



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Confidential



Ubicado en el extremo occidental de los Pirineos y a orillas del Mar Cantábrico, Euskadi es un territorio pequeño pero intenso. En 7234 km², y a no más de doscientos km de distancia máxima en coche, puedes encontrar sorprendentes contrastes: ciudades de tamaño medio como Bilbao, Donostia / San Sebastián y Vitoria-Gasteiz y un fascinante mundo rural, 34 Estrellas Michelin y una gran riqueza natural, dos climas distintos, playas, montañas, un paisaje laberíntico y excepcional.

www.turismo.euskadi.eus

EUSKADI
CONFIDENTIAL

EDITA:

Departamento de Turismo,
Comercio y Consumo
del Gobierno Vasco.

COORDINACIÓN DE CONTENIDOS:

Basquetour (Agencia Vasca de Turismo)
Hagoos

DISEÑO:

Acc

FOTOGRAFÍAS:

Archivo Basquetour
Estitxu Ortolaiz
Gonzalo Azumendi
Mandrágora

Todos los derechos reservados. Está prohibida la reproducción parcial y/o total de los textos e imágenes contenidas en esta guía sin la previa autorización de la entidad editora y de los autores y autoras.

Te confiamos un secreto.

Basta ser curioso y dar otro paso
hacia el interior de las cosas,
o dejarse llevar por quienes las conocen
de verdad, para descubrir lugares
inesperados y disfrutar de momentos
imposibles de olvidar.

Con el fin de que tengas una estancia
realmente sensacional, te hemos preparado
una selección de experiencias auténticas,
emocionantes y muy inspiradoras.

Tienes una reserva a tu nombre.
Un plan exclusivo para viajeros especiales.
Como tú.

ES EUSKADI
CONFIDENTIAL

SUMARIO _____

6



ORI-
GEN _____ p.8

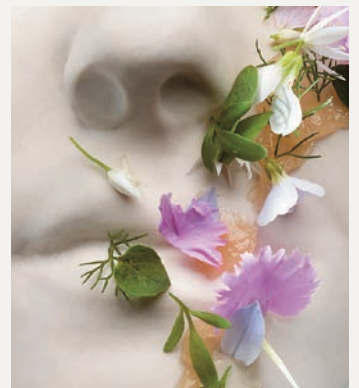


PLA-
CER _____ p.24



EX
CELEN-
CIA

_____ p.24





COS
-MO
POLITA ——— p.12

DES
-CU
BRI
MIEN
TO ——— p.16




EXCLU
-SI
VIDAD ——— p.20



EXPE
-RIEN
CIAS ——— p.34

Alojamientos
Restaurantes
Comercio singular
Sugerencias
Servicios Premium





Las pequeñas certezas que pasan de generación en generación y aplacan la incertidumbre acerca de los límites del mundo. La tradición. La memoria. El euskera. Eso es la identidad: recordar las cosas realmente valiosas que conforman tu territorio emocional. Hacerlas como se hacían. Llamarlas por su nombre.



ORI -GEN

— Ser depositarios de un legado cultural que reúne elementos tan valiosos como la lengua vasca hacen que queramos compartir nuestro acervo con quienes nos visitan. Es de todos. Y todos pueden sentirlo participando de unas experiencias inolvidables que solo suceden aquí. Tú también.

La singular catedral gótica en reconstrucción que inspiró *Un mundo sin fin*, la novela de Ken Follet, se presenta en piedra viva, tierna, sin secretos. Abierta por obras. Un lujo para amantes del arte y la historia.
_ Vitoria-Gasteiz

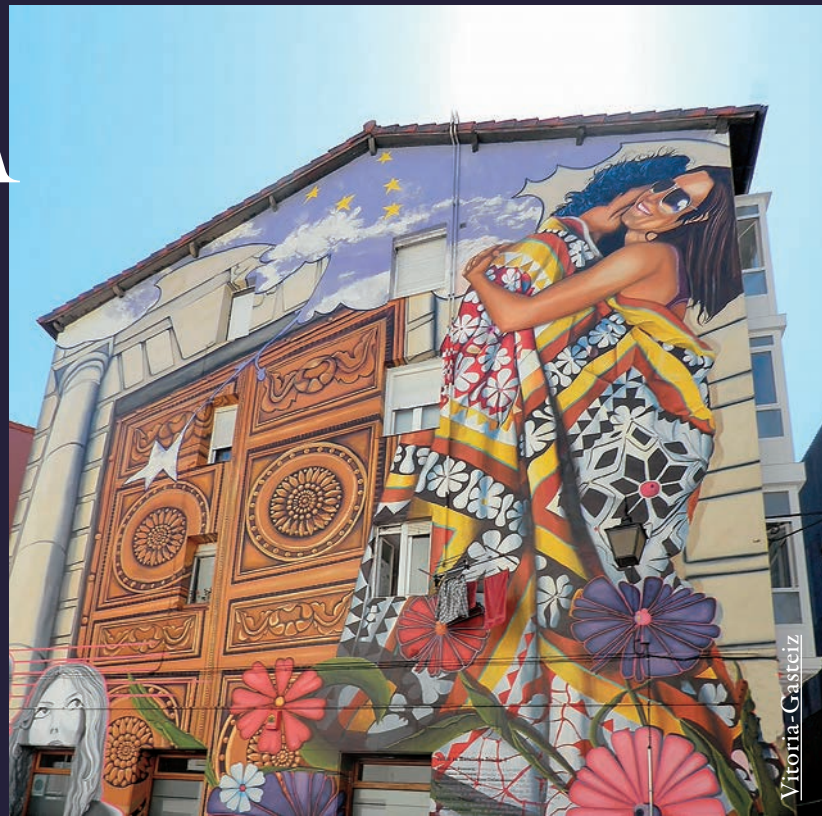


Los vascos somos mar y somos tierra también. Somos bosques, ríos y montañas, de donde proceden nuestros mitos. Somos minas e industria, hierro forjado y cultura del esfuerzo. Somos los caseríos que ahí siguen, en pie. Son la memoria de un mundo que aún es.



Aramajo

COS -MO PO LITA



— Los vascos tenemos fama de reservados, pero nuestra particular estilo de entender los placeres de la vida nos delatan. En el fondo, y en la superficie, se aprecia una actitud abierta al mundo. El gusto por acoger y adoptar todo tipo de influencias culturales se descubre en cada paseo, en cada vivencia.



El Festival Internacional de Cine de Donostia / San Sebastián es una de las citas culturales más importantes de Europa. El auditorio Kursaal (en la foto) es su sede principal y uno de los iconos arquitectónicos de una ciudad vibrante.



El Museo Guggenheim de Bilbao es el buque insignia de la reinención de una ciudad de tradición industrial y portuaria en una referencia cultural ineludible. Los proyectos de los arquitectos más prestigiosos del mundo han modificado su fisonomía y su actividad económica, pero la ciudad ha mantenido su profunda personalidad y su carácter abierto y acogedor.



TALENTO EN LAS COCINAS

La nueva *cuisine* vasca.

La influencia del país vecino, Francia, se exhibe y se saborea en las calles y en las mesas de Euskadi. En su arquitectura afrancesada y en la mundialmente reconocida Nueva Cocina Vasca. Esta corriente surgió de los fogones de una generación de jóvenes talentos que decidieron innovar, respetando la tradición y herencia, y consiguieron posicionar la gastronomía vasca como un referente a nivel mundial.



CULTURA VIVA

Un festival de festivales.

Cine, jazz, música clásica, gastronomía o cómics. En Euskadi hay multitud de vibrantes festivales para celebrar y disfrutar de la cultura, en todas sus manifestaciones. Y de las cosas buenas de la vida. Cada septiembre, desde 1953, Donostia / San Sebastián reúne a las principales estrellas del cine internacional en el Zinemaldia. Alfred Hitchcock, Audrey Hepburn, Quentin Tarantino, Woody Allen o Johnny Depp se han paseado por la alfombra roja y por las bulliciosas calles de la Parte Vieja.



AMOR POR LA MODA

Inspirados por el Maestro.

Ser cuna de uno de los genios de la alta costura como fue Cristóbal Balenciaga, ha influido en la manera que tienen los vascos de entender y amar la moda. Su gusto se aprecia en un estilo propio a la hora de vestir y en sus comercios. Marcas internacionales de lujo y tiendas con diseños Made in Euskadi conviven en una misma calle, con total naturalidad.

DES -CUBRI MIEN TO

Una persona no se comunica con otra persona sino cuando una escribe en su soledad y otra lo lee en la suya. Pasa lo mismo con toda creación. Las esculturas de Chillida, Oteiza o de Serra y Moore, los diseños de Balenciaga, los vinos de Rioja Alavesa. El arte, en todas sus formas, te sale al paso en Euskadi: obras de desconocidos que te llaman por tu nombre. Y entonces se produce la verdadera intimidad.

— En el arte, ver es verse, leer es leerse, y sentir es sentirse.
Descubrir es siempre descubrirse.

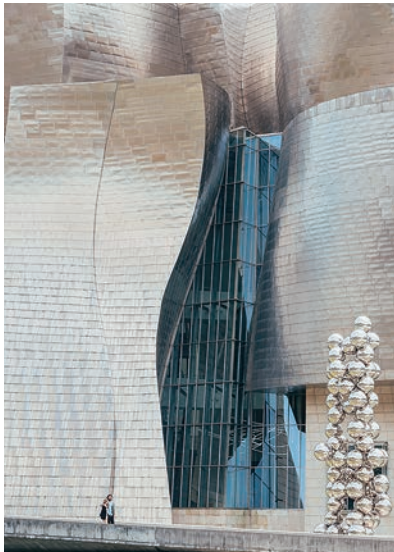


"Hay que buscar caminos que no
hayan sido transitados antes".

— Eduardo Chillida



La libertad es esencial para crear, ya sea un edificio o las obras de arte que contiene. El coraje para ir más allá de un punto. La voluntad de descubrir quiénes somos y de qué material estamos hechos. La forma cultivada de conocernos y, al mismo tiempo, de mostrarnos a los que vienen a conocernos.



GUGGENHEIM BILBAO

El arte de transformar
una ciudad

El edificio que modificó la fisonomía e incluso la autoestima de una ciudad cuyo pasado industrial había dejado en ella indisimulables cicatrices y tristes solares sin actividad. Y entonces se levantó una fantástica escultura de titanio a orillas del río Nervión, con una colección permanente de arte contemporáneo y un perro gigante de flores en la entrada. El milagro de Bilbao.



MUSEO BALENCIAGA

Arte y confección

Cortar, diseñar y coser no solo para vestir, también para inspirar y para hacer del mundo un lugar más hermoso, sutil y civilizado. Cristóbal Balenciaga, uno de los modistos de alta costura más sofisticados de mediados del siglo XX, presenta frente al mar, en la también hermosa villa de Getaria donde nació, una colección intemporal de exquisita creatividad. Una pasarela de ideas sobre la imaginación y la elegancia que no pasan de moda.



RIOJA ALAVESA

Gran reserva
de sensaciones

En Rioja Alavesa no hay los bosques húmedos ni las verdes praderas del resto de Euskadi. Un muro de montañas calizas de más de treinta kilómetros de longitud detiene las nubes del norte y da paso a otro clima, otro paisaje, otro universo. Entonces, delante de tus ojos, aparece un mar sereno de viñedos salpicado de encantadores pueblos y de centenarias bodegas de rutilantes diseños. Es la arquitectura del vino.

EXCLU -SI VIDAD

Una experiencia memorable es aquella que pareció reservada solo para ti.

Tú quieres sentirte especial. Tú buscas cosas hechas a tu medida, esas vivencias únicas que no se pueden recomendar, ni imitar, ni probablemente repetir. Sin embargo, no es fácil conseguir las. Y ahí está la gracia. La singularidad es la propia naturaleza de lo inolvidable.





PANORÁMICA

Euskadi, desde el cielo

Para ver bien cualquier cosa siempre es mejor coger algo de perspectiva. Del mismo modo, para comprobar lo verde y lo azul que es Euskadi, para observar los montes y los valles del interior y las originales formas de su litoral, no hay nada mejor que mirarlo desde el cielo. Será un viaje emocionante, aunque corto. Cuando se disfruta, el tiempo pasa volando.



LA SAL DE LA VIDA

Tierra vasca a la vista

La primera expedición que consiguió circunnavegar el globo terráqueo fue comandada por un marino de Getaria, Juan Sebastián Elcano. El impacto de esa gesta hizo que el mundo nunca fuera igual. Somos una sociedad abierta al mundo. Así que parece buena idea darse una vuelta en barco de vela y revivir sus viejas hazañas, disfrutando de la brisa, del salitre y de esa sensación de explorar, de estar vivo, de aventurarse.



ESTAR EN UNA BURBUJA

Talosoterapia y a seguir

No todo va a ser aprovechar el tiempo al máximo: ir y venir, ver y visitar, caminar de un lado a otro sin parar. También hace falta un poco de descanso. Para ello, no hay nada mejor que la talasoterapia y todas sus expresiones de relajación: masajes, chorros y burbujas de agua caliente de manantial o de mar. Aquí tenemos varios centros para ti. Para que puedas recargar energías y volver a empezar.



Euskadi es un continente en miniatura. Acantilados y sierras interiores de granito, paisajes verdes y paisajes pardos, viñedos viejos y ciudades de titanio, expresiones de la vida tradicional y delicados artificios de la modernidad. Y unas cosas tan cerca de las otras que el trasvase parece a veces una cosa de magia. Euskadi es una aventura para espíritus curiosos. Un laberinto ideal para quienes desean perderse.

“Quien ha estado en el País Vasco, desea volver a él,
es una tierra bendita”. — Victor Hugo

PLA- CER

La cocina vasca es nuestra forma de decir lo que nos importas. Es un ejemplo de cómo a veces nos cuesta expresar nuestras emociones con palabras y buscamos otra manera de hacerlo, en este caso con manifestaciones gastronómicas tan intensas y variadas que provocan tus propias emociones. Bares de pintxos, asadores, sidrerías o una de las mayores concentraciones de Estrellas Michelin del mundo. Lo que prefieras. Euskadi es un restaurante de 7000 km² con una mesa siempre disponible, abierto en todo momento a hacerte disfrutar.



