

BASQUE LUXURY

magazine

2026



PERODRI

GRAN VÍA 33, BILBAO. 944161411

ALTA JOYERÍA
CON HISTORIA


ROLEX

Cartier


HUBLOT


TUDOR


TAG
HEUER

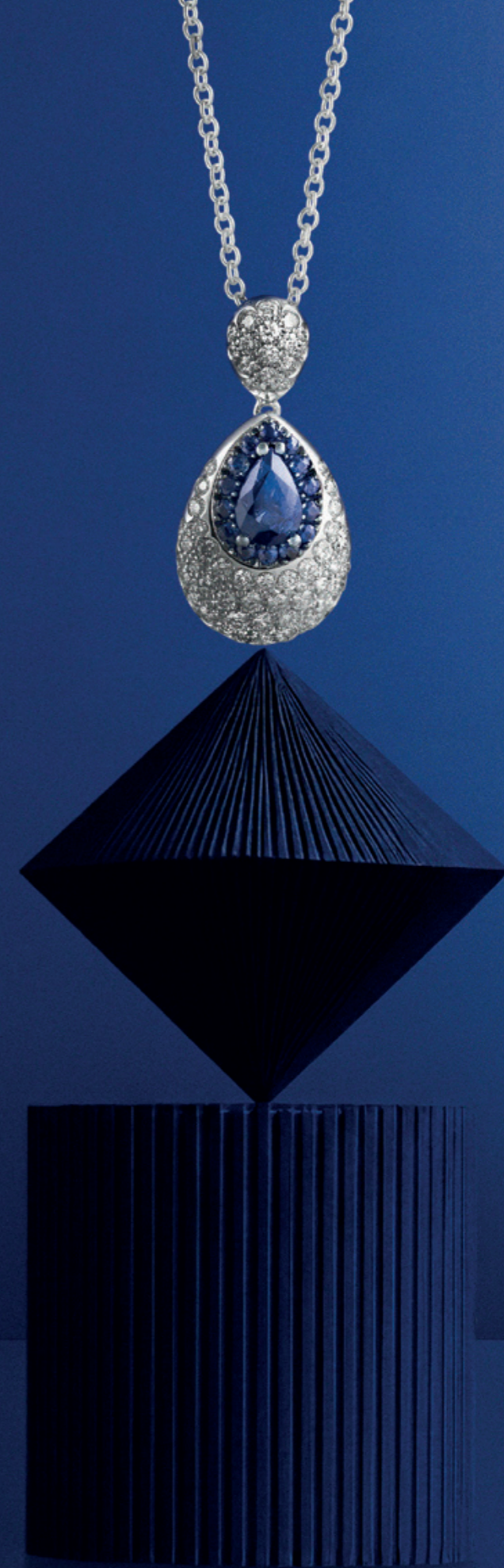
LONGINES

ORIS
HOLSTEIN 1904


BAUME & MERCIER
MAISON D'ORFÈVRES GENEVE 1830


TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

MADRID
BILBAO
SANTANDER
VITORIA
LEÓN
BURGOS



JENNIFER LAWRENCE



LONGINES PRIMALUNA

Elegance is an attitude
LONGINES

PERODRI

Gran Via 33
48009 Bilbao

STAFF

DIRECCIÓN / DIRECTOR

- Joanes Mathiuet

DIRECTOR DE CONTENIDOS / CONTENT MANAGER

- Iker Ibáñez

REALIZACIÓN / PRODUCTION

- Mate Comunicación

COLABORADORES / CONTRIBUTORS

Firmas Basque Luxury / Firms:

- Lord Norman Foster
- Lázaro Rosa-Violán
- Andoni Luis Aduriz

Redacción / Content Writers:

- Aitor Castejón
- Bernhard Josef
- José Luis Cancho

Fotografías / Photographs:

- Nigel Young
- Frederic Aranda
- Weston Mills
- Pablo Cifuentes
- Alex Abril
- Jorge Allende
- Joanes Andueza
- José Manuel Bielsa
- Guillermo Montfort
- Hugo Mañez
- Joseba Aldalur
- Diego Orlando
- Hedo Photo
- Billie Media Photography
- Jon Fdez-Blasco de Ímaz
- Antonio / Doloroso Studio
- Javi Muñoz
- Antton Miettinen
- Iovo Petrov Gastroimagen
- Iker Azurmendi
- Diego Martínez
- Mikel Blasco
- Alex Iturralde
- Iñigo Santiago
- Idoia Unzurrunzaga

Dirección de arte / Art direction:

- Elena Camisón

IMPRESIÓN / PRINTING

- Artes Gráficas Lorea

CONTACTO / CONTACT

- info@basqueluxury.com
- basqueluxury.com

Fotografía de portada / Cover photo: Lord Norman Foster fotografiado por Nigel Young (Nigel Young / Foster + Partners). / Lord Norman Foster photographed by Nigel Young (Nigel Young / Foster + Partners).

Fotografía de portada de la Edición Limitada 1 / Cover photo of the 1st Limited Edition: Palacio de Samaniego fotografiado por Weston Mills. / Palacio de Samaniego photographed by Weston Mills.

Fotografía de portada de la Edición Limitada 2 / Cover photo of the 2nd Limited Edition: Palacio Arriluce.

Fotografía de portada de la Edición Limitada 3 / Cover photo of the 3rd Limited Edition: Gastronomy Open Ecosystem.

Fotografía de portada de la Edición Limitada 4 / Cover photo of the 4th Limited Edition: Remírez de Gamuza.

Fotografía de portada de la Edición Limitada 5 / Cover photo of the 5th Limited Edition: Hotel Laruma Palacio Larrinaga.

Fotografía de portada de la Edición Limitada 6 / Cover photo of the 6th Limited Edition: Homes by SSH.

Render de portada de la Edición Limitada 7 / Cover render of the 7th Limited Edition: Palacio Bellas Artes.

Ilustración de portada de la Edición Limitada 8 / Cover illustration of the 8th Limited Edition: 'De Bizkaia de toda la vida' de Tomás Ondarra y Jon Uriarte. / 'De Bizkaia de toda la vida' by Tomás Ondarra and Jon Uriarte.

DL: SS-2210-2016 / ISSN 2530-4321



ROLEX

Cartier

CHANEL

Chopard

TUDOR

BREITLING
1884

TAG
HEUER

MONTBLANC

TISSOT

FOPE

Pomellato

ROBERTO COIN

MESSIKA
PARIS

MARCO BICEGO

FRED

Getaria 13 · Donostia / San Sebastián · +34 943 93 44 00

www.quera.eus     TAX FREE

Recarlo



ALTA JOYERIA
IRANTZU

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN - C/BERGARA, 16

joyeriairantzu.com | @irantzujoyeria

CARTA DEL DIRECTOR LETTER FROM THE DIRECTOR

Tras una década de trayectoria, este número de Basque Luxury Magazine se presenta con una imagen renovada: un diseño actualizado que preserva los valores de excelencia, rigor y compromiso que han definido la publicación desde sus orígenes.

Entre sus protagonistas figura Miguel Zugaza, director del Museo de Bellas Artes de Bilbao, a quien entrevistamos con motivo de la ampliación de la pinacoteca; un proyecto liderado por el arquitecto Lord Norman Foster, Firma Colaboradora de este número de la revista, que nos habla del pasado y del futuro de este museo llamado a marcar un hito en la historia cultural vasca.

El arte también vertebra la sección especial de esta edición, titulada *Hoteles con Arte*, que pone en valor los alojamientos que se distinguen por sus colecciones privadas, las obras que exhiben o la personalidad de su arquitectura e interiorismo.

En este último ámbito del diseño de interiores, conversamos con Lázaro Rosa-Violán, nuestra segunda Firma Colaboradora, que nos revela la huella que el País Vasco ha dejado en su formación y trayectoria. Hoy, su nombre es sinónimo de elegancia y creatividad en la escena internacional.

Nuestra tercera Firma Colaboradora es Andoni Luis Aduriz, uno de los chefs vascos más influyentes del panorama gastronómico mundial, quien nos brinda una reflexión deliciosa sobre la esencia del lujo.

Y aún hay más: moda, bienestar, deporte, actividades o negocios se dan cita en las páginas de esta edición para descubrir —o redescubrir— el País Vasco en toda su grandeza.

After a decade of history, this issue of Basque Luxury Magazine has a renewed image: an updated design that preserves the values of excellence, integrity, and commitment which have defined our publication since its beginnings.

Among the key figures of this issue is Miguel Zugaza, director of the Bilbao Fine Arts Museum, who we interviewed on the occasion of the institution's expansion — an ambitious project led by architect Lord Norman Foster, a Collaborating Firm in this issue. He reflects on the museum's past and future, and on how this transformation is poised to become a milestone in the cultural history of the Basque Country.

Art also serves as the backbone of this edition's special feature, entitled *Hotels with Art*, which highlights those establishments distinguished by their private collections, the works they exhibit, and/or the unique personality of their architecture and interior design.

In terms of this latter field of interior design, we speak with Lázaro Rosa-Violán (our second Collaborating Firm), who shares the influence that the Basque Country has left on his training and career. Today, his name is synonymous with elegance and creativity on the international scene.

Our third Collaborating Firm is Andoni Luis Aduriz, one of the most influential Basque chefs on the global gastronomic scene, who offers us a delightful reflection on the essence of luxury.

And there is still more: fashion, wellness, sports, leisure activities, and business all converge in the pages of this issue, which is meant to help you discover —or rediscover— the Basque Country in all its grandeur.



Joanes Mathiuet

Director de Basque Luxury

Director of Basque Luxury



ÍNDICE / INDEX

SOBRE / ABOUT BASQUE LUXURY

- 17 *Basque Luxury*
- 20 *Basque Luxury Travel Service*
- 22 *Basque Luxury Private Jet*
- 24 *Basque Luxury Helicopter*
- 26 *Basque Luxury Concierge*
- 28 *Basque Luxury Hotel Selection*

MODA / FASHION

- 32 *Suarez*
- 36 *Manila San Sebastián*
- 38 *Perodri Joyeros*
- 42 *Aldabaldetrekue*
- 44 *Irantzu*
- 48 *Noventa Grados*
- 50 *Olazabal*
- 52 *Ramón Ezkerra*
- 54 *Quera*
- 56 *González Larrauri*
- 58 *Casa Munoa*
- 60 *Anhelo*
- 62 *Atlantis*

ACTIVIDADES / ACTIVITIES

- 64 *Euskadi Confidential*
- 68 *Pasaia Itsas Festibala*
- 72 *Basque Destination*
- 74 *Spirit Experiences*
- 76 *Aitor Delgado*
- 78 *Euskadi Grand Tour*

EL DESTINO / THE DESTINATION

- 80 *Bizkaia*
- 84 *Goierri*

BUSINESS

- 88 *Palacio Bellas Artes*
- 92 *Homes by SSH*
- 96 *Uecko*
- 98 *Naiz Homes*
- 100 *Matarranz*
- 102 *Barnes San Sebastián*
- 104 *Flexo Arquitectos*
- 106 *Stua*
- 108 *Véluto*
- 110 *Myriam Larrea*
- 112 *Víctor Goikoetxea*
- 114 *Rivas & Blasco*
- 116 *Sorgin Gallery*
- 118 *Barayazarra + Casteres*
- 120 *Villaflores*
- 122 *Palacio Tondón*
- 124 *Machoenia*
- 126 *Baigorri*
- 128 *Alex del Toro*
- 130 *Aquarium San Sebastián*

ARTE & CULTURA / ART & CULTURE

- 132 *Chillida Leku*
- 136 *Jesus Mari Lazkano*
- 138 *Museo Würth La Rioja*
- 140 *Corné Nuham*
- 142 *San Telmo Museoa*
- 144 *Iñigo Manterola*
- 146 *Talleres de artistas /Artists' workshops*

BARNES



Embrace the art of living

ART DE VIVRE INTERNATIONAL REALTY HOSPITALITY

Calle Camino, 1 - 20004 San Sebastián
+34 843 75 11 15 | donostia@barnes-international.com
BARNES-INTERNATIONAL.COM





GOURMET

- 148 *Remírez de Ganuza*
- 154 *Hotel Luruna*
- 158 *Gastronomy Open Ecosystem*
- 162 *Hotel María Cristina*
- 164 *Lore Tipia*
- 166 *Nobu San Sebastián*
- 168 *Eneko Basque*
- 170 *El Puntido*
- 172 *Bistró del Londres*
- 174 *Nafarrola*
- 176 *Escuelas de cocina / Cooking schools*
- 178 *Arbaso*
- 180 *Firma Basque Luxury Firm: Aduriz*
- 182 *Iriarte*
- 184 *Hartea*
- 186 *Casa Otaegui*
- 188 *Aburuza*

SALUD, BELLEZA & DEPORTE / BEAUTY, HEALTH & SPORT

- 190 *Golf*
- 194 *Akelaré*
- 196 *Carreras y competiciones / Races & Competitions*
- 198 *Foresta Wellness*
- 200 *Hípica / Equestrian elegance*
- 202 *Villa Favorita*
- 204 *Benegas*
- 206 *S'Thai San Sebastián*
- 208 *Real Club de Tenis de San Sebastián*

LA ENTREVISTA / THE INTERVIEW

- 210 *Miguel Zugaza*
- 215 *Firma Basque Luxury Firm: Foster*

HOTELES CON ARTE / HOTELS WITH ART

- 216 *Palacio de Samaniego*
- 222 *Palacio Arriluce*
- 226 *Hotel Marqués de Riscal*
- 228 *Lasala Plaza Hotel*
- 230 *Iturregi*
- 232 *Hotel Tres Reyes San Sebastián*
- 234 *Firma Basque Luxury Firm: Rosa-Violán*
- 236 *Villa Soro*

CHECK IN

- 238 *Hôtel du Palais*
- 242 *Las Casas*
- 244 *Hotel Luze Boutique San Sebastián*
- 246 *Villa Magalean*
- 248 *Arrizul*
- 250 *Las Casas de Ea Astei*
- 252 *San Sebastián Housing*
- 254 *Ur Bare*
- 256 *Heredad Beragu*

INTERNATIONAL LUXURY

- 258 *Porsche*

PORSCHE

Más que un color, una actitud

CAYENNE E-HYBRID COUPÉ BLACK EDITION, CON DETALLES EXCLUSIVOS SELECCIONADOS POR PORSCHE

El nuevo Cayenne E-Hybrid Coupé Black Edition es una declaración de intención que combina inteligencia funcional con un estilo sobrio y distintivo. Equipamiento de alta gama, detalles exclusivos y tecnología de vanguardia que lo convierten en una edición especialmente pensada para quienes buscan más, pero necesitan menos para demostrarlo. Poder, precisión y presencia, en 6 versiones diferentes y con el inconfundible sello Porsche.



Centro Porsche Pamplona
Pol. Ind. Talluntxe, Calle A, 38-40
31110 Noáin
Tel: 948290499
porsche-pamplona.com

Centro Porsche Bilbao
Bilbao-San Sebastián Errepidea
(Polígono Aperribai)
48960 Galdakao
Tel: 944745780
porsche-bilbao.com



PASQUALE BRUNI

ALTA JOYERIA
IRANTZU

Calle Bergara 16, San Sebastián • +34 943 42 38 21
joyeriairantzu@outlook.es • joyeriairantzu.com • @irantzujoyeria

SERAFINO CONSOLI JEWELRY



ALTA JOYERIA
IRANTZU
SAN SEBASTIÁN

C/Bergara 16, San Sebastián
Teléfono de contacto: +34 943 42 38 21

Web: joyeriairantzu.com
Instagram: [irantzujoyeria](https://www.instagram.com/irantzujoyeria)



BASQUE LUXURY

BASQUE LUXURY | Calle Portuetxe 63, San Sebastián. | Tèl.: +34 943 259 000
info@basqueluxury.com | basqueluxury.com

Basque Luxury nació en 2015 con el objeto de interpretar y dar a conocer al mundo lo más selecto de la cultura vasca. En estos años de trayectoria, la empresa ha crecido exponencialmente, siempre de forma orgánica, ampliando su alcance y prestigio dentro y fuera del País Vasco.

En 2016 salió a la luz el primer número de Basque Luxury Magazine, la revista dedicada al lujo vasco, abierta, a su vez, a descubrir grandes referentes internacionales. Woody Allen, Andrew Garfield, Cynthia Nixon, Jon Kortajarena, Jordi Labanda, Frédéric Beigbeder, Juan Ignacio Vidarte, Miren Arzalluz, Luis Chillida, François Pinault, Ariane de Rothschild, Béatrice d'Orléans, Maximilian Riedel, Juan Mari Arzak, Elena Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Francis Paniego, Paulo Airaudo, Iñaki Williams, Nico Williams o Aitor Ocio son algunas de las figuras que han contribuido a convertir la revista en una publicación reconocida y de proyección internacional.

