

VIAJE: SAN SEBASTIÁN

Menú degustación

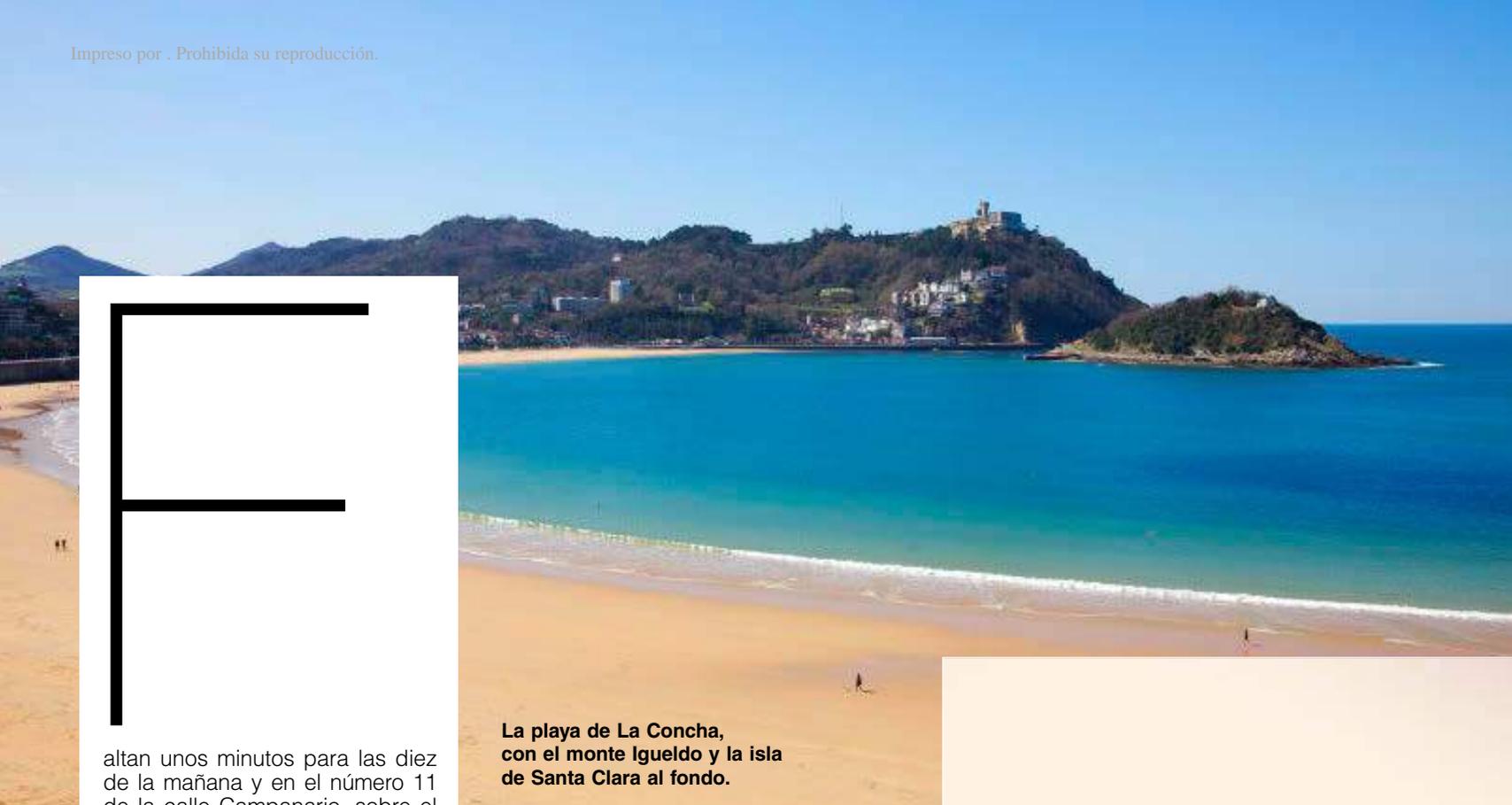
Y no sólo gastronómico... El *pintxo* de tortilla de Néstor, la luz del sol colándose entre los arcos del claustro de San Telmo, los tomates frescos en los puestos del mercado, el *gimlet* que prepara el *barman* del María Cristina o el atardecer en el muro de la playa de La Zurriola.

