



**Donostia
San Sebastián**

FR

Manger à Saint-Sébastien



P.V.P. 0,50€ (TTC)



Pour une consommation responsable.

À Donostia, on mange mieux que bien

Saint-Sébastien est l'une des capitales gastronomiques du monde. L'offre va des bars à *pintxos* colorés aux étoiles Michelin, qui connaissent l'une des plus fortes concentrations par habitant.

À Donostia, on mange mieux que bien On mange très bien! Vous pourrez y déguster tout aussi bien de bons petits plats mijotés qu'un menu de cidrerie, assis ou debout, dans un endroit raffiné face à la mer ou dans un troquet populaire... de toutes les manières et façons. Le présent guide vous explique comment.

Reconnaitances gastronomiques



Deuxième ville du monde ayant la plus forte concentration d'étoiles Michelin par m2 : 16 étoiles



Meilleure destination gastronomique du monde



Capitale gastronomique de l'Espagne



Pintxos de SS : meilleure expérience gastronomique au monde



Avis aux coeliaques.
Informations mises à jour ici.

Les routes des pintxos par quartiers

Le pintxo a été inventé à Saint-Sébastien dans les années 1930. À l'origine, c'était une tranche de pain garnie d'une bouchée variée maintenue par un cure-dent. D'où son nom.

Le pintxo peut être simple, comme la tortilla traditionnelle aux pommes de terre ou la formidable Gilda, une création toute donostiarra : une banderille piquante composée de piment, anchois et d'olives, qui fut conçue en hommage à Rita Hayworth. Il y a ensuite des pintxos plus sophistiqués, de la haute cuisine en miniature !

Faire la route des pintxos est un acte social et une façon d'approfondir la connaissance de notre culture.

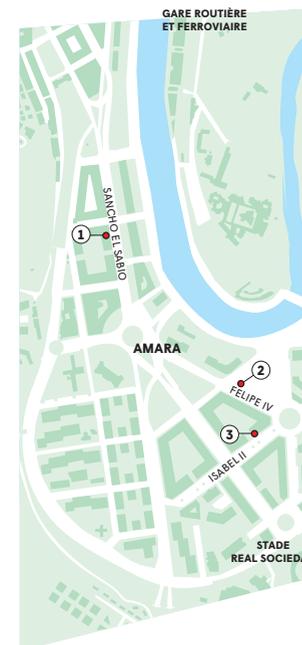
COMMENT FAIRE LA ROUTE DES PINTXOS ?

① Chaque bar a son ou ses pintxos vedettes. Si vous ne savez pas lequel commander, prenez quelque chose à boire et observez ce que font les locaux. Ensuite, demandez la même chose. Sur les ardoises vous trouverez les pintxos chauds. De toutes façons, nous sommes là pour vous aider.

② La tradition veut que l'on visite successivement 4 ou 5 bars et que l'on demande 1 ou 2 pintxos avec une boisson dans chaque établissement. Un conseil : n'oubliez pas le nombre de pintxos que vous avez consommés. On vous le demandera à la fin pour dresser l'addition.

Chaque quartier a sa propre identité, choisissez le vôtre !
Carte page 15.

Amara quartier sportif



En longeant la rivière, vous arrivez dans ce quartier doté de toutes sortes d'installations sportives dont, notamment, le stade de la Real Sociedad. Envie d'un pintxo dans un bar traditionnel avant le match? Gora Real!

1_ Agustín

Joues de porc ibérique élevé aux glands



Av. Sancho el Sabio, 16
T: 943 35 96 75

Lundi après-midi.

2_ Aukera

Bacalao (morue) au pil-pil



Av. Felipe IV, 3
T: 943 45 91 38

Dimanche après-midi et lundi toute la journée.

3_ Txirrita

La txalupa (bouchée en forme de barque) et la tempura de calmars



Av. Isabel II, 4
T: 943 45 69 60
www.bartxirrita.com

Jeudi.

Antiguo

ambiance locale

Si vous traversez le Paseo de la Concha face à la mer, vous atteignez ce quartier profondément local et plein de petits magasins et de bars authentiques.



