



**GASTRONOMÍA DELICIOSA RUTA DE SAN
SEBASTIÁN A BIARRITZ ENTRE PINTXOS,
PLAYAS, 'MACARONS' Y MERCADOS P. 10**



LLEGAR	Iberia (iberia.com) vuela al aeropuerto de Hondarribia, a media hora en coche de	San Sebastián, desde 70 €. Una vez allí, lo mejor es hacer la ruta por carretera.	DORMIR	Feelfree (feelfreerentals.com) dispone de apartamentos turísticos repartidos por	Donosti. Consultar su web para ver precios y disponibilidad. Además,	permiten reservar 'tours' y experiencias exclusivas diseñadas por Ikusnahi	(ikusnahi.com), agencia especializada en itinerarios culturales, gastronómicos, enológicos y de turismo activo por toda la región.

ESPAÑA Y FRANCIA

De los pintxos de San Sebastián a las ostras de Biarritz, proponemos una ruta a pedir de boca por el este de Guipúzcoa y el País Vasco francés

PASIÓN POR LA cocina

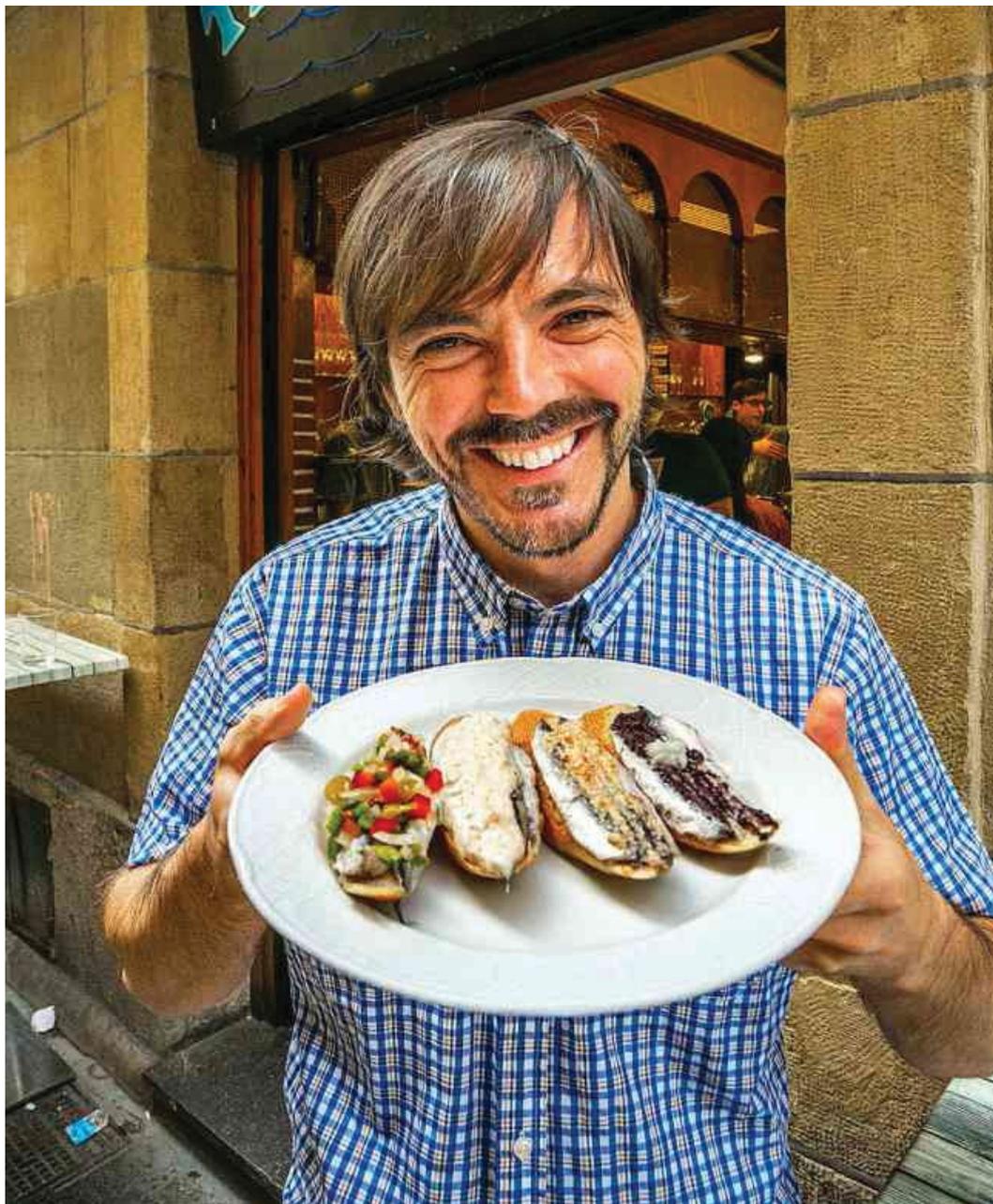
PATRICIA OSUNA

Hay en los guipuzcoanos un innato amor hacia la gastronomía. Una cocina en la que se funden pasado y presente, cultura y naturaleza, monte y mar. Las sencillas recetas de los pescadores —mar adentro, en los barcos balleneros— y las de las *amas* —en los caseríos de montaña— fueron el cimiento sobre el que toda una generación de cocineros formados en la vecina Francia construiría la nueva cocina vasca. Con ellos llegaría la fama de los pintxos a nivel mundial, las estrellas Michelin (hasta doce restaurantes que suman 19 estrellas en 2020) y un Basque Culinary Center que ha elevado la gastronomía a categoría de ciencia.