En **San Sebastián** se te acumulan los placeres. Ve con apetito y con *hambre* de música, cine, arte y diseño. Este año, además, es Capital Europea de la Cultura. Por si hacía falta una excusa...

Escribe: PATRICIA VILLALOBOS Fotos: KIKE PALACIO



El surf es el deporte *oficial*.
En la otra pág., el Real Club
Náutico; en la planta
de arriba, Gu, para tomar
una copa y ver atardecer
desde La Concha.



La playa de La Concha, con el monte Igeldo y la isla de Santa Clara al fondo.



TERRITORIO SURFER

Hasta doce mil tablas al año fabrican de forma artesanal en **PUKAS SURF**. Su logo es ya parte del paisaje de la playa de La Zurriola, punto de reunión de surfistas *pro*, trabajadores que ponen a remojo el estrés de la jornada y *erasmus* que eligen San Sebastián para *estudiar* bien sus olas.



Axel Lorentz, uno de los *shapers* más famosos de Pukas.

F

altan unos minutos para las diez de la mañana y en el número 11 de la calle Campanario, sobre el puerto y a pocos metros de la **Basilica Santa María del Coro**, un grupo de seis o siete jóvenes esperan en la puerta del restaurante todavía cerrado. En el aire se respira ya la lluvia que está a punto de caer, pero ninguno mira al cielo, que eso es cosa de turistas. La Parte Vieja de San Sebastián levanta sus persianas metálicas y va creciendo el rumor, el olor y la energía de un día que aún está por estrenar. A las diez en punto abre el restaurante **Kokotxa**. Llegan pedidos de verduras, hierbas aromáticas, pescado fresco... Y llega su chef en moto: Daniel López (una estrella Michelin). Cambia el plumas por la chaquetilla y pone la música de la cocina a tope, un poco de Chemical Brothers estimula la inspiración. López pertenece a esa nueva generación de cocineros, herederos del *boom* de la gastronomía vasca de Arzak, Aduriz o Subijana, y dispuestos a abanderar el futuro de un San Sebastián moderno y vanguardista. Una ciudad cuyo espíritu hoy se puede describir como lo hacía de sí mismo Eduardo Chillida, otro de sus embajadores universales: como un árbol que tiene las raíces profundas en la tierra y los brazos abiertos al mundo.

Porque San Sebastián, que este año es **Capital Europea de la Cultura**, es menús degustación *estelares* y *pintxos* sobre una barra de madera –vaya si lo es, mi báscula no miente–, pero también es arte contemporáneo, terrazas con rollo *hipster* y oficinistas que cruzan descalzos los pasos de peatones rumbo a la playa de La Zurriola tras desanudarse la corbata y



La vinoteca de Belgrado, en Gros.



La antigua plaza del ayuntamiento, en la Parte Vieja.



Maddalen y Eva, dueñas de la perfumería Hunky Dory.



Sakona es el nuevo templo del café, junto al Kursaal.



Bárbara Goenaga
Actriz

“Conozco una cala secreta...”

Estrena dos películas –*Gernika* y *La punta del iceberg*–, pero hasta que empiece el peregrinaje de la promoción, acaba de ser madre (con el político del PP Borja Sémper) y disfruta de su Donosti natal. ¿Sus planes favoritos al aire libre? “Pasear en familia y subir al monte Urgull; comprar un cucurucho de *karrakelas* (bígáros) en el puerto, sentarme cerca del Aquarium y comerlos mirando el mar; o coger la barca para ir a una cala secreta en el lado no visible de la isla de Santa Clara, donde no hay un alma, el agua es cristalina y se puede hacer hasta snorkel”.



El puente del Kursaal, con el Teatro Victoria Eugenia y el María Cristina de fondo.