1_ Kiki

Salade russe



Av. Tolosa, 79
T: 943 31 73 20
restaurante.covermanager.com/
[restaurante-kiki](http://restaurante-kiki.com)



Dimanche après-midi et lundi toute la journée.

2_ La Cervecería del Antiguo

Morue confite à l'émulsion de pistache



Gorgatxo plaza, 1
T: 943 47 73 63



Ne ferme pas.

3_ La Rebotika

Pintxo Arzak



Av. Zarautz, 6
T: 943 21 89 06
www.larebotika.es



Ne ferme pas.

4_ Oliyos

Croquette de poisson au merlu, crabe commun et lotte



Escolta Real, 4
T: 943 21 49 89
www.oliyosdonostia.com



Dimanche après-midi et lundi toute la journée.



Centre

shopping



1_ Antonio Bar

Ravioli aux bouquets, sauce au Martini blanc



Bergara, 3
T: 943 42 98 15
www.antonioabar.com



Diimanche et jours fériés.

2_ Avenida XXI

Chipiron grillé aux oignons caramélisés



Av. Libertad, 21
T: 943 42 60 54



Diimanche et jours fériés.

3_ Iturrioz

Morue Club Ranero



San Martín, 30
T: 943 42 83 16



Dimanche.

4_ Kata 4

Huîtres



Place Santa Catalina, 4
T: 943 42 32 43
www.kata4.com



Dimanche.

5_ La Perla

Toast de saumon et duo d'anchois



Paseo de La Concha, s/n
T: 943 46 24 84
www.la-perla.net



Ne ferme pas.

6_ Rojo y Negro

Brochette de bouquets et tempura d'emmental



San Marcial, 52
T: 943 35 83 82
www.rojonynegrodonosti.es



Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

7_ Victoria Café

Pintxo d'omelette de pommes de terre



República Argentina - Okendo Plaza
T: 943 42 03 44
www.victoriacafe.es



Les lundis du 1er octobre au 31 mai.

Gros

Le quartier jeune

1_ Gure Txoko

Pomme de terre, champignon et jaune d'œuf



Usandizaga, 5
T: 943 28 24 19



Dimanche après-midi et lundi toute la journée.

2_ Labrit

Croquettes maison aux moules, champignons ou jambon



Zabaleta, 57
T: 943 32 70 30



Lundi.

3_ Taquería Kursaal

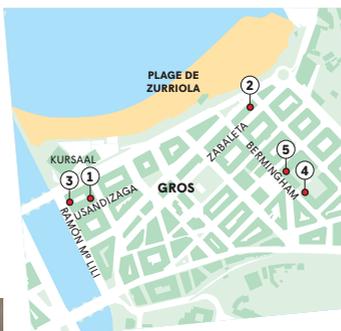
Taco de Cochinita Pibil



Ramón M^a Lili, 2
T: 943 35 93 21
www.taqueriakursaal.com



Lundi.



Le quartier des surfeurs et des terrasses. L'ambiance y est tonique et informelle. L'un des quartiers les plus vivants de la ville.

4_ Txalota

Mijoté de museaux et de tripes / Toast aux anchois



Birmingham, 24
T: 943 29 08 18
bartxalotadonosti.wixsite.com/bar-txalota



Dimanche après-midi et lundi.

5_ Urtxori Bi

« Picantillas » : Tartelette farcie au thon, mayonnaise, laitue, oignon et piquant



Birmingham 17
T: 943 43 10 73



Mercredi.

La vieille ville

Quartier historique

1_ Casa Bartolo

Foie à la plancha



Fermin Calbetón, 38
T: 943 42 02 79
www.casabartoloetxea.com



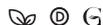
Ne ferme pas en été. Le reste de l'année, fermé le mardi.

2_ Casa Urola

Txapela de champignon rôti aux pignons de pin et jaune d'œuf



Fermin Calbetón, 20
T: 943 44 13 71
www.casaurolajatexea.es



Mardi et mercredi.

3_ Casa Vergara 1948

Rocher de morue en gabardine avec émulsion de pil-pil



Mayor, 21
T: 943 43 10 73
www.grupogarrancho.com



Ne ferme pas.

Tout près du port de Saint-Sébastien, des rues étroites et animées où cohabitent les bistrots les plus anciens et les établissements les plus avant-gardistes.