Basque Luxury came into existence in 2015 with the aim of interpreting and disseminating the most select aspects of Basque culture for all. Over the years, the company has grown exponentially always organically to expand its reach and prestige both within and beyond the Basque Country.

In 2016, the first issue of Basque Luxury Magazine was published — a magazine dedicated to Basque luxury but which is equally open to discovering top-notch international gems. Woody Allen, Andrew Garfield, Cynthia Nixon, Jon Kortajarena, Jordi Labanda, Frédéric Beigbeder, Juan Ignacio Vidarte, Miren Arzalluz, Luis Chillida, François Pinault, Ariane de Rothschild, Béatrice d'Orléans, Maximilian Riedel, Juan Mari Arzak, Elena Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Francis Paniego, Paulo Airaudo, Iñaki Williams, Nico Williams, and Aitor Ocio are among the many personalities who have helped establish the magazine as a recognized publication with international projection.

Además de venderse a escala global, la edición impresa se distribuye actualmente en 1.900 habitaciones de los hoteles de lujo del País Vasco, Navarra, La Rioja y el País Vasco francés, superando el millón de lectores. Asimismo, la versión digital de la publicación está disponible de forma gratuita para los clientes de 5.500 hoteles y 15.000 empresas de 120 países, y para los pasajeros de 45 aerolíneas, compañías ferroviarias y aeropuertos.

A partir de 2018, comenzamos a incorporar nuevas líneas de negocio para acercar a los lectores a los lugares y establecimientos recomendados en la revista. Así comenzó a rodar Basque Luxury Travel Service, un departamento de transporte con una flota de vehículos de lujo con conductor, que presta sus servicios a particulares, instituciones, corporaciones y a los mejores alojamientos de la región.

En 2019 inauguramos en San Sebastián Basque Luxury Studio, el espacio que exhibe la colección de arte de Basque Luxury y aglutina la mayor parte de la actividad cultural y de divulgación de la firma. En este estudio se organizan muestras temporales de artistas contemporáneos, encuentros, conciertos y congresos abiertos al público, con el fin de generar conocimiento y sinergias entre sus participantes. Este año, la exposición 'Zumeta: figura y abstracción en el siglo XXI', de Jose Luis Zumeta, visitable hasta junio, dará paso a 'Natura Fugit', de Jesus Mari Lazkano, una muestra formada por bocetos, pinturas de gran formato y un cortometraje que traslada la particular visión que tiene el artista de la naturaleza.

En 2021 despegó Basque Luxury Helicopter, el primer servicio de vuelos en helicóptero del País Vasco, con rutas panorámicas, gastronómicas y un servicio de helitaxi para desplazamientos rápidos al sur de Francia, norte de España y Andorra.

Para los viajes de mayor alcance, se creó ese mismo año Basque Luxury Private Jet, un servicio de aviación ejecutiva 24/7 con base en el aeropuerto de Vitoria-Gasteiz, que permite volar de forma directa a cualquier destino europeo o norafricano.

En 2024 presentamos Basque Luxury Concierge, el primer servicio de conserjería profesional del País Vasco, con una segunda oficina en San Sebastián, que ofrece asistencia personalizada, exclusiva y discreta a quienes deseen visitar el territorio. La conserjería apoya y complementa el trabajo llevado a cabo por el resto de departamentos de Basque Luxury, cohesionando la visión integral e integradora con la que nació la firma.

In addition to being sold worldwide, the print edition is currently distributed to 1,900 rooms across luxury hotels in the Basque Country, Navarra, La Rioja, and the French Basque Country, reaching over one million readers. Furthermore, the digital version of the publication is available free of charge to the customers of 5,500 hotels and 15,000 companies in 120 countries, as well as to the passengers of 45 airlines, rail transport companies, and airports.


Starting in 2018, we began to add new lines of business in order to bring readers a bit closer to the places and establishments recommended in the magazine. That is how Basque Luxury Travel Service took to the road – our transportation department with a fleet of luxury vehicles with drivers, providing service to individuals, institutions, corporations, and the best hotels in the region.

In 2019, we opened Basque Luxury Studio in San Sebastián, the space that exhibits Basque Luxury's art collection and hosts most of the company's cultural and outreach activities. The studio organizes temporary exhibitions by contemporary artists, meetings, concerts, and conferences that are open to the public – all with the aim of generating knowledge and synergies among participants. This year, the exhibition *Zumeta: figura y abstracción en el siglo XXI* ("Zumeta: Figure and Abstraction in the Twenty-First Century") by Jose Luis Zumeta, on view until June, will be followed by *Natura Fugit* by Jesus Mari Lazkano — a show composed of sketches, large-scale paintings, and a short film that conveys the artist's unique vision of nature.

In 2021, Basque Luxury Helicopter took off, the first helicopter flight service in the Basque Country. It offers panoramic and gastronomic tours and a helitaxi service for quick trips to the south of France, the north of Spain, and Andorra.

For longer-range trips, Basque Luxury Private Jet was created that same year – a 24/7 private flight service based in Vitoria-Gasteiz which allows one to fly directly to any European or North African destination.

In 2024 and with a second office in San Sebastián, we launched Basque Luxury Concierge, the first professional concierge service in the Basque Country, offering personalized, exclusive, and discreet assistance to travelers wishing to visit the region. Our concierge service supports and complements the work carried out by the other departments of Basque Luxury, helping to consolidate the comprehensive and integrative vision with which the company was born.



History of a Basque design:

Aitor García de Vicuña

uecko
exclusive wardrobes

Bilbao | Donostia
Máximo Aguirre, 1 | Arrasate, 47

BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE

BASQUE LUXURY TRAVEL SERVICE | Tl.: +34 662 551 213 | travel@basqueluxury.com | basqueluxury.com/travel

Basque Luxury Travel Service, la empresa de transporte de viajeros líder en el segmento de lujo en el País Vasco, lleva tiempo implementando un ambicioso programa de electrificación de su flota. Su compromiso con la sostenibilidad se traduce en la incorporación progresiva de modelos 100 % eléctricos a una gama compuesta tradicionalmente por Mercedes-Benz Clase S de batalla larga, Mercedes-Benz Clase V y Mercedes-Benz Vito, vehículos que pueden transportar a cuatro, siete y ocho pasajeros respectivamente, y que son reconocidos por su comodidad, elegancia y fiabilidad.

Esta apuesta decidida por una movilidad más responsable comenzó en 2023 con la llegada del Mercedes-Benz EQS 580 4MATIC, una berlina eléctrica puntera que combina lujo y tecnología de vanguardia, ofreciendo una autonomía de hasta 725 km. Su rendimiento silencioso, materiales de primer nivel y diseño futurista marcaron el inicio de una nueva era para la compañía.

Basque Luxury Travel Service, the leading luxury passenger transport company in the Basque Country, has long been implementing an ambitious fleet electrification program. The firm's commitment to sustainability is reflected in the gradual incorporation of 100% electric models into a range traditionally composed of Mercedes-Benz S-Class long wheelbase, Mercedes-Benz V-Class, and Mercedes-Benz Vito vehicles — accommodating four, seven, and eight passengers respectively, and all renowned for their comfort, elegance, and reliability.

This decisive move toward more responsible mobility began in 2023 with the arrival of the Mercedes-Benz EQS 580 4MATIC, a cutting-edge electric sedan that combines luxury with advanced technology, offering a range of up to 725 km. Its silent performance, premium materials, and futuristic design marked the beginning of a new era for the company.



En 2025, Basque Luxury Travel Service dio un paso más con la llegada del BMW i7 Berlina, también de propulsión totalmente eléctrica y con una autonomía de 624 km. Este modelo representa la esencia de la sofisticación contemporánea: su interior, amplio y refinado, cuenta con asientos Executive Lounge tapizados en piel de la más alta calidad, un avanzado sistema de entretenimiento con una impresionante pantalla panorámica de 31,3 pulgadas y Amazon Fire TV integrado, techo de cristal panorámico Sky Lounge con iluminación LED, y un sistema de sonido envolvente Bowers & Wilkins Diamond, con 36 altavoces que convierten cada trayecto en una experiencia sensorial.

Con estas incorporaciones, Basque Luxury Travel Service reafirma su posición como pionera en la introducción de vehículos que no generan emisiones locales en el segmento del transporte de alta gama. La empresa continúa trabajando para alcanzar una flota completamente sostenible en los próximos años, manteniendo los estándares de excelencia, discreción y confort que la han convertido en referente de la movilidad exclusiva en el País Vasco.

In 2025, Basque Luxury Travel Service took another step forward with the BMW i7 Sedan, also fully electric, with a range of 624 km. This model embodies the essence of contemporary sophistication: its spacious, refined interior features Executive Lounge seats upholstered in the finest leather, an advanced entertainment system with an impressive 31.3" panoramic screen and integrated Amazon Fire TV, a panoramic Sky Lounge glass roof with LED lighting, and a Bowers & Wilkins Diamond surround sound system with 36 speakers, turning every journey into a true sensory experience.

With these additions, Basque Luxury Travel Service is consolidating its position as a pioneer in introducing zero-emission vehicles to the high-end transport sector. The company continues to work toward achieving a fully sustainable fleet in the coming years while maintaining the standards of excellence, discretion, and comfort that have helped it become a leader in exclusive mobility in the Basque Country.

▼ Fotografía / Photography: BMW





El interior del jet refleja una interpretación contemporánea del lujo: acabados en madera y cuero, líneas limpias y una atmósfera silenciosa pensada para el bienestar. La cabina, con capacidad para ocho pasajeros, ofrece asientos giratorios configurables en disposición de reunión o descanso. Cuenta además con un baño independiente, una espaciosa bodega apta para equipamiento deportivo —tablas de surf, palos de golf o esquís—, un sistema de entretenimiento digital y teléfono satelital, que asegura conectividad constante para los pasajeros durante el trayecto. La compañía ofrece un servicio de *catering* a medida y la posibilidad de contar con un tripulante de cabina.

The jet's interior expresses a contemporary interpretation of luxury: wood and leather finishes, clean lines, and a serene atmosphere designed for wellbeing. The cabin, accommodating up to eight passengers, features swivel seats configurable for meetings or rest. It also includes a private lavatory, a spacious luggage hold suitable for sports equipment (surfboards, golf clubs, and skis), a digital entertainment system, and a satellite phone to ensure constant connectivity for passengers throughout the journey. The company likewise provides custom catering services and the option of an onboard flight attendant.

A lo largo de los años, Basque Luxury Private Jet ha sido elegido por presidentes de gobierno, altos directivos y personalidades del ámbito empresarial, consolidando su reputación como un servicio de confianza, discreción y excelencia para volar desde y hacia el País Vasco; una opción de movilidad privada refinada y eficaz, concebida para quienes entienden el lujo no como exceso, sino como control absoluto sobre el tiempo y la experiencia.

Over the years, Basque Luxury Private Jet has been the choice of heads of government, senior executives, and leading business figures, consolidating its reputation for trust, discretion, and excellence in private aviation to and from the Basque Country; a refined and efficient private mobility option conceived for those who understand luxury not as excess, but as absolute control over time and experience.

BASQUE LUXURY PRIVATE JET

BASQUE LUXURY PRIVATE JET | +34 945 163 670 / +34 618 331 462 | nordjet@nordjet.es | basqueluxury.com/privatejet

Basque Luxury Private Jet ofrece una forma distinta de viajar: eficiente, discreta y plenamente adaptada al ritmo de cada pasajero. Desde su base en Vitoria-Gasteiz, el servicio conecta el País Vasco con los principales destinos de Europa y el norte de África sin escalas, aunando puntualidad, confort y autonomía. La elección de Vitoria-Gasteiz como base responde a un criterio operativo: su aeropuerto es el único de la región abierto durante las 24 horas del día, los 365 días del año, lo que garantiza total flexibilidad y disponibilidad inmediata.

La aeronave, una Citation Excel de Cessna, se distingue por su equilibrio entre potencia y rendimiento. Con una velocidad de crucero de 802 km/h y una autonomía de cuatro horas y media, permite desplazamientos directos y sin contratiempos a los más de 3.000 aeropuertos ejecutivos europeos, evitando las esperas y limitaciones propias de la aviación comercial.

Basque Luxury Private Jet offers a different way of traveling: efficient, discreet, and entirely attuned to each passenger's pace. Operating from its base in Vitoria-Gasteiz, the service connects the Basque Country with major destinations across Europe and North Africa on direct flights, combining punctuality, comfort, and autonomy. The choice of Vitoria-Gasteiz as its base was guided by practical considerations: it is the only airport in the region open 24 hours a day, 365 days a year, ensuring total flexibility and immediate availability.

The aircraft, a Cessna Citation Excel, stands out for its balance of power and performance. With a cruising speed of 802 km/h and a range of four and a half hours, it enables direct, seamless travel to over 3,000 executive airports across Europe, avoiding the delays and limitations of commercial aviation.





BASQUE LUXURY HELICOPTER

BASQUE LUXURY HELICOPTER | +34 629 685 040 | helicopter@basqueluxury.com | basqueluxury.com/helicopter

Existen formas de conocer un territorio que trascienden el viaje. Volar con Basque Luxury Helicopter es una de ellas. Desde las alturas, el País Vasco se revela con una belleza nueva: los acantilados que se precipitan al mar, los caseríos que salpican los valles y las montañas que se pierden en la niebla componen un paisaje que solo el vuelo posibilita comprender en su totalidad.

Desde su creación en 2021, este servicio ha convertido el cielo vasco en un espacio de descubrimiento exclusivo. Esta iniciativa despegó con un helicóptero Robinson 44, con capacidad para un piloto y tres pasajeros. Tras el éxito alcanzado, en 2022 se le sumó un nuevo modelo, el Bell 206 Jet Ranger B3, con capacidad para cuatro pasajeros, y en 2023, un Ecureuil AS350, con capacidad para cinco pasajeros.

Some ways of experiencing a region transcend the ordinary journey. Flying with Basque Luxury Helicopter is one of them. From above, the Basque Country reveals itself with a fresh perspective: cliffs plunging into the sea, farmhouses dotting the valleys, and mountains fading into the mist make up a landscape that can only be fully appreciated from the air.

Since its inception in 2021, this service has transformed the Basque skies into a space of exclusive discovery. The initiative first took to the skies with a Robinson 44 helicopter which can seat one pilot and three passengers. After the success achieved, in 2022 a new model was added, the Bell 206 Jet Ranger B3, which has a capacity for four passengers. In 2023, yet another new addition was made, this time of a Eurocopter AS350 Écureuil, which can seat up to five.

Más que un medio de transporte, el helicóptero se convierte aquí en una extensión del lujo contemporáneo que aporta tiempo y libertad. Su servicio de helitaxi permite enlazar con rapidez puertos, aeropuertos, hoteles, fincas particulares, bodegas y restaurantes de España, Francia, Andorra y Portugal, reduciendo distancias y garantizando la máxima discreción.

Para quienes desean contemplar la región con calma, Basque Luxury Helicopter propone vuelos panorámicos de 20, 35 o 55 minutos sobre el litoral y el interior vasco, diseñados de manera completamente personalizada. También invita a combinar el placer de volar con la gastronomía, en sus rutas aéreas gourmet que incluyen el aterrizaje y la comida en restaurantes como Laia o el tres estrellas Michelin Akelaré.

Una de las rutas favoritas de los amantes del vino es la que sobrevuela los viñedos de Rioja Alavesa y aterriza en la bodega Viñedos de Párganos. La experiencia incluye una visita a su calado —cerrado al público general—, una cata privada y un almuerzo en su restaurante El Puntido.

Basque Luxury Helicopter ha elevado el concepto de descubrimiento, trazando auténticas vivencias que permiten mostrar el País Vasco desde una mirada que solo el aire concede: serena, libre y absolutamente privilegiada.

More than a means of transport, the helicopter here becomes an extension of contemporary luxury, offering both time and freedom. Helitaxi service allows rapid connections to ports, airports, hotels, private estates, wineries, and restaurants across Spain, France, Andorra, and Portugal — shrinking distances while ensuring absolute discretion.

For those who wish to admire the region at leisure, Basque Luxury Helicopter offers tailor-made panoramic flights lasting 20, 35, and 55 minutes over the coast and the Basque inland regions. Flights can also be combined with gastronomic experiences, including aerial gourmet routes that feature landings and meals at restaurants such as Laia and the three-Michelin-starred Akelaré.

One favorite itinerary for wine enthusiasts soars over the Rioja Alavesa vineyards, landing at the Viñedos de Párganos winery. The experience includes a private cellar tour —normally closed to the public— followed by an exclusive tasting experience and lunch at their El Puntido restaurant.

With Basque Luxury Helicopter, the very concept of discovery is elevated, offering authentic experiences that reveal the Basque Country through a perspective only the skies can provide: serene, free, and utterly privileged.