En Euskadi se puede comer a lo grande con raciones muy pequeñas. Se trata de los *pintxos*, una forma divertida, casual e increíblemente variada de disfrutar de nuestra cocina. Que aproveche.

Es un placer verte disfrutar de nuestra gastronomía.





El Restaurante Alameda

Los primeros pintxos fueron una simple ración de comida sujeta con un palillo a una rebanada de pan. Hoy muchos de ellos siguen siendo eso, pero muchos otros son creaciones de alta cocina, sabores y aromas increíbles concentrados en pequeñas dosis. Una delicia en miniatura.



En pocos lugares del mundo hay semejante concentración de estrellas Michelin, hasta 34 en 24 restaurantes distintos que se encuentran en un radio de poco más de 100 kilómetros. Todos ellos conforman una carta única y vibrante de tradición e innovación. Un menú fantástico de emociones.

“Comer es sensorial, se trata de interpretar la información, que tus sentidos te dan”.

A.L. Aduriz (Restaurante Mugaritz)



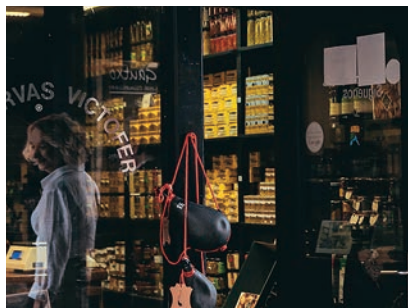
Un viejo *haiku* dice: “Las hojas del árbol caen lentamente, cada una en su sitio”. Así suceden las cosas en las bodegas donde se elaboran los vinos de Rioja Alavesa y el txakoli. Y también en nuestras sidrerías. Lentamente. Sin apuro. Sin la condena de la precipitación. Y así se disfruta también de una copa de vino, un vaso de sidra y una comida hecha con esmero. Viendo pasar el tiempo. Viendo caer las horas, cada una en su sitio.



PLACER BOUTIQUE

Combina sensaciones
únicas

Una vida menos común.
Un lugar, un momento, una emoción. Eso queremos todos. Sentirnos especiales en medio de una situación especial. En un hotel boutique, por ejemplo, mirando las olas o un mar de viñedos. Y degustando un plato de alta cocina. Una combinación exclusiva de sensaciones auditivas, visuales, gustativas, olfativas y táctiles.



SE BUSCAN GOURMETS

Productos
seleccionados para ti

Acudir a tiendas especializadas de alimentación, donde se pueden encontrar productos elegidos y excelencias culinarias para entendidos, es para los auténticos sibaritas una actividad muy cercana a una visita a un museo. En Euskadi hay tiendas a la altura de estos gourmets, aunque no demasiadas, porque no debe haber mucho de lo que es extraordinario.



DE PRIMERA

Materia prima
de calidad

Una gastronomía de vanguardia necesita de materias primas de la mejor calidad. Aquí contamos con el mar y con la huerta, es decir, con pescado fresco y con productos de temporada que crecen aquí mismo, en las zonas frescas cercanas a la costa y en las tierras del sur, bajo el sol del clima continental. El resultado, emocionante, está en el plato.

EX- -CE LEN- CIA



*“Alcanza la
excelencia y compártela”,
dijo el vasco San Ignacio
de Loyola. Y bueno,
de eso se trata.*



Tal vez la excelencia dependa más de las competencias emocionales que de la capacidad de comprender las cosas. Tal vez sea la pasión quien convierta lo mediocre en sobresaliente. La pasión por dar un trato exquisito y también la pasión por recibirlo. Por aprovechar las maravillosas ocasiones de cada día. Por favor, aprovéchalas.



Restaurante Mugaritz



Restaurantes, hoteles, tiendas, cortesías, atenciones. Disfrutar al máximo allí donde vamos es con frecuencia una cuestión de hábito. Por eso es tan importante buscar los ambientes armoniosos, rodearse de cuidados, volverse más y más sensible a la belleza y al valor de las cosas bien hechas. Todas esas excelencias nos vuelven mejores. Como un entrenamiento para ser realmente humanos. No hay mayor lujo que ese.



EXPE- RIEN CIAS



La verdadera riqueza está en la experiencia. Por eso hemos creado Euskadi Confidential, una selección de servicios turísticos Premium, con la que podrás diseñar una visita a tu gusto, única e intransferible. Porque hay una Euskadi especialmente apropiada para ti. Y te está esperando.

BILBAO

Alojamientos

Hotel Carlton	38
Gran Hotel Domine	39
Hotel Miró	40
Hotel Radisson Bilbao	41

Restaurantes

Restaurante Andra Mari	42
Restaurante Atelier Etxanobe	43
Restaurante Mina	44
Restaurante Nerua Guggenheim	45
Restaurante Ola	
Martín Berasategui	46
Restaurante Zarate	47
Restaurante Zortziko	48

Comercio singular

Galería 8360	49
Mercedes de Miguel	50
Suart Jewelry by Ane Navarro	51

Sugerencias

Museo Guggenheim Bilbao	52
Galería J. M. Lumbreras	53
Puente Bizkaia	54
Bodega Gorka Izagirre	55

DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN

Alojamientos

Hotel Akelarre	58
Hotel Lasala Plaza	59
Hotel Maria Cristina	60
Apartamentos FeelFree	61

Restaurantes

Restaurante Akelarre	62
Restaurante Arzak	63
Restaurante Martín Berasategui	64
Restaurante Mugaritz	65
Amelia by Paulo Airaudo	66
Restaurante eMe Be Garrote	67
Restaurante Kokotxa	68
Restaurante Mirador de Ulia	69
Restaurante Rekondo	70

Comercio singular

BOX San Sebastián	71
Perfumería Benegas	72
Minimil	73
Joyería Casa Munoa	74

Sugerencias

Kofradia - Itsas Etxea	75
Aquarium de Donostia / San Sebastián	76
Museo Chillida Leku	77
Navegavela	78
Ostarte Sailing	79

VITORIA-GASTEIZ

Restaurantes

Restaurante Zaldiaran	82
Restaurante Andere	83
Restaurante Zabala	84
Taberna PerretxiCo	85

Comercio singular

Mar Cardaso	86
Perfumería Ibarrondo	87
Confituras Goya	88
Conservas Artesanas Victofer	89

Sugerencias

Ataria	90
Catedral de Santa María	91

COSTA VASCA

Alojamientos

Basalore	94
Etxelaia	95
Casa Rural Hemingway Kanala	96
Hotel Iturregi	97
Hotel Villa Magalean	98

Restaurantes

Restaurante Alameda	99
Restaurante Elkano	100

Sugerencias

Museo Cristóbal Balenciaga	101
Bodega Crusoe Treasure	102
Hiruzta Bodega	103

Restaurante Bodega Katxiña	104
Iñigo Manterola	105
Laukariz	106
Spirit Experiences	107

MONTES Y VALLES VASCOS

Alojamientos

Hotel Iriarte Jauregia	110
------------------------	-----

Restaurantes

Restaurante Boroa	111
Asador Etxebarri	112
Restaurante Garena	113
Restaurante Arrea!	114

Sugerencias

Bodega Berroja	115
Hika Bodega	116
Izki Golf	117
Torre Loizaga	118

RIOJA ALAVESA

Alojamientos

Hotel Marqués de Riscal	122
Hotel Palacio de Samaniego	123

Restaurantes

Restaurante Marqués de Riscal	124
-------------------------------	-----

Sugerencias

Bodega Baigorri	125
Bodegas Marqués de Riscal	126
Bodegas Ysios	127

SERVICIOS PREMIUM

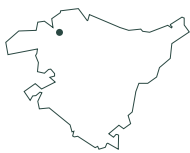
Autos Eladio	130
Basque Helicopters	131
Basque Luxury NordJet	132
Basque Luxury Travel Service	133
Talur Luxury Cars	134
Spain Collection	135



BIL -BAO

Alojamientos /
Restaurantes /
Comercio singular /
Sugerencias /

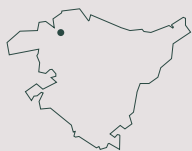
El hotel más emblemático de Bilbao y catalogado monumento arquitectónico, histórico y cultural. Su *Suite Imperial*, con 250 metros cuadrados, es la mayor del norte de España y su lucernario es uno de los dos mayores del país. Convertido en 1936 como sede de presidencia del Gobierno Vasco, a finales de la década de los años ochenta, se descubrió por accidente en su sótano “El bunker”, hoy convertido en bar inglés, uno de los espacios más singulares del hotel para celebrar un evento o cocktail. Lujo e historia en el mismo centro.



Plaza de Federico Moyúa, 2
48009 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 162 200
carlton@aranzazu-hoteles.com

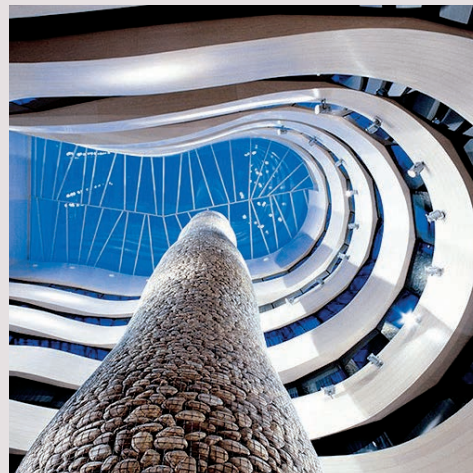
hotelcarlton.es

Si el Guggenheim se convirtió en un símbolo de Bilbao, el Gran Hotel Domine es su reflejo especular. Frente al museo, con alojamientos, zonas gastronómicas y gimnasio ante la mascota Puppy y al titanio característico, “el Domine”, como se le conoce en Bilbao, es la representación del lujo de la Villa. Posee suites con servicio de mayordomía, servicio 24 horas, dos lujosos restaurantes, comedor, lobby bar, zona wellness y responde a todas las experiencias exclusivas que el cliente requiera.

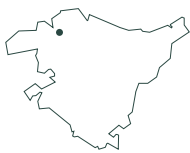


Alameda de Mazarredo, 61
48001 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 253 300
reservations@
hoteldominebilbao.com

hoteldominebilbao.com



Cercano al Guggenheim, el Hotel Miró ofrece al visitante un amplio abanico de habitaciones y suites, de vistas al museo y a la villa, o servicios tales como conserjería y asistente, con lo que consigue dar respuesta a las necesidades de cualquier cliente. Destacan sus servicios de belleza y wellness, con una oferta de tratamientos muy diversificada, su *Fitness Center* y las salas de reuniones para el cliente de negocios. Cuenta con *Honesty bar*, comedor para desayunos y biblioteca.



Alameda de Mazarredo, 77
48009 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 946 611 880
reservas@mirohotelbilbao.com

mirohotelbilbao.com

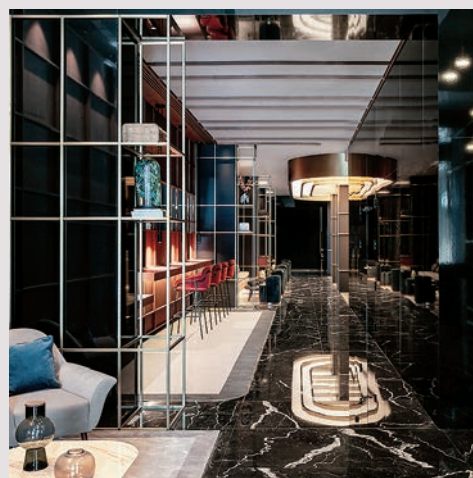
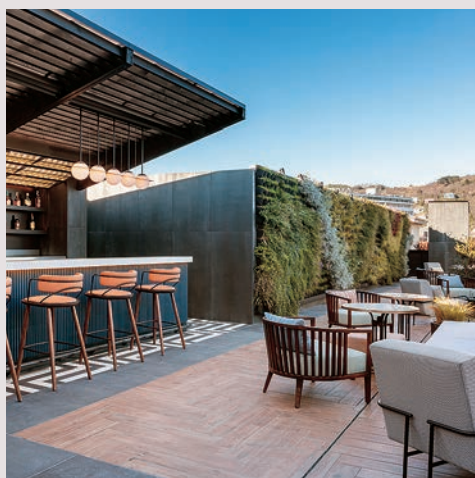


Ubicado en la Gran Vía frente a la Plaza Circular, la localización más céntrica posible en el meollo del corazón comercial y financiero de la villa. A tan solo tres minutos a pie del Casco Viejo de la ciudad. Sus columnas neoclásicas del exterior contrastan con el cuidado diseño interior de estilo Art Decó y toques japoneses pero con guiños locales como las reproducciones de obras de Chillida así como la presencia del azul Bilbao en muchos de sus elementos. El hotel cuenta con 137 amplias habitaciones (18 Suites y Junior Suites), restaurante NKO de Eneko Atxa (cocina vasco japonesa), *roof top* bar, spa y gimnasio. Una apuesta decidida de Radisson Hotel Group por Bilbao al abrir aquí el segundo hotel de su marca de lujo.



Calle Gran Vía, 4
48001 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 91 0389555
info.bilbao@
radissoncollection.com

radissonhotels.com/collection



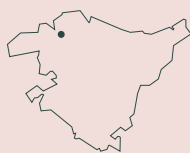
Desde 1964 el Andra Mari, junto a la iglesia románica que le da nombre, ha ido creciendo en reputación hasta hacerse con una Estrella Michelin desde 1983 y dos Soles Repsol, con una oferta de cocina vizcaína de siempre: mezcla de rural y marinera vasca. Ese sustrato inicial ha evolucionado, sin cambiar su esencia, elevándose a alta cocina moderna. En un bello caserío con fantásticas vistas, dos salones y una terraza, puede elegirse entre dos excelentes menús degustación y carta.



Barrio Elexalde, 22
48960 Galdakao, Bizkaia
T. (+34) 944 560 005
andramari@andra-mari.com

andra-mari.com

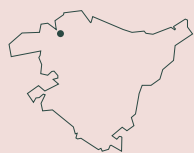
Una Estrella Michelin. Dos Soles Repsol. Tras 25 años de andadura en Etxanobe, los cocineros Fernando Canales y Mikel Población idearon el Atelier con la intención de sorprender a su clientela, lo que siempre consiguen, y de aplicar las últimas tecnologías para convertir una experiencia culinaria original y efímera en un recuerdo inolvidable. Ofrecen dos menús degustación y la posibilidad de maridarlos con vinos o grandes vinos. El espíritu originario lo conservan en la anexa La Despensa del Etxanobe, con estética moderna, divertida y neoyorquina.