4_ Ganbara

Pintxo de lotte et de bouquet



San Jerónimo, 21
T: 943 42 25 75
www.ganbarajatexea.com



Hiver : mercredi après-midi et jeudi Été : jeudi et vendredi matin.

5_ Haizea

Pétoncles gratinées



Aldamar, 8
T: 943 42 57 10
facebook.com/BarHaizea

Dimanche et jours fériés, l'après-midi.

6_ La Cepa de Bernardo

Pintxo aux champignons



31 de Agosto, 7
T: 943 42 63 94
www.barlacepa.com



Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

7_ La Viña

Cornet de fromage et anchois



31 de Agosto, 3
T: 943 42 74 95
www.lavinarestaurante.com



Lundi.

8_ Martínez

Poivron rouge farci à la bonite avec sauce tartare et vinaigrette au xérès



31 de Agosto, 13
T: 943 42 49 65
www.barmartinezdonosti.com



Hiver : mercredi après-midi et jeudi Été : jeudi et vendredi matin.

9_ Muxumartin

Carpaccio de presa, pétoncle, croquette...



Puerto, 17
T: 943 06 31 78
www.muxumartin.com

Ne ferme pas.



10_ Tamboril

Crevettes panées et champignons



Pescadería, 2
T: 943 42 35 07



Hiver : mercredi après-midi et jeudi - Été : jeudi et vendredi matin.

11_ Zumeltzegi

Brochette de lotte



Fermin Calbetón 15
T: 943 97 01 53
restaurantezumeltzegidonostia.com



Jeudi.

Des restaurants qui vous mettent l'eau à la bouche

La gastronomie basque, et notamment celle de Saint-Sébastien, s'est distinguée à l'échelle internationale grâce aux cuisiniers locaux qui, s'appuyant sur la cuisine basque traditionnelle, ont su innover et se placer à l'avant-garde de la gastronomie mondiale.

S'il est un élément qui caractérise notre gastronomie, c'est l'emploi de produits de saison et de qualité. La cuisine, extrêmement

variée, utilise des ingrédients divers qui proviennent autant de la mer Cantabrique (poissons et crustacés) que des vergers et des pâturages de l'intérieur (légumes, céréales, viande...).

Si vous souhaitez vérifier par vous-même, nous vous proposons une sélection des meilleurs restaurants. Lequel est votre favori ?

Antiguo, Igara et Igeldo

cuisine traditionnelle

1_ Tennis Ondarreta

🐟 Poissons et viandes

Menu du jour : **25 € TTC**
Sans la boisson
Menu du week-end : **32 € TTC**
Sans la boisson
Carte : **55-60 € TTC**
P^o Eduardo Chillida, 9
T. 943 31 11 50 / 943 31 41 18
www.tenisondarreta.com



🔒 Dimanche soir, lundi toute la journée et mardi soir.

2_ Portuëtxe

🐟 Poissons et viandes grillées. Produits de saison

Carte : **75-85 € TTC**
Camino Igara, 71 · T. 943 21 50 18
www.portuetxe.com



🔒 Dimanche soir.

Horaires indicatifs des restaurants :

Midi : de 13h30 à 15h30 / Soir : de 20h00 à 22h30

* Horaires et prix à titre indicatif.

3_ Txinparta

🐟 Txuleta (côte de viande) et poisson

Menu du jour : **17,50 € TTC**
Sans la boisson
Carte : **50 € TTC**
Illarra Berri, 2 · T. 943 22 47 00
www.txinparta.com



🔒 Dimanche soir et lundi toute la journée.

4_ Rekondo

🐟 Riz aux palourdes, araignée de mer et churrasco (viande grillée)

Carte : **95-100 € TTC**
P^o Igeldo, 57 · T. 943 21 29 07
www.rekondo.com

🔒 Mardi et mercredi.



cuisine du marché grillée

5_ La Rebotika

🔥 Braise

Menu du jour : **14,50 €**
Carte : **35-40 € TTC**
Av. Zarautz, 6 · T. 943 21 89 06
www.larebotika.es



🔒 Ne ferme pas.