BASQUE LUXURY CONCIERGE

BASQUE LUXURY CONCIERGE | Avda. Zarautz 109, San Sebastián. | Tl.: +34 943 245 550 |
concierge@basqueluxury.com | basqueluxury.com/concierge

En 2024 se presentó Basque Luxury Concierge, el primer servicio de conserjería profesional del País Vasco, cuyo objetivo es ofrecer asistencia personalizada, exclusiva y discreta a los viajeros que deseen visitar el País Vasco, Navarra, La Rioja y el País Vasco francés. Con una oficina ubicada en San Sebastián, Basque Luxury Concierge está liderado por Edurne Mayoz, una apasionada del turismo, con una amplia trayectoria en el sector de la conserjería de lujo, que ha acumulado experiencia en firmas de prestigio como Quintessentially en Nueva York, Le Royal Monceau en París o el hotel María Cristina en San Sebastián, donde fue galardonada con el premio Mejor Conserje de España de la Asociación Las Llaves de Oro.

In 2024, Basque Luxury Concierge was launched — the first professional concierge service in the Basque Country, offering personalized, exclusive, and discreet assistance to travelers wishing to visit the Basque Country, Navarre, La Rioja, and the French Basque Country. With an office located in San Sebastián, Basque Luxury Concierge is headed up by Edurne Mayoz, a travel enthusiast with a proven track record in the luxury concierge sector firms as Quintessentially (New York), Le Royal Monceau (Paris), and the María Cristina Hotel of San Sebastián, where she was declared Spain's Best Concierge by the Golden Keys Association.



Desde el lanzamiento de este servicio pionero en la región, parejas, familias, amigos y empresarios de todo el mundo —con gran presencia de viajeros de Australia, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait, EE. UU., México y Suiza— han visitado el País Vasco con el acompañamiento profesional de Basque Luxury Concierge. La reserva de un vuelo o de un traslado en vehículo de lujo, un tour exclusivo de *pintxos*, una cata de vinos en una bodega centenaria, una excursión guiada al monte, una clase de surf o de cocina vasca, o la organización integral del viaje: todo se diseña a medida de las necesidades del cliente. Además de ofrecer asistencia a particulares, este servicio se dirige también a empresas que necesiten gestionar la estancia de sus invitados en el País Vasco; a agencias de viajes, tanto nacionales como internacionales, que requieran conocimiento local para diseñar itinerarios; a alojamientos turísticos sin servicio propio de conserjería; y a hoteles de lujo cuyos conserjes precisen apoyo puntual para atender un exceso de demandas.

¿Conseguir una mesa en un buen restaurante en el último momento? Sí, es posible. ¿Conseguir un balcón en la calle Estafeta de Pamplona para ver el encierro de las Fiestas de San Fermín? Sí, es posible. ¿Conocer en persona a Lamine Yamal durante un partido? Sí, es posible. Ese es el propósito del servicio de conserjería: hacer posible lo imposible.

Since its launch in the region, this pioneering service has assisted couples, families, friends, and business travelers from around the world (with a particularly strong presence of guests from Australia, the United Arab Emirates, Kuwait, the United States, Mexico, and Switzerland), all of whom visited the Basque Country with the professional guidance of Basque Luxury Concierge. From private flight bookings and chauffeured luxury transfers to exclusive *pintxos* tours, tasting events at centuries-old wineries, guided mountain excursions, surf and Basque cooking classes, and fully curated travel experiences, every detail is tailored to each client's needs. Beyond individual travelers, this unique service also caters to corporate clients managing guest stays in the region; to national and international travel agencies seeking local expertise for custom itineraries; to tourist accommodations without their own concierge service; and to luxury hotels whose concierges may need occasional support when faced with peak demand.

A last-minute table at a sought-after restaurant? Yes, it's possible. A balcony on Pamplona's Calle Estafeta to witness the Running of the Bulls? Yes, it's possible. A private encounter with Lamine Yamal during a match? Yes, it's possible. That is the essence of Basque Luxury Concierge — turning the impossible into reality.

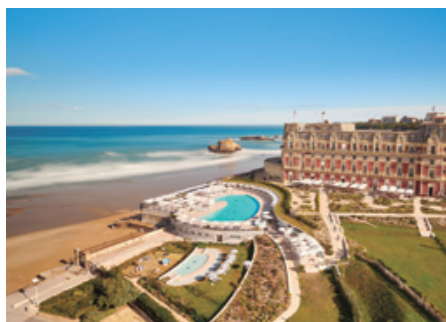




BASQUE LUXURY HOTEL SELECTION

Basque Luxury reúne bajo el paraguas Basque Luxury Hotel Selection los mejores hoteles y viviendas vacacionales del País Vasco, País Vasco francés, Navarra y La Rioja.

Basque Luxury includes in the Basque Luxury Hotel Selection category the best hotels and vacation homes in the Basque Country, the French Basque Country, Navarre, and La Rioja.



1. Hôtel du Palais

1 Avenue de l'Impératrice, Biarritz.
hoteldupalaisbiarritz.com



2. Grand Hôtel Thalasso & Spa Saint-Jean-de-Luz

43 Boulevard Thiers, Saint-Jean-de-Luz.
luzgrandhotel.fr



3. Auberge Ostapé

Domaine de Chahatoenia, Bidarray.
ostape.com



13. La Venta de Ostatu

Ctra. Vitoria 1, Samaniego.
ostatu.com



14. Hotel Viura

Herrería 19, Villabuena de Álava.
hotelviura.com



15. La Casa Cosme Palacio

San Lázaro 1, Laguardia.
lascasadh.com



4. Gran Hotel La Perla

Plaza del Castillo 1, Pamplona.
granhotellaperla.com



5. Heredad Beragu Hotel

Calle el Abrigo 12, Gallipienzo.
heredadberaguhotel.com



6. Torre de Úriz

Calle San Saturnino 3, Úriz.
hotelruraltorredeuriz.com



16. Palacio Arriluce

Atxekolandeta 15, Getxo.
palacioarrilucehotel.com



17. The Artist Grand Hotel of Art

Alameda de Mazarredo 61, Bilbao.
hoteltheartist.com



18. Radisson Collection Hotel Gran Vía Bilbao

Calle Gran Vía 4, Bilbao.
radissoncollection.com



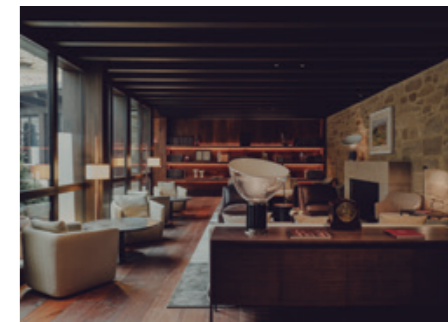
7. Palacio de Yrisarri & Cabañas Deluxe

Irisarri Auzoa 1, Igantzi.
irrisariland.com



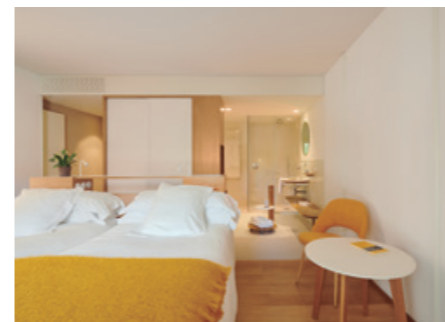
8. Palacio Tondón

Calle Campo 2, Briñas.
autograph-hotels.marriott.com



9. Santa María Briones

Calle Concepción 37, Briones.
santamariabriones.com



10. Echaurren

Padre José García 19, Ezcaray.
echaurren.com



11. Hotel Marqués de Riscal

Calle Torrea 1, Elciego.
hotel-marquesderiscal.com



12. Palacio de Samaniego

Calle Constitución 12, Samaniego.
palaciodesamaniego.com



19. Hotel Tayko Bilbao

Calle de la Ribera 13, Bilbao.
taykohotels.com



20. Hotel Nafarrola

Barrio Artike 45, Bermeo.
hotelnafarrola.com



**21. Hotel Luruna
Palacio Larrinaga**

Goiko Kalea 39, Mundaka.
luruna.com



31. Hotel Villa Soro

Ategorrieta Hiribidea 61, San Sebastián.
hotelvillasoro.com



32. Palacio Bellas Artes

Calle Prim 40, San Sebastián.
hotelpalaciobellasartes.com



33. Arima Hotel

Paseo de Miramón 162, San Sebastián.
arimahotel.com



22. Castillo de Arteaga

Gaztelubide Kalea 7, Gauteviz Arteaga.
castillodearteaga.com



23. Palacio Urgoiti

Arribugane s/n, Mungia.
hotelpalaciourgoiti.com



24. Las Casas de Ea Astei

Barrio Olagorta 6, Ea.
astei.com



34. Hotel Arbaso

Calle Hondarribia 24, San Sebastián.
hotelarbaso.com



35. Hotel Arrizul Congress

Calle Ronda 3, San Sebastián.
arrizul.com



**36. Hotel Tres Reyes
San Sebastián**

Calle Dulce María Loynaz 7, San Sebastián.
hotel3reyes.com



25. Hotel María Cristina

Paseo República Argentina 4, San Sebastián.
hotel-mariacristina.com



26. Hotel Akelaré

Padre Orcolaga 56, San Sebastián.
akelarre.net



27. Nobu Hotel San Sebastián

Paseo de Miraconcha 32, San Sebastián.
sansebastian.nobuhotels.com



**37. Hotel Luze Boutique
San Sebastián**

Camino de Gudamendi 21, San Sebastián.
luzehoteles.com/luze-san-sebastian



38. San Sebastián Housing

Calle Triunfo 2, San Sebastián.
sansebastianhousing.com



39. Hotel Iturregi

Barrio Askizu, Getaria.
hoteliturregi.com



28. Villa Favorita

Calle Zubieta 26, San Sebastián.
hotelvillafavorita.com



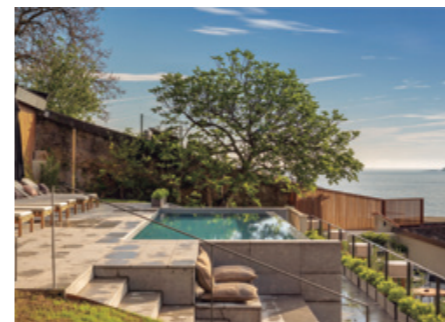
29. Lasala Plaza Hotel

Plaza Lasala 2, San Sebastián.
lasalaplazahotel.com



**30. Hotel de Londres
y de Inglaterra**

Calle Zubieta 2, San Sebastián.
hlondres.com



40. Ur Bare Hotel

Calle Elkano 3, Zarautz.
urbarehotel.com



41. Villa Magalean Hotel & Spa

Calle Nafarroa Behera 2, Hondarribia.
villamagalean.com



42. Basalore

Barrio Jaitzubia 200, Hondarribia.
basalore.hotelarbaso.com

MODA
FASHION

INDATZU

GOIKOA

SUAREZ

SUAREZ

SUAREZ

PATEK PHILIPPE

OMEGA





SUAREZ

La reinención de un espacio único. The Reinvention of an Iconic Space.

SUAREZ | Gran Vía 43, Bilbao. | Tèl.: +34 690 730 919 | joyeriasuarez.com

La casa de joyería Suarez ha reabierto las puertas de su boutique insignia en Bilbao, ubicada en el histórico edificio Sota de la calle Gran Vía 43. Inaugurado originalmente en 1985, este espacio emblemático se ha renovado con una imagen contemporánea que combina la elegancia atemporal de la casa con un diseño cálido y fiel a su esencia.

El edificio Sota, uno de los grandes símbolos arquitectónicos de la ciudad, acoge ahora una reinterpretación que pone en valor su herencia y su carácter. La fachada, rediseñada bajo una mirada

The Spanish jeweler Suarez has reopened the doors of its flagship boutique in Bilbao, located inside the historic Sota Building at Gran Vía 43. Originally inaugurated in 1985, this emblematic space has been renovated to have a contemporary feel that seamlessly fuses the brand's timeless elegance with a new, warmer aesthetic — one that remains profoundly true to the firm's essence.

A symbol of Bilbao's architectural heritage, the Sota Building is now home to a reinterpretation that celebrates both its legacy and singular character. The façade, reimagined with modern flair, includes Suarez's

moderna, integra la icónica reja de Suarez en los arcos y vitrinas, creando así un diálogo entre el interior y el exterior. La puerta de latón, realizada por el mismo artesano que colaboró en el museo Guggenheim de Bilbao, marca el acceso a un espacio donde cada detalle se concibe como una joya: materiales nobles, precisión artesanal y una estética que refleja el espíritu de la marca. El interior se despliega a través de un recorrido pensado para despertar los sentidos. Una moqueta exclusiva diseñada por Bruno Moinard, que reinterpreta el anagrama de Suarez en un delicado tono beige, guía al visitante por los distintos ambientes.

La primera vitrina, revestida con la característica tapicería roja de la casa, conduce hacia el renovado espacio de Patek Philippe, ampliado tras la reforma. A la derecha, el luminoso espacio dedicado al universo de Omega; mientras que, hacia la izquierda, la boutique se abre con amplitud en torno a la zona de compromiso y un imponente *collier* con tapicería exclusiva en tono azul aguamarina. Cada zona ha sido diseñada para crear una atmósfera íntima y coherente, evocando la armonía y la sofisticación que distinguen a la casa de joyería española.

La nueva boutique de Suarez destaca por el uso de materiales naturales trabajados de manera artesanal. Panelados en rafia natural, revestimientos tejidos con hilo de oro y piel natural cortada a láser aportan luz, textura y calidez. Las vitrinas mantienen la paleta cromática de Moinard, en tonos rojos, verdes y blancos, mientras que el mobiliario artesanal diseñado en exclusiva para la ocasión añade un toque especial al local.

Entre los elementos más emblemáticos que se han conservado figura la puerta original de la cámara acorazada, un guiño a la historia y a la identidad del espacio. La reforma integral ha transformado por completo la distribución de la boutique, unificando niveles y creando un recorrido fluido donde la luz natural, la disposición del mobiliario y los contrastes de materiales generan diferentes ambientes en perfecta armonía.

Cada textura y cada elemento se integran en una experiencia envolvente, donde la iluminación acentúa volúmenes, revela matices y convierte cada visita en un auténtico viaje sensorial. Esta reapertura de la boutique de Gran Vía 43 marca una nueva etapa en la trayectoria de la casa. Más que una renovación estética, este espacio simboliza la evolución de Suarez, su conexión con la ciudad y su compromiso con una nueva visión del lujo contemporáneo.

Al igual que sus joyas, la boutique evoluciona sin renunciar a su esencia inconfundible. En el corazón del edificio Sota, Suarez reafirma su legado y su papel como referente del lujo atemporal en España. **BL**

iconic wrought-iron touches across its arches and display windows, creating a subtle dialogue between the interior and the exterior. The brass entrance door, crafted by the same artisan who collaborated with the Guggenheim Museum of Bilbao, opens up to a space conceived as a jewel in and of itself — defined by fine materials, exquisite craftsmanship, and an aesthetic that embodies the brand's spirit. Inside, the boutique unfolds like a journey designed to awaken the senses. Visitors are guided through the different areas by an exclusive carpet designed by Bruno Moinard which reinterprets the Suarez logo in a delicate beige hue.

The path begins at the first display case, upholstered in the maison's signature red fabric, leading toward the remodeled Patek Philippe space, now larger after the renovation. To the right there is a bright area dedicated to the Omega universe; to the left, the boutique opens gracefully around the engagement ring area, anchored by a striking *collier* with exclusive upholstery featuring aquamarine hues. Each space has been meticulously designed to create an intimate, coherent atmosphere, evoking the harmony and sophistication that have long distinguished the Spanish jeweler.

The new Suarez boutique stands out for its use of natural materials worked by hand. Natural raffia panels, finishing touches woven with gold thread, and laser-cut genuine leather infuse the environment with light, texture, and warmth. The display cases follow Moinard's signature palette of red, green, and white hues, while the hand-crafted furniture, designed exclusively for this project, adds a special touch to the atmosphere.

Among the most symbolic elements preserved is the original vault door, a respectful nod to the history and identity of the space. The comprehensive renovation has completely reimagined the boutique's layout, unifying its levels and creating a fluid, harmonious flow in which natural light, the placement of furnishings, and a play of materials give rise to different atmospheres that coexist in perfect harmony.

Each and every texture and element comes together to form an immersive experience in which subtle lighting enhances volumes, reveals delicate nuances, and transforms all visits into a true sensory journey. This reopening of the boutique at Gran Vía 43 marks a new stage in the brand's history. Far more than a simple architectural transformation, the space represents the evolution of the Suarez brand, its connection with the city, and its commitment to a contemporary take on luxury.

Like the jewels that bear its name, the boutique has evolved without ever betraying its unmistakable soul. In the heart of the Sota Building, Suarez reaffirms its legacy and role as a beacon of timeless Spanish luxury. **BL**



MANILA SAN SEBASTIÁN

Donde se aúnan la moda, el arte y la naturalidad.
Where Fashion, Art, and Natural Elegance Converge.