Juan de Ajuriaguerra, 8
48009 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 421 071
etxanobe@etxanobe.com

atelieretxanobe.com

Aunque tengan reserva, no pregunten al chef qué va a cocinar mañana, porque Álvaro Garrido, una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, no lo sabe. Recorre cada día los pocos pasos que separan su restaurante del Mercado de la Ribera, en el viejo Bilbao, compra y elabora el menú de la jornada. No hay carta, solo ese menú para 25 comensales por servicio, tan apreciado. Tiene cocina abierta, una barra frente a los fogones, seis mesas y una interacción cálida cocineros-comensales.



Muelle Marzana, s/n
48003 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 795 938
mina@restaurantemina.es

restaurantemina.es

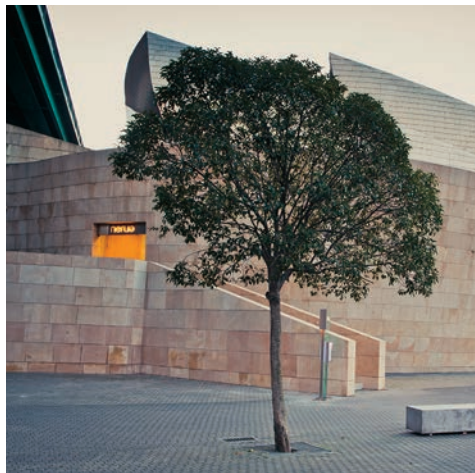


En el emblemático edificio construido por Frank O. Gehry, Nerua ostenta una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, entre otras distinciones. Capitanado en cocina por Josean Alija, ofrece una única carta, con 16 platos que ensalzan 16 productos de temporada, y un menú degustación de ocho pasos. Su filosofía es esencia, naturaleza y temporalidad, un complemento culinario al contenido artístico del Guggenheim.



Abandoibarra, 2
48001 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 000 430
info@nerua.com

neruaguggenheimbilbao.com

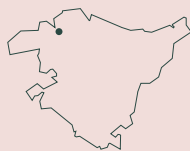


Restaurante Ola Martín Berasategui

 Bilbao

46

Es el restaurante del Hotel Tayko, en la zona antigua de Bilbao. Con la garantía de Martín Berasategui, el establecimiento ostenta una Estrella Michelin y también un Sol Repsol. Sorprende en lo gastronómico y en lo estético, pues se encuentra en el primer edificio bilbaíno construido con ladrillo, a la vista en el comedor, y vigas de hormigón armado. Su chef, Raúl Cabrera, oficia una cocina que no enmascara productos ni sabores. Carta y tres menús degustación.

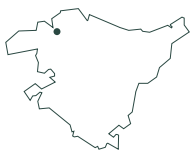


Ribera, 13
48005 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 652 070
ola@taykohotels.com

taykohotels.com



El restaurante de Sergio Ortiz de Zarate es el espíritu marinero de su autor, que creció entre lonjas y pescadores, pescados y mariscos, hasta aprehender toda su esencia. Con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, el local tiene una lonja (pescadería) con terraza, una taberna con picoteo y barra de pintxos, y su restaurante, una inmersión culinaria en el mar. Encontraremos pescados y mariscos fresquísimos, fusión de tradición y vanguardia y el merecido orgullo propio de todo su equipo.

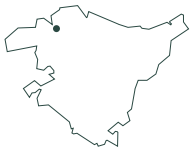


Licenciado Poza, 65
48013 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 416 521
restaurantezarate@gmail.com

zarate.restaurant



Desde el hoy llamado “Viejo Zortziko” (1981) de la calle Licenciado Poza, el chef Daniel García ha evolucionado hasta el actual establecimiento (1989) que ostenta una Estrella Michelin y dos Soles Repsol. Su cocina es la del día en el mercado, pero aplicando técnicas innovadoras y diferenciales al ingrediente principal. Su salón Versalles, con chimenea, es de una elegancia inolvidable. Tiene otros privados y ofrece dos menús degustación distintos y otros concertados para grupos. Sabores ancestrales que Zortziko sabe proyectar al futuro.

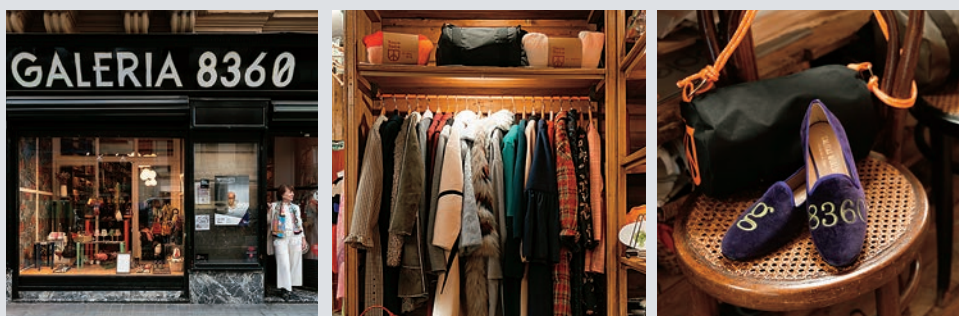


Alameda Mazarredo, 17
48001 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 239 743
zortziko@zortziko.es

zortziko.es



Concebida como un *concept store*, en 2015 lanza un espacio multimarca Premium combinado con propuestas artísticas en todas sus versiones, incluyendo moda, diseño, arte y decoración. Expone a artistas nacionales e internacionales con diseños muy originales, dentro de una gran versatilidad de tendencias artísticas. Con las limitaciones pandémicas de los últimos años, mantiene habitualmente un gran dinamismo con exposiciones, conciertos, presentaciones de libros y diversos eventos. Una experiencia muy diferente para nuestros visitantes más curiosos e inquietos cultural y comercialmente.



Fernández del Campo, 23
bajo interior izquierda
48010 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 361 395
contacto@galeria8360.com

galeria8360.com

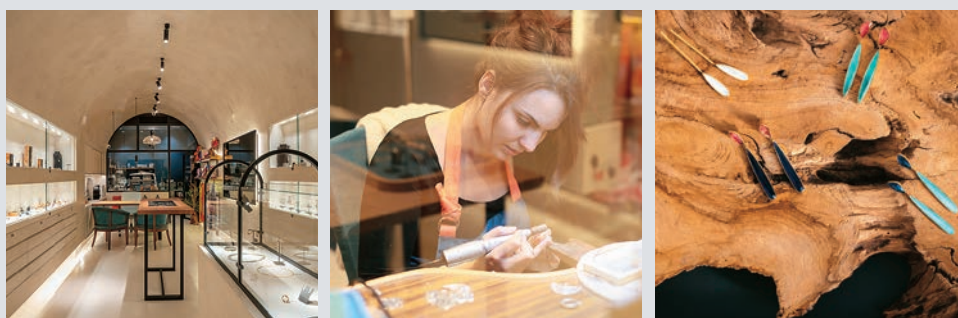
La diseñadora de moda Mercedes de Miguel, con puntos de venta directa en ocho países, maravilla al visitante con una boutique concebida como una pasarela de desfile, sobre la que juegan distintas temperaturas de color. Diseñadora desde la infancia, De Miguel pasea su obra por las principales pasarelas del mundo y comercializa bajo las marcas “Mercedes de Miguel” y “Poupeé Chic”. En su taller vizcaíno se puede interactuar en el desarrollo integral de una prenda. Una gran experiencia.



Rodríguez Arias, 24
48011 Bilbao, Bikaia
T. (+34) 944 188 035
info@mercedesdemiguel.com
mercedesdemiguel.com

Suart Jewelry by Ane Navarro

Junto al Guggenheim, Ane Navarro expone en Suart Jewelry sus exclusivas creaciones artísticas, piezas únicas de joyería que ella misma confecciona manualmente en su atelier. Ane Navarro basa su obra en la observación de la naturaleza, en la intuición, en una sólida formación y en una infinita curiosidad, que le sirven de alimento a una creatividad sin límites. La orfebre también personaliza por encargo piezas singulares concebidas para la expresión física de la idiosincrasia particular de cada cliente.



Iparragirre, 9 Bis
48009 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 946 066 664
info@suartjoyas.com

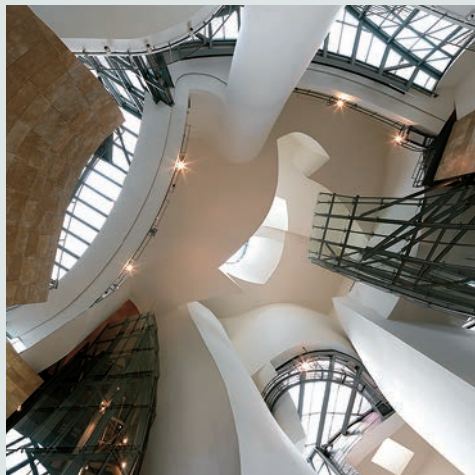
suartjewelry.com

Inaugurado en 1997, el Guggenheim Bilbao es un museo de arte moderno y contemporáneo que combina presentaciones de su colección con un ambicioso programa de exposiciones temporales que configuran un panorama completo del arte de nuestro tiempo. El edificio que alberga el museo, diseñado por Frank Gehry, es una estructura escultórica revestida de titanio que representa un hito arquitectónico por su audaz configuración y su diseño innovador, conformando un seductor telón de fondo para el arte que en él se exhibe.



Abandoibarra, 2
48009 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 359 080
informacion@
guggenheim-bilbao.eus

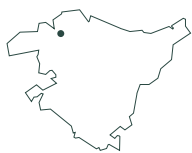
guggenheim-bilbao.eus



Detalle de la obra de Louise Bourgeois, *Mamá*, 1999.

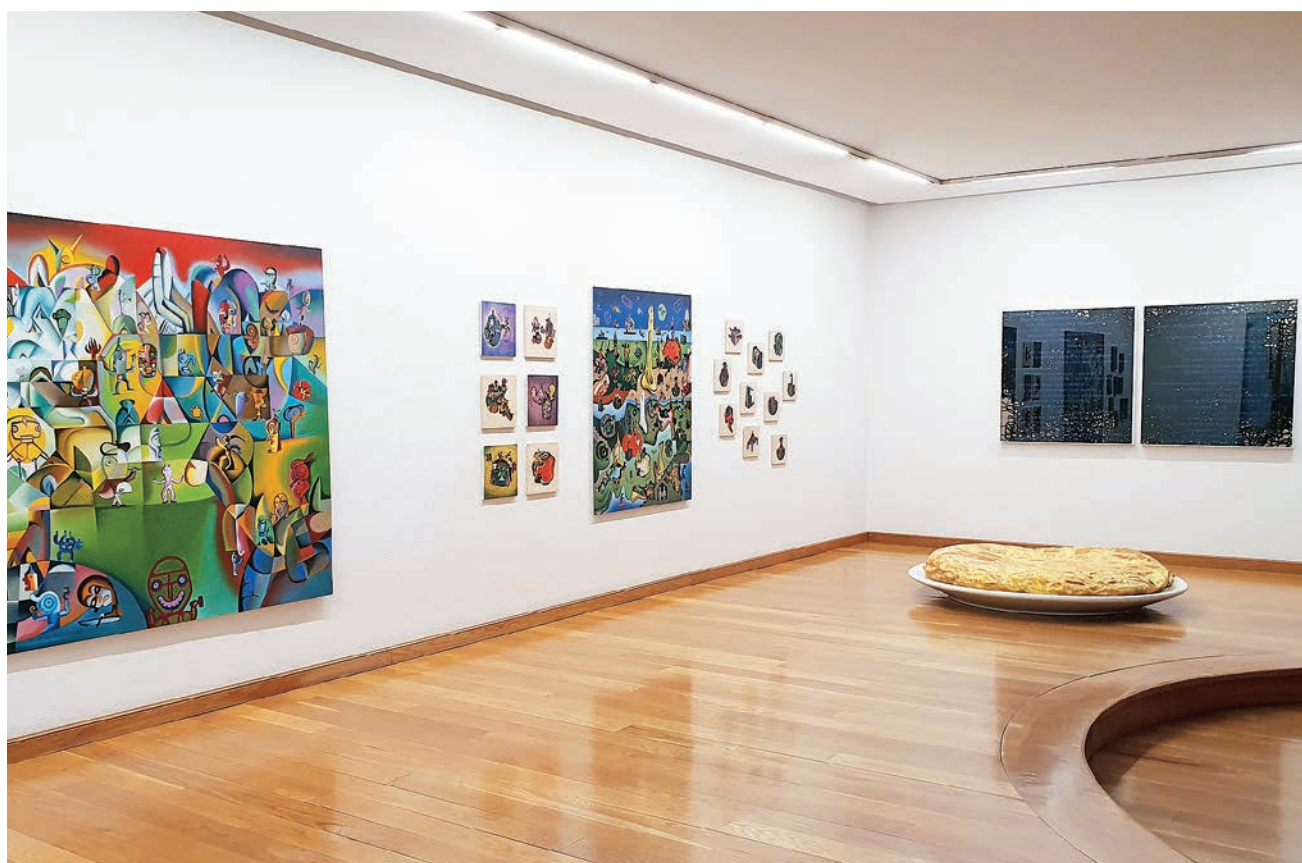
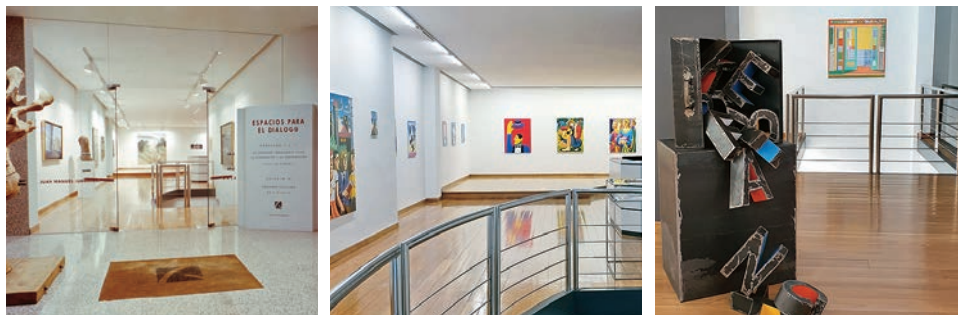
Galería J. M. Lumbreras

En el centro de Bilbao, a 400 metros del Guggenheim y el Bellas Artes, esta galería de arte acoge exposiciones de grandes maestros nacionales e internacionales, artistas locales y noveles licenciados en Bellas Artes, todo ello en diversas disciplinas. Posee tres salas de exposición y otra para su fondo de arte de los artistas representados. La atención es personalizada y programan visitas privadas guiadas por el artista. Tienen un programa de mecenazgo para jóvenes licenciados y una web completísima.

