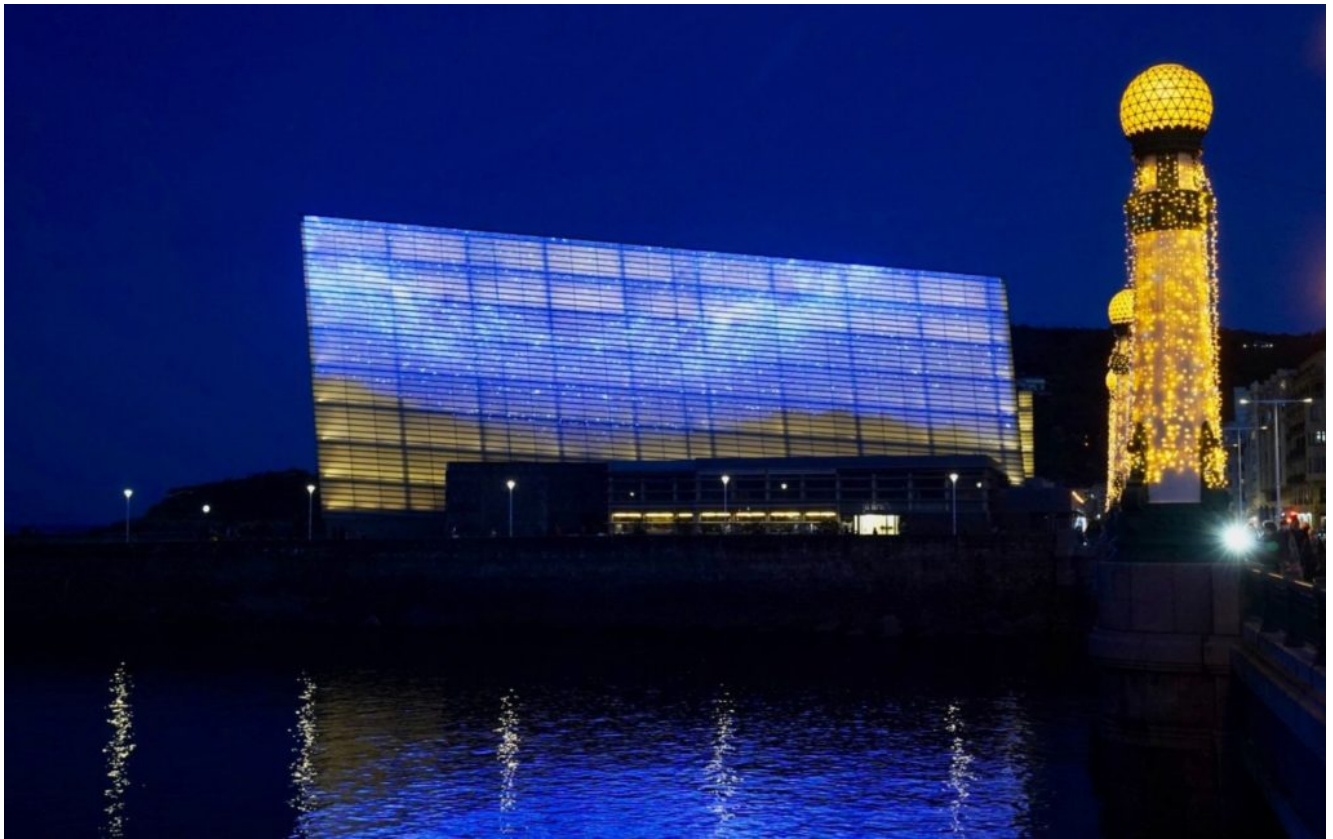


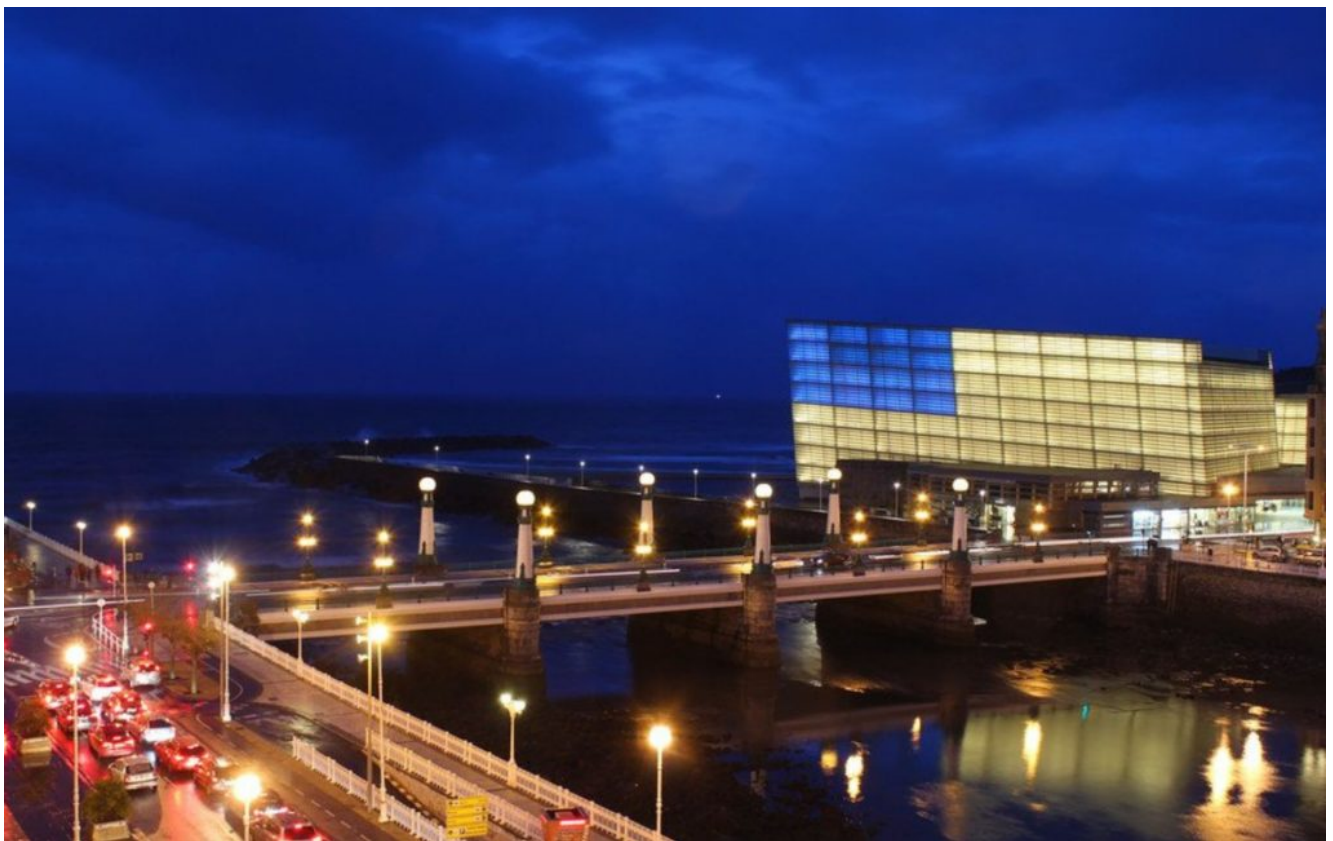
# **iCelebra 25 años de historia gastronómica en la 25ª edición de San Sebastián Gastronomika!**

Durante más de dos décadas, [San Sebastián Gastronomika](#) Euskadi **Basque Country** ha sido el epicentro de la **gastronomía contemporánea**, un punto de encuentro para **chefs** y amantes de la comida de todo el mundo. Y ahora, en su aniversario número 25, el emblemático **Kursaal** se prepara para recibir una vez más a los protagonistas que han dejado una huella imborrable en este evento.

Pero esta edición especial no solo mirará hacia el pasado, sino también hacia el futuro. **San Sebastián Gastronomika** quiere mantenerse en la **vanguardia gastronómica**, siendo testigo y parte activa de las nuevas tendencias y caminos que se abren en el mundo culinario. Y en esta ocasión, las cocinas de **Japón** y **Estados Unidos** ocuparán un lugar destacado, ofreciendo una visión única y emocionante de sus respectivas tradiciones gastronómicas.