MANILA SAN SEBASTIÁN | Calle Hernani 10, San Sebastián. | Tl.: +34 943 905 057 | manilasansebastian.com

En el corazón de San Sebastián, Manila se ha consolidado como uno de los espacios más inspiradores del País Vasco. Creada por Helena Iturralde, esta *concept store* redefine el lujo contemporáneo como una experiencia donde la moda, el arte y el diseño conviven con elegancia y autenticidad.

In the heart of San Sebastián, Manila has established itself as one of the most inspiring spaces in the Basque Country. Created by Helena Iturralde, this concept store redefines contemporary luxury as an experience in which fashion, art, and design coexist with elegance and authenticity.

En la planta principal, dedicada al universo femenino, conviven firmas como MM6 Maison Margiela, Palomo Spain, Moyuru, Annette Görtz, Psophía, Mei Meij, Neirami, Max Mara, Stella McCartney o Salomon; marcas que reflejan el espíritu libre, sofisticado y personal de Manila.

En el Sótano, el universo masculino fusiona elegancia y *street style* con nombres como Y-3, Axel Arigato, NN07, Salomon y las colecciones exclusivas de Adidas junto a Willy Chavarría, SFTM, AVAVAV o Mercedes-Benz, de inspiración deportiva y espíritu urbano.

El alma de Manila reside en su mirada exquisita y personal: piezas de arte de Patxi Zapirain y Miguel Balliache, láminas exclusivas de Chillida para Balenciaga, objetos de diseño de Home Studyo y libros de Taschen que dialogan con su universo estético.

Además, Manila es escenario de eventos únicos, donde moda, arte y cultura convergen en experiencias cuidadosamente diseñadas. Sus campañas, diseñadas junto al estudio creativo p-a-t-i-o, son la guinda del pastel: proyectos que elevan el espacio y aportan un valor añadido que trasciende la moda, consolidando a Manila como un referente de autenticidad, belleza y contemporaneidad. **BL**

On the main floor, dedicated to the feminine realm, you'll find brands such as MM6 Maison Margiela, Palomo Spain, Moyuru, Annette Görtz, Psophía, Mei Meij, Neirami, Max Mara, Stella McCartney, and Salomon — labels that embody Manila's free-spirited, sophisticated, and personal character.

On the lower level, the men's universe blends elegance and street style, featuring names like Y-3, Axel Arigato, NN07, Salomon, and exclusive Adidas collaborations with Willy Chavarría, SFTM, AVAVAV, and Mercedes-Benz — all inspired by sportswear and urban energy.

The soul of Manila lies in the shop's refined and personal take on things: art pieces by Patxi Zapirain and Miguel Balliache, exclusive Chillida prints for Balenciaga, design objects by Home Studyo, and Taschen books that seamlessly engage with the firm's aesthetic universe.

Moreover, Manila serves as a stage for unique events in which fashion, art, and culture intertwine in meticulously curated experiences. Its projects, conceived in collaboration with the creative studio p-a-t-i-o, are the finishing touch: elements that elevate the space and add a unique value that transcends fashion, solidifying Manila as a leader in authenticity, beauty, and modernity. **BL**

PERODRI JOYEROS

Un legado familiar que transforma la eternidad en joyas.
A Family Legacy that Turns Eternity into Jewels.

PERODRI JOYEROS | Calle Gran Vía 33, Bilbao. | Calle Bidebarrieta 7, Bilbao. | Calle Eduardo Dato 31, Vitoria-Gasteiz. |
Tél.: +34 944 161 411 | perodri.es

Con más de 60 años de historia, Perodri Joyeros se ha consolidado como una de las casas de alta joyería más reconocidas de España. Fundada por Carlos Pérez Albertín, la firma ha sabido mantener viva la herencia que combina tradición, artesanía, exclusividad y calidad, sus cuatro pilares fundamentales, sin dejar de lado la innovación y el diálogo con un entorno cambiante.

Su atelier propio, motor creativo de la empresa, es el espacio donde diseñadores, orfebres, joyeros y artesanos trabajan de principio a fin en cada pieza, garantizando exclusividad, autenticidad y acabados impecables. Este *savoir-faire*, unido a la selección de las materias primas más nobles —entre las que se incluyen los diamantes, de los que apenas un 2 % del mercado cumple con los altos estándares de calidad de la casa—, ha convertido a Perodri en un referente de la alta joyería.

La clave de su éxito reside en inspirar la belleza más natural y auténtica. Una propuesta de valor única que surgió en el Casco Viejo de Bilbao y que pronto supo conquistar a los más importantes joyeros de España por su calidad de pedrería y perfectos acabados. A partir de entonces comenzó su propia andadura y expansión por Burgos, Vitoria-Gasteiz, León, Santander... y su buque insignia en la Milla de Oro madrileña, la calle Serrano; no sin antes fortalecer su presencia en Bilbao con su emblemática boutique de Gran Vía, que abrió sus puertas en 1983: cada rincón de este establecimiento, de más de 300 m², habla de una historia de amor por el arte, por una simbiosis perfecta entre el tradicional saber hacer, la exclusividad y los diseños vanguardistas



With over sixty years of history, Perodri Jewelers has made a name for itself as one of Spain's most renowned fine jewelry shops. Founded by Carlos Pérez Albertín, the firm has managed to keep alive its heritage, combining tradition, craftsmanship, exclusivity, and quality —its four fundamental pillars— while embracing innovation and dialogue with an ever-evolving world.

At the heart of the firm lies its own *atelier*, the creative engine where designers, goldsmiths, jewelers, and artisans craft each piece from start to finish. This meticulous process guarantees authenticity, exclusivity, and flawless finishes. This *savoir-faire*, combined with careful selection of the finest materials (among them, diamonds of such quality that barely 2% of the global market meets the brand's exacting standards), has elevated Perodri to the status of a true leader in fine jewelry making.

Their secret lies in the pursuit of pure, natural beauty — a unique value proposition born in Bilbao's historic old quarter, subsequently winning over prestigious jewelers from all over Spain because of the precious stone quality and flawless finishes. From those humble origins, Perodri began its unique journey, expanding into Burgos, Vitoria-Gasteiz, León, Santander, and ultimately opening its flagship boutique on Madrid's Golden Mile: Serrano Street. But this was not before strengthening its presence in Bilbao with the iconic Gran Vía boutique, inaugurated in 1983 — a 300-square-meter space whose every corner tells a



e innovadores. Un espacio en el que también se dan cita las más prestigiosas marcas de relojería, como Rolex, Cartier, Tudor, Hublot, TAG Heuer, Longines, Oris o Baume & Mercier; de tal forma que el cliente puede dejarse invadir no solo por el universo que rodea los diseños de joyería, sino también por el de las principales firmas que han hecho historia en el mundo de la relojería. Al fin y al cabo, todas ellas guardan un elemento común con Perodri Joyeros: la excelencia que se adscribe a su ejemplar trayectoria. Una razón de ser que encuentra precisamente su máximo exponente en sus colecciones, que reúnen desde joyas icónicas o clásicos renovados, hasta las tendencias más vanguardistas.



story of love for art, where traditional know-how meets exclusivity and avant-garde design. Here, the world of fine jewelry converges with that of prestigious watchmaking houses such as Rolex, Cartier, Tudor, Hublot, TAG Heuer, Longines, Oris, and Baume & Mercier. Clients are thus invited to immerse themselves in both universes — the artistry of Perodri's creations and the legacy of the brands that have shaped the history of fine watchmaking. All share a common element with Perodri Jewelers: excellence born of an exemplary trajectory. This philosophy finds its most exquisite expression in the brand's collections, where iconic jewels and reimagined classics coexist with the most forward-looking designs.

Perodri Joyeros cuenta con numerosas colecciones pensadas para cada persona, de manera que puedan contar su historia y conectar con su alma. Las líneas finas de 'Cisne', la majestuosidad de 'Emperatriz', la eternidad de 'Iduna', la perfección geométrica de 'Cubic'... En particular, Perodri Joyeros se enorgullece de cuatro colecciones icónicas que forman parte del ADN de la firma: 'Salvaje', 'Safari', 'Juliette' y 'Venus', con un guiño muy especial al mundo nupcial y a los diamantes a través de la colección 'Momentos Simbólicos'.

Emblemática, atemporal y de máxima excelencia artesanal, 'Salvaje' es una de las colecciones insignia de Perodri. El oro facetado, la perfección absoluta en los acabados y las formas irregulares dan pie a piezas envolventes y exclusivas, repletas de personalidad.

Por su parte, la colección 'Safari' es todo un universo de inspiración natural que aúna la belleza, la elegancia y el carácter de la cebra y el leopardo. Diseñada de manera artesanal con un característico estampado animal, cada joya de la colección es igual de excepcional que los pelajes de las criaturas que la protagonizan.

La colección 'Juliette' es un homenaje al amor como idioma universal. Ideadas con dos piezas, estas joyas simbolizan la apertura de un corazón para expresar aquello que con palabras a menudo no somos capaces de decir. Un vínculo fortalecido, lleno de sentimiento y ternura, con piedras preciosas minuciosamente seleccionadas para dar vida a joyas capaces de capturar instantes eternos.

A su vez, la colección 'Venus' destaca por su diseño innovador y la celebración de lo atemporal con un toque contemporáneo. Cada pieza es elaborada de forma meticulosa por maestros joyeros y expertos artesanos que aplican técnicas tradicionales y vanguardistas, dando vida a auténticas obras de arte que sobresalen, principalmente, por el delicado uso del pavé, en el que los diamantes se disponen con precisión milimétrica, creando un fondo radiante que realza la intensidad de la pieza.

Las creaciones de Perodri no solo buscan la perfección técnica, sino también capturar la esencia de momentos únicos. Un patrimonio del que destaca la intuición, sensibilidad y talento de tres generaciones que han sabido transformar la belleza del mundo en bocetos llenos de vida, precisión y emoción. Una mirada artística, amor por la artesanía y pasión por el oficio que se enriquece con nuevas perspectivas, adaptando los diseños a las tendencias y necesidades actuales. Todo ello con un enfoque claro: unir tradición e innovación para crear piezas que transforman la emoción en legado y dar así vida a historias eternas. **BL**



Perodri Jewelers has an endless number of collections designed for each and every individual, allowing them to tell their story and connect with their soul. The fluid lines of *Cisne*, the regal allure of *Emperatriz*, the timeless grace of *Iduna*, and the geometric perfection of *Cubic* all form part of Perodri's artistic identity. Yet four collections stand out as true emblems of the firm: *Salvaje*, *Safari*, *Juliette*, and *Venus*, alongside a special tribute to bridal jewelry and diamonds through the *Momentos Simbólicos* collection.

Emblematic, timeless, and exquisitely crafted, *Salvaje* is one of Perodri's signature lines. Its faceted gold, absolute perfection in its finishes, and irregular shapes give rise to captivating, distinct pieces brimming with personality.

In contrast, *Safari* is naturally inspired, celebrating the beauty, elegance, and strength of the zebra and the leopard. Each jewel in this collection, meticulously handcrafted with distinctive animal motifs, is as exceptional as the creatures that inspire it.

The *Juliette* collection is a tribute to love as a universal language. Designed in two parts, these jewels symbolize the opening of a heart to express what words often cannot — a strong bond imbued with tenderness and emotion, with carefully selected precious stones to breathe life into jewels capable of capturing eternal moments.

Meanwhile, *Venus* stands out for its innovative design, a celebration of the timelessness infused with a contemporary touch. Every piece is crafted with meticulous precision by master jewelers, blending traditional and cutting-edge techniques, giving rise to true works of art that stand out — mainly — for the delicate pavé work, where diamonds are set with millimetric accuracy to create a luminous backdrop that enhances each design's brilliance.

Perodri's creations aim not only for technical perfection, but also to capture life's most unique moments — a legacy shaped by the intuition, sensitivity, and talent of three generations who have translated the beauty of the world into pieces full of life, precision, and emotion. At Perodri, there is an artistic vision, a love for craftsmanship, and a passion for the trade, constantly enriched by new perspectives, adapted to today's trends and desires — and all this is with a clear purpose: to bring together tradition and innovation, transforming emotion into legacy to craft jewels that embody eternal stories. **BL**



ALDABALDETREKU

El regreso a la esencia de la sastrería.
Getting Back to the Essence of Tailoring.

ALDABALDETREKU | Calle San Francisco 5, San Sebastián. | Tel.: +34 943 285 056 | aldabaldetrek.com

‘Unicx’ es el *claim* con el que Aldabaldetrek, la sastrería de referencia del País Vasco, ha lanzado su nueva colección 2026. Este nombre representa con coherencia una propuesta vertebrada en dos ideas fundamentales: hacer sentir único al portador del traje y crear conjuntos para todas las personas.

La moda está volviendo al origen de la sastrería, a la vez que el oficio se renueva con tendencias que se han abierto paso este año: los trajes cruzados, los estilos masculinos poco entallados y la raya diplomática. La colección de

“Unicx” is the statement with which Aldabaldetrek, the Basque Country’s premier tailoring house, unveils its new 2026 collection. This name coherently expresses a philosophy built on two core ideas: to make each wearer feel truly unique (hence, unic, from the Spanish word *único*, meaning “unique”) and to create ensembles designed for everyone (the letter x in Spain is used to refer to people of all types and genders).

Fashion is returning to the roots of classic tailoring, even as the craft evolves with the year’s most notable trends:

Aldabaldetrek cuenta con una nutrida selección de estos modelos, de casas como Etiem o Ramón Sanjurjo, confeccionados con tejidos puros de máxima calidad procedentes de Italia, Reino Unido y España.

En las celebraciones que se desarrollan por la tarde-noche o en los eventos nocturnos más protocolarios, el esmoquin se convierte en la prenda protagonista, especialmente en sus versiones con solapas redondeadas. Una elegancia que Aldabaldetrek traslada cada año al Festival Internacional de Cine de San Sebastián, vistiendo a actores y actrices del panorama nacional para sus alfombras rojas.

Para las ocasiones informales que no requieren traje, la sastrería cuenta con una sección más *casual* en su boutique de San Sebastián, en la que representa marcas vascas e internacionales como Tantä, Batela o Lacoste, seleccionando siempre las líneas clásicas de dichas firmas. Con esta apuesta, Aldabaldetrek ha logrado vestir con estilo tanto a los ciudadanos locales como a los visitantes en los diferentes momentos de su día a día: en el trabajo, en las bodas, en el ocio y en celebraciones ‘Unicx’. **BL**

double-breasted suits, relaxed fitting male styles, and the timeless pinstripe. Aldabaldetrek’s latest collection showcases a refined selection of these styles, featuring pieces from esteemed houses such as Etiem and Ramón Sanjurjo, crafted from the finest pure fabrics sourced from Italy, the United Kingdom, and Spain.

For evening celebrations and formal night events, the tuxedo once again takes center stage — particularly in its most elegant variations with shawl lapels. Each year, this spirit of sophistication finds its way to the San Sebastián International Film Festival, as Aldabaldetrek dresses leading actors and actresses from across Spain for their red-carpet appearances.

For more informal occasions when a suit is not required, the house’s San Sebastián boutique offers a casualwear section featuring Basque and international brands such as Tantä, Batela, and Lacoste, with a focus on the timeless, classic lines of each label. With this thoughtful approach, Aldabaldetrek has succeeded in dressing both locals and visitors with impeccable style through every moment of their day: at work, at weddings, at leisure, and in life’s most “Unicx” celebrations. **BL**





IRANTZU

Un viaje a la esencia de la alta joyería transmitida
de generación en generación.
A Journey into the Essence of Fine Jewelry
Passed Down through Generations.

IRANTZU JOYEROS | Calle Bergara 16, San Sebastián. | Tl.: +34 943 423 821 | joyeriairantz.com

La boutique Irantz de San Sebastián cultiva una manera singular de interpretar la alta joyería, fruto de décadas de experiencia y sensibilidad artística. Bajo la dirección de la cuarta generación de una familia de joyeros, ha sabido preservar la esencia de sus orígenes al tiempo que abre sus vitrinas a la innovación y al diseño más exquisito. Esa continuidad encuentra un eco natural en las casas italianas que representa en exclusiva: Serafino Consoli, Chantecler, Pasquale Bruni y Recarlo, cuatro nombres familiares que, como Irantz, han convertido la transmisión del saber en herencia tangible, uniendo tradición, excelencia y creatividad.

The Irantz boutique in San Sebastián cultivates a singular approach to fine jewelry, shaped by decades of experience and artistic sensibility. Under the leadership of the fourth generation of a family of jewelers, the shop has preserved the essence of its origins while opening its showcases up to innovation and the most exquisite design. That sense of continuity finds a natural echo in the Italian *maisons* that the firm represents exclusively: Serafino Consoli, Chantecler, Pasquale Bruni, and Recarlo — four family names that, like Irantz, have turned the transmission of expertise into tangible heritage, uniting tradition, excellence, and creativity.