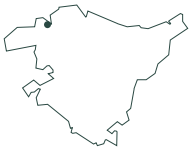


Henao, 3
48009 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 944 244 545
galeria@galerialumbreras.com

galerialumbreras.com



El Puente Bizkaia o “Puente Colgante” viene a ser el Arco del Triunfo de la revolución industrial vizcaína. Inaugurado en 1893, fue la respuesta del arquitecto Palacio al transporte de hierro por la ría, posibilitando el cruce de personas y carruajes entre ambas márgenes. Tiene pasarela panorámica a 45 metros de altura y su tradicional barquilla de transporte colgante. El primero del mundo en su género y catalogado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Colosal, ingenioso, histórico y fotogénico.



Puente de Bizkaia Zubia
48930 Getxo

María Díaz de Haro, s/n
48920 Portugalete

Bizkaia

T. (+34) 944 801 012
promocion@
puente-colgante.com

puente-colgante.com



Bodega Gorka Izagirre

Ubicado en Larrabetzu, junto a al complejo gastronómico Azurmendi de Eneko Atxa, la bodega Gorka Izagirre representa, a través de sus vinos, la evolución del txakoli, el vino autóctono vasco por excelencia. Visitas a la bodega, paseos por sus viñedos con los propietarios como cicerones y las amplias catas de los diferentes vinos elaborados con variedades autóctonas poco conocidas, como la Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia y Hondarrabi Beltza harán disfrutar a los amantes del enoturismo y la gastronomía. Una experiencia inolvidable donde descubrir la esencia y la identidad de una tierra, Bizkaia.



Barrio Legina, s/n
48195 Larrabetzu, Bizkaia
T. (+34) 606 206 651
txakoli@gorkaizagirre.com

gorkaizagirre.com



DONOS TIA / SAN SEBAS- TIAN

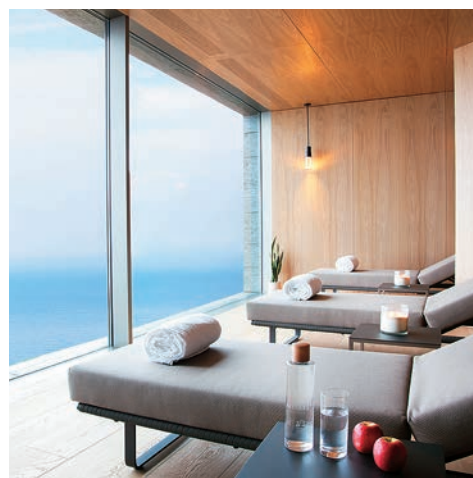
Alojamientos /
Restaurantes /
Comercio singular /
Sugerencias /

Inaugurado en 2017, el hotel con cinco estrellas más el gastronómico Espazio Oteiza, forman parte del creciente universo Akelarre, que integra a su restaurante tres Estrellas Michelin y tres Soles Repsol. Es una expresión más del espíritu de la marca, definido por la superación, mejora continua y perfección. Con el máximo lujo, todas las estancias tienen terraza privada, son diáfanas y con vista al mar. Hay dos suites con piscina climatizada, habitaciones Junior Suite, y habitaciones Deluxe. Espacios comunes y terrazas exclusivas.



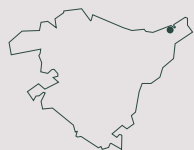
Paseo Padre Orkolaga, 56
(Monte Igeldo)
20008 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 311 208
info@akelarre.net

akelarre.net



Este hotel boutique permite a sus huéspedes disfrutar de una experiencia donostiarra premium mediante una propuesta muy singular. Un emplazamiento privilegiado en la confluencia del puerto, la bahía y la Parte Vieja donostiarra, un interiorismo que adorna hasta el último detalle de un emblemático edificio y una servicialidad con carácter propio que se prepara para recibir al viajero de lujo.

El huésped gozará además de la exclusividad de acceso a un *rooftop* de ensueño y del placer de disfrutar de La Jarana, un restaurante integrado en el hotel con un ambiente inigualable en el que comparten espacio donostiarras y visitantes.



Lasala, 2
20003 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 547 000
info@lasalaplazahotel.com

lasalaplazahotel.com

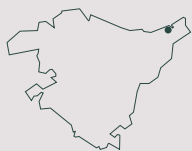
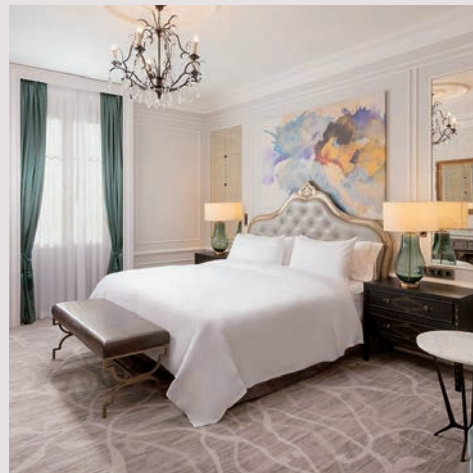
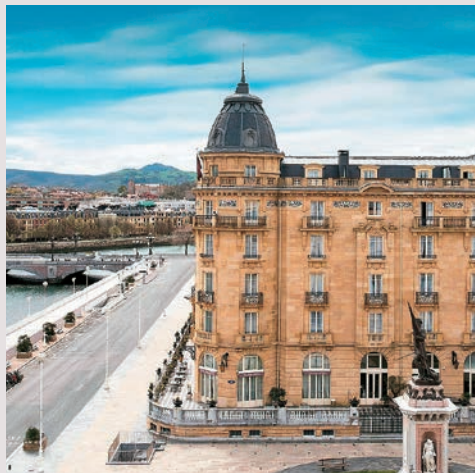


Hotel Maria Cristina

Donostia /
San Sebastián

60

Desde que se inauguró en 1912, el Hotel Maria Cristina ha estado ligado a la historia y la vida cultural de Donostia / San Sebastián. El majestuoso diseño del hotel y su lujo interior, en combinación con su ubicación a orillas del Urumea y la vista al mar, lo convirtieron en el alojamiento preferido para turistas españoles y extranjeros. El Dry Bar, ubicado en la planta baja del hotel, rinde homenaje a una época glamurosa y a sus habituales huéspedes de Hollywood.

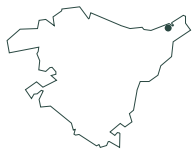


República Argentina, 4
20004 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa

T. (+34) 943 437 600
hmc@luxurycollection.com

labur.eus/DZGCo

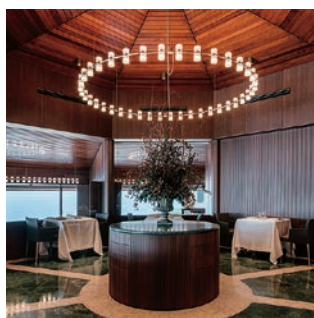
Para los amantes de la exclusividad, de la libertad y de sentirse como en casa en sus viajes de ocio o negocios, FeelFree ofrece cerca de 150 exclusivos apartamentos situados en las mejores zonas de Donostia / San Sebastián. Sus apartamentos son seleccionados siguiendo estrictos criterios de calidad y diseño, y podrás encontrarlos de todos los tamaños y totalmente equipados. Para una estancia perfecta se pueden contratar todo tipo de servicios premium, visitas o experiencias personalizadas y siempre hay un teléfono de atención 24 horas y servicio de conserje para resolver cualquier posible incidencia.



Peña y Goñi, 3
20002 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 563 654
info@feelfreerentals.com

feelfreerentals.com

Akelarre es sinónimo de Pedro Subijana desde 1975, situado en la cima gastronómica mundial y de un monte emblemático para la capital guipuzcoana. Una Estrella Michelin desde 1978, dos desde 1982 y tres desde 2007, más tres Soles Repsol lo dicen todo. Pionero de la Nueva Cocina Vasca, investigador impenitente, maestro de maestros, ofrece dos menús en el primigenio Akelarre y carta en su “Espazio Oteiza”, con una obra del escultor. Terraza sobre el mar. El imperio de los sentidos.



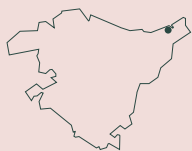
Paseo Padre Orkolaga, 56
(Monte Igeldo)
20008 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa

T. (+34) 943 311 209
restaurante@akelarre.net

Espazio Oteiza
T. (+34) 683 434 756
oteiza@akelarre.net

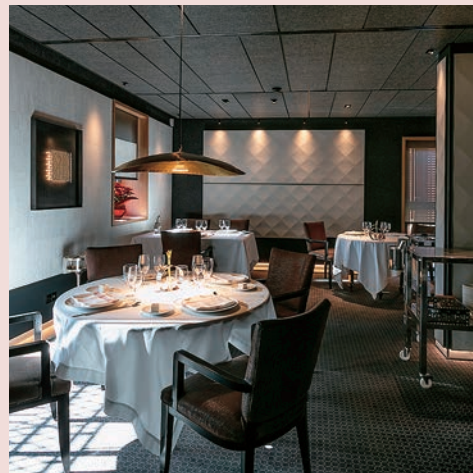
akelarre.net

Visitar Arzak es entrar en el Olimpo de la Gastronomía mundial. Juan Mari Arzak, maestro de maestros, y su hija Elena acaparan en conjunto y por separado los más prestigiosos premios del mundo. Desde 1989 conservan tres Estrellas Michelin. También tienen tres Soles Repsol. Su cocina es alquimia, donde se investiga, se crean y desarrollan nuevas variaciones organolépticas. Su Banco de Sabores contiene un millar de productos e ingredientes sobre los que trabajan permanentemente. Un extraordinario placer para humanos elaborado por dioses. Único.



Alcalde J. Elosegui, 273
20015 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 278 465
informacion@arzak.es

arzak.es

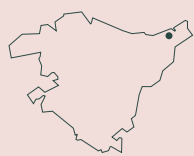


Restaurante Martín Berasategui

📍 Lasarte-
Oria

64

Este restaurante es el buque insignia de los establecimientos dirigidos por el maestro Martín Berasategui, el chef que atesora doce Estrellas Michelin entre todos los establecimientos que dirige. Tres de esas Estrellas, junto con tres Soles Repsol, iluminan desde hace años el Restaurante Martín Berasategui, de Lasarte-Oria. Rodeado de naturaleza, este templo gastronómico y su cocina innovadora, imaginativa y enraizada en el entorno, y acompañada por unas excelente bodega, es puesta en escena por un equipo joven y profesional. Referente en la gastronomía mundial, la visita supone una experiencia inimaginable primero e inolvidable después.

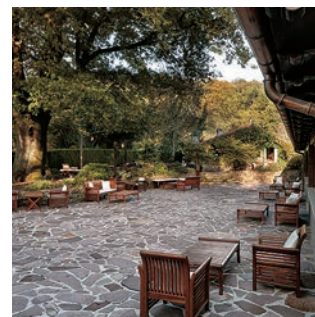


Loidi, 4
20160 Lasarte-Oria, Gipuzkoa
T. (+34) 943 366 471
info@martinberasategui.es

martinberasategui.com



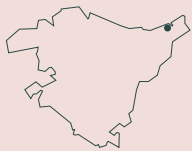
Situado en un antiguo caserío en la línea divisoria de dos localidades vascas (Errenteria y Astigarraga), Mugaritz, que cuenta con dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol, ofrece una experiencia diseñada para alimentar la mente y no solo el estómago. Su nombre es un homenaje a la frontera (muga, en euskera) y al roble (haritz) que desde hace 200 años vigila ese límite. Esa frontera no es solo geográfica, sino que ha definido también su identidad, ubicándolo entre las costuras de la gastronomía y el arte o entre las del mundo culinario y el científico. Andoni Luis Aduriz y su equipo ofrecen una experiencia en la que se entrelazan texturas, historias, sabores y emociones para construir una experiencia multisensorial, tan desconcertante como estimulante.



Aldura Aldea, 20
20100 Errenteria, Gipuzkoa
T. (+34) 943 522 495
reservas@mugaritz.com

mugaritz.com

En el exclusivo Hotel Boutique Villa Favorita, con vistas a la Bahía de la Concha, el chef argentino Paulo Airaudó ha diseñado Amelia, dos Estrellas Michelin y un Sol Repsol, con un concepto muy personal y diferenciado, basado en un único menú degustación de cocina creativa, que reinterpreta sabores tradicionales con productos de temporada y toques internacionales, todo a la vista del cliente. Los platos son presentados al cliente por los propios cocineros. 500 referencias en Bodega.

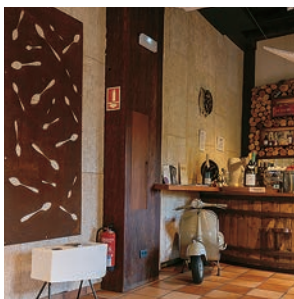


Zubieta, 26
20007 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 845 647
booking@ameliarestaurant.com

ameliarestaurant.com



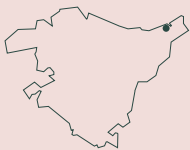
eMe Be Garrote es el restaurante de Martín Berasategui en Donostia / San Sebastián, galardonado con una Estrella Michelin y un Sol Repsol. Una antigua sidrería convertida en un restaurante localizado en un entorno natural en el barrio de Ibaeta, con una decoración de estilo contemporáneo y “euskandinavo”, el chef donostiarra revive sus orígenes, ofreciendo una cocina de autor sabiamente actualizada, de producto, mimada al fuego y repleta de sabor. Un equipo joven, liderado por Rafa Moya en la dirección de sala y Javi Izquierdo en los fogones, les esperan con las puertas abiertas para disfrutar de una gran experiencia.