Desde los chefs y expertos que han sido fundamentales en las últimas dos décadas y media hasta aquellos que están tomando el relevo y marcando el rumbo hacia el futuro, todos se reunirán en el **Kursaal** para compartir conocimientos, experiencias y pasión por la gastronomía.

Si eres un apasionado de la buena comida y estás emocionado por ser parte de este evento sin precedentes, es el momento perfecto para hacer tus maletas. Mientras disfrutas de la **25ª edición de San Sebastián Gastronomika**, hemos seleccionado cuidadosamente una lista de alojamientos en **Donostia** para que tu estancia sea excepcional. Además, te recomendamos algunos lugares imperdibles para comer y visitar. Prepárate para una experiencia gastronómica inolvidable y descubre la ciudad de **San Sebastián** en todo su esplendor.

**i La experiencia gastronómica**

**definitiva en San Sebastián!  
Descubre los hoteles más trendy  
para disfrutar de San Sebastián  
Gastronomika**







El [Hotel Cinema 7](#) es una opción conveniente para aquellos que asistan a **San Sebastián Gastronomika** en el **Palacio de Kursaal**, ya que se encuentra a solo 9 minutos del lugar. Este hotel temático ofrece habitaciones únicas y decoradas de manera singular, inspiradas en artistas y películas destacadas. Además de su ubicación estratégica, el hotel cuenta con comodidades modernas, como Wi-Fi gratuito y servicios de alta calidad. Después de disfrutar de **San Sebastián Gastronomika** en el **Palacio de Kursaal**, podrás regresar rápidamente al hotel para descansar y relajarte en un ambiente acogedor y temático.





