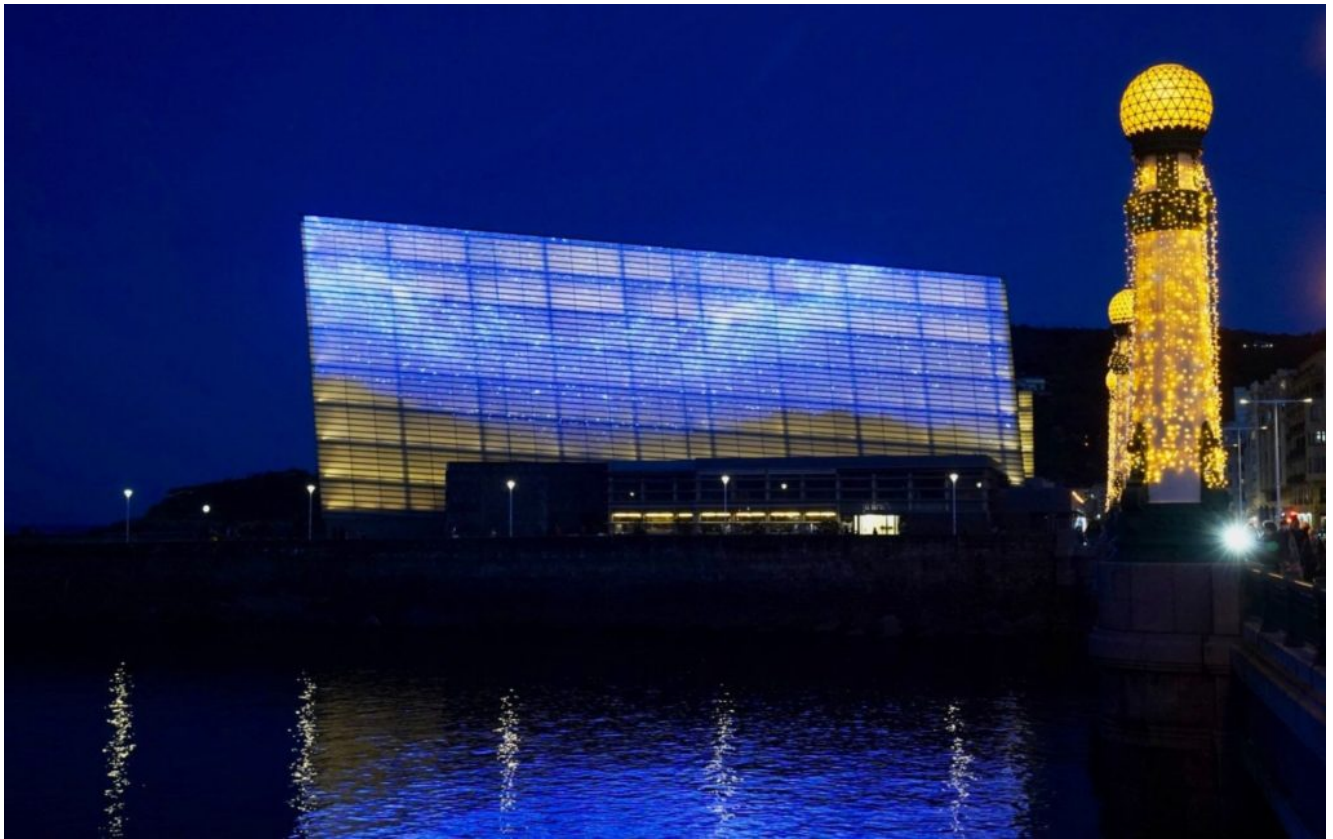


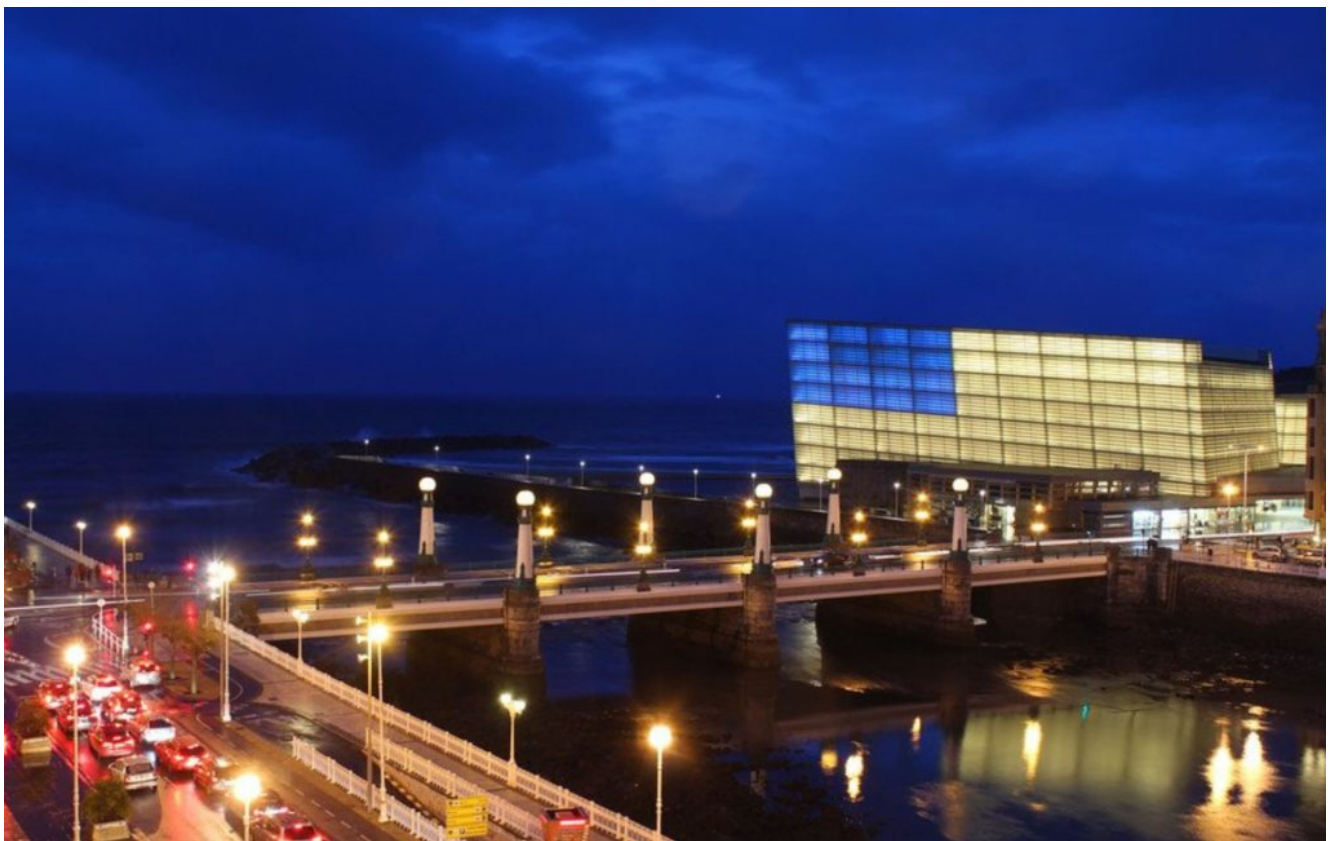
iCelebra 25 años de historia gastronómica en la 25ª edición de San Sebastián Gastronomika!

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.