Camino Igara, 33
20018 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 227 971
info@emeberestaurante.com

emeberestaurante.com

Enclavado en la Parte Vieja donostiarra, desde sus ventanales se toma el pulso social a la ciudad, en la confluencia de las populosas calles 31 de agosto y Mayor. Cuenta con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol. Su chef, Dani López, posee un segundo establecimiento en Japón. El Kokotxa ofrece a sus visitantes dos menús a mesa completa, sin adaptaciones personales, basados en productos de cercanía y estacionales. En su bodega reposan 350 referencias.



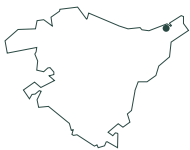
Campanario, 11
20003 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa

T. (+34) 943 421 904
restaurante@
restaurantekokotxa.com

restaurantekokotxa.com



Ulia, frente a Igeldo, es uno de los dos montes que enmarcan la bahía de Donostia / San Sebastián por lo que este restaurante mirador, en su alto, presenta su primer activo con vistas impresionantes. El gastronómico no le va a la zaga, con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol. Tercera generación, con cocina clásica de productos guipuzcoanos pero integrando todas las sensibilidades: menús veganos, vegetarianos, de merluza, clásico y carta. Raíces tradicionales evolucionadas creativamente con estilo muy propio y diferencial.



Paseo de Ulia, 193
20013 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa

T. (+34) 943 272 707
miradordeulia@
miradordeulia.es

miradordeulia.es



Ubicado en un caserío en las faldas del monte Igeldo, con vistas a la bahía, Rekondo está reconocido por la Guía Michelin, tiene un Sol Repsol y, sobre todo, innumerables premios nacionales e internacionales a su bodega, una de las mejores del mundo. Su carta presenta los platos estrella que le hicieron famoso y otros variables por temporada. Las miles de botellas de vino de más de veinte países, le permite desarrollar una complicidad especial y única con cada visitante.



Paseo de Igeldo, 57
20008 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 212 907
restaurante@rekondo.com

rekondo.com



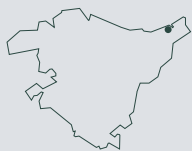
COMER
-CIO
SINGULAR

Moda

BOX San Sebastián

Donostia /
San Sebastián

Maestros marroquinos desde 1948, una cita obligada para el turista premium en búsqueda de lo exclusivo, la elegancia y la calidad, la descubrirá en BOX San Sebastián marca de marroquinería de alta calidad con label donostiarra. En este clásico del comercio donostiarra, con una extensa colección de estilo atemporal y con un ambiente singular, se sorprenderá de la concepción de su universo estilístico, con vínculos de la arquitectura, la naturaleza o el paisaje donostiarra, presentes en su colección. “Han sido pioneros en poner en valor el diseño emparentado a los orígenes”. El ecodiseño, la economía circular y la responsabilidad social también están presentes en este vanguardista comercio.

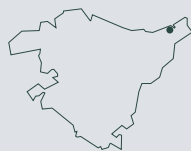
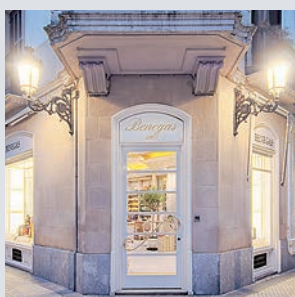


San Martín, 12
20005 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 421 240
info@boxsansebastian.com

boxsansebastian.com



Maestros perfumeros desde 1908, Benegas ofrece a los visitantes una esmerada selección de las mejores marcas del mundo y las suyas propias: *Colonia Benegas* y *SSirimiri-La Esencia de Donostia*. Dispensan la mejor prescripción en cosmética y maquillaje y, en su cabina de belleza, tratamientos personalizados para cada tipo de piel. Su gran variedad de productos aseguran al turista más exigente el mejor regalo para sí o para familiares o amigos. El mejor consejo para un acierto asegurado.



Garibay, 12
20004 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa

T. (+34) 943 420 305
info@perfumeriabenegas.com

perfumeriabenegas.com

Una de las precursoras del New Basque Style, Contxu Uzkudun, crea minimil hace medio siglo como marca de moda para mujer, con un estilo atemporal, sobrio y elegante. Se inspira en creadores como Cristóbal Balenciaga y plasma en sus prendas el carácter de su tierra y cultura, lo que las hacen únicas. Hoy sus hijas Ana y Beatriz Zuaznabar continúan aquel espíritu, y adaptan las tendencias internacionales a la sensibilidad de la moda vasca. Con presencia en las tres capitales.



Garibai, 3
20004 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa

Alameda Recalde, 25
48009 Bilbao, Bizkaia

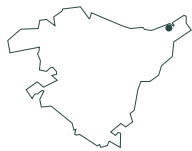
Independencia, 18
01005 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava

T. (+34) 943 397 308
comercial@minimil.es

minimil.es



Desde 1935, Casa Munoa es un referente de joyería en la capital guipuzcoana. Hoy, su tercera generación de orfebres, destaca por su pasión por el diseño y fabricación de nuevas piezas en el taller enclavado en el mismo comercio. Allí se crean piezas por encargo, se transforman o restauran otras antiguas con nuevos diseños y se fabrican artesanalmente piezas de altísima calidad. Un regalo para los amantes de lo exclusivo.



Aldamar, 28
20003 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 422 847
j.munoa@telefonica.net

casamunoa.com



COMER
-CIO
SINGULAR

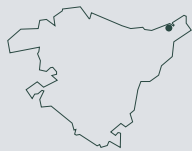
Gourmet

Kofradia - Itsas Etxea

Donostia /
San Sebastián

75

El reformado edificio de la antigua Cofradía de Pescadores, entidad profundamente enraizada en la vida social de la Parte Vieja donostiarra, ofrece al visitante la experiencia de conocer todo lo relativo a la pesca de bajura en el Golfo de Bizkaia: temporadas, especies, datos, técnicas, artes y el modo de vida de un pescador. Hay posibilidad de personalizar actividades, consumir el pescado capturado en el día y comprar conservas de alta calidad producidas por su industria a pie de puerto.



Kaimingaintxo Plaza, 1 (Puerto)
20003 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa

T. (+34) 943 050 764
kaixo@kofradia.eus

kofradia.eus



El Aquarium de Donostia / San Sebastián está reconocido como uno de los mejores del mundo. Ofrece visitas Premium concertadas, sin colas, guiadas por un guía experto que descubre los secretos del fondo marino y abre la puerta a la zona técnica, solo accesible para el personal. Se pueden visitar las zonas de cuarentenas, el laboratorio, la cocina para las diversas especies y los rincones ocultos, además de los 32 acuarios abiertos al público en sus dos plantas.



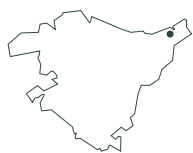
Carlos Blasco de Imaz, 1
(Puerto)
20003 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 440 099
info@aquariumss.com

aquariumss.com



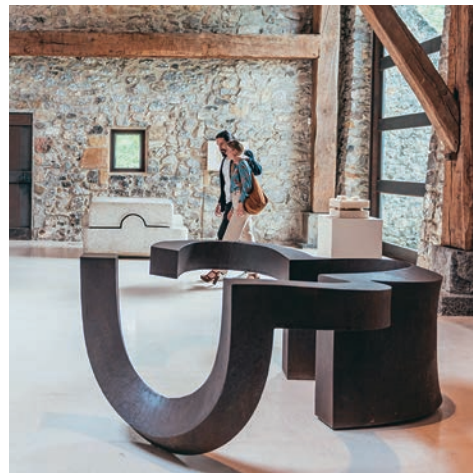
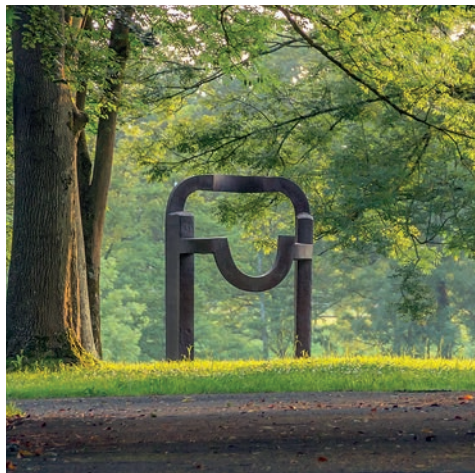
Museo Chillida Leku

Un museo único en el mundo, con obras del escultor guipuzcoano de talla universal Eduardo Chillida en el interior de un caserío y fusionadas en un paisaje verde, conviviendo naturalmente con las hayas, los robles y los magnolios, tan enraizados como las propias esculturas, que parecen haber crecido allí... El museo ofrece visitas guiadas premium, dirigidas por un nieto del escultor. Una experiencia inolvidable.



Jauregi Bailara, 66
20120 Hernani, Gipuzkoa
T. (+34) 943 355 959
reservas@museochillidaleku.com

museochillidaleku.com



Conocer la costa de su destino turístico desde el mar, en velero o embarcación a motor, con detalles de atención que harán su excursión inolvidable, es tarea de Navegavela, empresa creada en 2000. Dispone de una variada flota de embarcaciones de alquiler, con o sin patrón, adaptadas al número de pasajeros, a sus intereses turísticos y a la alta calidad demandada. Con salidas principalmente desde los puertos deportivos de Donostia / San Sebastián y Hondarribia, cubre también la costa vizcaína.



Puerto Deportivo La Lasta, 1
20009 Donostia / San Sebastián,
Puerto Deportivo Minatera, s/n
20280 Hondarribia

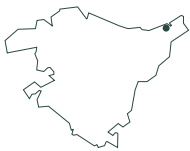
Gipuzkoa

T. (+34) 648 183 037
info@navegavela.com

navegavela.com



La empresa nace en 2017, fruto de la pasión por la navegación a vela de sus fundadores y la oportunidad de adquirir dos embarcaciones de madera, con una larga historia detrás: Lucretia (1927) y Tanit (1961). Ofrecen un servicio de navegación con tripulación a la carta: desde salidas diarias de dos a ocho horas, fines de semana o singladuras de semanas para parejas o grupos, adaptándose a sus intereses: visitas a puertos, avistamientos, regatas, fotografía, reuniones... Una experiencia muy exclusiva.



Paseo del Muelle, s/n
20003 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa

T. (+34) 687 255 661
info@ostartesailing.com

ostartesailing.com





VI TORIA -GAS TEIZ

Alojamientos /
Restaurantes /
Comercio singular /
Sugerencias /

El restaurante Zaldiaran, situado en el centro de Vitoria-Gasteiz, destaca por sus platos de alta cocina creativa tradicional, menú degustación de temporada y su especialidad en parrilla. Cuenta con un Sol de la Guía Repsol. Ofrece a todos sus clientes espacios elegantes, amplios y privados para todo tipo de eventos y celebraciones.



Avenida de Gasteiz, 21
01008 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava
T. (+34) 945 134 822
info@restaurantezaldiaran.com

restaurantezaldiaran.com

Recomendado por Michelin y Repsol, Andere es un clásico del lujo gastronómico desde 1976. Su creciente éxito obligó a pasar en 1985 de 200 a 1000 metros cuadrados de superficie, ampliando su capacidad hasta los 350 comensales, sin que la cantidad redujese la extraordinaria calidad. Cocina tradicional vasca bien puesta al día, ofreciendo carta, menú degustación y parrilla. Dispone de diferentes ambientes: un comedor de día, gastrobar más informal, un precioso patio cubierto estilo jardín de invierno y diversos salones.



Gorbea, 8
01008 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava
T. (+34) 945 230 009
info@restauranteandere.com

restauranteandere.com

Desde 1962, no solo es historia de la gastronomía local, sino que se ubica en un local con dos siglos de antigüedad y una cueva. Hoy su oferta es una conjunción de tradición y vanguardia, con producto de mercado, próximo, ecológico y estacional, preparada utilizando las últimas técnicas culinarias. En dos plantas, la superior está cubierta por una bóveda de piedra. Especialidad en cazuelitas y productos ligados al cerdo. Recomendado por las guías Michelin y Repsol. Carta y menús degustación.

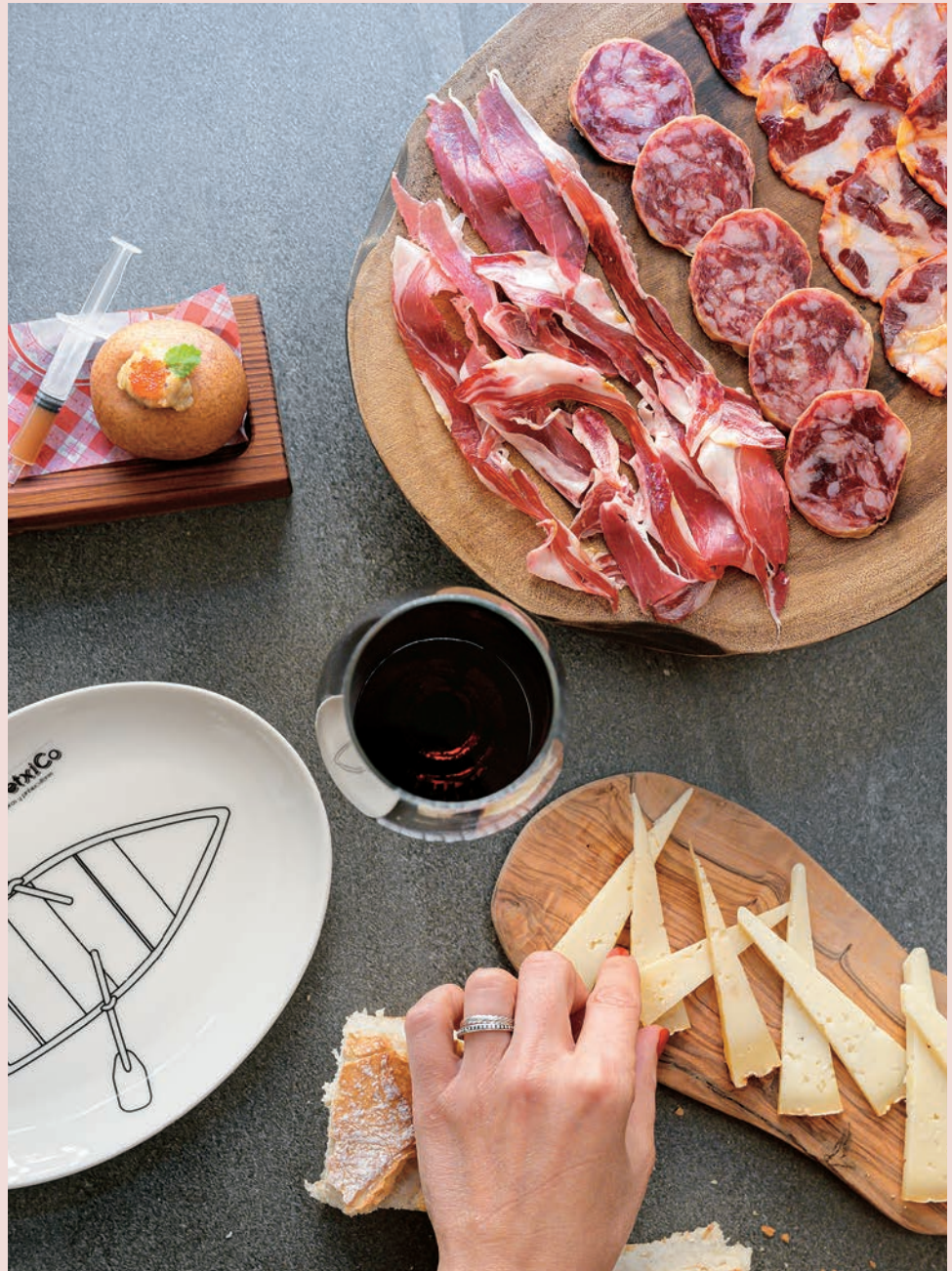


Mateo Moraza, 9
01001 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava
T. (+34) 945 230 009
info@restaurantezabala.es
(no válido para reservas)

restaurantezabala.es



PerretxiCo es una taberna muy especial, con detalles rústicos pero de aspecto muy moderno, que ha conseguido la recomendación de la Guía Michelin y tres Eguzkilores de la vasconavarra Best. Cualquier turista se encuentra aquí totalmente integrado desde el primer momento en un ambiente campechano y de puro tipismo local. Para comer de pintxos o de raciones. Ofrece un menú degustación que hace un repaso a su cocina creativa de especialidades vascas. Para sentirse y brindar como un vecino más.