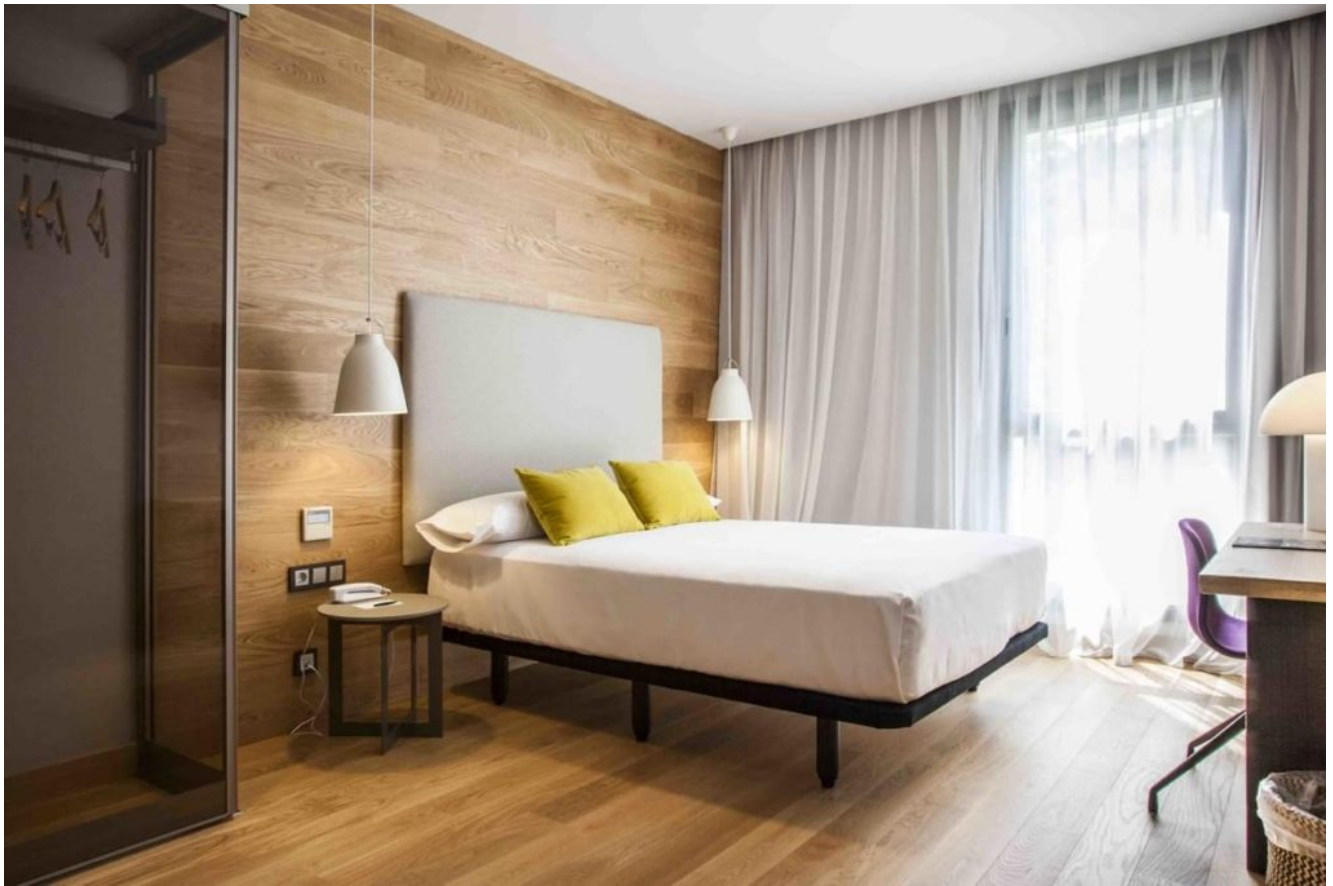


## Hotel Catalonia Donosti

Por otro lado, el [Hotel Catalonia Donosti](#) es una elección perfecta para aquellos que deseen estar cerca del **Palacio de Kursaal** durante **San Sebastián Gastronomika**. Ubicado a solo 6 minutos en coche, este encantador hotel ocupa un antiguo convento con una fachada histórica y ofrece una experiencia boutique con una decoración de estilo inglés y materiales nobles. Su rooftop con terraza, piscina y solárium ofrece impresionantes vistas de **San Sebastián** y el **mar Cantábrico**. Además, el **Aldapeta Gastrobar** del hotel sirve exquisita txuleta a la brasa y una selección de vinos, para disfrutar de la gastronomía vasca.







# Hotel Zenit San Sebastián

Por su parte, el [Hotel Zenit San Sebastián](#) es la elección ideal para aquellos que desean alojarse en el corazón de la ciudad. Situado en el elegante barrio de **Amara**, a solo 8 minutos del **Palacio de Kursaal**, este hotel de cuatro estrellas ofrece moderna decoración, fácil acceso y proximidad a los principales puntos de interés de **San Sebastián**. Además, cuenta con excelentes conexiones de transporte público, facilitando la exploración de la ciudad y sus alrededores.









Finalmente, el [Hotel Arrizul Catedral](#), uno de los hoteles más nuevos de **San Sebastián**, se encuentra estratégicamente ubicado en el centro de la ciudad, cerca de la imponente **Catedral del Buen Pastor**. Con una ubicación privilegiada a solo cinco minutos a pie de la famosa **playa de la Concha** y del **Palacio de Kursaal**, este hotel urbano renovado conserva su fachada original y ofrece un fácil acceso a la zona comercial, playas y vibrante escena de bares de pintxos y restaurantes.

## San Sebastián en un vistazo: Los imperdibles de una escapada exprés

**San Sebastián**, una ciudad llena de encanto y belleza, te invita a descubrir sus lugares emblemáticos durante tu estancia. **La Playa de la Concha**, considerada una de las más hermosas de **Europa**, te brinda un escenario perfecto para relajarte y disfrutar de su impresionante belleza. Ubicada cerca del **Palacio Kursaal**, puedes aprovechar los descansos de **San Sebastián Gastronomika** para deleitarte con sus aguas

cristalinas y su suave arena. Esta playa encapsula la esencia de la ciudad y no puede faltar en tu itinerario.









