proyecto de esta empresa familiar estando su figura más relacionada con la gestión de procesos y personas y fuera, por normal general, del foco mediático.



EL GRUPO HIRVIENDO

perretxiCo forma parte de Grupo Hirviendo, el grupo gastronómico con sede en Vitoria-Gasteiz dedicado al desarrollo de conceptos de restauración vinculados a la cocina vasca contemporánea.

Además de las tabernas perretxiCo el grupo gestiona la esCotilla, la taberna del mar especializada en arroces y mariscos y Jose Mari, una taberna vasca afincada en Donostia.





La vuelta al bar de confianza de toda la vida en el que uno se siente como en casa

Fue precisamente esa capacidad de adaptación al entorno la que hizo que durante la pandemia, como muchas otras empresas del sector hostelero, perretxiCo tuviera que adaptarse a un contexto marcado por restricciones sanitarias y cambios en los hábitos de consumo.

Durante ese periodo la operativa de taberna evolucionó hacia un formato más cercano al de restaurante lo que marcó la foma de trabajo de sus equipos y el tipo de locales elegidos para su crecimiento.

Superada esa etapa, el proyecto inicia ahora una nueva fase en la que recupera con mayor claridad su modelo esencial de taberna. Los nuevos espacios vuelven a situar la barra y el pintxo, la ración y el plato en el centro de la experiencia y la conversación.

Una vuelta consciente al espíritu del bar de confianza: un lugar donde picotear bien, y donde se construyen relaciones y conversaciones alrededor de la barra.

2011
Mejor Barra de Pintxos de España. Congreso Lo Mejor de la Gastronomía

2013
Apertura del primer perretxiCo en Vitoria-Gasteiz

2019
Expansión a Madrid: Chamberí

2020
Apertura de perretxiCo Corazón de María

2020
Apertura del primer obrador en Vitoria-Gasteiz

2021
Apertura de perretxiCo Chueca
Apertura de perretxiCo Logroño

2009
Premio a la Mejor Tapa Vanguardista. Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid



BRIOCHE DE CERDO ASADO
Jugoso asado de cerdo cocinado lentamente y servido dentro de un esponjoso brioche con inconfundible toque a mantequilla.



ALCACHOFAS FRITAS
Alcachofas fritas con mahonesa trufé y panceta Euskaltzerri.



NUESTRA ENSALADILLA RUSA CON BONITO DEL NORTE
La versión perretxiCo de uno de los grandes clásicos del tapeo elegida en San Sebastian Gastronomika como una de las 10 mejores ensaladillas del país.



TOSTA DE FOIE CON REDUCCIÓN DE SIDRA
Foie a la plancha sobre pan de focaccia con compota a la sidra y brunoise de manzana.



LA VACUNA
El pintxo creado en plena pandemia consistente en un buñuelo de carne al que el comensal inyecta su jugo servido en una divertida jeringuilla.



BRIOCHE DE ANCHOA ORTIZ CON "MANTEQUENO" Y TOMATE
La tradición del Cantábrico, la anchoa Ortiz, sobre un esponjoso brioche con la cremosidad del mantequeno y el toque fresco del tomate.



TORTILLA MANCHADA DE BACALAO AL PILPIL
Huevo, bacalao y la más famosa de las salsas vascas, haciendo un homenaje a la receta alavesa de tortilla manchada de 1959.



DONUT DE COCIDO VASCO EN DOS VUELCOS
El archiconocido pintxo con el que el cocinero aborda el cocido en dos vuelcos y con el que resultó Subcampeón del Concurso de Cocidos del SXXI en el año 2019.



TARTELETA DE TXANGURRO
Un homenaje a la tradicional receta vasca elaborada con centollo que ha democratizado un plato solemne y cada vez menos conocido por su dificultad en la elaboración.



3 eguzkilores en la Guía Best — 2025 — de los mejores bares de pintxos de Euskadi y Navarra



Solete Guía Repsol — 2024 — (Vitoria-Gasteiz)



Premio Honor — 2022 — de la Asociación de Hosteleros de Hondarribia en el Campeonato de Pintxos 18/70 Euskadi y Navarra de Pintxos



Premio HOT CONCEPT — 2020 — al mejor concepto de casual dining en la 17ª edición de los prestigiosos premios organizados por RESTAURACIÓN NEWS



Josean Merino, premio reconocimiento — 2020 — a la trayectoria profesional en la IV Fiesta Homenaje de la Hostelería Alavesa



perretxiCo Vitoria Premio Traveller's Choice — 2020 — de TripAdvisor



Finalistas en el Concurso de España de Cocidos del s.XXI — 2019 —



Local del año Premios VG — 2014 —



Premio a la Innovación Concurso de Pintxos de Euskal Herria — 2013 —



Premio Mención del Jurado en el campeonato de pintxos de Euskadi — 2013 —



Subcampeón en el campeonato de pintxos de Euskadi — 2012 —



Primer premio Semana del Pintxo de Álava — 2012 —



Mejor barra de pintxos de España — 2011 —



Primer premio en el concurso de cazuelitas de Álava — 2011 —



Mejor tapa vanguardista Concurso Nacional de Pintxos y Tapas de Valladolid — 2009 —



Premio innovación de la Federación Alavesa de Comercio — 2009 —