San Antonio, 3
01005 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava
T. (+34) 945 137 221
info@perretxico.es

perretxico.es

Diseño, exclusividad, calidad y personalización de artículos manufacturados en cuero y piel es la oferta diferencial más destacada de este comercio, con taller propio desde hace más de tres décadas. Cadarso considera cada pieza que crea no como un objeto inanimado, sino como una obra con alma, vida e historia propias y vocación perdurable, más allá de modas. Diseña y fabrica las piezas que el cliente tiene en su mente, en las variedades de color y piel deseadas, haciéndolas singulares.



Herrería, 18
01001 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava
T. (+34) 945 281 396
info@marcardarso.com

marcardarso.com

El gran éxito de Perfumería Ibarrondo se deriva de la historia de una familia emprendedora. La creó en 1950 el excapitán de marina mercante Carlos Ibarrondo, después de fundar Cafés La Brasileña. En 1955, su hija Teresa se encarga del negocio y viaja a París, desde donde trae lo más innovador del momento. En 2000 lanzan las *Colonia Ibarrondo*. En 2003 toma el relevo Elena, la nieta, y en 2010 crea su *Agua Blanca*. Amplia selección mundial y propia.



Independencia, 18
01005 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava
T. (+34) 945 232 844
info@perfumeriaibarrondo.com

perfumeriaibarrondo.com

Desde 1886, hoy en su quinta generación familiar, las confituras de Goya son emblema no solo de Vitoria-Gasteiz, sino de todo Euskadi. Sus cajas de “vasquitos” y “nesquitas” eran, simultáneamente, regalo obligado para propios y visitantes y recuerdo por los motivos pintados en la caja. Hoy hay innumerables presentaciones y productos, como las diversas trufas, los turrone, las galletas saladas, los palitos de chocolate con naranja... Nueve comercios en la capital alavesa y con uno en Bilbao, Pamplona y Logroño.



Eduardo Dato, 6
01005 Vitoria-Gasteiz,
Álava/Araba
T. (+34) 945 231 443
gerencia@confiturasgoya.es

confiturasgoya.es



Conservas Artesanas Victofer

Victofer es ejemplo de superación y trabajo incansable, que cumple en 2022 su primer siglo de existencia, un hito en su sector. La familia, propietaria de una conservera artesanal de productos de la huerta navarra, ubicó su comercio en la capital alavesa y, como las mismas conserveras navarras, ha ido incrementando progresiva y sosegadamente su oferta, haciéndose imprescindible durante décadas no sólo para los hogares sino también, por su calidad, para los prestigiosos restaurantes y exigentes sociedades gastronómicas alavesas.



Cuchillería, 14
01001 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava
T. (+34) 945 255 305
comercial@victofer.com

victofer.com

La experiencia de conocer el ecosistema de los humedales de Salburua en Vitoria-Gasteiz y su Centro de Interpretación. A tres kilómetros del epicentro de la ciudad, ofrece visitas guiadas por el edificio y por los humedales para conocer su biodiversidad y variedad de hábitats en los que conviven multitud de anfibios, aves y grandes mamíferos (berrea en octubre). Itinerarios guiados y grandes rutas pedestres y ciclistas. Préstamos de prismáticos, bicicletas, buggies... Visita naturalística de gran interés para toda la familia.



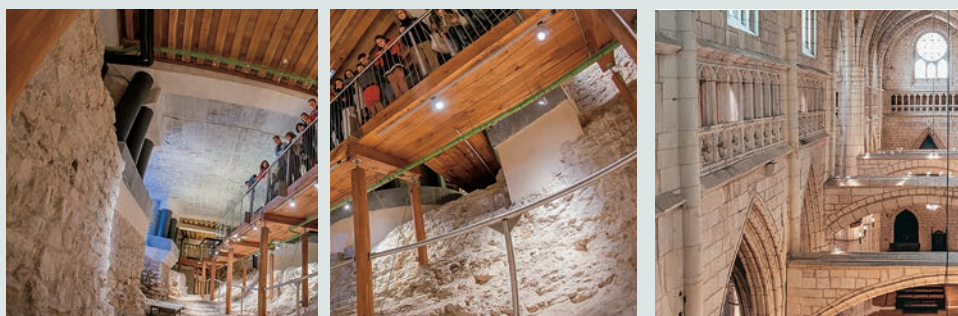
Paseo de la Biosfera, 4
01013 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava
T. (34) 945 254 759
ataria@vitoria-gasteiz.org

labur.eus/kDFzI



Catedral de Santa María

Patrimonio Mundial de la Unesco, la “Catedral Vieja”, inspiradora de *Los Pilares de la Tierra* de Ken Follett, es historia misma de la ciudad desde 1150 y parte constitutiva de su primera muralla defensiva. El actual templo, originario del Siglo XIII, incorporó nuevos elementos a lo largo de los siglos y hoy descubre los orígenes e historia de la ciudad en sus excavaciones y estructuras. Visitable desde sus cimientos hasta la torre, desarrolla una intensa programación cultural, también para niños.



Cantón de Santa María, 3
01001 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava

T. (+34) 945 255 135
visitas@catedralvitoria.eus

catedralvitoria.eus

A photograph of a sailboat on the water, with a dark green overlay on the right side containing text. The sailboat is on the left, with its masts and sails visible against a clear blue sky. The water is a deep blue. The dark green overlay covers the right half of the image, and the text is centered within it.

COS -TA VAS CA

Alojamientos /
Restaurantes /
Comercio singular /
Sugerencias /

Basalore surge de la estructura de un caserío vasco del siglo XV, que se ha reconvertido en exclusiva vivienda de lujo donde gozar de la naturaleza y la más estricta intimidad. Con finca propia de 27 hectáreas y ganadería incluida, ofrece cualquier servicio a medida en función del perfil y preferencias del huésped. Vive las experiencias exclusivas “Vive Arbaso” por tierra, mar o aire en regiones españolas y francesas cercanas.

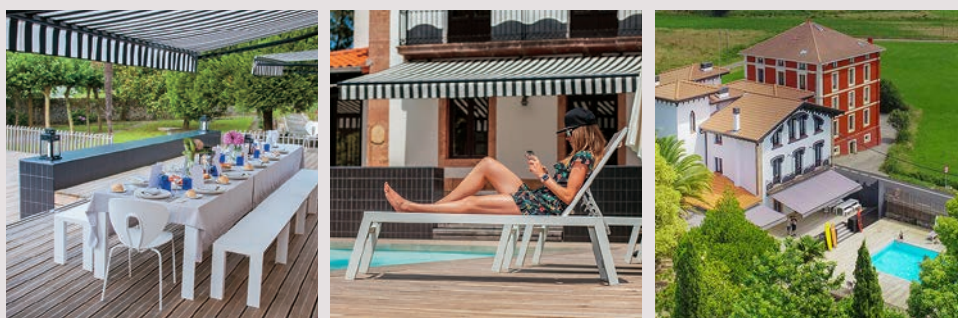
Un exclusivo alojamiento de hasta diez personas, a solo veinte minutos del centro de Donostia / San Sebastián.



Barrio Jaitzubia, s/n
20280 Hondarribia, Gipuzkoa
T. (+34) 843 931 420
arbaso@hotelarbaso.com

basalore.es

Casa señorial orientada a grupos en alquiler vacacional privado, desde dos jornadas. Etxelaia es un edificio de dos siglos, levantado sobre un antiguo caserío y totalmente reformado para compaginar el sabor de lo antiguo con el lujo moderno. Ofrece ocho habitaciones, siete cuartos de baño, piscina, el entorno de la Reserva Natural del Urdaibai con todas sus oportunidades de ocio, deportes, gastronomía y la posibilidad de contratar catering, limpieza, cocinero, lavandería... Todo lo necesario para una lujosa escapada familiar inolvidable.



Zelalieta, 1
48314 Gautegiz-Artega,
Bizkaia
T. (+34) 946 254 061
etxelaia@etxelaia.com

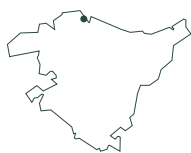
etxelaia.com

Casa Rural Hemingway Kanala

📍 Sukarrieta

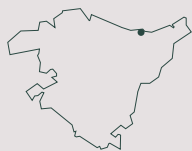
96

La estrecha relación del escritor con lugareños de la zona da lugar al nombre de este antiguo caserío vasco que cuenta con varios lofts energéticamente autosuficientes en plena Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Un remanso de paz en plena naturaleza o, si se prefiere, plena actividad deportiva por tierra y mar y un entorno gastronómico único. Posee un muy bien equipado circuito Wellness con las mejores vistas panorámicas sobre el estuario. Un auténtico paraíso para todos los sentidos.



Barrio Kanala, 19
48317 Sukarrieta, Bizkaia
T. (+34) 666 680 801
casaruralkanala@gmail.com
casarural-kanala.com

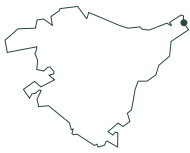
Rodeado de viñedos de txakoli y en plena naturaleza, el antiguo caserío Iturregi ha sido reconvertido en un lujoso hotel boutique de ocho habitaciones. Cuenta con una bella fachada de amplios ventanales con vistas espectaculares al faro de Getaria y a toda la costa vasca. Para el relax dispone de tratamientos y masajes corporales, jardín, terraza cubierta y piscina exterior. Ofrece servicios de cicloturismo, salidas en barco, helicóptero, visitas a bodegas, senderismo... La escapada ideal.



Barrio Askizu
20808 Getaria, Gipuzkoa
T. (+34) 943 896 134
info@hoteliturregi.com

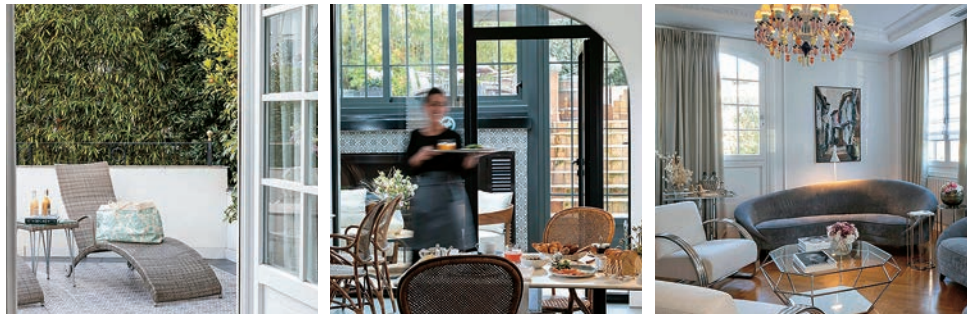
hoteliturregi.com

Enfocado al cliente más exigente, este hotel boutique de lujo está ambientado en el esplendor de los años *Belle Époque*, en una villa con todo detalle junto al casco histórico. Un espacio orientado al absoluto bienestar y comodidad del visitante, con un diseño detallista, una atención personalizada permanente, exquisita, cálida y experta en ecoturismo. Cuenta con servicios SPA, una vinoteca gastronómica, su restaurante Mahasti, salón de lectura con chimenea y todas las tentaciones para no desear abandonarlo. Villa Magalean está considerado entre los mejores boutique hoteles de España en varias clasificaciones: best hotel *Rusticae* 2018, entre los diez hoteles mejor puntuados en 2021 por *El País*, seleccionado por *Condé Nast Traveler* en su Gold List 2021 y 2022 de los mejores hoteles de escapada España y Portugal.

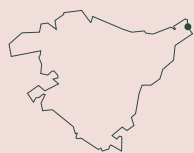


Nafarroa Behera, 2
20280 Hondarribia, Gipuzkoa
T. (+34) 943 569 130
info@villamagalean.com

villamagalean.com



Tercera generación de cocineros y veinte años luciendo una Estrella Michelin y dos Soles Repsol. Aun así, sus propietarios quieren mantener en el establecimiento el espíritu de la “casa de comidas” que fue, con recuperación de las recetas antiguas de la comarca, a la que consideran un paraíso gastronómico, y la apuesta por los productos de proximidad y estacionales. Además de su salón, el Alameda cuenta con jardín, una amplia terraza sobre el río Bidasoa y una taberna gastronómica. Un pequeño gran placer.