Serafino Consoli encarna la audacia de transformar la orfebrería en invención. Desde Valenza, ciudad histórica de maestros joyeros, concibe piezas que desafían los límites de lo posible. Sus célebres creaciones *multi-size* son un prodigio de ingeniería y sensibilidad estética: anillos capaces de adaptarse a cualquier talla con un simple movimiento, que incluso se convierten en pulseras. Cada joya reúne más de 42.000 puntos de soldadura y casi 1.000 componentes, ensamblados con un rigor que convierte la obra en patente. El resultado es una experiencia en la que técnica y belleza se funden, pensada para resistir el paso del tiempo y cautivar a primera vista. En 2025, este espíritu visionario fue distinguido en los premios Inhorgenta, en la categoría de alta joyería, confirmando la proyección internacional de una casa que sigue fiel a sus raíces artesanales.

La historia de Chantecler se remonta a la luminosa isla de Capri, cuna de mitos mediterráneos y de un estilo de vida inimitable. En 1944, Pietro Capuano concibió una campana de bronce destinada a Franklin Delano Roosevelt, como amuleto de paz y fortuna al final de la guerra. Aquella idea, inspirada en la leyenda de San Miguel, se convirtió en símbolo y prelude de una firma que, apenas tres años después, abriría su primera joyería. Su lenguaje sedujo desde el inicio a la *jet set* internacional: Jacqueline Kennedy, Audrey Hepburn o Ingrid Bergman llevaron sus creaciones, auténticas piezas cargadas de alegría mediterránea. La Campanella, icono absoluto de la casa que se inspira en la campana entregada a Roosevelt, se realiza en oro blanco, amarillo o rosa, con una caleidoscópica combinación de diamantes,

Serafino Consoli embodies the audacity of transforming goldsmithing into invention. From Valenza, the historic city of master jewelers, the firm conceives pieces that push the boundaries of possibility. Its renowned *multi-size* creations are feats of engineering and aesthetic sensitivity: rings that adapt to any size with a simple motion and can even become bracelets. Each jewel comprises over 42,000 soldered joints and nearly 1,000 components, assembled with such rigor that the level of craftsmanship is unmistakable. The result is an experience in which technique and beauty merge, designed to withstand the passage of time and captivate at first sight. In 2025, this visionary spirit was recognized at the Inhorgenta Awards in the Fine Jewelry category, confirming the international reach of a house that remains true to its artisanal roots.

Chantecler's story begins on the luminous island of Capri, the cradle of Mediterranean myths and an inimitable lifestyle. In 1944, Pietro Capuano created a bronze bell intended for Franklin Delano Roosevelt as a talisman of peace and fortune at the end of the war. Inspired by the legend of Saint Michael, this idea became a symbol and prelude to a *maison* that, just three years later, would open its first jewelry boutique. From the outset, its artisanal language enchanted the international *jet set*: Jacqueline Kennedy, Audrey Hepburn, and Ingrid Bergman wore its creations, true pieces brimming with Mediterranean joy. The *Campanelle*, the brand's iconic piece inspired by the bell given to Roosevelt, is crafted in white, yellow, and rose gold with a kaleidoscopic mix of diamonds, rubies,



rubíes, esmeraldas, zafiros, corales, turquesas, ónices, cristal de roca, turmalinas paraíba, topacios o perlas, que la convierten en mucho más que un adorno: un talismán de vida.

Pasquale Bruni representa la fusión de la joyería con la poesía. Considerado uno de los diseñadores más prestigiosos de Italia, ha creado un universo lírico que ha conquistado a mujeres de todo el mundo. Sus colecciones son metáforas de la feminidad, interpretaciones artísticas de la naturaleza y del alma femenina. En Irantzú se descubren líneas emblemáticas de esta marca: *Petit Garden* evoca la espiritualidad de Bali y la exuberancia de Hawái en motivos florales de oro y diamantes; *Giardini Segreti* se inspira en los patios ocultos de Milán, donde hojas y mariposas se convierten en metáfora de transformación; *Petit Joli* celebra la unión entre mujer y naturaleza a través de ágatas, ónices, piedras de luna o madreperlas engastadas en oro; *Ghirlanda* dibuja sobre la piel una danza de pétalos iluminados por gemas y diamantes; *Ton Joli* reinterpreta la flor de cinco pétalos, emblema de la casa, con proporciones refinadas y destellos de diamantes champán sobre oro rosa. Cada colección expresa un lenguaje propio, pero todas comparten la ambición de convertir la joya en arte vivo.

emeralds, sapphires, corals, turquoises, onyxes, rock crystals, Paraíba tourmalines, topazes, and pearls, transforming it into more than a mere ornament — a talisman for life itself.

Pasquale Bruni represents the fusion of jewelry and poetry. Recognized as one of Italy's most prestigious designers, he has created a lyrical universe that has captivated women worldwide. His collections are metaphors of femininity, artistic interpretations of nature and the female soul. At Irantzú, emblematic lines by his brand include: *Petit Garden*, evoking Bali's spirituality and Hawaii's exuberance in floral motifs of gold and diamonds; *Giardini Segreti*, inspired by Milan's hidden courtyards, where leaves and butterflies become metaphors of transformation; *Petit Joli*, celebrating the union of woman and nature through agates, onyxes, moonstones, and mother-of-pearl set in gold; *Ghirlanda*, tracing a dance of petals on the skin, illuminated by gemstones and diamonds; *Ton Joli*, reinterpreting the brand's five-petal flower emblem with refined proportions and champagne diamond accents on rose gold. Each collection expresses its own language, yet all share the ambition of making jewelry living art.



Recarlo completa esta selección con la pureza insuperable de sus diamantes. Fundada en Valenza, cuna de la más auténtica tradición orfebre, se distingue por un proceso de selección que solo admite piedras capaces de cumplir con los criterios más rigurosos de color, pureza, talla y quilataje. Su compromiso con la ética y la sostenibilidad es firme: únicamente trabaja con minas adheridas al Proceso Kimberley y con métodos respetuosos con el medioambiente. Apenas un 2 % de los minerales extraídos alcanza la calidad requerida para convertirse en diamantes Recarlo. Tras la selección, los artesanos transforman esas gemas en joyas de carácter único, acompañadas siempre de certificado gemológico accesible mediante código QR. Destacan los anillos Anniversary Love, engastados con diamantes talla corazón que evocan la promesa romántica de un futuro compartido y capturan, en la transparencia de la piedra, la eternidad de un instante.

Irantzú no es un simple escaparate de lujo, sino la expresión de una forma de entender la joyería basada en el tiempo, la herencia y la creación. Al representar a cuatro casas italianas de origen familiar, establece un diálogo que trasciende lo comercial y se convierte en complicidad de valores: la pasión por el oficio, la fidelidad a las raíces, la búsqueda constante de la perfección. En sus vitrinas conviven la audacia técnica de Serafino Consoli, la energía mediterránea de Chantecler, la lírica de Pasquale Bruni y la pureza diamantina de Recarlo. Juntas forman un mosaico de creatividad y excelencia, donde cada joya es ornamento y símbolo, memoria y legado. Quien cruza el umbral de Irantzú accede no solo a piezas de prestigio internacional, sino a historias transmitidas de generación en generación que celebran la belleza como herencia eterna. **BL**

Recarlo completes this selection with the unsurpassed purity of its diamonds. Founded in Valenza, the cradle of authentic goldsmithing, the *maison* distinguishes itself with a selection process that only admits stones meeting the most rigorous standards of color, clarity, cut, and carat. Its commitment to ethics and sustainability is unwavering: the firm works exclusively with mines compliant with the Kimberley Process and environmentally responsible methods. Only 2% of the minerals extracted meet the quality standards required to become a Recarlo diamond. After selection, artisans transform these gems into jewelry of unique character, always accompanied by a gemological certificate accessible via a QR code. Noteworthy are the Anniversary Love rings, set with heart-shaped diamonds evoking the romantic promise of a shared future, capturing the eternity of a single moment in the stone's transparency.

Irantzú is more than just a showcase for luxury; it is an expression of a philosophy towards jewelry rooted in time, heritage, and creation. By representing four Italian family *maisons*, the firm establishes a dialogue that transcends commerce and becomes a shared value: passion for the craft, faithfulness to roots, and the relentless pursuit of perfection. In its glass display cases, Serafino Consoli's technical audacity, Chantecler's Mediterranean energy, Pasquale Bruni's lyricism, and Recarlo's diamond purity coexist. Together, they form a mosaic of creativity and excellence in which each jewel is an ornament and symbol, a memory and legacy. Those who cross the threshold into Irantzú gain access not only to pieces of international prestige but to stories passed down through generations, celebrating beauty as an eternal inheritance. **BL**





NOVENTA GRADOS

Un manifiesto estético que redefine la vanguardia.
An Aesthetic Manifesto Redefining the Avant-Garde.

NOVENTA GRADOS | Calle Mayor 3, San Sebastián. | Calle Loiola 3, San Sebastián. |
Tel.: +34 637 718 827 / +34 694 273 763 | noventa-grados.com

Más que un espacio comercial, Noventa Grados es un manifiesto estético: un escenario donde la moda, el arte y el diseño conviven con naturalidad, y donde cada detalle es una declaración de principios. Desde su fundación en 2005 por Marcial Muñoz, este proyecto pionero ha convertido a San Sebastián en un referente internacional del comercio contemporáneo, fusionando lo cotidiano con lo exquisito.

More than a commercial space, Noventa Grados is an aesthetic manifesto: a stage where fashion, art, and design coexist naturally — and where every detail becomes a statement of principles. Since its founding in 2005 by Marcial Muñoz, this pioneering project has transformed San Sebastián into an international leader for contemporary retail, merging the everyday with the exquisite.

Su primera sede, situada en la calle Mayor 3, en el corazón de la Parte Vieja donostiarra, se erige en el histórico edificio que vio nacer al poeta Bilintx, junto al Teatro Principal. Diseñado por el estudio Astigarraga y Lasarte, el espacio es un universo creativo que desdibuja fronteras y propone un diálogo entre disciplinas en constante búsqueda.

En diciembre de 2024, Noventa Grados dio continuidad a su filosofía con la apertura de una segunda boutique en la calle Loiola 3, concebida por el director de arte Xavier Rovira y el propio Muñoz. Allí, las grandes cristalerías diluyen los límites entre interior y exterior, mientras instalaciones artísticas y colaboraciones con artesanos otorgan a la *concept store* una dimensión sensorial que trasciende lo comercial. Ambas sedes, unidas por la misma visión, son escaparates vivos donde el comercio se transforma en cultura.

La selección que ofrece Noventa Grados responde a una curaduría rigurosa: moda internacional, talentos emergentes nacionales y creadores locales dialogan en una propuesta que incluye ropa, calzado, joyería, perfumería, complementos, piezas de arte y peluquería. Marc Jacobs, Comme des Garçons, Vanrycke, Andrés Gallardo, MAM, Cutler and Gross, Tiwi, Pedro García, Miista, Ailanto, Franco Ferrari, Hache o Katharina Hovman son algunas de las firmas que representan.

Noventa Grados encarna un comercio local con mirada global, donde la artesanía, la calidad y la atención exquisita se combinan para ofrecer una propuesta que podría habitar en cualquier metrópoli, pero que encuentra su alma y esencia en San Sebastián. **BL**

Its first location, at Calle Mayor number 3, in the heart of the city's Old Quarter, is located inside the historic building that once saw the birth of the poet Bilintx, next to the Main Theater. Designed by the Astigarraga y Lasarte studio, the space is a creative universe that blurs boundaries and proposes a constant dialogue between disciplines in perpetual exploration.

In December 2024, Noventa Grados expanded its philosophy with the opening of a second boutique at Calle Loiola number 3, conceived by art director Xavier Rovira together with Muñoz himself. There, expansive glass windows dissolve the limits between interior and exterior, while artistic installations and collaborations with artisans lend the concept store a sensory dimension that transcends the mere commercial sphere. Both spaces, united by the same vision, are living showcases where commerce turns into culture.

The Noventa Grados selection reflects rigorous curation: international fashion, emerging Spanish talent on a national level, and local creators converge in a proposal that includes clothing, footwear, jewelry, perfumery, accessories, art pieces, and hair design. Marc Jacobs, Comme des Garçons, Vanrycke, Andrés Gallardo, MAM, Cutler and Gross, Tiwi, Pedro García, Miista, Ailanto, Franco Ferrari, Hache, and Katharina Hovman are among the brands represented.

Noventa Grados embodies local commerce with a global outlook, where craftsmanship, quality, and exquisite attention come together to offer a proposal that could belong to any great metropolis — yet it finds its soul and essence in San Sebastián. **BL**

Fotografías / Photographs: Jorge Allende.





OLAZABAL

Cuatro generaciones al servicio del tiempo desde 1945.
Four Generations Devoted to Time Since 1945.

OLAZABAL | Calle Garibai 2, San Sebastián. | Tl.: +34 943 427 187 / +34 681 119 838 |
info@joyeriaolazabal.com | joyeriaolazabal.com

La historia de Joyería Relojería Olazabal es también la historia de San Sebastián. En 1945, Tomás Olazábal abrió La Central de Relojería en la esquina de Garibai con el Boulevard, un establecimiento que pronto se convirtió en punto de encuentro para los amantes del tiempo y la precisión. Nació así una casa destinada a marcar generaciones enteras, fiel a un estilo que une tradición, excelencia y cercanía.

The history of the Olazabal Jewellery and Watch Shop is inseparable from the story of San Sebastián itself. In 1945, Tomás Olazábal opened the La Central de Relojería watch shop on the corner of Garibai and the Boulevard, a store that quickly became a gathering place for enthusiasts of precision and horology. Thus was born a house destined to mark entire generations, steadfast in a style that blends tradition, excellence, and warmth.

Desde entonces, cuatro generaciones han llevado las riendas de este negocio familiar. Tras Tomás, tomaron el testigo José Luis y posteriormente Álvaro Olazábal. Hoy, Álvaro, su esposa Ainhoa y su hijo Iñigo trabajan juntos para mantener la esencia de la firma y proyectarla hacia el futuro. Esta continuidad es uno de sus mayores orgullos: un legado transmitido con pasión que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos sin perder su alma.

Los hitos de Olazabal reflejan esa capacidad de evolución. En los años 50, el establecimiento se convirtió en distribuidor oficial de Rolex, un paso decisivo que consolidó su prestigio en el mundo de la alta relojería. En 2003 se sometió a una reforma integral que modernizó la boutique sin renunciar a su carácter distintivo. Y recientemente, una nueva actualización ha dado lugar a un ambiente renovado, con un área dedicada en exclusiva a Rolex y un espacio de joyería replanteado bajo los estándares más exigentes.

La selección de firmas que representa Olazabal es un testimonio de su entrega a un ideal de excelencia: Rolex, Cartier, Omega, Tudor, Bell & Ross, Longines, Baume & Mercier, Hamilton, Grand Seiko, Dinh Van o Damiani, entre otras. A ello se suma un servicio técnico propio con relojeros formados en las casas matrices, un valor diferencial que asegura confianza en cada intervención.

El prestigio de Olazabal se sostiene también en sus valores: atención personalizada, compromiso con la calidad y fidelidad a una filosofía que concibe cada reloj y cada joya como piezas cargadas de significado. Por ello, sus clientes —locales, nacionales e internacionales— descubren aquí no solo objetos de lujo, sino una historia compartida que ya supera los 80 años de vida. **BL**

Since then, four generations have guided this family business. After Tomás, leadership passed to José Luis and later to Álvaro Olazábal. Today, Álvaro, his wife Ainhoa, and their son Iñigo work together to preserve the essence of the brand while projecting it into the future. This continuity is a source of pride: a legacy passed down with passion, capable of evolving with the times without losing its soul.

Olazabal's milestones reflect this ability to adapt. In the 1950s, the boutique became an official Rolex distributor, a decisive step that cemented its prestige in the world of haute horology. In 2003, the store underwent a complete renovation that modernized the space without sacrificing its distinctive character. More recently, a new update has given rise to a renewed environment, with a dedicated Rolex area and a redesigned jewelry section meeting the highest standards of luxury retail.

The brands represented at Olazabal are a testament to the establishment's commitment to excellence: Rolex, Cartier, Omega, Tudor, Bell & Ross, Longines, Baume & Mercier, Hamilton, Grand Seiko, Dinh Van, and Damiani — among others. Adding to this is an in-house technical service staffed by watchmakers trained at the original manufacture houses — a differentiating factor that ensures confidence in every repair and maintenance job.