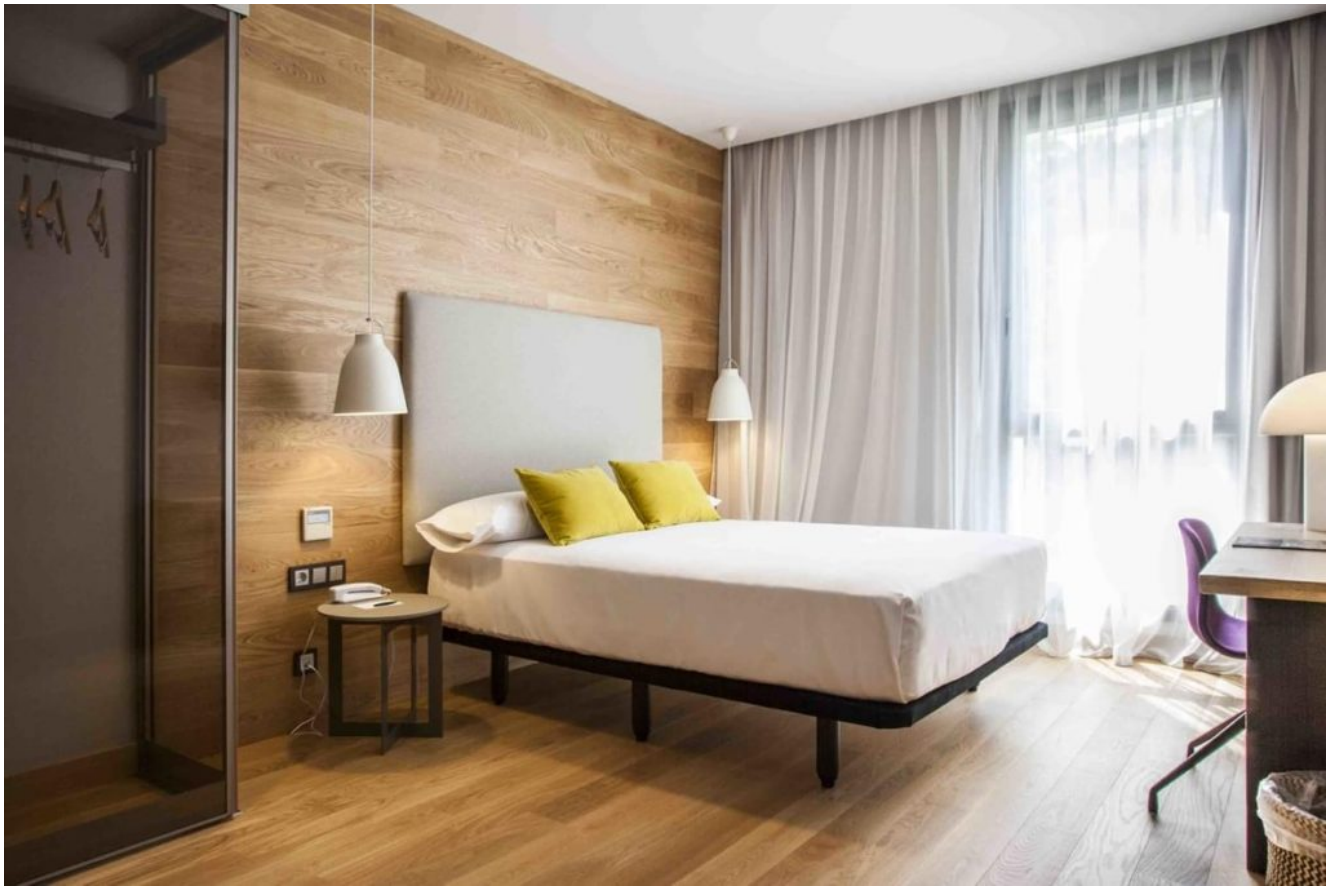


Hotel Catalonia Donosti

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

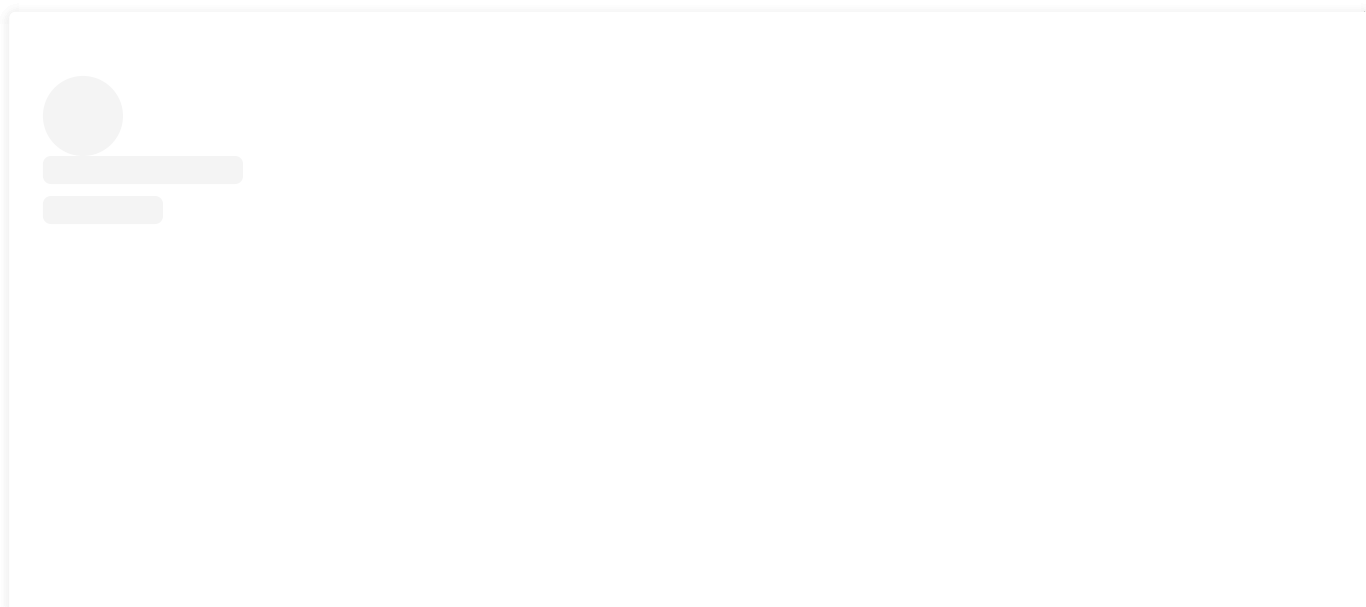
mar y la ciudad. No olvides visitar el imponente **Sagrado Corazón**.

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.

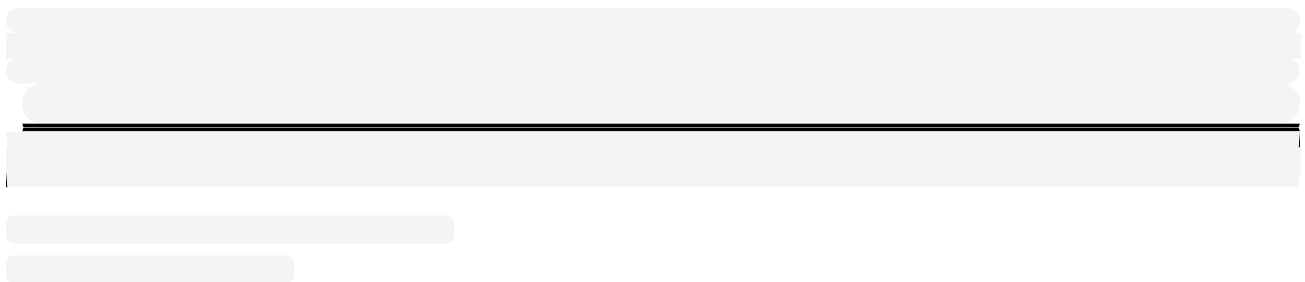
Aquí encontrarás una mezcla de propuestas tradicionales e innovadoras que reflejan la riqueza culinaria de la ciudad. Además de los reconocidos restaurantes galardonados con **estrellas Michelin**, que destacan por su excelencia y creatividad culinaria, también hay opciones tradicionales e innovadoras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

Rekondo: El clásico que nunca decepciona en San Sebastián





[Ver esta publicación en Instagram](#)