Mirasoroeta, 1
20280 Hondarribia, Gipuzkoa
T. (+34) 943 642 789
info@restaurantealameda.net
restaurantealameda.net



Todo en Elkano, sus aromas sus sabores, evocan el mar. La singladura iniciada por Pedro Arregui y su fidelidad a la parrilla desembocó en la ruta hacia la resolución magistral de pescados y mariscos ofrecidos por el mar. Viaje pilotado hoy por su hijo Aitor y un gran equipo, con la mirada en el horizonte de la vanguardia a partir de la tradición en constante evolución. “Plus Ultra” en el que la brasa, torna sublime.

Cosecha amplio reconocimiento de crítica especializada y periodismo gastronómico internacional. Ha sido reconocido con una Estrella Michelin, tres Soles Repsol, y ocupa el puesto dieciséis en *The World's 50 Best Restaurants*. Planeta Gastro edita y publica *Elkano, Paisaje Culinario*.



Herrerrieta, 2
20808 Getaria, Gipuzkoa
T. (+34) 943 140 024
reservas@restauranteelkano.com

restauranteelkano.com

Museo Cristóbal Balenciaga

En la villa natal del gran modisto, este museo refleja los primeros veinte años de su trayectoria guipuzcoana en el mundo de la Alta Costura y la posterior parisina. Su evolución se muestra en la extraordinaria colección de más de 4500 piezas, incluidas muchas de sus años noventa. El museo ofrece visitas personalizadas para clientes premium, guiadas por expertos en horario de cierre vespertino, incluso nocturnas, o experiencias combinadas con otras artes, como música o danza y enogastronómicas.



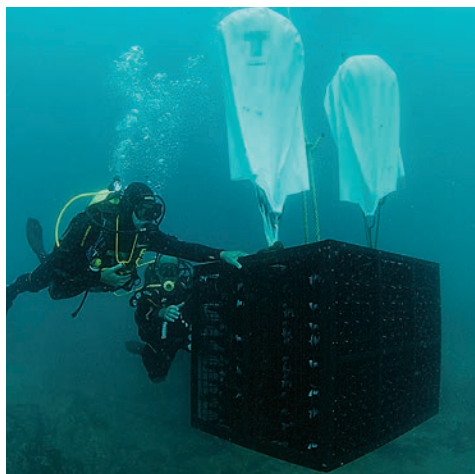
Aldamar Parkea, 6
20808 Getaria, Gipuzkoa
T. (+34) 943 008 840
info@
cristobalbalenciagameuseoa.com
cristobalbalenciagamuseoa.com



Para amantes de experiencias singulares, la bahía de Plentzia acoge a la primera bodega submarina del mundo, extremadamente respetuosa con la biodiversidad. Se encuentra en un arrecife artificial a veinte metros de profundidad. Allí se crían sus propios vinos de distintas procedencias. La actividad incluye el viaje en barco hasta la altura de la bodega, almuerzo posterior en tierra y otras interesantes actividades a concertar particularmente. Algo único. Hay venta en tienda y on-line de todas sus especialidades.



Areatza, s/n
48620 Plentzia, Bizkaia
T. (+34) 688 638 114
visit@crusoeatrea.com
underwaterwine.com



Hiruzta

Bodega

En la histórica Hondarribia, esta bodega familiar elabora sus txakolis en una finca rodeada de diecisiete hectáreas de viñedos de la variedad de uva local. Ofrece visitas privadas a la medida, organizan catas personalizadas con sus txakolis que maridan con pintxos elaborados con productos locales y de temporada.

Además, ofrecen la posibilidad de redondear la jornada comiendo en su Wine Bar o en el asador Sutan, cocina de proximidad y de temporada con la parrilla como protagonista. Una delicia muy recomendable para el turista enogastronómico.



Barrio Jaitzubia, 266
20280 Hondarria, Gipuzkoa
T. (+34) 943 104 060
reservas@hiruzta.com

hiruzta.com

En Orio, localidad pesquera, nació en 2014 la bodega y restaurante (dos Soles Repsol) Katxiña, en un entorno natural privilegiado donde el visitante puede conocer la vida de una familia dedicada en cuerpo y alma a la elaboración del txakoli de sus viñedos y a la gastronomía. El restaurante y la terraza son un lujo de detalle donde se bordan los pescados y carnes a la parrilla y la cocina de autor de Iñaki Zendoia. También visitas con cata.



Barrio Ortzaika, 20
20810 Orio, Gipuzkoa
T. (+34) 943 580 166
info@bodegakatxina.com

bodegakatxina.com



Iñigo Manterola

Iñigo Manterola es un artista polifacético, cuya obra artística se centró inicialmente en la pintura, a la que aplicaba todos sus conocimientos en otras artes. Su estudio por el dibujo del espacio, los volúmenes, el movimiento y las líneas que interactúan le producen una permanente evolución artística que desemboca de modo natural en la escultura, con cierta influencia en Oteiza. Su obra y exposiciones han recorrido Estados Unidos, Emiratos, México, Francia, Suiza... Visitas al taller y exposición únicamente con cita previa.



Ola Bidea, Polígono Errotaberri,
20800 Zarautz, Gipuzkoa
T. (+34) 617 332 813
manterola@inigomanterola.com
inigomanterola.com

El Cántabro como nunca antes lo has vivido.
¿Te imaginas poder disfrutar desde el mar de lo mejor de la costa cantábrica? Sus verdes bosques, sus rocosas montañas, sus acantilados llenos de historia, el sabor de su gastronomía o el calor de sus gentes ... Embárcate en el Laukariz, un fantástico yate de lujo de veintitres metros que te ofrece experiencias y destinos únicos y exclusivos por el Golfo de Bizkaia. Un barco con todas las comodidades y detalles para un viaje inolvidable al más alto nivel.



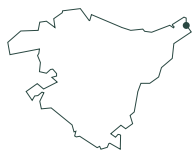
Puerto del RCMA & RSC
Avda. Zugazarte, 11
48930 Getxo, Bizkaia
T. (+34) 696 496 277
laukarizdos@gmail.com

cantabicoliving.com/laukariz

Conoce el País Vasco desde otra perspectiva.

Navega en nuestro lujoso velero y disfruta de experiencias exclusivas y relajantes que activarán todos tus sentidos. A bordo, conocerás la historia, tradiciones, paisajes y gastronomía local de la mano de expertos navegantes. Desde disfrutar de calas y acantilados inalcanzables desde tierra hasta una travesía en velero que recorra toda la Costa Vasca que hará que os enamoréis de los paisajes y pueblos costeros. Y si de amor se trata, por qué no organizar una pedida de mano en un espacio discreto y único bajo la luz del atardecer preparado exclusivamente para ti y tu pareja; o quizás enriquecer los paladares con un menú realizado por un chef acompañados de una cata de vinos.

Vivirás experiencias incomparables descubriendo lugares que harán que te sientas único, equipado con todo lo que necesitas a bordo para disfrutar de la Costa Vasca como nunca lo habías hecho antes.



Puerto deportivo de Hondarribia
20280 Hondarribia, Gipuzkoa
T. (+34) 638 515 313
jon@spiritexperiences.com

spiritexperiences.com



MON TES Y -VA LLES VASCOS

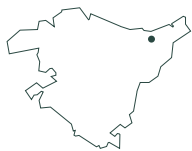
Alojamientos /
Restaurantes /
Comercio singular /
Sugerencias /

Hotel Iriarte Jauregia

📍 Bidania-
Goiatz

110

Enclavado en el centro geográfico de Gipuzkoa, uno de los lugares donde se conserva el carácter más puro y esencial de la cultura vasca, se alza el Palacio Iriarte, convertido en uno de los hoteles gastronómicos con más encanto por se y por el relax y paisaje que proporciona el entorno. En alojamiento disponen de suite, habitaciones dobles deluxe, superior y clásica, habitación familiar e individual. Como gastronomía, su bistró y el restaurante Bailara, que ostenta un Sol Repsol y la recomendación de Michelin.

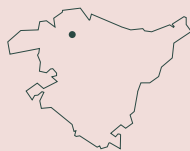


Eliz Bailara, 8
20496 Bidania-Goiatz,
Gipuzkoa
T. (+34) 943 681 234
info@iriartejauregia.com

iriartejauregia.com



Tiene una Estrella Michelin, dos Soles Repsol y la Q de Calidad, lo que ya da una idea de su cocina y servicio. Pero, además del placer gastronómico, lo que hace inolvidable la visita a Boroa es el edificio y su entorno. Inaugurado en 1997 en un caserío del siglo XV, con antiguo mobiliario y un salón privado, está rodeado de robles centenarios, de su huerto con frutales visitable, jardines y varias terrazas. Los niños son bienvenidos. Selfies asegurados.

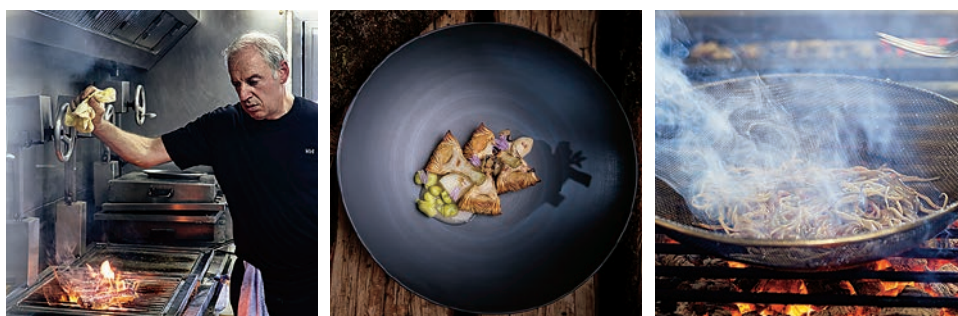


San Pedro de Boroa, 11
48340 Amorebieta-Etxano,
Bizkaia

T. (+34) 946 734 747
boroa@boroa.com

boroa.com

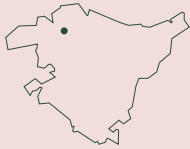
En un caserío del siglo XVIII, a los pies del Anboto, Etxebarri sube cada año al podio del “mejor asador del mundo”. Sus particularidades más notables son una cocina diseñada para trabajar a la brasa, el gran virtuosismo en el dominio de los tipos de madera, el ingenioso sistema de poleas para controlar el grado de cocción de cada ingrediente y los utensilios inventados por el propietario. Sus angulas a la brasa son antológicas. Tiene una Estrella Michelin, tres Soles Repsol y el puesto tres en en *The World's 50 Best Restaurants*.



Plaza San Juan, 1
48291 Axpe, Bizkaia
T. (+34) 946 583 042
Reservas: formulario Web

asadoretxebarri.com

Es un caserío enclavado en la naturaleza salvaje que proporcionan los entornos de los montes Urkiola y Gorbea entre los que se encuentra. Su principal atracción (una Estrella Michelin y un Sol Repsol) reside en la presentación de platos creados con los productos de una gastronomía secular, que antes fueron de subsistencia vital para los habitantes de la zona y ahora elevados a alta gastronomía por el chef Julen Baz. Para revivir un pasado lejano en un lujo gastronómico actual.

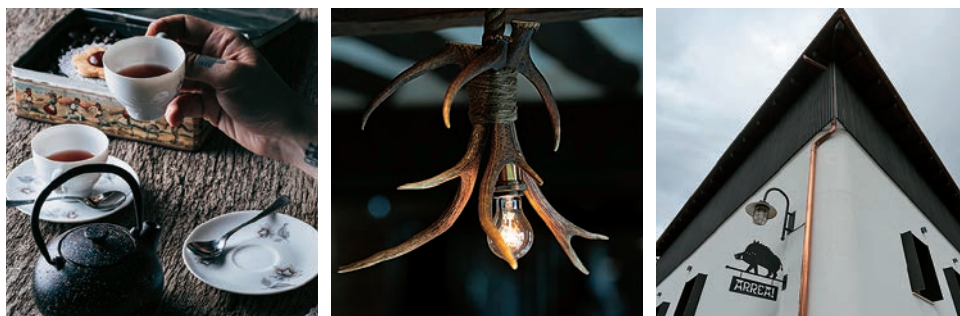


Barrio Iturriotz, 11
48141 Dima, Bizkaia
T. (+34) 946 317 215
garena@garena.restaurant

garena.restaurant/es



Con dos Soles Repsol y recomendado por la Guía Michelin, el Arrea! es un fiel representante de la gastronomía de la Montaña Alavesa. Arraigado en la personalidad, cultura y costumbrismo más local, su oferta se ciñe con calidad a su entorno: el monte, el río... Un nuevo concepto con pocas concesiones a lo foráneo, destinado al turista premium y a sus habituales: locales, montañeros y curiosos. Propuestas de dos menús degustación, menú de temporada y carta en comedor, y picoteo en cuadra.



Subida al Frontón, 46
01110 Santa Cruz de Campezo,
Araba/Álava
T. (+34) 689 740 370
reservas@arrea.eus

arrea.eus

Bodega Berroja

Enclavada en la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, Berroja es mucho más que una bodega de txakoli rodeada de veinticuatro hectáreas de viñedos. La ubicación física, la altitud y las vistas dominantes desde su paraje, junto a su entorno natural le permiten organizar experiencias enogastronómicas y sensoriales diferentes, en las que intervienen las extraordinarias vistas, los sonidos, los olores y toda la biodiversidad de la Reserva. Sus distintas salas acogen catas, reuniones de trabajo, maridaje con la rica gastronomía del entorno y actividades rurales y deportivas.

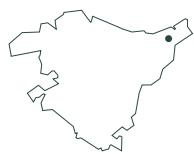


Carretera Zugastietta-Balcón
de Bizkaia, Barrio Berroja
48392 Ajuria, Bizkaia
T. (+34) 944 106 254
txakoli@bodegaberroja.com

bodegaberroja.com

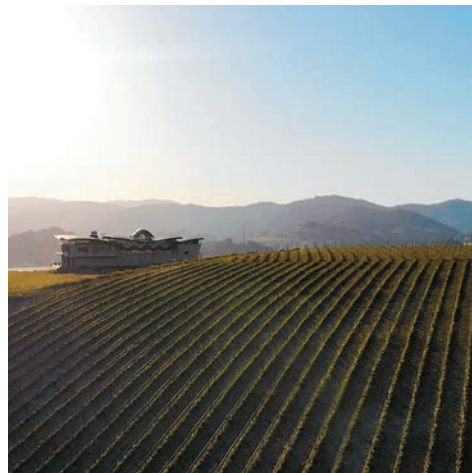


Hika es una bodega inaugurada en 2016. Productora de txakoli de la denominación de origen *Getariako Txakolina*, está rodeada de siete hectáreas de viñedos estratégicamente orientados para conseguir un microclima que los hace ecosostenibles. Todo ello se muestra en las visitas al terrier, lo mismo que la metodología diferencial de producción en bodega, con sistemas vanguardistas. El restaurante Gastronomiko by Roberto Ruiz, permite combinar la visita con tres experiencias gastronómicas a elegir. Cabe destacar la importancia del producto de proximidad y las elaboraciones sencillas, cortas y bien ejecutadas; otorgando un valor añadido al producto de calidad.