Olazabal's prestige is also rooted in its core values: personalized service, an unwavering commitment to quality, and faithfulness to a philosophy that regards every watch and every jewel as objects imbued with meaning. For this reason, its clientele —local, national, and international— find here not just luxury objects but a shared story that has unfolded over more than 80 years. **BL**



RAMÓN EZKERRA

30 años de oficio, emoción y futuro sostenible. 30 Years of Craftsmanship, Emotions, and a Sustainable Future.

RAMÓN EZKERRA | Calle Correo 23, Bilbao. | Tl.: +34 944 151 488 | ramonezkerra.com

En 2026 se cumplen 30 años desde que Ramón Ezkerra empezara un camino que ha sido, desde el inicio, una declaración de amor al oficio, a la materia prima y a la belleza de lo bien hecho. Con apenas 16 años, tras formarse como aprendiz en reconocidas peleterías vascas, Ramón entendió que la piel no era solo un material, sino un lenguaje que podía expresar historia, identidad y emoción. Tres décadas después, ese espíritu sigue intacto en cada prenda que nace en su atelier de Bilbao, donde la artesanía sigue siendo el corazón de todo.

Aquí, cada pieza es única, diseñada y confeccionada por manos expertas que respetan los ritmos del trabajo manual y los valores de la moda consciente. Desde la elección de las pieles —todas 100 % naturales y certificadas con trazabilidad Furmark— hasta el corte, ensamblaje y acabado final, todo tiene lugar a la vista del cliente, en un proceso tan transparente como cercano. Las pieles provienen exclusivamente de granjas europeas con los más altos estándares de bienestar animal, garantizando belleza y responsabilidad. Se crean prendas a medida —partiendo de una foto o una idea del cliente— y también se venden piezas de la propia colección de Ramón Ezkerra, diseñadas para desfiles de moda en los que participa la marca.

A lo largo de su trayectoria ha colaborado con figuras destacadas del mundo del espectáculo, la cultura y la moda: sus creaciones han sido lucidas por artistas como Paulina Rubio, Pitingo o Palomo Spain en el programa Maestros de la Costura, así como por otros nombres icónicos que han confiado en su visión singular y en

In 2026, it will be 30 years since Ramón Ezkerra began a journey that has been —from the beginning— a declaration of love for the craft, the raw materials, and the beauty of a job well done. At just 16 years of age, after training as an apprentice with renowned Basque furriers, Ramón understood that leather was not just a material but a language that could express history, identity, and emotions. Three decades later, that spirit remains intact in every garment created in his Bilbao atelier, where craftsmanship is at the heart of everything he does.

Here, every piece is one of a kind — designed and crafted by skilled hands that honor the rhythm of manual work and the principles of mindful fashion. From the selection of the hides —all 100% natural and certified with Furmark traceability— to the cutting, assembly, and final finishing, everything takes place in full view of the customer in a process that is as transparent as it is personal. The hides come exclusively from European farms with the highest animal welfare standards, guaranteeing both beauty and responsibility. Custom garments are crafted from the customer's photos or ideas, while pieces from Ramón Ezkerra's own collection —originally designed for the brand's fashion shows— are also available for purchase.

Throughout his career, he has collaborated with prominent figures from the worlds of entertainment, culture, and fashion. His creations have been worn by artists such as Paulina Rubio, Pitingo, and Palomo Spain on the television show *Maestros de la Costura*, as well as by other iconic names who have trusted his unique vision

su impecable saber hacer. Estas colaboraciones han reforzado el carácter atemporal, audaz e innovador de su propuesta estética, llevando su trabajo a escenarios, alfombras rojas y editoriales de renombre.

Pero Ramón Ezkerra no es solo una firma de moda: es también un centro de conocimiento. A través de su programa de formación en piel y cuero, se transmiten técnicas tradicionales a nuevas generaciones que desean aprender el oficio desde la raíz, con herramientas reales, materias nobles y un acompañamiento humano; porque conservar el saber hacer es tan importante como innovar, y enseñar es una forma de crear.

La sostenibilidad es otro de los pilares de la marca. Más de 10.000 abrigos antiguos han sido transformados a lo largo de estos años: piezas que vuelven a la vida gracias al reciclaje creativo y actual. Clientes que heredan prendas familiares o conservan recuerdos en piel encuentran aquí la posibilidad de darles una nueva forma sin perder su esencia. Así, cada transformación honra el pasado y mira al futuro, construyendo una moda circular con alma.

Hoy, celebrar 30 años no es solo mirar atrás con orgullo, sino reafirmar un compromiso: seguir confeccionando moda con autenticidad, cuidando cada detalle, cada historia, cada cliente. Ramón Ezkerra no sigue tendencias: crea legado. Un legado que se viste, se toca y se siente. Porque detrás de cada costura, hay una historia viva. **BL**

and impeccable craftsmanship. These collaborations have strengthened the timeless, daring, and innovative nature of his aesthetic proposal, taking his work to renowned stages, red carpets, and publishing companies.

But the Ramón Ezkerra firm is more than just a fashion house — it is also a knowledge center. Through its leather and fur training program, traditional techniques are passed on to new generations eager to learn the craft from its roots, using real tools, fine materials, and with genuine human guidance. Because preserving *savoir-faire* is just as important as innovating — and teaching is, in itself, a form of creation.

Sustainability is another of the brand's pillars. Over the years, more than 10,000 vintage coats have been transformed — pieces brought back to life through creative and contemporary recycling. Customers who inherit garments from family members or have treasured memories in leather find in Ramón Ezkerra the chance to give those pieces a new lease on life without losing their essence. Thus, each transformation honors the past while looking toward the future, giving rise to circular fashion with soul.

Today, celebrating 30 years means not only looking back with pride but also reaffirming a commitment to continue creating fashion with authenticity, caring for every detail, every story, every client. Ramón Ezkerra does not follow trends — he creates legacy. A legacy to be worn, touched, and felt. Because behind every stitch, there lives a story. **BL**





QUERA

Un linaje custodio del tiempo y la alta joyería. A Legacy of Excellence in Time and Fine Jewelry.

QUERA | Calle Getaria 13, San Sebastián. | Tèl.: +34 943 934 400 | quera.eus

Con 139 años de historia y seis generaciones de la misma familia al frente, Quera es mucho más que una joyería: es el reflejo de un linaje que ha sabido transformar el tiempo en excelencia. Más de un siglo después de su fundación, es uno de los principales actores del sector a nivel nacional.

La apertura del establecimiento de San Sebastián en 2024, ubicado en el corazón de la ciudad, fue un hito importante ya que se trata de la joyería más grande de todo el País Vasco, con 750 m². La boutique tiene

With 139 years of history and six generations of the same family at the helm, Quera is far more than a jewelry shop — it is the reflection of a lineage that has mastered the art of turning time into excellence. More than a century after its founding, Quera stands as one of Spain's leading names in the sector.

The opening of its San Sebastián boutique in 2024, located in the very heart of the city, marked a major milestone: it is now the largest jewelry store in the entire Basque Country, spanning 750 m². The boutique

espacios dedicados a las mejores marcas de relojería suiza y las firmas más prestigiosas de joyería. En sus vitrinas brillan relojes de Rolex, Cartier, Chanel, Chopard, Tudor, Breitling, TAG Heuer y Tissot, y disponen asimismo de un taller de relojería propio en la misma boutique, para garantizar un servicio inmediato a los clientes.

En el universo de la joyería representan a firmas de renombre como Chopard, Fope, Pomellato, Roberto Coin, Messika, Marco Bicego y Fred, además de contar con las joyas de marca propia diseñadas por Mariona Quera, la sexta generación de la familia. Su novedad más reciente es la colección Stellia, una serie de piezas realizadas íntegramente en el Atelier Quera, inspiradas en el espacio y la majestuosidad de los diamantes.

La boutique cuenta asimismo con un córner dedicado a la escritura, con una impecable selección de estilográficas y accesorios de piel de Montblanc.

Desde su llegada a la capital guipuzcoana, Quera ha logrado asentarse en la ciudad y empezar a formar parte del día a día de los ciudadanos, ganándose su confianza a base del esfuerzo, del trabajo y de la vocación de servicio que perduran desde sus inicios en 1887. Unos valores compartidos con las marcas que prescriben y que honran cuidando cada detalle con la máxima exigencia.

Con todo ello, Quera reafirma su compromiso con el arte de la escritura, la joyería, la medición del tiempo y la excelencia, ofreciendo a cada cliente piezas que son sinónimo de distinción y herencia perdurable. **BL**

features distinct areas devoted to the finest Swiss watchmakers and the most prestigious jewelry *maisons*. Within its showcases gleam timepieces by Rolex, Cartier, Chanel, Chopard, Tudor, Breitling, TAG Heuer, and Tissot. The firm also boasts an in-house watch workshop, ensuring clients receive immediate and expert service.

As for jewelry, Quera represents renowned firms like Chopard, Fope, Pomellato, Roberto Coin, Messika, Marco Bicego, and Fred. They also have their own collection of pieces designed by Mariona Quera, the sixth generation of the family. Their newest innovation, the Stellia Collection, features pieces crafted entirely in the Quera *atelier*. The collection draws on inspiration from the cosmos and the majestic brilliance of diamonds.

The shop also includes a refined writing corner, offering an impeccable selection of Montblanc fountain pens and leather accessories.

Since its arrival in the Gipuzkoan capital, Quera has become an integral part of daily life in San Sebastián, earning the trust of its clientèle through dedication, craftsmanship, and an enduring spirit of service that dates back to its founding in 1887. These are values shared by the distinguished brands it represents — values expressed through meticulous attention to detail and an unwavering pursuit of perfection.

With this philosophy, Quera reaffirms its commitment to the art of writing, fine jewelry, watchmaking, and excellence, offering each client pieces that embody distinction and enduring heritage. **BL**





GONZÁLEZ LARRAURI

Un compromiso joyero que brilla desde la Belle Époque.
A Committed Jeweler that Has Shined since the *Belle Époque*.

JOYERÍA GONZÁLEZ LARRAURI | Calle Urbieta 2, San Sebastián. | Tl.: +34 943 427 121 | gonzalezlarrauri.net

Discreta y elegante, como las joyas que custodia en sus vitrinas, la joyería González Larrauri es parte esencial de la historia y del pulso social de San Sebastián. Situada en la esquina entre la Avenida de la Libertad y la calle Urbieta —dos de las arterias comerciales más concurridas de la ciudad—, esta empresa familiar ha sabido evolucionar con los tiempos sin renunciar al espíritu que la define desde hace más de un siglo: la excelencia, el buen gusto y una atención personalizada.

La tercera y cuarta generación lideran hoy el negocio con la misma pasión y exigencia que sus predecesores. Periódicamente acuden a ferias nacionales e internacionales para seleccionar piezas únicas de grandes casas y pequeños artesanos, construyendo una propuesta coherente, refinada y sorprendente; un

Discreet and elegant —much like the jewels that gleam inside its display cases— González Larrauri is an essential chapter in the social and cultural history of San Sebastián. Nestled at the corner of Avenida de la Libertad and Calle Urbieta, two of the city's most vibrant thoroughfares, this family-owned *maison* has evolved with the times while preserving the spirit that has defined it for over a century: excellence, refined taste, and personal attention.

Now in its third and fourth generations, the house continues to be guided by the same passion and exacting standards that its founders had. Periodically, the firm's directors travel to national and international fairs to curate unique pieces from prestigious houses and exceptional artisans, shaping a collection that is coherent, refined, and full of delightful surprises — a world



universo en el que conviven la tradición de la joyería clásica con las tendencias de la moda contemporánea. Cada creación está pensada para acompañar tanto la cotidianidad como los momentos más significativos de la vida personal.

La relojería ocupa asimismo un lugar relevante en González Larrauri: representa a casas de prestigio como Frederique Constant, Briston, Ebel, Victorinox, Qlocktwo y MeisterSinger. Con esta última ha desarrollado un reloj monoaguja en edición limitada que rinde homenaje a San Sebastián, un tributo que refuerza el vínculo entre el establecimiento y la ciudad que lo ha visto crecer.

Ese lazo se manifiesta igualmente en su compromiso con la vida social y cultural donostiarra. González Larrauri ha estado presente en los acontecimientos que marcan la identidad de la urbe continuando el empuje que la reina María Cristina le dio a la ciudad como destino predilecto para la aristocracia europea. Ha respaldado destacadas iniciativas culturales como el Festival Internacional de Cine y la Quincena Musical; ha colaborado en citas deportivas como la competición a nivel nacional de tenis femenino WTA o diversos torneos de golf; y ha participado en eventos singulares como el San Sebastián Circuit Spirit. Además, colabora activamente con asociaciones dedicadas a la lucha contra el cáncer y la esclerosis múltiple, y con la fundación Why Not, enfocada en mejorar la calidad de vida de personas con problemas de salud mental.

Durante la última edición de los Premios de la Moda de Euskadi, el Gobierno Vasco otorgó a la joyería el Premio a la Trayectoria Empresarial, destacando el camino recorrido por la firma. González Larrauri se consolida así como un comercio emblemático de la ciudad, referente de estilo atemporal y compromiso genuino, que celebra en cada pieza y cada gesto el carácter noble de San Sebastián. **BL**



where the grace of classical jewelry meets the trends of contemporary design. Every creation is conceived to accompany its wearer through both the everyday and the extraordinary moments of life.

Fine watchmaking also holds a place of honor at González Larrauri: the firm represents celebrated brands such as Frederique Constant, Briston, Ebel, Victorinox, Qlocktwo, and MeisterSinger. With the latter, the house has created an exclusive limited edition single-hand watch paying tribute to San Sebastián — a refined homage to the city that has witnessed the business's growth.

That bond is also reflected in the jeweler's enduring commitment to local social and cultural life in San Sebastián. González Larrauri has long been present at the events that define the city's identity, continuing the tradition established when Queen Maria Christina transformed the location into the favorite seaside retreat of Europe's aristocracy. The house has supported major cultural initiatives such as the San Sebastián International Film Festival and the Musical Fortnight, as well as sporting events including the national WTA women's tennis competition and various golf tournaments. It has also taken part in unique local happenings such as the San Sebastián Circuit Spirit. González Larrauri is likewise deeply engaged in philanthropy, collaborating with associations that fight cancer and multiple sclerosis, and with the Why Not Foundation, dedicated to improving the lives of people facing mental health challenges.

Additionally, the Basque Government recently honored González Larrauri with the Basque Country Fashion Award for Business Achievement, celebrating the remarkable journey of this establishment. Today, González Larrauri stands as a symbol of timeless style and genuine commitment, an emblematic San Sebastián boutique that, through every jewel and every gesture, continues to reflect the noble character of its city. **BL**



CASA MUNOIA

Alta joyería desde 1935.
Fine Jewelry since 1935.

CASA MUNOIA | Calle Aldamar 28, San Sebastián. | Tl.: +34 943 422 847 | casamunoi.com

Situada en el corazón de San Sebastián, Casa Munoi es sinónimo de elegancia y excelencia en el arte de la joyería desde 1935. Reconocida por su dedicación a la alta joyería y su compromiso con la belleza atemporal, ha acompañado a generaciones que buscan en una joya algo más que un objeto: un símbolo de identidad, un recuerdo eterno, una obra de arte íntima.

Cada creación de Casa Munoi es el resultado de un meticuloso proceso artesanal llevado a cabo en su propio taller, ubicado en el mismo establecimiento, donde tradición y vanguardia se encuentran en equilibrio. Diseñan piezas únicas que celebran la personalidad de quien las luce, combinando materiales preciosos con una sensibilidad estética profundamente ligada a nuestra tierra y a la cultura vasca. Son joyeros profesionales con muchos años de oficio a sus espaldas, buscando siempre asesorar y satisfacer al cliente en sus necesidades.

Located in the heart of San Sebastián, Casa Munoi has been synonymous with elegance and excellence in the art of fine jewelry since 1935. Renowned for its dedication to fine jewelry and its commitment to timeless beauty, this long-standing establishment has accompanied generations who seek in a jewel something more than just an object: a symbol of identity, an eternal memory, an intimate work of art.

Each creation is the result of a meticulous artisanal process, carried out in the firm's own on-site workshop, where tradition and innovation meet in perfect harmony. They design unique pieces that celebrate the personality of the wearer, combining precious materials with an aesthetic sensibility that is deeply rooted in the Basque land and culture. They are master jewelers with decades of experience and are devoted to guiding each client and fulfilling their needs and desires.

En sus colecciones conviven la pureza de las líneas clásicas con la innovación de diseños contemporáneos, siempre con un denominador común: la pasión por el detalle y la búsqueda de la perfección. Desde un anillo de compromiso que marcará el inicio de una nueva historia, hasta una joya diseñada a medida para immortalizar un momento especial, cada pieza de Casa Munoi está concebida para trascender en el tiempo.