Bárbara Goenaga con la isla de Santa Clara de fondo.

Cúpula del Museo San Telmo.

DE PRIMERO

Un recorrido de arte que empieza en el Museo San Telmo y continúa en Chillida-Leku, donde puedes, no sólo ver, sino SENTIR, ACARICIAR y ESCUCHAR LAS ESCULTURAS del artista



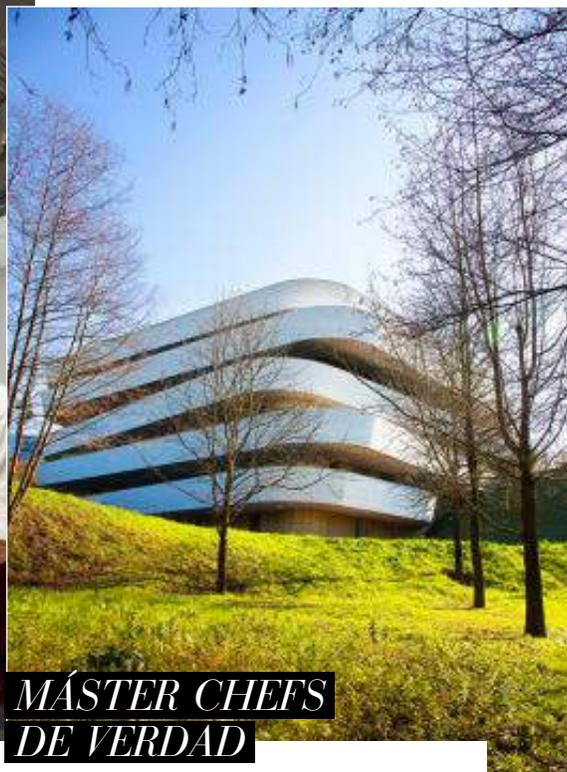
DE CONVENTO A MUSEO:

Un concierto de Manuel de Falla inauguró en 1932 el **MUSEO SAN TELMO** en un antiguo convento del siglo XVI. Rehabilitado en 2011, los juegos de luces del claustro y el contraste pasado/presente de la piedra y la madera compiten para dejarte sin aliento con obras de la colección permanente del Greco, Rubens o Fortuny.



“¡PILI, ESTO PARECE UNA ZAPATERÍA!”

Le dijo Eduardo Chillida a su mujer cuando vio el resultado de la primera –y única– serie de esculturas que hizo en su vida. Lo cuenta su hijo Luis, para explicar que para su “aita” cada pieza era única y estaba ligada a su entorno. De ahí la poca obra de Chillida que hay –y la insistencia de su galerista en hacer series–. El artista decidió que “como no había obra para todo el mundo, que cada una perteneciera a mucha gente”, señala, y así surgió su obra pública. **CHILLIDA-LEKU** es la mejor forma de entender su legado.



MÁSTER CHEFS DE VERDAD

Lo de dar de comer ya quedó antiguo. Los cocineros del futuro buscan crear emociones. Y en el **BASQUE CULINARY CENTER**, la segunda universidad gastronómica de Europa, aprenden cómo. Compruébalo reservando mesa en la cafetería o el restaurante, ambos servidos por los alumnos. Ya sólo el edificio, en forma de cinco platos mal apilados, merece una visita.

enfundarse el neopreno... Pero estábamos a las puertas de la iglesia de Santa María. Al lado está Gaztelubide, la sociedad gastronómica más famosa y donde, me soplan, estuvo ayer cocinando y comiendo Ferrán Adriá, que andaba de visita. Como es temprano y las distancias muy manejables, posponemos la ruta *gastro*, y vamos hacia el río Urumea, dejando atrás el **Mercado de la Bretxa**, con sus puestos de verduras en la calle –¡tomates que huelen a tomate!–, traídas de los caseríos por las propias verduleras que las venden. De aquí, dicen, se abastece hasta Berasategui, así que –nota mental– el día que vuelva a Madrid llenaré la cesta.

CULTURA CON VISTAS

Está claro que el paseo más emblemático de San Sebastián es el que va de la **Bahía de La Concha** hasta la playa de Ondarreta. Y sobra contar el gusto de recorrerlo sin prisa –aunque para los locales sea pista de *running*– o de sentarse en un café y llenarse los

ojos del horizonte azul y verde, con el monte Igueldo o la isla de Santa Clara de fondo, a través de su barandilla blanca. Pero no es el único. Así, llegamos al río, con el icónico cubo del **Kursaal**, de Rafael Moneo, en frente. Cruzar el puente de Santa Catalina, y caminar por el **Paseo de Francia** y sus villas de principios del siglo XX es un viaje al pasado majestuoso que todos tenemos en mente al pensar en esta ciudad. Pues desde septiembre, el contorno de esa postal se ha actualizado. Lo redibuja el edificio de **Tabakalera** (www.tabakalera.eu), nueva joya de la corona. La fábrica de tabacos se erige como el ultimísimo ecosistema cultural, y en su edificio de espacios diáfanos, iluminado por un inmenso tragaluz central, la oferta creativa crece por días: ciclos de cine, exposiciones o talleres; todo ligado a las artes plásticas, audiovisuales, escénicas, incluso de pensamiento contemporáneo. Alberga, además, la nueva sede del Festival de Cine de San Sebastián. Y está tan recién inaugurado que

muchos donostiarros aún no lo tienen en su itinerario cotidiano. Por eso, si subes a la última planta, considerada una plaza pública –como cualquiera a pie de calle, pero con mejores vistas– contemplarás, casi a solas, la ciudad desde una perspectiva inédita.

Ya que estamos por la zona y con el modo moderno *on*, cruzamos de nuevo el río hasta **Botanika** (Paseo Árbol de Gernika, 8), un café *cool* que da otra personalidad a una de esas magníficas villas de aire victoriano. Si hace sol, su patio es una delicia. Si no... también. Que en Donosti, me dice un amigo local, conviene fichar sitios donde sea agradable ver llover, y bajo las sombrillas de su terraza, un aguacero de verano resulta casi mágico.

DE DARÍN A TARANTINO

De ahí al **Hotel María Cristina** hay sólo un salto. La parada en el **Dry Bar** de Javier de las Muelas es ineludible. Y si es pronto para un cóctel –¿de verdad puede ser pronto cuando estás de vacaciones?–, al menos en-

tra para hacerte un *selfie* a lo Bette Davis... Fue allí donde, tras un largo retiro, se dejó ver la diva por última vez, justo dos días antes de su muerte. El *barman* que agita desde hace 27 años los (buenos y malos) tragos de las estrellas que acuden cada septiembre al Festival de Cine, vale más por lo que calla. Pero si las paredes hablaran, contarían historias en las que la realidad supera la ficción, como aquella noche –mañana ya– en la que no había quien arrancara del piano a Ricardo Darín cantando con Joaquín Sabina o la perplejidad de Tarantino cuando la mujer de la mesa de al lado le pidió un autógrafo llamándole Michael Douglas.

Muy cerca, a la vuelta de la esquina, está **San Sebastián Food**, un paraíso para *gourmets DIY* (*do it yourself*). Reserva una mañana: te llevan al mercado a comprar los ingredientes de temporada –aquí el producto es parte de la inmersión cultural–, que luego preparas junto a un chef. Y te lo comes, no faltaba más.

Daniel López tiene una estrella Michelin.



Daniel López Chef y propietario de Kokotxa "Hay que poner las recetas al día"

A Daniel López se le llena la boca al hablar de producto de cercanía, de temporada. De ese que encuentra en la "despensa" que rodea al País Vasco y con el que elabora su "cocina natural". ¿Lo suyo es tradición o vanguardia? "Lo primero es un 80 por ciento, aunque hay que poner las recetas al día. Para avanzar, hay que ahondar en la tradición y actualizarla con técnicas de hoy". Reconoce a Luis Irizar, maestro también de Arguiñano o Subijana, como su modelo. "No basta saber cocinar. Me enseñó los valores, las sensibilidades, el trabajo en equipo. Que Maradona no metía un gol si el delantero no le pasaba el balón..."



Un pintxo trampantojo de Zeruko: gelatina de caldo de jamón, yema y migas.



DE SEGUNDO

Si eres gourmet de las de *do it yourself*, no te pierdas

San Sebastián Food: TE LLEVAN AL MERCADO A COMPRAR el producto de temporada, que cocinas junto a un chef y luego ¡a comer!



Chin Chin, decorado por Lázaro Rosa Violán.



Dry Bar, la coctelería de Javier de las Muelas en el Hotel María Cristina.



Vinoteca La Bernardina, en el Antiguo. A la izda. bar del puerto.





UN NUEVO EPICENTRO CULTURAL

Ver arte y hacer arte. Ésa es la doble invitación del centro de cultura contemporánea **TABAKALERA**, donde los creadores encuentran una plataforma de trabajo e inspiración y el resto de *civiles* puede ponerse al día de lo que se cuece. Atenta a la agenda del nuevo *pulmón* artístico.

Ya estábamos tardando en volver a hablar de comer... Toca decidir los menús de este viaje. Para probar todos los restaurantes y bares buenos a la redonda, necesitarías varias vidas –y otras tantas ampliaciones del botón del cinturón–. Pero vamos abriendo boca. Si eres de barra, marca en el mapa estas calles de la Parte Vieja: **Mayor, 31 de agosto, Fermín Calbetón, Pescadería...** y coge carrerilla que empieza la ruta: anchoas en *Txepetxa*, setas en *Ganbara*, crujiente de gamba en *La Viña*, hoguera de bacalao en *Zeruko*... En *Néstor*, si no te habías apuntado en la lista, no llegas al pintxo de la única tortilla de patata que sacan todos los días a las 13 h. Estás

a tiempo de apuntarte para la de las 20 h, de verdad merece la pena la *esnobada*. Si buscas una mesa *aliñada* con vistas al mar, las del *Mirador de Ulía*, (Paseo de Ulía, 193) son inmejorables; cuando está despejado, se ve hasta Guetaria. *Branka*, junto al Peine de los Vientos es también una opción para tener en cuenta. Sin olvidar, claro está, la *constelación Michelin*: es la ciudad con más estrellas, un total de 16, por habitante.

Pero si lo tuyo es el apetito estético, o por ir reservando para la cena pensando más en el ambiente –que sí, y en la foto que colgarás en Instagram–, esto es lo último: *Chin Chin* (Garibay, 5), recién abierto

y decorado por Lázaro Rosa Violán, muy años 20 y en torno a un patio vegetal; *Drinka* (Matía, 50), con un punto escandinavo; *La Madame* (San Bartolomé, 35), con un toque retro y un dj las noches de fin de semana; o *Vinoteca La Bernardina* (Vitoria-Gasteiz, 6), el favorito de la *jet* gastronómica.

ARTE PARA TOCAR

Ayyy, qué rico todo... Pero habíamos venido por la capitalidad cultural, ¿no? Metemos la directa al **Museo San Telmo** (www.santelmomuseoa.com). Entre los muros de este antiguo convento dominico del siglo XVI rehabilitado en 2011 se entreveran diseño y solera. La pared vegetal del edificio

de la ampliación, de la que salen líquenes y musgo como si fueran rocas erosionadas por las olas, se integra en la ladera del monte Urgull, que lo separa del mar. Estás a tiempo (hasta el 15 de mayo) de ver la exposición dedicada al Grupo Gaur y sus artistas vascos, como Oteiza, Sistiaga o Chillida. Aunque para ver, mejor dicho, sentir, acariciar, escuchar, la obra de este último, –él decía que las esculturas deberían llevar un cartel de *se ruega tocar*–, nada como perderte dentro de ella en los jardines de **Chillida-Leku** (Tel: 943 335 963). Cerrado oficialmente como museo, ¡sí, está abierto! a los interesados que pidan cita. Ver su obra así, desde

ELLOS SÍ QUE SABEN ¡SÍGUE SU PISTA!