Barrio Otelarre, 35
20150 Villabona, Gipuzkoa
T. (+34) 943 142 709
hika@hikabodega.com

hikabodega.com



Diseñado por Severiano Ballesteros en el Parque Natural de Izki, el campo tiene un recorrido de dieciocho hoyos, en 98 hectáreas y siete kilómetros de recorrido. Sede de varios torneos europeos, en Izki se fusionan la naturaleza con un diseño innovador en la arquitectura del golf, el trazado de hoyos, greens con ligero movimiento y pendiente, amplias calles... Y tras la partida, la cercanía de la Rioja Alavesa con sus bodegas, poblaciones históricas y una excelente gastronomía. Placeres maridados.



c/Arriba s/n.
01118 Urturi, Araba/Álava
T. (+34) 945 378 262
gerencia@izkigolf.eus

izkigolf.eus



En la histórica comarca vizcaína de Las Encartaciones se eleva la Torre Loizaga con sus anexos defensivos del siglo XIV, pacientemente restaurados durante décadas por el coleccionista de vehículos Miguel de la Vía. Hoy es un museo de coches clásicos y antiguos que acoge la única colección completa en Europa de todos los modelos Rolls Royce fabricados entre 1910 y 1990, además de decenas de otros procedentes de su colección particular. Una fusión del medioevo con mecánica, artesanía y tecnología.



Barrio Concejuelo
48191 Galdames, Bizkaia
T. (+34) 672 248 759
info@torreloizaga.com

torreloizaga.com







RIO JA -ALA VE SA

Alojamientos /
Restaurantes /
Comercio singular /
Sugerencias /

En el corazón de la Rioja Alavesa, el arquitecto Frank O. Gehry vino a revolucionar la estética de las bodegas centenarias de la Denominación de Origen Calificada con sus características cascadas de titanio. El hotel, operado por Marriott International-A Luxury Collection, es un compendio filosófico de lujo, arte, diseño, vino, gastronomía y la representación del recio carácter de sus habitantes. Restaurante con una Estrella Michelin, bodega, vinoteca y el exclusivo SPA Vinothérapie® Caudalie Marqués de Riscal. Un hotel único.



Torra, 1
01340 Elciego, Araba/Álava
T. (+34) 945 180 880
reservations.marquesderiscal
@marriott.com

hotel-marquesderiscal.com

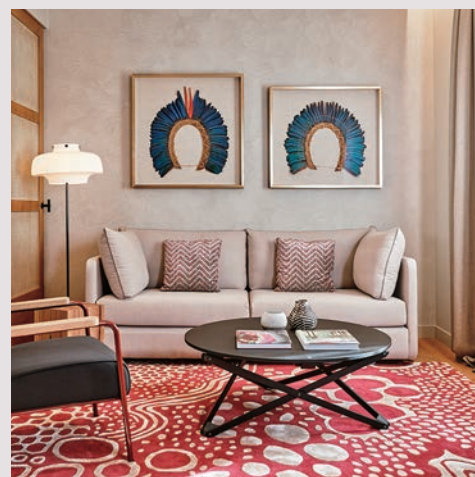


Como complemento a la inversión familiar en la cercana Bodega Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, los Rothschild adquirieron un palacete del siglo XVIII, catalogado como monumento histórico, con fachada de sillería y escudo de armas, para convertirlo en un lujoso hotel con siete suites, dos habitaciones dobles que alberga también un restaurante de cocina vasco francesa. Completan sus instalaciones una sala de reuniones, jardín interior, terraza y piscina. Lujo entre extensos viñedos de grandes vinos de Rioja alavesa.



Constitución, 12
01307 Samaniego, Araba/Álava
T. (+34) 945 660 000
reservas@
palaciodesamaniego.com

palaciodesamaniego.com



Restaurante Marqués de Riscal

Es el restaurante principal del Hotel Marqués de Riscal, edificio diseñado por Frank O. Gehry con sus características láminas de titanio, cuyas irisaciones homenajean al vino. Su cocina es la de Francis Paniego, una combinación perfecta de tradición y modernidad que le han hecho merecedor de una Estrella Michelin y de dos Soles Repsol en el restaurante del Hotel Marqués de Riscal. La carta y sus menús degustación muestran su evolución constante en busca de lo nuevo y la excelencia, con base en la cocina vasco-riojana e inspiraciones en la Sierra alavesa.



Torrea, 1
01340 Elciego, Araba/Álava
T. (+34) 945 180 888
reservations.marquesderiscal
@luxurycollection.com

restaurantemarquesderiscal.com



Bodega Baigorri

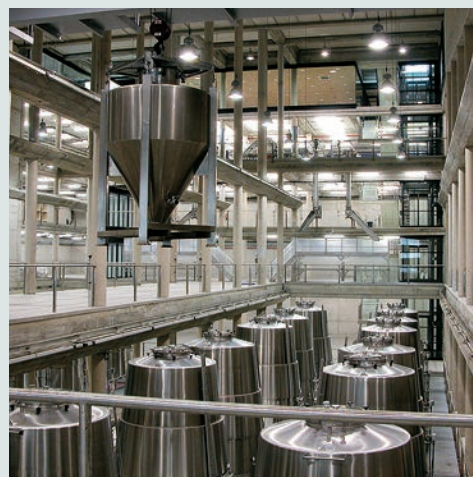
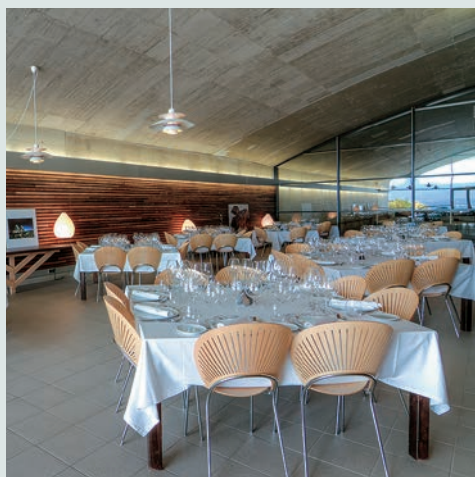
Espectacular y moderna bodega del arquitecto Iñaki Aspiazu, con una planta en superficie y otras siete subterráneas, diáfnas y didácticas para el visitante, que puede seguir el proceso de elaboración de estos caldos de la *Denominación de Origen Calificada Rioja* obtenidos exclusivamente por gravedad. Las uvas llegan enteras a la fermentación y el procedimiento es explicado en visitas guiadas por el interior de la bodega y sus viñedos ecológicamente sostenibles. Ofrecen catas con aperitivo y menús degustación en su restaurante, bajo reserva. Excelentes vistas.



Ctra. Vitoria-Logroño, Km. 53
01307 Samaniego, Araba/Álava

T. (+34) 945 609 420
mail@bodegasbaigorri.com

bodegasbaigorri.com



Bodegas Marqués de Riscal

📍 Elciego

Una experiencia imprescindible para conocer la historia vitivinícola de la Rioja Alavesa. Marqués de Riscal, fundada en 1858, es propiamente la historia. Fue la primera bodega alavesa. En 1862 produjo el primer rioja embotellado. “La Botellería”, un museo histórico, contiene 130 000 botellas con todas las añadas desde aquella inicial. Viñedos y bodega proclamados como segundos mejores del mundo y primeros de Europa en 2021. Su Ciudad del Vino descubre la evolución registrada y las visitas van acompañadas de diversas catas.



Torrea, 1
01340 Elciego, Araba/Álava
T. (+34) 945 180 888
reservations.marquesderiscal
@marriott.com

marquesderiscal.com

Bodegas Ysios

En el corazón de Rioja Alavesa emerge la silueta sorprendente de Ysios como bodega boutique, diseñada por Santiago Calatrava en 2001, en armonía con el paisaje que la rodea. Con una visión vanguardista y máximo respeto por la tradición, elabora vinos de parcelas únicas, algunas centenarias, para expresar la singularidad de nuestra región.

En cuanto a las experiencias para los visitantes, Ysios ofrece actividades y visitas premium y cuenta con un *wine-bar* donde poder disfrutar de sus vinos y aperitivos.



Camino de La Hoya, s/n
01300 Laguardia, Araba/Álava
T. (+34) 945 600 640
visitas.ysios@pernod-ricard.com

bodegasysios.com





SERVI
-CIOS
PRE
MIUM

Autos Eladio ofrece servicios de traslados privados de aeropuerto, así como visitas turísticas y de negocios, donde lo más importante es la puntualidad y la discreción. Para ello cuenta con un equipo de conductores profesionales y vehículos Mercedes de alta gama de cuatro y siete plazas.



Novia Salcedo, 36 bajo
48012 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 94 427 16 34
24 horas (+34) 619 26 76 96
clientes@autoseladio.com

autoseladio.com



La compañía está especializada en rutas panorámicas, turísticas y gastronómicas en helicóptero y en el servicio de aerotaxi, con total flexibilidad para el cliente. Pueden concertar comidas en restaurantes con Estrellas Michelin, visitas a bodegas de La Rioja, Ribera del Duero o Burdeos, sesiones de paracaidismo, visitas a fincas privadas en España, Francia y Andorra o trabajos de grabación y fotografía. Aparatos Robinson 44 con piloto y tres pasajeros y Bell 206 con piloto y cuatro pasajeros. Ambos tienen una autonomía de 560 km. La mejor solución para desplazamientos rápidos.



Aeropuerto de San Sebastián
20280 Hondarribia , Gipuzkoa
T. (+34) 629 685 040
info@basquehelicopters.com

basquehelicopters.com



Basque Luxury NordJet

Vitoria-
Gasteiz

132

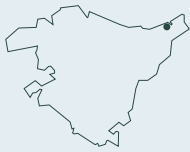
La compañía ofrece un servicio de aviación para particulares y empresas, con conexión directa entre Euskadi y Europa o norte de África sin escalas. Operado con una aeronave Citation Excel, de CESSNA, tiene un alcance de 3056 kilómetros. Cuenta con baño, bodega, pantallas de entretenimiento, posibilidad de configuración ambulancia (camilla), catering, teléfono satélite y la posibilidad de azafata a bordo. Configurada para ocho pasajeros y dos tripulantes, alcanza 802 kilómetros/hora en velocidad de crucero. Asientos girables para reuniones.



Aeropuerto de Vitoria
01196 Vitoria-Gasteiz,
Araba/Álava
T. (34) 945 163 670
nordjet@nordjet.es

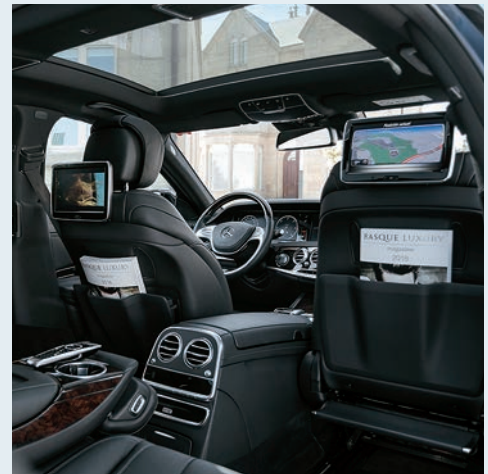
basqueluxury.com/privatejet

Basque Luxury Travel Service es un exclusivo servicio de transporte de viajeros en vehículos de gran lujo con conductor, que tiene como máxima la excelencia. Una nueva forma de desplazarse por el País Vasco que pone a disposición de empresas y visitantes la mejor flota de vehículos de gama alta de la región, conducida por profesionales con más de veinte años de experiencia. La flota de Basque Luxury Travel Service está compuesta por coches Mercedes Benz Clase S de batalla larga con capacidad para cuatro pasajeros y vehículos Clase V con capacidad para siete viajeros.



Portuetxe 63, Bajo
20018 Donostia / San Sebastián,
Gipuzkoa
T. (+34) 662 551 213
travel@basqueluxury.com

basqueluxury.com/travel



Talur Luxury Cars

Esta empresa de vehículos de lujo con conductores, con el valor añadido de ser auténticos guías turísticos con pleno conocimiento del territorio, es la solución ideal para tener vehículos a disposición personal del visitante desde su llegada al aeropuerto o estación ferroviaria hasta su regreso. Su muy amplia flota, hasta para grupos, resuelve todas las necesidades: recorridos turísticos guiados, salidas enogastronómicas o atención permanente, si es requerida, en su estancia en Euskadi. Con flexibilidad total para los clientes.



Donostia Ibilbidea, 124
20115 Astigarraga, Gipuzkoa
T. (+34) 943 102 737
info@talurluxurycars.com

talurluxurycars.com



Spain Collection es una de las marcas Premium de moda. Con sede en Euskadi, esta región es su destino preferido, no sólo por el lujo que ofrece a los viajeros más exigentes sino por la autenticidad de las experiencias que confecciona. Sofisticada y transgresora con lo establecido, tiene como objetivo que sus clientes conviertan en sinónimo sustitutivo de “un viaje de película” el de “un viaje con Spain Collection”. Sus profesionales, expertos y apasionados de la marca y de Euskadi, confeccionan Experiencias Premium a medida de cada visitante, aportando la autenticidad y la vivencia de las costumbres locales, convirtiendo así su estancia en Euskadi en un sueño, en una pasión y en definitiva, en felicidad.



Rodríguez Arias, 6 – 6º
48008 Bilbao, Bizkaia
T. (+34) 656 798 318
abene@spaincollection.com

spaincollection.com

EUSKADI

BASQUE COUNTRY



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATARITZA
ETA KONTSUMO SAILA
DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO