

## RESTAURANTES ESTRELLA MICHELIN / STAR MICHELIN RESTAURANT

**ARZAK (\*\*\*)** Juan Mari Arzak domina las nuevas técnicas y nuevos productos. Además, hoy junto con su hija Elena, sigue siendo uno de los grandes referentes en España y en el mundo entero. Según sus propias palabras, su cocina es una aventura de renovar y actualizar la gastronomía vasca, sin perder de vista la tradición.

*ENG: Juan Mari Arzak masters new techniques and new products. His team leaded with his daughter Elena, remains one of the most important gastronomic references in Spain and the world. In his own words, his cuisine is an adventure towards an updated Basque culinary experience without losing sight of tradition*

Tipo de cocina: Cocina de autor // *Type of cuisine: Signature*

Dirección // *Address:* Alcalde Elosegui, 273 20015 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 27 84 65

Descanso semanal: Domingo y lunes // *Weekly rest: Sunday,Monday*

**MARTÍN BERASATEGUI (\*\*\*)** El chef lleva 47 años en la profesión. Cocina ligera, imaginativa, fresca, elaborada con exactitud y servida impecablemente en una atmósfera de confort. Predomina el producto local y el pescado. Tipo de cocina: Cocina de autor

*ENG: The chef has devoted 35 years in the profession. His cuisine is light, imaginative, fresh, made with accuracy and served in an atmosphere of comfort. The local product is the most important thing here and they focus on the quality.*

Dirección // *Address:* Loidi, 4 20160 Lasarte

Teléfono // *Telephone:* +34 943 36 64 71

Descanso semanal: Domingo noche, lunes y martes todo el día // *Weekly rest: Sunday night, Monday,tuesday*

**AKELARRE (\*\*\*)** El chef Pedro Subijana es uno de los cocineros que más influyó en la renovación de la cocina española hace 30 años. Destaca su carta innovadora así como sus sabores intensos. Cuenta con su propia huerta. Situado en el Monte Igueldo, sorprenden las vistas del mar Cantábrico.

*ENG: The chef Pedro Subijana was one of the most influential chefs in the revival of the Spanish cuisine 30 years ago. Amongst the highlights we would include its innovative menu and the intense flavors. Also, they have their own vegetables garden. Located in Igueldo Mountain, the amazing views of the Cantabrian Sea are remarkable*

Tipo de cocina: Cocina de autor // *Type of cuisine: Signature*

Dirección // *Address:* Padre Orcoloaga, 56 20008 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 31 12 09



**HOTEL  
MARIA CRISTINA  
SAN SEBASTIAN**

Descanso semanal: De enero a junio: domingo noche, lunes y martes/ De julio a diciembre: domingo noches, lunes // *Weekly rest: From January to June: Sunday night, Monday and Tuesday. From July to December: Sunday night, Monday*

**MUGARITZ (\*\*)** El chef Andoni Luis Aduriz opta por una cocina molecular llena de olores, texturas, sabores... La comida aquí se convierte en una experiencia sensorial. Un menú personalizado de unos veinte platos donde recogen sus experiencias y técnicas, fruto de años de investigación.

*ENG: The chef Andoni Luis Aduriz is committed to a cuisine full of smells, textures, flavours. The meal here becomes a sensory experience. Their tasting menu is a product of many years of research and it is composed of approximately twenty interesting courses.*

Tipo de cocina: Cocina de autor // *Type of cuisine: Signature cuisine*

Dirección // *Address:* Aldura Aldea, 20, 20100 Errenteria

Teléfono // *Telephone:* +34 943 52 24 55

Descanso semanal: Domingo noche y lunes y martes mediodía // *Weekly rest: Sunday night, Monday, Tuesday lunch*

**KOKOTXA (\*)** Su chef Daniel López obtuvo su primera Estrella en 2008. Cocina vasca de autor con personalidad basada en productos frescos y de calidad. Situado junto a la iglesia de Santa María, es el único restaurante con estrella situado en la parte vieja donostiarra.

*ENG: Chef Daniel López obtained his first Michelin Star in 2008. Basque cuisine with personality based on fresh, quality products. Located next to the church of St. Mary, is the only starred restaurant located in the old part of San Sebastian.*

Tipo de cocina: Cocina de autor // *Type of cuisine: Signature*

Dirección // *Address:* Campanario, 11 20003 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 42 19 04

Descanso semanal: Domingos y lunes // *Weekly rest: Sunday, Monday*

**RESTAURANTE ELKANO (\*)** El Chef Aitor Arregui dirige el restaurante abierto por sus padres, Pedro y Mari Arregui, destacando su exquisita cocina a las brasas. Situado en Getaria, a orillas del mar Cantábrico, el Restaurante Elkano es uno de los templos de la cocina a las brasas en España y su chef, un gran innovador. Su platillo estrella, el rodaballo a las brasas.

*ENG: Chef Aitor Arregui runs the restaurant opened by his parents, Pedro and Mari Arregui, highlighting its exquisite grilled cuisine. Located in Getaria, on the shores of the Cantabrian Sea, Elkano Restaurant is one of the temples of grilled cuisine in Spain and its chef, a great innovator. Its star dish, grilled turbot.*

Tipo de cocina : A las brasas // *Type of cuisine: Grilled*

Dirección // *Address:* Herrerieta Kalea, 2, 20808 Getaria, Gipuzkoa



HOTEL  
MARIA CRISTINA  
SAN SEBASTIAN

Teléfono // *Telephone* : +34 943 14 00 24

Descanso semanal : Martes noche y domingo noche // *Weekly rest: Tuesday night and Sunday night*

## RESTAURANTES TRADICIONALES/ TRADITIONAL RESTAURANTS

---

**REKONDO** Txomin y Lourdes Rekondo dirigen este restaurante familiar que cuenta con 50 años de experiencia. Su gran bodega alberga más de cien mil botellas. Su carta de vinos (más de 2500 referencias) ha sido reconocida internacionalmente en numerosas ocasiones. Premio a uno de los 5 mejores restaurantes del mundo por la Revista Wine Spectator en 2011. Premio a la mejor carta de vino del año por la Revista Vin de France en 2015.

*ENG: Txomin and Lourdes Rekondo (father and daughter) run a family-owned restaurant that counts over 50 years of experience. Amongst the highlights, the classic Basque cuisine and an excellent wine cellar, recognized as one of the world's top 5.*

Tipo de cocina: Cocina vasca tradicional // *Type of cuisine: Traditional*

Dirección // *Address:* Igeldo Pasealekua, 57 20008 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 21 29 07

Descanso semanal: martes noche y miércoles todo el día // *Weekly rest: Tuesday night, Wednesday*

**MIRADOR DE ULÍA** Rubén Trincado obtuvo su primera Estrella en 2011. Su cocina, innovadora pero enraizada en la tradicional, destaca por los sabores y aromas a los que aplica las técnicas más avanzadas. Desde esta villa construida en 1939, las vistas de la ciudad de San Sebastián son insuperables.

*ENG: Rubén Trincado got his first Michelin Star in 2011. His innovative cuisine that has deeply traditional roots, is marked by the rich flavors and smells. They apply the most advanced techniques. From this villa built in 1939, the views of the city of San Sebastián are breathtaking.*

Tipo de cocina: Cocina de autor // *Type of cuisine: Signature*

Dirección // *Address:* Pº de Ulía, 193 20013 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 27 27 07

Descanso semanal: Domingos noche, lunes y martes // *Weekly rest: Sunday night, Monday, Tuesday*

**SALTXIPI** Villa con encanto convertida en restaurante. Especialidad en marisco y pescados. Cuenta con su propio vivero. En primavera y verano destaca la terraza en los jardines y en invierno su romántica chimenea.