Centre et Gros

cuisine traditionnelle

1_ Biarritz

🐟 Secret ibérique, moutarde et pomme du pays

Carte : **50 € TTC**
Zubieta, 56 · T. 943 42 33 49
www.restaurante-biarritz.com



🔒 Dimanche soir et lundi.

2_ Itsaspe Donosti

🐟 Txuleta (Côte de bœuf)

Menu du jour : **20 € TTC**
Menu du week-end : **25 € TTC**
Carte : **30-35 € TTC**

San Marcial, 8 · T. 943 20 55 47
www.itsaspedonosti.com



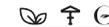
🔒 Ne ferme pas.

3_ La Perla

🐟 Cuisine locale et aux racines basques

Carte de saison : **38 € TTC**
Sans la boisson
Carte : **50-60 € TTC**
Menu dégustation : **59 € TTC**

Paseo de La Concha, s/n · T. 943 46 24 84
www.la-perla.net



🔒 En hiver, dimanche, lundi et mardi soir.

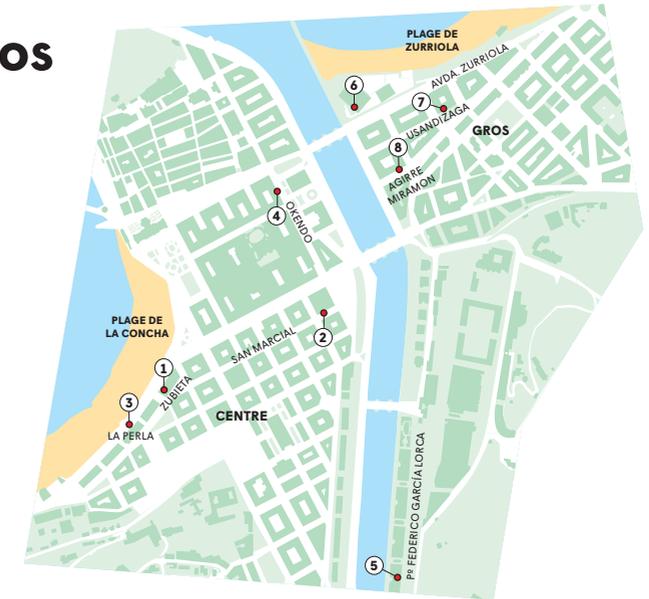
4_ Oquendo

🔥 Bistrot ambiance cinéma

Menu du jour : **20 € TTC**
Menu du week-end : **28,5 € TTC**
Carte : **30 € TTC**

Okendo, 8 · T. 943 42 07 36
www.caferestauranteoquendo.com

🔒 Ne ferme pas.



cuisine méditerranéenne

5_ Via Fora

🐟 Cuisine catalane

Menu du jour : **16,50 € TTC**
Carte : **30 € TTC**
Menu dégustation : **32 € TTC**

P^o Federico García Lorca, 10 · T. 943 47 09 89
www.viaforadonostia.com



🔒 Ne ferme pas.

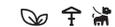
cuisine internationale

7_ Amuitz Cervceria

🐟 Entrée de vache

Carte : **22 €** aprox.

Usandizaga 23
943 32 08 38
www.amuitz.es



🔒 Lundi, mardi et mercredi.

8_ Topa Sukalderia

🐟 Tacos, ceviches, arepas...

Carte : **25 € TTC**
Agirre Miramon, 7 · T. 943 56 91 43
www.topasukalderia.com



🔒 Lundi, mardi et mercredi midi (vérifier les horaires d'été).

cuisine du marché grillée

6_ Muka

🐟 Poissons et viandes grillées

Carte : **45-50 € TTC**
Menu dégustation : **56 € TTC**
Sans la boisson

P^o Zurriola 1 (Edif. Kursaal) · T. 943 00 31 62
www.muka.es



🔒 Lundi (vérifier les horaires d'été).



La vieille ville



cuisine traditionnelle

1_ Juanito Kojua

Fruits de mer, viandes et poissons grillés. Pépinière de la maison. Produits de saison

Menu du jour : **41,50 €** TTC
Sans la boisson
Carte : **68 €** TTC
Menu dégustation : **69 €** TTC
Sans la boisson

Puerto, 14 · T. 943 42 01 80
www.grupogarrancho.com



🔒 Dimanche soir.

2_ Bodegón Alejandro

Produits locaux de saison

Carte : **55 €** TTC
Menu dégustation : **58 €** TTC
Sans la boisson

Fermin Calbetón, 4 · T. 943 42 71 58
www.bodegonalejandro.com



🔒 Lundi et mardi (de mai à octobre ouvert tous les jours/soirs).

3_ Gandarias

Anchois artisanal, Kokotxas (bajoue de poisson) au pil pil, Txuleta (côte de bœuf)

Carte : **60-65 €** TTC
31 de Agosto, 23 · T. 943 42 63 62
www.restaurantegandarias.com



🔒 Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

4_ Hiru Aniak

Tarte au fromage

Menu du jour : **16 €** TTC
Percadería, 6 · T. 943 43 65 39
hiru-aniak-restaurant.eatbu.com



🔒 Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

5_ Kaskazuri

Légumes et poissons

Menu du jour : **26 €** TTC
Menu du week-end : **30 €** TTC
Carte : **40 €** TTC
Menu dégustation : **45 €** TTC

Paseo Salamanca, 14 · T. 943 42 08 94
www.kaskazuri.com



🔒 Ne ferme pas.

6_ Txoko

Riz moelleux au homard / Poissons

Carte : **40-45 €** TTC
Mari, 12 · T. 943 42 54 12
www.restaurantetxoko.com

🔒 Dimanche soir et lundi toute la journée.

7_ Txuleta

Croquettes de txuleta (côte de bœuf), Txuleta et poule grillé

Menu du jour : **29 €** TTC
Carte : **50-60 €** TTC
Menu dégustation : **35 €** TTC

Place de la Trinidad, 2 · T. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com



🔒 Lundi soir et mardi toute la journée.

8_ Ubarrechena

Paellass et viandes grillées

Menu du jour : **35 €** TTC
Menu du week-end : **35 €** TTC
Carte : **40-45 €** TTC

Puerto, 16 · T. 943 42 83 52
www.ubarrechena.es



🔒 Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

9_ Zumeltzegi

Brochettes, grillades de viande et poissons

Menu du jour : **28 €** TTC
Menu du week-end : **34 €** TTC
Carte : **40-55 €** TTC
Menu dégustation : **41 €** TTC

Fermin Calbeton 15 · T. 943 97 01 53
www.restaurantzumeltzegi.com



🔒 Jeudi.

cuisine modernisée

10_ Astelena 1997

Poissons et viandes

Carte : **60 €** TTC
Menu dégustation : **60 €** TTC
Euskal Herria, 3 · T. 943 42 58 67
www.restauranteastelena.com

🔒 Dimanche et mercredi soir.
Lundi toute la journée.

cuisine du marché

11_ Bokado Mikel Santamaria

Plats de saison et poissons

Menu dégustation : **57-68 €** TTC
Place Jacques Cousteau, 1
T. 943 43 18 42
www.bokadomikelsantamaria.com



🔒 Dimanche soir, lundi toute la journée et mardi soir.

Quartiers et communes voisines

cuisine traditionnelle et au grill

1_ Barkaiztegi

Morue, grillades de viande et de poissons

Carte : desde **40 €** TTC

Barkaiztegi Bidea, 42 · T. 943 45 13 04
Loiola-Martutene
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
www.barkaiztegi.com



🔒 Dimanche et jours fériés toute la journée, et lundi soir.

2_ Beko Errota

Poisson grillé

Menu du jour : **28 €** TTC
Menu du week-end : **38 €** TTC
Carte : **60 €** TTC

Jaitzubia Auzoa, 3 · T. 943 64 31 94
HONDARRIBIA
www.bekoerrota.com



🔒 Dimanche soir et lundi.

3_ Ziaboga Bistrot

Chipiron

Menu du jour : **25 €** TTC
Carte : **40-50 €** TTC

Donibane, 91 · T. 943 51 03 95
PASAJES SAN JUAN
www.ziabogabistrot.com



🔒 Mardi.

Association des entrepreneurs hôteliers de Gipuzkoa

Almorta, 2
T. 943 31 60 40
www.hosteleriagipuzkoa.com



de la pomme au « Txotx ! »

On fabrique du cidre à San Sebastián depuis des siècles. Il est issu du jus des pommes fermentées suivant la pratique traditionnelle. Entre le mois de janvier et la fin avril, le cidre de saison est directement tiré des barriques au cri de « Txotx ! »

Beaucoup de cidreries restent ouvertes toute l'année. Ce sont des restaurants généralement situés dans la bâtisse de production du cidre, entourée de pommeraies.



Menu cidrerie

A base d'omelette de morue, côtes de bœuf, noix, fromage et pâte de coing. Et du cidre à volonté, bien sûr.



Saviez-vous que jusqu'au XXe siècle, la principale boisson de Donostia était le cidre et qu'il y avait 100 cidreries dans la Vieille Ville ?

Altzueta

Osinaga 7 · HERNANI
T. 943 55 15 02
www.altzuetasagardotegia.com

(en été seulement)

Mai et septembre-décembre. Dimanche, lundi et mardi toute la journée et mercredi et jeudi midi.

Beharri

Narrika, 22
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 43 16 31
www.sidrieriabebarri.com

Ne ferme pas. Cuisine ouverte toute la journée.

Gurutzeta

Oialume Bidea, 63 · ASTIGARRAGA
T. 943 55 22 42
www.gurutzeta.com

Dimanche soir, lundi et mardi toute la journée.

Iretza

Troia Ibilbidea, 25 · ASTIGARRAGA
T. 943 33 00 30 / 636 49 92 22
www.iretza.eus

Ne ferme pas.

Petrítegi

Petrítegi Bidea, 8 · ASTIGARRAGA
T. 943 45 71 88
www.petrítegi.com

(solo en verano)

Dimanche soir et lundi.

Saizar

Barrio Kalezar, 39 · USURBIL
T. 943 36 45 97
www.sidrassaizar.com

Dimanche soir et lundi.

Txirrita

San Bartolomé, 32
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 46 76 38
www.txirritasagardotegia.com

Lundi, mardi, mercredi (toute la journée).

Expériences à base de cidre

SAGARDOAREN LURRALDEA
Kale Nagusia, 48 · ASTIGARRAGA
T. 943 55 05 75
www.sagardoarenlurraldea.eus

SAGARDOA ROUTE
Nabarra Oñatz, 7 bajo · ASTIGARRAGA
T. 943 33 68 11 / 622 618 476
www.sagardoa.eus

caves à vin blanc



jeunes de cœur

Fort d'une grande personnalité, le txakoli doit être bu, bien frais, dans l'année. Il est parfait pour accompagner toute sorte de mets et notamment les fameux « pintxos »

Découvrez l'environnement magnifique qui a vu la naissance du Txakoli, un vin blanc élaboré à base de raisins locaux *hondarrabi zuri*. Un vin blanc raffiné d'une fraîcheur irrésistible et d'une grande personnalité. Le txakoli doit être bu dans l'année, bien frais.

Une balade au gré des caves de Getaria, Zarautz, Aia, Orío et Hondarribia - es villes du Gipuzkoa qui produisent le plus de txakoli - vous dévoilera les secrets de ce vin, idéal en accompagnement d'anchois salés ou de thon à l'huile.

D'ici depuis toujours

Le Txakoli (A.O) est associé depuis des siècles à la culture du peuple basque, un bon compagnon de notre cuisine.

Caves de txakoli

Si vous souhaitez faire une visite guidée, appelez et prenez rendez-vous.

Hiruzta



Barrio Jaitzubia, 266
HONDARRIBIA
T. 943 10 40 60
www.hiruzta.com

Katxiña



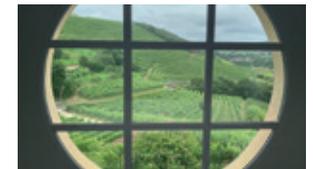
Barrio Ortzaika, 20
ORIO
T. 943 58 01 66 / 606 367 693
www.bodegakatxina.com

Rezabal



Casa Itsas-Begi, 628 Asti Auzoa.
ZARAUTZ
T. 943 58 08 99
www.txakolirezabal.com

Talai Berri



Talaimendi 728 (à côté du camping)
ZARAUTZ
T. 943 13 27 50
www.talaberri.com

16 étoiles Michelin

Envie de vous faire plaisir ?

Donostia compte 16 étoiles Michelin dans un rayon de 25 kilomètres. San Sebastián compte trois restaurants qui affichent cette haute distinction : Arzak, Akelarre et Martín Berasategui.

À Donostia, nous avons transformé la cuisine en un laboratoire d'idées et un atelier de créativité reconnu dans le monde entier. Nous avons converti la gastronomie en un art, une ingénierie, un signe d'identité. Mais, assez parlé ! À table !.



Akelarre ***

Chef cuisinier : Pedro Subijana
Aita Orkolaga, 56 (Igeldo)
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 31 12 09
www.akelarre.net



🔒 Novembre-mai : dimanche soir, lundi et mardi. Juin-octobre : dimanche et lundi toute la journée.



Arzak ***

Chefs cuisiniers : Juan Mari Arzak / Elena Arzak
Alcalde J. Elozegi Hiribidea, 273
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 28 55 93
www.arzak.es



🔒 Dimanche et lundi.



Martín Berasategui ***

Chef cuisinier : Martín Berasategui
Loidi 4. LASARTE-ORIA
T. 943 36 64 71
www.martinberasategui.com



🔒 De mars à juin et d'octobre à décembre : dimanche, mercredi et jeudi soir, et lundi et mardi toute la journée. De juillet à septembre : dimanche et mercredi soir, et lundi et mardi toute la journée. Fermé : de la mi-décembre à la mi-mars.



Mugaritz **

Chef cuisinier : Andoni Luis Aduriz
Caserio Otazalueta.
Aldura Aldea, 20. ERRETERIA
T. 943 52 24 55 / 943 51 83 43
www.mugaritz.com



🔒 Dimanche soir, lundi toute la journée et mardi midi. Fermé : fin octobre à fin avril.



Autres restaurants étoilés Michelin

Amelia **

Zubieta, 26
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 84 56 47
www.ameliarestaurant.com

🔒 Dimanche, lundi et mardi, et mercredi midi.

Alameda *

Mirasoroeta Kalea 1
HONDARRIBIA
T. 943 64 27 89
www.restaurantealameda.net

🔒 Dimanche soir, lundi et mardi.

Elkano *

Herrerrieta Kalea, 2
GETARIA
T. 943 14 00 24 / 649 33 52 74
www.restauranteelkano.com

🔒 Dimanche et lundi, et mardi, mercredi et jeudi soir.

Kokotxa *

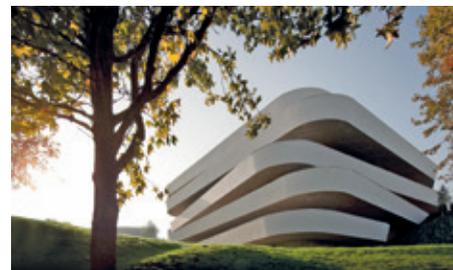
Campanario, 11
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 42 19 04
www.restaurantekokotxa.com

🔒 Dimanche et lundi.

Ateliers de cuisine

Enfilez votre tablier et passez aux fourneaux !

Inscrivez-vous à un cours de cuisine.
Vous deviendrez un véritable chef cuisinier donostiarra.



Basque Culinary Center

Juan A. Barriola pasealekua, 101
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 57 45 00
www.bculinary.com



Mimo Bite the Experience

Okendo, 1 bajo
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
T. 943 06 20 18
www.mimo.eus



La Perla



CENTRE DE THALASSOTHÉRAPIE, SANTÉ, BEAUTÉ, SPORT ET GASTRONOMIE.

Un bâtiment emblématique de 5.500m² situé sur la plage de La Concha, avec une équipe de 120 professionnels qui veille à votre bien-être.



Thalassothérapie

Découvrez l'un des centres de thalassothérapie urbains les plus complets d'Europe.



Santé et Beauté

Traitements personnalisés avec les dernières techniques, les appareils les plus modernes et une équipe de professionnels complète.



Salle de sport

Salles panoramiques équipées de matériel de pointe, et une équipe de professionnels avec sa propre méthodologie.



Gastronomie

Une proposition gastronomique différente qui combine le meilleur produit avec une vue imprenable sur la baie.