Comenzamos esta ruta en San Sebastián, capital de Guipúzcoa. A esta ciudad de 186.000 habitantes (la tercera del País Vasco por detrás de Bilbao y

Vitoria) le sobran bondades: desde las playas de Ondarreta y Zurriola con bañistas y surfistas todo el año hasta el parque de atracciones retro del monte Iguelde, las exposiciones de la remodelada Tabakalera, el Kursaal de Rafael Moneo, las obras de Chillida peinando el viento y, por supuesto, las míticas barras de pintxos. Elegido en 2017 como Mejor Destino Gastronómico del mundo, Donosti reúne en este sentido «una oferta imbatible». No lo decimos nosotros, sino Ernes Olasagasti, cicrone de lujo que organiza *tours* privados por toda la cornisa cantábrica. En esta ocasión se presta a guiarnos por las mejores direcciones de la ciudad. Natural de Hondarribia pero residente en San Sebastián, Olasagasti se desenvuelve como pez en el agua en el arte del *txikiteo*. Para abrir boca sugiere los ahumados caseros de Gure Txoko (Usandizaga, 5) y su burger de cangrejo *soft*



Manu Maraño, cocinero y propietario del Bar Txepeta de San Sebastián, especializado en anchoas marinadas. REPORTAJE FOTOGRAFICO: GONZALO AZUMENDI

crab (4,90 €), en el barrio de Gros; seguimos con la tosta de *foie* a la plancha del Bar Sport (Fermin Calbetón, 10), un clásico en la Parte Vieja; las anchoas marinadas con diferentes *toppings* del Bar Txepetxa (Arrandegi, 5); en 148 Gastroleku (junto a la Plaza de la Constitución) le llega el turno al pulpo a la brasa (media ración, 11 €); mientras que A Fuego Negro (31 de Agosto, 31) sigue congregando a una parroquia fiel entorno a sus aceitunas con vermú (8 €), mackobe con txips (3,90 €) y el porrupathai (3,90 €).

Entre barra y barra, Olasagasti instruye sobre la mejor manera de actuar como un local: la servilleta, siempre al suelo («hay

que fijarse, cuantas más haya bajo la barra, mejor será el bar»); el arte de meter codo para hacerse con un hueco en las mesas; dónde acompañar el pintxo con un txakoli, un tinto o un zurrito de cerveza... Las consignas siguen hasta llegar de nuevo a Gros —donde comenzó esta ruta de pintxos—, para poner el broche dulce: en la planta baja del Kursaal el restaurante Nieu ofrece una torrija con helado que (ojo, cazadores de tendencias) promete desbancar a la tarta de queso del restaurante La Viña como el postre donostiarra más *instagrammeable*. Si aún queda hueco para un café, a dos pasos se encuentra Sakona Coffee Roasters, el mejor de la ciudad.

Una vez que hemos abierto boca en San Sebastián toca echarse a la carretera y poner rumbo a Hondarribia. De su condición de plaza fuerte durante siglos, Hondarribia aún conserva parte de su antigua muralla y sólidas fortificaciones como el castillo de Carlos V, convertido en Parador y cuyo interior (sólo accesible a los huéspedes y a guías oficiales como Olasagasti) esconde unos magníficos tapices de Rubens del siglo XVII. En los alrededores hay bares y restaurantes aunque conviene bajar hasta La Marina, el barrio de los pescadores. Aquí hay interesantes direcciones, como el restaurante Gran Sol (San Pedro, 63, 65) que es todo un referente de pintxos en la



localidad y el Zeria (San Pedro, 23), que se remonta al siglo XVI. Los que gusten de estrellas pueden acercarse al Alameda (Minasoroeta, 1), casa de comidas regentada por los Txapartegi, tres hermanos que llevan más de 20 años consecutivos luciendo una estrella Michelin en su negocio. Ahora se han embarcado en una nueva aventura: junto a la familia Rekalde de la bodega Hiruzta han abierto el asador Sutan, a las afueras de Hondarribia (Jaitzubia Auzoa, 266) y rodeado de 14 hectáreas de viñedo. En este espacio diáfano y acogedor ofrecen cocina de proximidad, de temporada y a la brasa: verduras de los caseríos cercanos, pescados locales, setas, carnes... y una carta de vinos donde manda —naturalmente— el txakoli.