*ENG: Villa with charm converted into a restaurant. Traditional Basque cuisine specialized in seafood grilled fish and steak (here known as txuleta), and it has its own hatchery. During the spring and summer their terrace is a remarkable spot for lunch or dinner.*

Tipo de cocina: Cocina vasca tradicional // *Type of cuisine: Traditional*

Dirección // *Address:* Calzada vieja de Ategorrieta 3, Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 32 33 10



**HOTEL  
MARIA CRISTINA**  
SAN SEBASTIAN

Descanso semanal: Domingo noche y lunes // *Weekly rest: Sunday night, Monday*

**ASTELENA** Ander González está al frente de este restaurante. Cocina fresca de mercado que no deja de lado la nueva gastronomía vasca. Cuidan al máximo la materia prima, la elaboración y presentación. Dispone de reservados para reuniones más íntimas.

*ENG: Ander Gonzalez is leading this restaurant located in Euskal Herria Street. The cuisine is based on local, fresh products and while they are based on the traditional Basque cuisine with some innovation. They really take care of the product, process and presentation.*

Tipo de cocina: Cocina vasca tradicional // *Type of cuisine: Traditional*

Dirección // *Address:* Euskal Herria, 3 20003 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 42 58 67

Descanso semanal: Domingo noche y lunes // *Weekly rest: Sunday night, Monday*

**ASADOR PORTUETXE** El restaurante ocupa un caserío antiguo con más de 400 años de antigüedad. Asador típicamente vasco, que destaca por su decoración rústica. En cuanto a la cocina, sobresalen los pescados a la parrilla y la chuleta.

*ENG: The restaurant occupies an old farmhouse that is over 400 years old. Typical Basque grill house, noted for its rustic decor. As for the kitchen, the grilled fish and cutlet are really noteworthy*

Tipo de cocina: Asador tradicional vasco // *Type of cuisine: Traditional*

Dirección // *Address:* Portuetxe 43, 20018 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 21 50 18

Descanso semanal: Invierno Domingo por la noche. No tienen. // *Weekly rest: Sunday night during winter*

**ZELAI TXIKI** Ubicado en el Monte Ulía ofrece una cocina tradicional con toques modernos. Cuenta con un antiguo horno de leña donde se cocinan sus especialidades: cordero y cochinillo. En primavera y verano destaca su terraza y parque infantil.

*ENG: With more than 20 years of experience, this restaurant is located in an old farmhouse at the outskirts of San Sebastian. They offer a traditional Basque/Mediterranean menu with some modern touches. Among their specialties, one can find fish and meat dishes prepared in their wooden stove.*

Tipo de cocina: Cocina vasca // *Type of cuisine: Traditional*

Dirección // *Address:* Paseo Rodil 79, 20013 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 27 46 22

Descanso semanal: Lunes noche, martes y miércoles noche // *Weekly rest: Monday night, Tuesday, Wednesday*



**HOTEL  
MARIA CRISTINA**  
SAN SEBASTIAN

**CASA UROLA** Histórico restaurante ubicado en la parte vieja regentado por el cocinero Pablo Loureiro. Cocina tradicional centrada exclusivamente en productos de temporada. Entre sus especialidades destacan el pescado a la parrilla y las verduras.

*ENG: A historic restaurant located in the Old Town that was founded in 1956. Since the summer of 2012 chef Paul Loureiro Rodil has been running the restaurant with immense success. Modernized local cuisine in which the tastes are enhanced by charcoal grilling that is the hallmark of this establishment.*

Tipo de cocina: Cocina vasca tradicional // *Type of cuisine: Traditional*

Dirección // *Address:* Fermín Calbetón 20, 20003 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 44 13 71

Descanso semanal: Martes // *Weekly rest: tuesday*

**BODEGON ALEJANDRO** Este restaurante de la Parte vieja donostiarra ha sido testigo de la evolución de la cocina tradicional vasca. Han sabido adaptar sus platos a los nuevos tiempos sin perder su viejo encanto. Ofrecen carta y menú degustación. Aquí se forjaron las primeras inquietudes de Martín Berasategui.