La confianza de sus clientes, forjada durante casi un siglo, los impulsa a seguir creando con la misma ilusión y excelencia que en sus orígenes. En Casa Munoi entienden la joyería como un legado, una forma de arte que refleja la emoción más pura y que permanece generación tras generación. Es la esencia de la joyería hecha historia. **BL**

In their collections, the purity of classical lines coexists with the innovation of contemporary design, always united by a single common thread: a passion for detail and the pursuit of perfection. From an engagement ring that marks the beginning of a new story to a custom jewel created to immortalize a special moment, every piece from Casa Munoi is conceived to transcend time.

The trust of their clients, cultivated over nearly a century, continues to inspire the house to create with the same enthusiasm and excellence that defined the firm's origins. At Casa Munoi, jewelry is understood as a legacy — a form of art that reflects the purest emotion and endures from generation to generation. It is, quite simply, the essence of the jewel turned history. **BL**

▼ Mainer Rezabal fotografiada por Diego Orlando. / Mainer Rezabal photographed by Diego Orlando.



ANHELO



Un viaje entre aromas, belleza y artesanía. A Journey through Fragrance, Beauty, and Craftsmanship.

ANHELO | Calle Matia 1, San Sebastián. | Tl.: +34 943 310 747 | anhele.es

Entrar en la boutique Anhele de San Sebastián es sumergirse en un universo de aromas y belleza. Cada visita se convierte en una experiencia olfativa única gracias a su cuidada selección de perfumería nicho, que se actualiza año tras año con nuevas firmas internacionales. Las últimas en incorporarse son Rose et Marius, Carlotha Ray, Rancé, Lesquendieu, Nissaba, Parfum d'Empire, Jacques Fath y Giardini di Toscana, ocho casas que comparten la excelencia, la creatividad y el refinamiento como sello distintivo.

Creada por Magali Fleurquin-Bonnard, Rose et Marius es la única marca de alta perfumería con sede en la Provenza. Destaca por la excelencia de sus aromas mediterráneos, elaborados con materias primas nobles y un meticuloso proceso artesanal. La empresa combina tradición y diseño, extendiendo su universo a productos corporales y para el hogar, todos fabricados en Aix-en-Provence.

Detrás de Carlotha Ray se encuentra Mariela Schwarz Montiel, quien une lujo y conciencia ecológica. Sus aguas de perfume, veganas y con un 90 % de ingredientes naturales, sobresalen por sus notas florales y amaderadas, su frasco fabricado en cristal reciclado y su tapón de haya certificada PEFC.

Rancé, inaugurada en 1795 en Grasse, fue la perfumería favorita de Napoleón Bonaparte. Hoy, la séptima generación mantiene viva la herencia familiar desde Milán, con fragancias elegantes y refrescantes como Eau de la Couronne, Rêve d'Été, Mathilde o Le Vainqueur.

To step into the Anhele boutique in San Sebastián is to immerse oneself in a universe of scent and beauty. Every visit becomes a unique olfactory experience, thanks to its carefully curated selection of niche perfumery, updated annually with new international firms. The latest additions include Rose et Marius, Carlotha Ray, Rancé, Lesquendieu, Nissaba, Parfum d'Empire, Jacques Fath, and Giardini di Toscana — eight houses united by excellence, creativity, and refinement as their hallmark.

Created by Magali Fleurquin-Bonnard, Rose et Marius is the only haute perfumery brand based in Provence and celebrated for the excellence of its Mediterranean aromas crafted from fine ingredients through meticulous artisanal processes. The brand combines tradition and design by extending its universe to body and home products, all made in Aix-en-Provence.

Behind Carlotha Ray is Mariela Schwarz Montiel, who combines luxury and ecological consciousness. Her perfumes, vegan and composed of 90% natural ingredients, stand out for their floral and woody notes, recycled glass bottles, and PEFC-certified beechwood caps.

Rancé, founded in 1795 in Grasse, was the perfumery of choice for Napoleon Bonaparte. Today, the seventh generation keeps the family heritage alive from Milan, with elegant and refreshing fragrances such as Eau de la Couronne, Rêve d'Été, Mathilde, and Le Vainqueur.



La histórica Lesquendieu, creada en 1903 en París por Joseph Lesquendieu y recuperada por su nieto Jérôme, equilibra clasicismo y modernidad. Sus esencias, elaboradas con materias excepcionales, lucen frascos bañados en oro de 24 quilates y estuches con impresiones doradas.

Desde Suiza, Nissaba, fundada por Sébastien Tissot, rinde homenaje a los orígenes de las materias primas. Sus siete fragancias representan territorios como Madagascar o Guatemala, combinando ética, sostenibilidad y lujo sensorial.

Por su parte, la corsa Parfum d'Empire, dirigida por Marc-Antoine Corticchiato, explora la fuerza evocadora de las plantas mediterráneas en perfumes y velas de carácter vibrante.

Jacques Fath, gran nombre de la alta costura del siglo XX, renace con Fath's Essentials, una colección de perfumes elaborados de forma sostenible que incluye una reinterpretación del icónico Green Water de 1946.

Giardini di Toscana, dirigida por Silvia Martinelli, combina tradición y creatividad en esencias éticas y sostenibles. Inspirada en su infancia en la perfumería familiar, presenta fragancias atemporales como Bianco Latte, su éxito unisex de vainilla y caramelo.

Pero Anhele es mucho más que perfumería: con 22 años de historia, es una marca donostiarra de alta bisutería y tocados artesanales, reconocida por sus piezas de porcelana y cera. Sus escaparates lucen también accesorios de firmas internacionales: marroquinería de la casa francesa Maradji, abanicos de piel de becerro y cuerno de buey de la indonesia Pubumésu o paraguas de la francesa Guy de Jean. La cosmética *slow* es otro campo importante en Anhele. Además de contar con un salón de belleza propio, donde se ofrecen tratamientos exclusivos, es embajadora de firmas como Oppidum, Labeau Organic o Dulkamara Bamboo, apostando por un cuidado más allá del cutáneo: una forma más profunda de entender la piel gracias a las plantas, prebióticos naturales, mantecas y aceites. Su última novedad ha sido la incorporación de una línea capilar con productos que cuidan el cabello y el cuero cabelludo, garantizando la hidratación y la nutrición integral. **BL**

The historic Lesquendieu, created in 1903 in Paris by Joseph Lesquendieu and revived by his grandson Jérôme, balances classicism and modernity. Its essences, crafted from exceptional materials, are presented in 24-carat gold-plated bottles and boxes with gilded prints.

From Switzerland, Nissaba, founded by Sébastien Tissot, pays tribute to the origins of raw materials. Its seven fragrances represent territories such as Madagascar and Guatemala, blending ethics, sustainability, and sensory luxury.

The Corsican brand Parfum d'Empire, led by Marc-Antoine Corticchiato, explores the evocative power of Mediterranean plants through vibrant perfumes and candles.

Jacques Fath, a great name in twentieth-century haute couture, is reborn with Fath's Essentials, a sustainably crafted perfume collection including a reinterpretation of the iconic Green Water of 1946.

Giardini di Toscana, directed by Silvia Martinelli, combines tradition and creativity in ethical and sustainable fragrances. Inspired by her childhood in the family perfumery, she presents timeless scents such as Bianco Latte, a successful unisex vanilla and caramel fragrance.

But Anhele is much more than perfumery: with 22 years of history, it is a San Sebastián brand of high-end bijou pieces and artisanal headpieces, renowned for its porcelain and wax items. The boutique's windows also feature accessories from international houses: leather goods from the French brand Maradji, calfskin and oxhorn fans from Pubumésu of Indonesia, and umbrellas by the French brand Guy de Jean. Slow cosmetics are another essential facet of Anhele. In addition to its in-house beauty salon offering exclusive treatments, the boutique represents brands such as Oppidum, Labeau Organic, and Dulkamara Bamboo, promoting a deeper approach to skin care through plants, natural prebiotics, butters, and oils. The shop's latest innovation is the introduction of a haircare line with products designed to nurture both hair and scalp, ensuring complete hydration and nourishment. **BL**



y tela de Fri-Yay, collares de bisutería de fantasía de Dominique Denaive, bolsos barrocos italianos de piel con incrustaciones de pedrería de Vintage Bijoux o perfumes clásicos y elegantes de Anthologie creados por Lucien Ferrero. La boutique cuenta además con una cuidada selección de pañuelos de Leonard Paris, Elie Saab, Barbieri, Missoni, Christian Lacroix, Marco Pacali, Misamu y Moschino, a la que se suman los echarpes diseñados por las propietarias de Atlantis bajo la marca Clara & Beth. Esta firma nació en 2023 con el lanzamiento de su primera línea de joyas: brazaletes, pulseras, gargantillas, collares, anillos y pendientes que combinan el clasicismo con un aire bohemio. Desde entonces, cada Navidad presentan una nueva colección: en 2024 diseñaron brazaletes, pendientes y anillos de oro y plata envejecida con fósiles y turmalinas, que respiran de las obras de la Secesión vienesa; y en 2025 se inspiraron en el simbolismo de la espina de la rosa, para crear piezas en oro rosa y plata rodiada con zafiros blancos que evocan un espíritu renovado de los años 70.

pieces by Dominique Denaive; baroque Italian leather bags inlaid with gemstones by Vintage Bijoux; and elegant, timeless fragrances by Anthologie, created by master perfumer Lucien Ferrero. The boutique also offers a curated selection of scarves from Leonard Paris, Elie Saab, Barbieri, Missoni, Christian Lacroix, Marco Pacali, Misamu, and Moschino, as well as the brand's own shawl creations — designed by the two owners themselves under the Clara & Beth label. This in-house label was born in 2023 with the launch of its first jewelry line: bracelets, bangles, chokers, necklaces, rings, and earrings that blend classic elegance with a bohemian spirit. Since then, every Christmas, Atlantis unveils a new collection. The 2024 line featured gold and aged silver bracelets, earrings, and rings adorned with fossils and tourmalines, inspired by the art of the Vienna Secession. The 2025 collection, meanwhile, draws on the symbolism of the rose thorn, with rose gold and rhodium-plated silver jewels set with white sapphires, evoking a renewed 1970s spirit.

Atlantis dispone asimismo de un servicio de creación personalizada de sombreros y bolsos, fabricados por Gill Connon, una diseñadora escocesa afincada en San Sebastián con una dilatada trayectoria en el mundo de la moda y el vestuario de teatro. Estas piezas, únicas e irrepetibles, son un regalo ideal y, al mismo tiempo, un homenaje al trabajo de los artesanos locales. **BL**

Atlantis also offers a personalized bag and hat design service with pieces that are handcrafted by Gill Connon, a Scottish national who has made San Sebastián her home and who has vast experience in the fashion and theatrical costume sectors. Each of these creations is unique and unrepeatable — a perfect gift and, at the same time, a tribute to the artistry of local craftspeople. **BL**

ATLANTIS

Un universo creativo donde la moda dialoga con la artesanía.
A Creative Universe where Fashion Meets Craftsmanship.

ATLANTIS | Calle Benjoetxea 1, San Sebastián. | Tél.: +34 943 421 207 | atlantissansebastian.com

Situada frente al hotel María Cristina de San Sebastián, Atlantis se ha consolidado como una dirección imprescindible para los amantes de la moda y la artesanía. Sus propietarias, Elisabeth Múgica y Clara Ortiz de Lanzagorta, asisten anualmente a las ferias europeas más importantes en busca de accesorios, complementos, perfumes y piezas de alta bisutería que representen el universo onírico de Atlantis. En sus escaparates podemos encontrar ponchos, *bandeaux*, turbantes y echarpes de Missoni, bolsos confeccionados en caucho

Located just across from the María Cristina Hotel in San Sebastián, Atlantis has become an essential destination for lovers of fashion and artisanal design. Its owners, Elisabeth Múgica and Clara Ortiz de Lanzagorta, travel each year to Europe's most prestigious fairs in search of accessories, treasures of adornment, perfumes, and high-end bijou pieces that embody the dreamlike essence of the Atlantis universe. Its shop windows showcase ponchos, *bandeaux*, head scarves, and shawls by Missoni; rubber and fabric handbags by Fri-Yay; fantasy bijou



ACTIVIDADES
ACTIVITIES





EUSKADI CONFIDENTIAL

El arte de descubrir lo inesperado.
The Art of Discovering the Unexpected.

EUSKADI CONFIDENTIAL | turismo.euskadi.eus/es/euskadi-confidential/

Hay lugares que no se visitan, se viven. Euskadi es uno de ellos. Su carácter —indómito y elegante a la vez— invita a explorar con los sentidos despiertos y el alma abierta. En este escenario de contrastes armoniosos, donde conviven la tradición ancestral y la vanguardia más sutil, nace Euskadi Confidential; una guía curada para quienes buscan mucho más que un destino.

Este club de empresas, compuesto por una selección exquisita de más de 100 establecimientos del sector turístico, ofrece una visión contemporánea del lujo: experiencias con identidad, servicios de altísima calidad y una conexión profunda con el territorio. Más que una herramienta de orientación, es un pasaporte a lo esencial, a lo auténtico, a lo inolvidable.

There are places that aren't simply visited — they are lived. The Basque Country is one of them. Its character —both untamed and refined— invites exploration with open senses and an open heart. Amid this landscape of harmonious contrasts, where ancient traditions coexist with subtle modernity, *Basque Country Confidential* was born: a curated guide for those who seek far more than a destination.

This exclusive collective of companies, bringing together over a hundred carefully selected establishments in the tourism sector, offers a contemporary view of luxury: experiences with a true identity, services of the highest quality, and a deep connection to the land. More than a travel guide, it is a passport to the essential, the authentic, and the unforgettable aspects of the region.

La guía digital está estructurada geográficamente —Bilbao, Donostia / San Sebastián, Vitoria-Gasteiz, Rioja Alavesa, la costa y los valles interiores— y por tipologías que reflejan la pluralidad del buen gusto: alojamientos con personalidad propia, restaurantes reconocidos por Michelin y Repsol, boutiques y comercios con carácter, servicios de transporte a la altura de las expectativas más exigentes y vivencias diseñadas para emocionar.

Desde una ópera en el Palacio Euskalduna de Bilbao hasta una degustación privada en una bodega con siglos de historia; desde una noche en un hotel rural de diseño entre montañas silenciosas hasta un traslado en helicóptero entre viñedos: cada propuesta ha sido pensada para revelar lo mejor de Euskadi con discreción, elegancia y profundidad.

En el corazón de esta iniciativa late una convicción: el verdadero lujo reside en lo auténtico. En la memoria que pervive, en la lengua que nombra lo propio, en la forma de hacer que se hereda de generación en generación. Euskadi Confidential no solo selecciona lo extraordinario, lo interpreta. Lo traduce en vivencias que tocan, inspiran y transforman. Más que una guía, Euskadi Confidential es una forma de mirar. Un acceso privilegiado a la esencia de un territorio que no se olvida porque, simplemente, permanece. **BL**

The digital guide is organized both geographically —Bilbao, San Sebastián, Vitoria-Gasteiz, Rioja Alavesa, the coast, and the inland valleys— and by category, reflecting the many expressions of good taste: accommodations with unique charm, restaurants recognized by the Michelin and Repsol guides, unique boutiques and shops, premium transport services for the most discerning travelers, and experiences designed to move and inspire.

From an opera evening at Bilbao's Euskalduna Palace to a private tasting experience in a centuries-old winery; from a night in a designer country hotel nestled among silent mountains to a helicopter transfer over the vineyards — each proposal has been crafted to reveal the best of the Basque Country with discretion, elegance, and depth.

At the heart of this initiative lies a conviction: true luxury is found in authenticity — in the memories that endure, in the language that gives things their name, in the craftsmanship passed down through generations. *Basque Country Confidential* doesn't just select the extraordinary — it interprets it. It translates it into experiences that touch, inspire, and transform. More than a guide, *Basque Country Confidential* is a way of seeing — a privileged gateway to the essence of a land that lingers not because it insists on being remembered, but because it simply remains. **BL**





PASAIA ITSAS FESTIBALA

La gran cita de la cultura marítima internacional en Gipuzkoa.
The Great International Maritime Culture Gathering in Gipuzkoa.

PASAIA ITSAS FESTIBALA | gipuzkoansebastian.eus



Del 14 al 17 de mayo se celebrará en el puerto de Pasaia uno de los certámenes culturales más esperados del año: el festival marítimo internacional Pasaia Itsas Festibala. Nacida con una vocación bienal, la edición inaugural de este encuentro tuvo lugar en 2018 con la presencia, entre otros, de L'Hermione, una réplica del gran navío francés homónimo construido en 1779. Desde entonces, el festival ha dado la bienvenida en la imponente bahía de Pasaia a famosas embarcaciones llegadas de todo el mundo, como la goleta holandesa Oosterschelde de 1917, el emblemático Saltillo construido en Ámsterdam en 1932 o la réplica del Shtandart, la fragata rusa del zar Pedro el Grande, construida en 1999 en San Petersburgo.