LOS 'MACARONS' DEL REY SOL

Nos ponemos de nuevo en ruta y cruzamos el río Bidasoa, que sirve de frontera natural entre España y Francia. En este tramo del País Vasco francés que mira al mar se suceden las ciudades señoriales, playas, miradores y senderos panorámicos como el de La Corniche, paralelo a la carretera costera D912 que nos lleva hasta San Juan de Luz. Esta preciosa localidad francesa conserva un casino de estilo art déco, un puerto pesquero en la desembocadura de la ría —en tiempos, uno de los más importantes del país— y una calle peatonal —Léon Gambetta— donde los comercios se alternan con monumentos como la iglesia de San Juan Bautista, donde Luis XIV celebró su boda con la infanta española María Teresa.

Como este es un viaje gastronómico, Olasagasti enseguida nos pondrá tras la pista de los quesos de Beñat (Renau Elisagaray, 6), una tienda con más de 150 quesos seleccionados y refinados por el propietario Beñat Moity, «reputado *fromager affineur* de la comarca»; y del negocio que inventó los *macarons*, Maison Adam (République, 6). Abierto en 1660, hizo historia con un dulce «a base de almendras, azúcar y clara de huevo» para conmemorar, precisamente las nupcias del Rey Sol. «Siglos después, nos mantenemos fieles a los ingredientes originales».

Continuamos y en Guéthary —cuidado, no confundir con Guetaria— nos asomaremos a su playa respuntada por chiringuitos y restaurantes como Txamara (195 Chemin du Port) que ofrecen pescado fresco a la brasa con vistas al mar. Deambularemos por sus calles tranquilas y, si el tiempo no acucia, podremos visitar su capilla de aires marineros antes de dar por finalizada la ruta en Biarritz.

Quién le iba a decir a este pueblo de balleneros que a mediados del siglo XIX se reorientaría como destino de veraneo de la familia imperial francesa —Eugenia de Montijo y su Corte, para más señas—. De aquella etapa aún conserva el hotel du Palais, mandado construir por Napoleón III para la emperatriz. Sensible a todas las modas, Biarritz fue además uno de «los primeros destinos europeos donde comenzó a practicarse el surf en los años 60», apunta Olasagasti señalando la Costa de los Vascos, una de las principales playas de la ciudad siempre llena de tablas en sus aguas. El broche gastronómico lo pone Les Halles, el mercado de abastos que ofrece producto local desde 1885 y abre los 365 días del año. «Aquí lo mejor es comprar de todo un poco y degustarlo en las mesas de la primera planta», aclara Olasagasti señalando las ostras de L'écaillerie, el salchichón trufado de Maison Balme y los pasteles vascos rellenos de crema pastelera y mermelada de cereza de Marriquiain.



Terraceo en la Plaza de Armas de Hondarribia, flanqueada por restaurantes, bares y el antiguo castillo de Carlos V (actual Parador).



Surfistas cerca del Mercado de la Bretxa (Donosti).



Restaurante Txamara frente a la playa de Guéthary.



La tosta de 'foie' del bar Sport.



Mackbe con txips de A Fuego Negro.



Barra de pinchos fríos del Bar Sport, local emblemático en el casco viejo de San Sebastián.



Torrija con helado de Nineu (Kursaal).

ALOJAMIENTO DE DISEÑO, EXPERIENCIAS EXCLUSIVAS

Cuando FeelFree entró en 2007 en el negocio del alquiler vacacional con cuatro apartamentos en el centro de San Sebastián, pocos podían imaginar que, trece años después, esta compañía vasca gestionaria 115 viviendas vacacionales en la ciudad donostiarra y otras 80 en Baqueira-Beret (Lérida). En total, más de 20.000 viajeros pasan anualmente por sus residencias turísticas. ¿El secreto? «Cada uno de nuestros apartamentos es único por su ubicación y diseño. Todos están situados en las mejores áreas de la ciudad y nuestros decoradores se han esforzado por aportarles un carácter único», declara Roberto



Salón y dormitorio del Zurriola Loft.

Jiménez, CEO de FeelFree. El Zurriola Loft (304 €/noche, capacidad para cuatro personas) es un buen ejemplo: una vivienda de dos dormitorios en primera línea de playa con vistas a Zurriola y a un paso del Kursaal. «A los viajeros les ofrecemos, además, servicios adicionales y experiencias para que no solo disfruten de su estancia en los apartamentos, sino que también vivan y descubran el destino que visitan». Jiménez se refiere a los 'tours' y propuestas exclusivas que ofrecen a sus clientes en colaboración con Ikusnahi. Esta agencia dirigida por Eñes Olasagasti diseña rutas privadas de distinta duración y temática, desde conocer por dentro una sociedad gastronómica a realizar caminatas por las antiguas cuevas de los contrabandistas o conocer en familia la historia ballenera de San Sebastián y Pasajes.