*ENG: This restaurant, located in the Old Town, has absorbed the evolution of the traditional Basque cuisine. They have adapted their dishes to changing times without losing its old charm. They offer an a la carte and a tasting menu.*

Tipo de cocina: Cocina vasca tradicional // *Type of cuisine: Traditional*

Dirección // *Address:* Fermin Calbeton, 4 20003 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 42 71 58

Descanso semanal: Lunes y las noches de martes y domingo. De julio a octubre abierto todos los días mediodía y noche) // *Weekly rest: Monday, Sunday night, Tuesday night. From July to October open 24/*

**GANBARA** Restaurante con 25 años de experiencia ubicado en la Parte Vieja. Cocina basada en el género de calidad y comprometida con los productos de la tierra. Merecen especial mención los pescados a la brasa y los platos elaborados con hongos y setas de temporada.

*ENG: Restaurant with 25 years of experience located in the Old Town. Their traditional cuisine is committed to quality products. Well-known for its tapas bar, the restaurant is also a reference point for the local menu.*

Tipo de cocina: Cocina vasca tradicional // *Type of cuisine: Traditional*

Dirección // *Address:* San Jeronimo 21, 20003 Donostia/San Sebastián

Teléfono // *Telephone:* +34 943 42 25 75

Descanso semanal: Domingo noche y lunes // *Weekly rest: Sunday night, Monday*

## RESTAURANTES COCINA MODERNA/ MODERN CUISINE RESTAURANTS

**XARMA** Cocina fresca, dinámica y de temporada dirigida por Aizpea Oihaneder. Incorporan toques innovadores y vanguardistas a sus platos, cuidando al máximo tanto la materia prima como la presentación. Ofrecen carta, menú degustación y menú del día.

*ENG: Being part of the local gastronomic culture for more than one decade, Xarma has relocated and reinvented its menu. It serves an inventive menu of food with local produce and you may also enjoy the pintxos and drinks in the bar area.*

Tipo de cocina: Cocina de autor // *Type of cuisine: Signature cuisine*

Dirección // *Address: C/ Miguel Imaz*

Teléfono // *Telephone: +34 943 31 71 62*

Descanso semanal: Domingo noche, lunes y martes noche. // *Weekly rest: Sunday night, Monday, Tuesday*

**AHO-MIHI** Cocina fusión vasco-catalana. El concepto de este nuevo restaurante es pedir todos los platos para compartir, y así poder probar las diferentes ofertas. Los platos son tradicionales como la ensaladilla rusa, pero con un toque moderno que los hace diferentes del resto. Gran variedad de vinos, y cervezas artesanales.

*ENG: Basque-Catalan fusion cuisine. The concept of this new restaurant is to order all the dishes to share, so you can try the different offers. The dishes are traditional like the Russian salad, but with a modern touch that makes them different from the rest. Great variety of wines, and craft beers.*

Tipo de Cocina: mediterránea, vasca, catalana // *Type of cuisine: Basque, Catalan*

Dirección // *Address: C/ Virgen del Carmen,5*

Teléfono // *Telephone: +34 943 38 91 64*

Descanso Semanal: lunes // *Weekly rest: Monday*

**AMBIGÚ** Cocina fresca, natural con productos de temporada, combinando tradición con cocina de vanguardia y sabores del mundo.

*ENG: Fresh, natural cuisine with seasonal products, combining tradition with cutting-edge cuisine and world flavors*

Tipo de cocina: Vanguardista tradicional // *Type of cuisine: Vanguardist*

Dirección // *Address: C/ San Martín, 22*



**HOTEL  
MARIA CRISTINA  
SAN SEBASTIAN**

Teléfono // Telephone: +34 843 93 14 05

Descanso semanal: domingo todo el día // *Weekly rest: Sunday*

**NARRU** A la sombra de la Catedral, manteniendo nuestra esencia, renovando la experiencia. Todo ello, rodeados de materiales que inspiran cada plato; la calidez de la madera, la piedra original del edificio del S XIX, la pureza del acero. Cada ingrediente es elegido por su pureza, de manera intuitiva, sin enmascararlo. Pura transparencia creando platos desde la materia prima.

*ENG: In the shadow of the Cathedral, maintaining our essence, renewing the experience. All this, surrounded by materials that inspire each dish; the warmth of wood, the original stone of the 19th century building, the purity of steel. Each ingredient is chosen for its purity, intuitively, without masking it. Pure transparency creating dishes from the raw material.*

Tipo de cocina: tradicional vanguardista // *Type of cuisine: Traditional vanguardist*

Dirección // Address: C/ Aldamar,12

Teléfono // Telephone: +34 943 049 701

Abierto todos los días // *Open 24/7*

**CASA 887** Cocina con productos de mar y de la tierra, dándoles un toque moderno. En la casa en cualquier momento, un detalle, un olor, un objeto, son rápidamente evocados y se presentan de manera que cada uno lo ve de una manera diferente.

*ENG: Cuisine with sea and land products, giving them a modern touch. In the house at any time, a detail, a smell, an object, are quickly evoked and presented in such a way that each one sees it in a different way*

Tipo de cocina: Vanguardista con toques de todo el mundo // *Type of cuisine: Vanguardist*

Dirección // Address: c/ Gran Vía 9, bajo

Teléfono // Telephone: +34 943 32 11 38

Descanso semanal: domingo noche y lunes todo el día // *Weekly rest: Sunday night, Monday*



## RESTAURANTES VEGETARIANOS/ VEGGIE RESTAURANTS

**MISURA** Una oferta gastronómica saludable para todos los paladares que invita al comensal a formar parte de una experiencia culinaria única. Apto para carnívoros, ovolácteos, vegetarianos, veganos, omnívoros, intolerantes al gluten...

*ENG: A healthy gastronomic offer for all palates that invites the diner to be part of a unique culinary experience. Suitable for carnivores, ovo-dairy, vegetarians, vegans, omnivores, gluten-intolerant...*

Tipo de cocina: Innovadora, utilizando productos frescos // *Type of cuisine: innovation cuisine*

Dirección // *Address:* Paseo de Miramón, 162

Teléfono // *Telephone:* +34 943 56 66 38

Descanso semanal: Lunes, Martes y Miércoles todo el día. Jueves y Domingo por la noche // *Weekly rest: Monday, Tuesday, Wednesday*

**MAPA VERDE** Un Bar-Café vegetariano frente a la playa de la Zurriola. Cuenta con productos naturales, elaboración artesanal y mucho corazón.

*ENG: A vegetarian Bar-Café in front of the beach of La Zurriola. It has natural products, handmade products and a lot of heart.*

Tipo de cocina: vegetariana saludable // *Type of cuisine: Veggie*

Dirección // *Address:* C/ José Miguel Barandiarán, 22 (Sagues)

Teléfono // *Telephone:* +34 943 84 18 62

Descanso semanal: Lunes todo el día. El resto de días solo abierto para comer // *Weekly rest: Monday. Only open for lunch*

**LANDARE** Un restaurante donde encontrará un menú vegetariano, sano, casero, con productos de temporada sin procedencia animal

*ENG: A restaurant where you will find a vegetarian menu, healthy, homemade, with seasonal products without animal origin*

Tipo de cocina: Vegetariana Saludable // *Type of cuisine: Veggie*

Dirección // *Address:* Calle Trueba,4

Teléfono // *Telephone:* +34 943 28 89 88

Descanso semanal: Domingo y lunes cerrado. No dan cenas // *Weekly rest: Sunday, Monday. they only open for lunch*

**TEDONE** Un restaurante donde encontrará platos totalmente vegetarianos a la vez que otros platos mixtos siempre utilizando productos del mercado y de temporada



HOTEL  
MARIA CRISTINA  
SAN SEBASTIAN

*ENG: A restaurant where you will find totally vegetarian dishes at the same time as other mixed dishes always using market and seasonal products*

Tipo de cocina: Saludable // *Type of cuisine: Healthy*

Dirección // *Address: Calle Corta, 10*

Teléfono // *Telephone: +34 943 273 561*

Abierto todos los días comida/cena// *Open 24/7*