F. Savater FILÓSOFO

- El **Cementario de los Ingleses**, “un lugar romántico en la subida del **Monte Urgull**”.
- **Juanito Kojúa**: es el restaurante más viejo de la Parte Vieja y mantiene su esencia tradicional.
- **Rekondo**: cocina clásica vasca con una de las cinco mejores bodegas del mundo.

Ainhoa Arteta SOPRANO

- El **Peine de los Vientos**: la emblemática escultura de Chillida en la playa de Ondarreta.
- Un paseo por las rocas del **Monte Ulía**.
- En su agenda de direcciones, subraya el restaurante **Narru**, en el Paseo de La Concha, y la tienda **La Central**, en Gros.

Leire Martínez LA OREJA DE VAN GOGH

- Las vistas desde el **Palacio Miramar**, o desde el restaurante **Bokado** y la plaza **Jacques Costeau**.
- Para comer chuleta, hongos y guisantes de lágrima de su huerta, el caserío **Illarra**, en Igara.
- Su chef favorita, **Elena Arzak**. “una de las mejores del mundo”.

Mikel Erentxun CANTANTE

- Su ruta tradicional: *pintxo* de alcachofa y cardo en **Bar Urola**, gamba gabardina en **Paco Bueno**, solomillo a la plancha en **Gandarias...** o sitios más nuevos como **A fuego lento**.
- **Dry Bar**, del Hotel María Cristina para reunirse con amigos tras un concierto en el **Teatro Victoria Eugenia**.

dentro y sin multitudes, es una oportunidad única.

LA MEJOR OLA

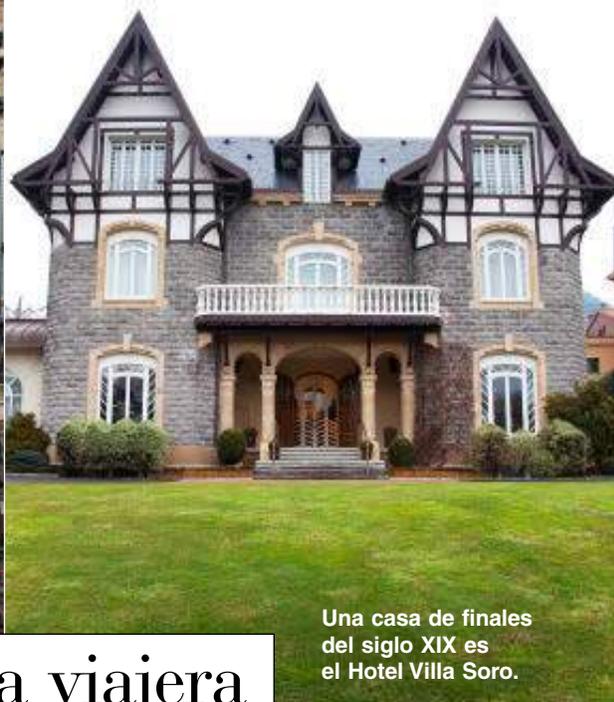
¿Será posible que a estas alturas aún no hemos metido los pies en el agua? Sigo la estela de los surfistas corriendo de puntillas por la calle hasta la playa: **La Zurriola**, entre el río y el monte Ulía, tiene una de las olas más buscadas de la costa vasca. Enfrente, en Pukas Surf Eskola (pukassurf.com) puedes reservar clases para todos los niveles, alquilar material, etc. Fundada en 1973 y de espíritu familiar, apetece contagiarte de su frescura, ser una más de su *cuadrilla*. Aunque si te reiteras en que tu deporte es el *txikiteo* –es decir, ir de bar en bar tomando vinos y pintxos–, no hace falta ir muy lejos. Estamos en **Gros**, el barrio de moda, el de ambiente más joven. En *Zabaleta* (Zabaleta, 51) o *Bergara* (Gral. Aretxe, 8), no fallas y, mientras callejamos descubrimos sus mejores secretos, como *Belgrado* (Avda. Navarra, 2), un local multiespacio con ropa, libros, cerámica, quesos artesanos... –acaba de abrir; si no lo conoces, es que no estás *in*– o la galería Kur Art Gallery (www.kurgallery.com). Eso sí, asegúrate de volver al muro de la playa antes de que caiga el sol. Los colores del atardecer en el mar superan cualquier obra de arte. Si prefieres verlo gintonic en mano, en la *proa* acristalada de Gu (sobre el Club Náutico) es donde se



El patio eco de Botanika, frente al río Urumea.

monta plan en La Concha.

Así va cayendo la noche... Y sube el volumen de la música, otro *must* de esta ciudad. Un último consejo antes de irnos a dormir: lo suyo es dejarse caer por *Altxerri* (www.altxerri.eu), una galería de arte en horario laboral con *jam sessions* de jazz por la noche, y dejarse sorprender. Una vez, cuentan, entre el público estaba Jamie Cullum –que visitó la ciudad por el festival de jazz–; se animó a subir a cantar y acabó dando un concierto improvisado. Cosas que pasan en Donosti. **I**



Una casa de finales del siglo XIX es el Hotel Villa Soro.

Guía viajera

¿Cómo llegar?

En coche, tren o avión. Hay vuelos frecuentes desde las principales ciudades de España.

¿Dónde dormir?

- **HOTEL MARÍA CRISTINA** (www.hotel-maricristina.com). Pº República Argentina, 4. Desde 200 € aprox. doble estándar. Inaugurado en 1912 y restaurado recientemente, es el más lujoso de San Sebastián, centro neurálgico del Festival de Cine y refugio de estrellas. Te sentirás una auténtica VIP.
- **VILLA SORO** (www.villasoro.es). Avda. Ategorrieta, 61. Desde 135 €. Una casa victoriana de 1898 con 25 habitaciones, que

conserva piezas originales como la escalera, el bar o la capilla.

- **PENSIÓN CASA NICOLASA** (www.pensioncasanicolasa.es). Aldamar, 4). Abierta en 2014 en plena Parte Vieja, sus suelos de madera, paredes de piedra y muebles contemporáneos hacen que te sientas a gusto.

¿Dónde comer?

Pintxos en lo Viejo: **LA CUCHARA DE SAN TELMO** (31 de Agosto, 28) **LA CEPA** (31 de Agosto, 7) **BORDA-BERRI**, (Fermín Calbetón, 12), **GOIZ-ARGI** (Fermín Calbetón, 4), **ATARI** (Mayor, 18)... En Gros: **LA BODEGA DONOSTIARRA** (Peña y Goñi, 13), **CASA SENRA** (San Francisco, 32), **SALTXIPI** (Calzada Vieja de Ategorrieta, 3). Para comer buen pescado: **PORTUETXE** (Portuete, 43), **LA RAMPA** (Muelle, 26). Y si tienes coche: **ELKANO** (Herrerrieta, 2. Getaria).

Dónde comprar...

Llena tu despensa *gourmet* en **AITOR LASA** (Aldamar, 12). Tienen una selección buenisima de quesos y setas (de aquí son las famosas de Ganbara).

Más información: www.sansebastianturismo.com, www.discoversansebastian.com

¿Preparas una escapada? Encuéntrala en **TELVA.com/EstilodeVida**.

TELVA Video exclusivo en **TELVA** en Orbyt y en Apple Store



En el séptimo cielo... Del esplendor de la Belle Époque hasta hoy, el **Hotel de Londres y de Inglaterra** presume de la mejor ubicación en La Concha y en él han dormido desde Toulouse-Lautrec a Mata Hari. Si reservas en su última planta, añadida en 2013 y llamada *El séptimo cielo*, gozarás de una vista única de toda la bahía. (Desde 103 € vista al mar y 73 € a la ciudad. www.hlondres.com).