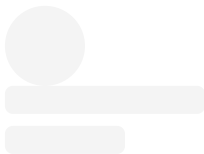


Una publicación compartida de Restaurante Rekondo (@rekondorestaurante)

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](#)



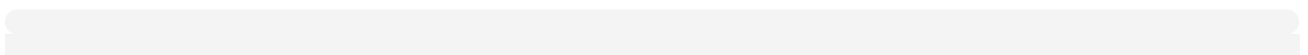
Una publicación compartida de Restaurante Casa Urola (@casaurola)

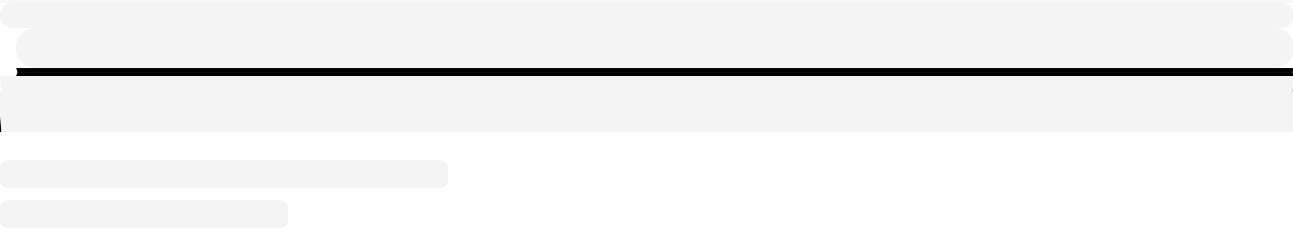
Una excelente opción para cenar. Este restaurante destaca por su identidad culinaria y la precisión en cada plato. Los anfitriones, **Pablo Loureiro** y **Begoña Arenas**, te harán sentir como en casa. En su carta encontrarás productos de temporada, como la menestra de primavera con jamón ibérico y yema 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





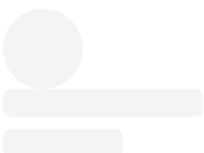
[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de Restaurante Gandarias (@casagandarias)

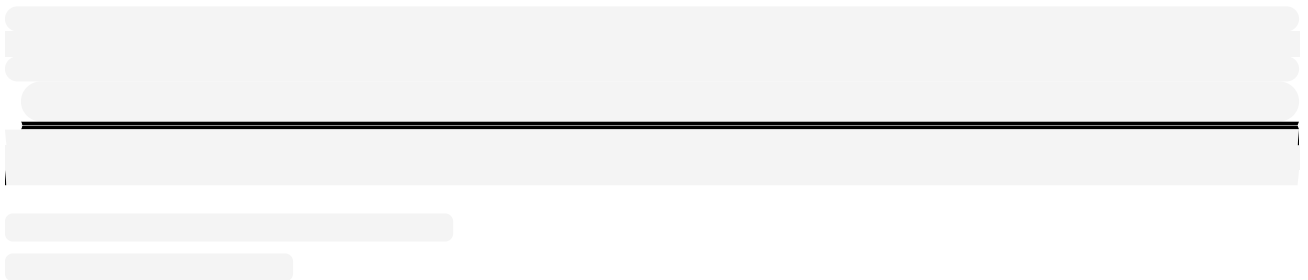
Si estás buscando una clásica taberna en **San Sebastián** para probar pintxos de calidad, no puedes dejar de visitar **Gandarias**. Aquí encontrarás una variedad de deliciosos pintxos, como la tartaleta de txangurro, los famosos txampis y las brochetas. Si prefieres probar raciones, también ofrecen 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](#)

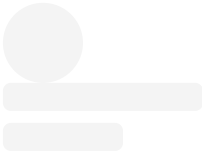


Una publicación compartida de La Mejillonera® (@cerveceriaslamejillonera)

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.

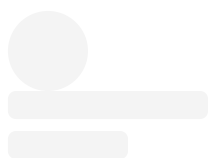
La Viña: La tarta de queso más famosa de San Sebastián



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 MUKArestaurant (@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**.