El **Palacio Miramar**, situado al final de la **bahía de la Concha**, es una mansión elegante que domina **San Sebastián**. Aunque no se puede acceder al palacio, su arquitectura y jardines son dignos de admirar. Desde allí, podrás contemplar las vistas panorámicas de la bahía y sumergirte en la historia de la ciudad.

El **Casco Viejo de San Sebastián**, conocido como la **Parte Vieja**, es un lugar que debes visitar si eres amante de la gastronomía y la historia. Sus calles empedradas albergan bares emblemáticos donde puedes degustar los famosos **pintxos vascos**. Explorar este barrio te llevará a descubrir la **plaza de la Constitución** y las iglesias históricas. Realizar un tour de pintxos es una experiencia culinaria inigualable para sumergirte en la autenticidad de la ciudad.

El **Monte Urgull** es otra parada imprescindible. Revela la rica historia militar de la ciudad a través de sus antiguas fortificaciones y murallas. Además de ofrecer vistas panorámicas, este monte convertido en parque público te brinda un entorno natural fascinante con miradores para contemplar el

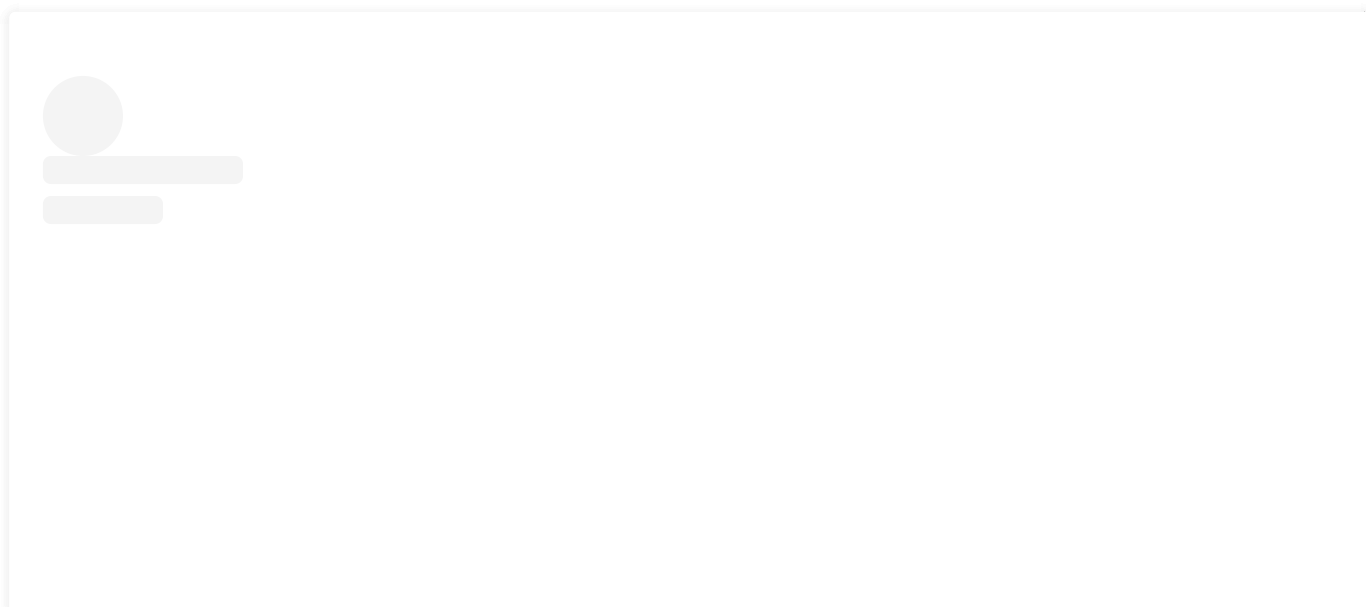
mar y la ciudad. No olvides visitar el imponente **Sagrado Corazón**.

## Los imperdibles gastronómicos que debes probar durante tu visita

San Sebastián es famoso mundialmente por su destacada gastronomía, y en particular, por la experiencia de salir de pintxos en la ciudad, considerada una de las mejores del mundo según la guía '**Ultimate Eatlist**' de **Lonely Planet**. Aunque existen otras ciudades en **España** que ofrecen tapas excepcionales, como **Granada**, **Logroño**, **Sevilla**, **León** y los bares de moda en **Salamanca**, la magia de **San Sebastián** y sus magníficas barras de pintxos es incomparable.

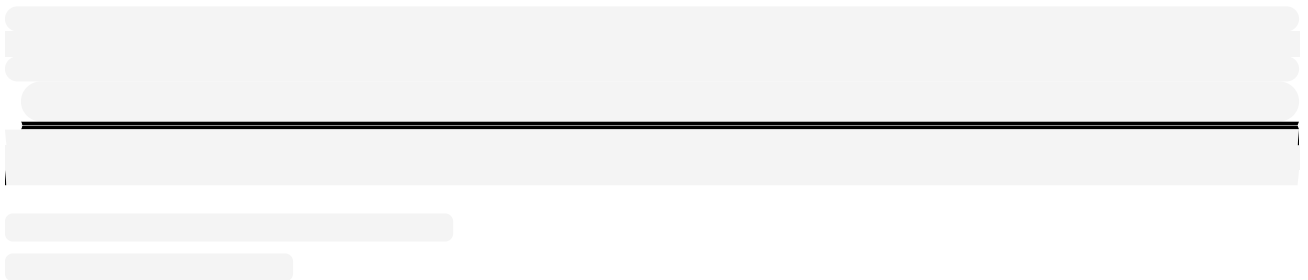
Aquí encontrarás una mezcla de propuestas tradicionales e innovadoras que reflejan la riqueza culinaria de la ciudad. Además de los reconocidos restaurantes galardonados con **estrellas Michelin**, que destacan por su excelencia y creatividad culinaria, también hay opciones tradicionales e innovadoras para aquellos que desean sorprender su paladar.

## Rekondo: El clásico que nunca decepciona en San Sebastián





[Ver esta publicación en Instagram](#)

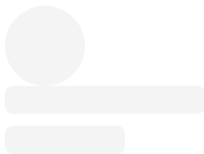


Una publicación compartida de Restaurante Rekondo (@rekondorestaurante)

Un clásico establecimiento en **San Sebastián** que nunca decepciona. Su chef, **Iñaki Arrieta**, prepara deliciosos entrantes de temporada, como pochas con morros de ternera en su salsa y espárragos a la parrilla con cola de cigala y consomé. Sin duda, uno de los platos estrella es su impresionante chuleta. Para el postre, no puedes dejar de probar el milhojas de chocolate blanco con culis de naranja y sorbete de maracuyá. Además, **Rekondo** cuenta con una bodega

única, considerada una de las mejores.

# Casa Urola: Precisión culinaria y autenticidad



[Ver esta publicación en Instagram](#)



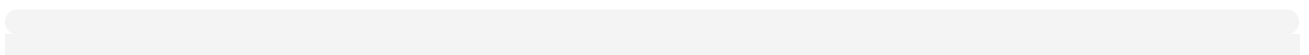
Una publicación compartida de Restaurante Casa Urola (@casaurola)

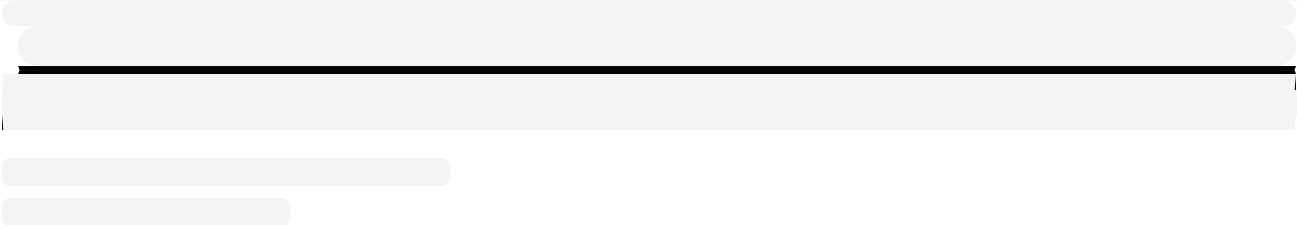
Una excelente opción para cenar. Este restaurante destaca por su identidad culinaria y la precisión en cada plato. Los anfitriones, **Pablo Loureiro** y **Begoña Arenas**, te harán sentir como en casa. En su carta encontrarás productos de temporada, como la menestra de primavera con jamón ibérico y yema de huevo, el revuelto de perretxikos hecho a baja temperatura o el guisante lágrima a la parrilla con yema de huevo, caldo de jamón y toffe de cebolleta. También ofrecen pescados, carnes y mariscos de alta calidad.

## Bar Néstor: Donde encontrarás la mejor tortilla de San Sebastián



[Ver esta publicación en Instagram](#)





Una publicación compartida de Txuletas • San Sebastián (@barnestor1980)

Si quieres encontrar una tortilla legendaria, no puedes dejar de visitar el **Bar Néstor**. Su tortilla no solo es considerada la mejor de la ciudad, sino que también se encuentra entre **las mejores de España**. Prepárate para probar una tortilla jugosa y deliciosa. Ten en cuenta que la demanda es alta y debes ser rápido para disfrutarla. El **Bar Néstor** prepara solo dos tortillas al día, una a las 13:00 y otra a las 20:00. Para asegurarte de probarla, es recomendable llegar temprano y apuntarte en una lista que abren a las 12:00.

## Gandarias: Taberna clásica para disfrutar de pintxos de calidad





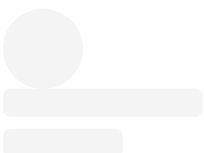
[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de Restaurante Gandarias (@casagandarias)

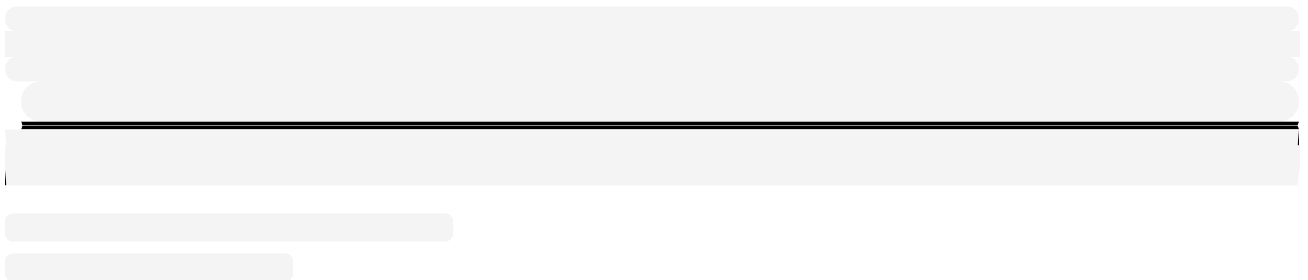
Si estás buscando una clásica taberna en **San Sebastián** para probar pintxos de calidad, no puedes dejar de visitar **Gandarias**. Aquí encontrarás una variedad de deliciosos pintxos, como la tartaleta de txangurro, los famosos txampis y las brochetas. Si prefieres probar raciones, también ofrecen opciones tentadoras, como las almejas a la marinera. **Gandarias** es conocido por ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y sus precios son accesibles, lo que lo convierte en una opción ideal para disfrutar de la cocina local.

## El paraíso de los mejillones en San Sebastián





[Ver esta publicación en Instagram](#)

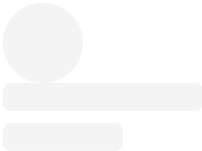


Una publicación compartida de La Mejillonera® (@cerveceriaslamejillonera)

Si eres amante de los mejillones, **La Mejillonera** es el lugar perfecto para ti. Aquí podrás disfrutar de mejillones preparados de cinco formas diferentes, cada una más deliciosa que la anterior. Este local es informal y siempre está animado, lo que demuestra su popularidad entre los lugareños y visitantes. Además de los mejillones, también te recomendamos probar las patatas bravas, que son famosas en **San Sebastián** y están deliciosas. Puedes acompañar tus platos con un **txakoli**

para completar la experiencia.

# Sabores auténticos en un solo bocado



[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de ZazpiSTM (@zazpi\_stm)

**Zazpi Gastrobar** es otro de los lugares destacados para comer en **San Sebastián**. Es conocido por su **pintxo-pote**, una tradición local que consiste en disfrutar de pintxos acompañados de una bebida a un precio especial. Uno de los pintxos más recomendados es el ravioli cremoso de rabo de toro, una deliciosa combinación de sabores y texturas que seguro te encantará. Además de la comida, **Zazpi Gastrobar** se encuentra en una zona más moderna de la ciudad, lo que te permitirá descubrir otra faceta de **San Sebastián** mientras disfrutas de su gastronomía. En general, este lugar es considerado uno de los mejores para comer en la ciudad.

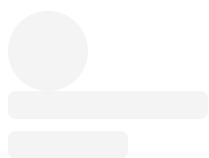
## **La Viña: La tarta de queso más famosa de San Sebastián**



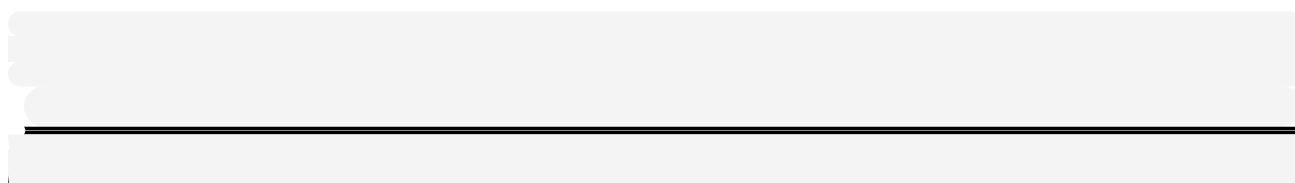
Si eres amante de las tartas de queso, no puedes dejar de probar la famosa tarta de queso de **La Viña** durante tu visita a **San Sebastián Gastronomika**. Este bar es conocido por ofrecer

una versión legendaria de este postre clásico. La tarta de queso de **La Viña** es tan popular que muchos la consideran la mejor de la ciudad. Se sirve en porciones generosas, y cada ración es bastante contundente, por lo que puede ser compartida entre dos personas. Debido a su gran demanda y fama, **La Viña** incluso comenzó a vender la tarta entera, para aquellos que deseen disfrutarla en su totalidad.

## Sabores irresistibles en la entrada de la parte vieja de San Sebastián



[Ver esta publicación en Instagram](#)





Una publicación compartida de Antonio Boulevard (@antonioboulevardss)

**Antonio Boulevard**, la segunda ubicación del icónico **Bar Antonio**, es un lugar imperdible en la entrada de la parte vieja de **San Sebastián**. Sus propietarios, **Ramón Elizalde** y **Humberto Segura**, mantienen un enfoque en la calidad del producto y ofrecen una atención cercana. En la barra, preparan pintxos al momento, como el favorito de anchoas con mantequilla ahumada. En el comedor, destacan platos como alcachofas a la brasa con escabeche de miso blanco y espárragos blancos con crema de parmesano. Las carnes de **Joselito**, especialmente la milanesa de chuleta ibérica, son muy populares.

**Una experiencia culinaria en llamas en el corazón de San Sebastián, junto al Kursaal, de la mano del renombrado chef Luis Aduriz**





[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de MUKArestaurante (@mukadonostia)

Dentro del **Kursaal**, el lugar emblemático donde se celebra **San Sebastián Gastronomika**, se encuentra el restaurante **Muka**, liderado por los reconocidos chefs **Andoni Luis Aduriz** y **Bixente Arrieta**. **Muka** se destaca por su cocina personal y arraigada en la tradición vasca, con un enfoque especial en la exploración de las diferentes formas e intensidades del fuego, desde el rescoldo hasta la llama, la brasa, el humo y la ceniza. Aunque el hilo conductor de su propuesta gastronómica

es la parrilla, su enfoque es único y creativo, ofreciendo una experiencia culinaria excepcional sin salir del **Kursaal**, el epicentro de **San Sebastián Gastronomika**.