From May 14 to 17, one of the most anticipated cultural events of the year will be held at the Pasaia Port: the Pasaia Itsas Festibala international maritime festival. Conceived as a biennial event, its inaugural edition in 2018 welcomed, among others, L'Hermione, the magnificent replica of the historic French ship first launched in 1779. Since then, the festival has transformed the majestic Pasaia Bay into a stage for legendary vessels from around the world — such as the Dutch schooner Oosterschelde (built in 1917), the emblematic Saltillo (constructed in Amsterdam in 1932), and the replica of the Shtandart, a Russian frigate that belonged to Tsar Peter the Great, built in 1999 in St. Petersburg.

Además de los barcos estrella, y de otras decenas de navíos que participarán en el certamen de este año, el programa del evento incluye numerosas actividades que se organizarán en los cuatro distritos que componen la bahía: San Pedro, Donibane, Antxo y Trintxerpe. Durante estos cuatro días se podrá disfrutar de las culturas marítimas de diferentes países que se expresarán a través de su gastronomía, su música y los oficios tradicionales vinculados al gran azul.

Además de este festival, Gipuzkoa acogerá el 6 de septiembre otra cita imprescindible ligada al mar: el Desembarco de Elcano, que tendrá lugar en Getaria, el pueblo natal de Juan Sebastián Elcano. Esta representación, que se celebra cada cuatro años, homenajea al marino que protagonizó la primera circunnavegación de la Tierra. A través de una fiel recreación del desembarco, los 17 tripulantes de la Nao Victoria caminan hasta la iglesia de San Salvador portando cirios, para dar las gracias a la Virgen por haber regresado con vida de su viaje. Después, ya engalanados, se presentan ante el emperador Carlos I, quien reconoció su gesta con un blasón, mientras escuchan el himno de Elcano cantado por los vecinos de la villa. La jornada se completa con una feria medieval que ambienta la hazaña que en 2022 cumplió su quinto centenario. **BL**

This year, alongside these star vessels and dozens of other participating ships, the program will unfold across the bay's four districts: San Pedro, Donibane, Antxo, and Trintxerpe. For four days, visitors will be immersed in the maritime traditions of different nations, expressed through their gastronomy, music, and traditional seafaring trades related to the abyss.

In addition to this festival, Gipuzkoa will host another unmissable maritime celebration on September 6: the *Desembarco de Elcano* (to celebrate the landing of Juan Sebastián Elcano) in Getaria, the birthplace of the explorer. Held every four years, this reenactment pays tribute to the sailor who completed the first circumnavigation of the Earth. Through a faithful recreation of the landing, the 17 crew members of the Nao Victoria will walk to the San Salvador Church with candles in hand to give thanks to the Virgin for their safe return home. Afterwards, now dressed in their most formal attire, they will go before Emperor Charles I, who granted Elcano a coat of arms in recognition of his feat, as the townspeople sing the Elcano Hymn in their honor. The day is rounded off with a medieval fair to provide even more atmosphere for the celebration of an achievement that, in 2022, marked its 500th anniversary. **BL**





BASQUE DESTINATION

Golf en el País Vasco entre viñedos, mar y tradición.

Golf in the Basque Country among Vineyards, the Sea, and Tradition.

BASQUE DESTINATION | Tel.: +34 943 326 306 | info@basquedestination.com | basquedestination.com

Hay lugares donde el golf trasciende el deporte, donde cada golpe tiene historia, cada campo tiene alma y cada experiencia se saborea como un vino de autor. El País Vasco y Cantabria son dos de esos lugares: cuna de leyendas como Severiano Ballesteros, José María Olazábal y Jon Rahm, tres nombres que encarnan la pasión, el talento y el espíritu indomable del golf español.

Entre verdes montañas, acantilados que miran al Cantábrico y viñedos que respiran historia, se despliega una de las rutas golfísticas más auténticas y exclusivas de Europa. Campos *championship* como el Real Golf Club de San Sebastián, Larrabea, Izki, Neguri, Meaztegi,

There are places where golf transcends sport itself — where every stroke carries history, every course has a soul, and every experience is savored like a signature wine. The Basque Country and Cantabria are two such places: the cradle of legends such as Severiano Ballesteros, José María Olazábal, and Jon Rahm — three names that embody the passion, talent, and indomitable spirit of Spanish golf.

Amid green mountains, cliffs overlooking the Cantabrian Sea, and vineyards steeped in history unfolds one of Europe's most authentic and exclusive golf routes. Championship courses such as the Royal Golf

Basozabal o el Real Golf Club de Zarauz, junto a joyas del País Vasco francés como Chiberta, Chantaco o Biarritz Le Phare, ofrecen recorridos que combinan técnica, belleza natural y carácter local.

En este territorio donde la tradición convive con la vanguardia, el golf se funde con el arte de vivir. Basque Destination, agencia receptiva con base en San Sebastián, diseña experiencias personalizadas para golfistas y acompañantes que desean descubrir este universo entre el mar y los viñedos. Sus programas combinan deporte, gastronomía, cultura y vino, con propuestas que van desde rutas por las bodegas de la D.O. Getariako Txakolina y Rioja Alavesa hasta itinerarios inspirados en el Camino de Santiago, enlazando los mejores clubes entre Hondarribia y Santiago de Compostela.

Basque Destination brinda la posibilidad de vivir el destino con comodidad y estilo, bien sea estableciéndose en Álava, Gipuzkoa o Bizkaia, en alojamientos de lujo como La Casa Cosme Palacio, el hotel María Cristina, Villa Magalean o el Palacio Arriluce. Desde allí es posible recorrer los mejores campos del País Vasco español y francés, disfrutando de cada región a través de sus paisajes, sabores y tradiciones.

Después del golf, el placer continúa. En San Sebastián, la perla del norte, la elegancia de la Belle Époque se une a la mejor gastronomía del mundo. Bilbao, ciudad del Guggenheim, combina arte y tradición en cada rincón. Y Santander, con su aire aristocrático y su costa infinita, completa una ruta donde el lujo se mide en momentos: un amanecer junto al mar, un vino blanco frente a la playa, un concierto al aire libre, un partido de golf con vistas al Cantábrico.

Así, cada viaje se convierte en una inmersión completa en el estilo de vida vasco, donde el golf, la gastronomía y el mar se funden en una experiencia única, sofisticada y profundamente auténtica. El País Vasco es el secreto mejor guardado del golf europeo. **BL**

Club of San Sebastián, Larrabea, Izki, Neguri, Meaztegi, Basozabal, and the Royal Golf Club of Zarauz, together with jewels of the French Basque Country like Chiberta, Chantaco, and Biarritz Le Phare, offer layouts that blend technical challenge, natural beauty, and local character.

In this region where tradition coexists with avant-garde innovation, golf blends seamlessly with the art of living. Basque Destination, an incoming travel agency based in San Sebastián, designs personalized experiences for golfers and their companions who wish to discover this universe between the sea and the vineyards. Their programs combine sport, gastronomy, culture, and wine with proposals that range from routes through the wineries of the Getariako Txakolina Designation of Origin and the Rioja Alavesa region to itineraries inspired by the Way of Saint James, linking the best clubs between Hondarribia and Santiago de Compostela.

Basque Destination offers the possibility of experiencing the region in comfort and style, whether they are based in Álava, Gipuzkoa, or Biscay, guests can stay in luxury accommodations like La Casa Cosme Palacio, the María Cristina Hotel, Villa Magalean, and Palacio Arriluce. From there, they can explore the finest courses of both the Spanish and French Basque Country, enjoying each region through its landscapes, flavors, and traditions.

After golf, the pleasure continues. In San Sebastián —the jewel of the north— the elegance of the *Belle Époque* meets some of the finest gastronomy in the world. Bilbao, home to the Guggenheim, blends art and tradition at every corner. And Santander —with its air of aristocracy and endless coastline— completes a route where luxury is measured in moments: a sunrise by the ocean, a glass of white wine on the beach, an open-air concert, a round of golf overlooking the Cantabrian Sea.

Thus, each journey becomes a full immersion in the Basque way of life, where golf, gastronomy, and the sea merge into an experience that is unique, sophisticated, and deeply authentic. The Basque Country is Europe's best-kept golfing secret. **BL**





SPIRIT EXPERIENCES

Navegar el lujo entre la costa vasca y el horizonte.

Sailing Luxury between the Basque Coast and the Horizon.

SPIRIT EXPERIENCES | Tél.: +34 638 515 313 | info@spiritexperiences.com | spiritexperiences.com

En el extremo noreste del País Vasco, donde las montañas verdes acarician la espuma del Cantábrico y la historia navega al ritmo de la marea, zarpa el Spirit, un elegante velero de más de 12 metros de eslora construido en La Rochelle por Dufour Yachts. Desde su base en el puerto deportivo de Hondarribia, frontera líquida entre el País Vasco y la costa vascofrancesa, comienza una aventura que redefine el lujo: Spirit Experiences.

At the northeastern edge of the Basque Country—where green mountains caress the frothy Cantabrian Sea and history drifts to the rhythm of the tide—the Spirit sets sail, an elegant twelve-meter sailing boat built in La Rochelle by Dufour Yachts. From their base in the Hondarribia Marina, a liquid border between the Basque Country and the French Basque coast, an adventure begins that redefines the meaning of luxury: Spirit Experiences.

Capitaneado por Ian Wood y su hijo Jon, el Spirit se ha convertido en mucho más que una embarcación. Es un refugio flotante, un salón con vistas al mar, un escenario íntimo para descubrimientos memorables. Padre e hijo diseñan travesías náuticas privadas, pensadas para quienes desean vivir el mar con autenticidad, elegancia y calma. Las salidas pueden durar unas pocas horas, un día entero o incluso prolongarse durante varias noches, ya que el velero cuenta con tres camarotes dobles, dos baños y una dotación de detalles que transforman el itinerario en una experiencia envolvente: toallas suaves, ropa de abrigo, libros, revistas, material de pesca y *snorkel*, cocina equipada, barbacoa y un *dinghy* para explorar calas secretas. Incluso han creado su propia fragancia de autor para aromatizar los camarotes, aportando un toque sensorial inédito a la estancia en alta mar.

El catálogo de Spirit Experiences combina paisajes, cultura, historia, vino y alta cocina en rutas cuidadosamente diseñadas. Para una primera toma de contacto, propuestas como ‘Atardeceres mágicos del País Vasco’ o ‘Antiguo puerto romano’ permiten disfrutar del crepúsculo o explorar la bahía de Txingudi y la *Corniche Basque*. La salida ‘Un viaje por descubrir’ navega entre Hondarribia y San Sebastián, revelando la costa desde una perspectiva única.

Para una conexión más profunda, la ‘Travesía Juan Sebastián Elcano’ recorre —en velero y a pie— los escenarios donde creció el célebre navegante, mientras las experiencias enológicas ‘Descubriendo los vinos del País Vasco’ y ‘Descubriendo los vinos Vasco-Atlánticos’, guiadas por un sumiller, ofrecen una cata exclusiva en alta mar.

Los amantes del buen comer encuentran en ‘Placeres gastronómicos’, ‘Ruta de *pintxos*’ y ‘Éxtasis culinario’ un verdadero festín. Esta última propone platos como carrillera glaseada, merluza con almejas o arroz con salmonetes, junto a creaciones que reinterpretan la tradición con delicadeza.

Cada itinerario puede personalizarse al detalle: una pedida de mano al atardecer en una bahía escondida, una travesía de varios días explorando toda la costa vasca, un menú a medida maridado por un sumiller, una noche fondeados bajo las estrellas. Spirit Experiences no solo ofrece rutas, sino recuerdos que flotan en la memoria largo tiempo después de haber desembarcado.

Navegar en el Spirit es mucho más que moverse sobre las aguas del Cantábrico. Es escuchar la historia del mar contada en voz baja por el viento. Es saborear el País Vasco con calma, desde una perspectiva que solo unos pocos conocen. Es comprender, desde el silencio del océano, la verdadera esencia del lujo. **BL**

Captained by Ian Wood and his son Jon, the Spirit has become much more than a boat. It is a floating retreat, a salon with a view of the sea, an intimate stage for unforgettable discoveries. The father and son team design private sailing journeys for those who wish to experience the sea with authenticity, elegance, and serenity. Outings can last just a few hours, an entire day, or even extend over several nights. The ship offers three double cabins, two bathrooms, and an array of thoughtful details that turn the voyage into a fully immersive experience: soft towels, warm clothing, books and magazines, fishing and snorkeling gear, a fully equipped kitchen, a barbecue, and a dinghy for exploring secret coves. They have even created their own signature fragrance to scent the cabins, adding an unexpected sensory dimension to life at sea.

The Spirit Experiences catalog weaves together landscapes, culture, history, wine, and haute cuisine in carefully designed routes. For an initial introduction, experiences such as “Magical Sunsets in the Basque Country” and “The New Perspective of an Ancient Roman Port” invite guests to enjoy the twilight or explore the Bay of Txingudi and the Basque *Corniche*. The itinerary “A Voyage of Discovery” sails between Hondarribia and San Sebastián, revealing the coastline from a unique perspective.

For a deeper connection, the “Voyage of Juan Sebastián Elcano” combines sailing and hiking through the places where the legendary navigator grew up, while the wine experiences “Discovering the Wines of the Basque Country” and “Discovering the Basque-Atlantic Wines,” guided by a sommelier, offer exclusive tasting experiences at sea.

Food lovers will find pure indulgence in “Taste Pleasures,” “From *Pintxo* to *Pintxo*,” and “Culinary Ecstasy,” a true feast. The latter of these experiences features dishes such as glazed beef cheek, hake with clams, and red mullet rice — as well as creations that reinterpret tradition with delicate artistry.

Each journey can be customized down to the finest detail: a marriage proposal at sunset in a hidden bay, a multi-day voyage exploring the entire Basque coast, a tailor-made menu paired by a sommelier, or a night anchored beneath the stars. Spirit Experiences offers more than itineraries — it creates memories that remain afloat for long after disembarkation.

To sail aboard the Spirit is to do much more than merely travel in the Cantabrian Sea. It is to listen to the ocean’s story whispered by the wind. It is to taste the Basque Country relaxedly, from a perspective known only to a select few. It is to understand, from the silence of the briny deep, the true essence of luxury. **BL**

AITOR DELGADO

15 años descubriendo el País Vasco a través de las siete artes.
15 Years Discovering the Basque Country through the Seven Arts.

AITOR DELGADO | Tl.: +34 687 476 134 | tours@aitordelgado.com | aitordelgado.com

En 2026 se cumplen 15 años desde que el guía privado Aitor Delgado dio vida a su proyecto empresarial: Aitor Delgado Tours. Durante este periodo su pasión por mostrar el País Vasco a los visitantes ha sido reconocida no solo por sus clientes, sino por empresas e instituciones de renombre: ha recibido el premio Travelers' Choice de Tripadvisor en 12 ocasiones; fue distinguido en las World Luxury Travel Awards de 2023; obtuvo la distinción Queer Destinations en 2024; fue ganador del galardón Private Tour Operator of the Year en las Global Awards by Corporate LiveWire 2024-2025; su empresa ha sido incorporada al Registro de Ética Turística del Gobierno Vasco; es miembro de Basque Luxury desde 2018; y ha obtenido el Certificado de Sostenibilidad del Turismo de Naturaleza de la Red Natura 2000.

In 2026, it will be fifteen years since private guide Aitor Delgado launched his business venture: Aitor Delgado Tours. Over these years, Aitor's dedication to revealing the essence of the Basque Country to visitors has him earned recognition not only from his clients but also from prestigious organizations and institutions. His company has received Tripadvisor's Travelers' Choice Award twelve times, was honored at the 2023 World Luxury Travel Awards, and obtained the Queer Destinations distinction in 2024. He was named Private Tour Operator of the Year at the 2024-2025 Global Awards by Corporate LiveWire, and his firm is listed in the Basque Country Ethics Register. Since 2018, he has been a proud member of Basque Luxury, and he holds the Natura 2000 Network Nature Tourism Sustainability Certificate.



Desde Basque Luxury Magazine llevamos una década haciendo un seguimiento del impecable trabajo realizado por Aitor, quien sorprende cada año a los viajeros con nuevas propuestas de viaje que se salen de los trayectos habituales. Su metodología consiste en diseñar las jornadas de visita de sus clientes individualmente, siguiendo las pautas de exclusividad e intereses de los mismos. Así, ha logrado especializarse en ámbitos como el turismo cultural, personajes históricos, la automoción, la sostenibilidad o el patrimonio industrial. La arquitectura, la escultura y la pintura han sido los campos de las siete bellas artes en los que Aitor ha hecho más hincapié en los últimos años. En adelante, el anfitrión pretende incorporar más contenidos vascos e internacionales relacionados con la música, el cine, la literatura y la danza. Así, Aitor descubre a los visitantes: joyas arquitectónicas firmadas por Frank Gehry, Santiago Calatrava, Arata Isozaki, Rafael Moneo o Philippe Starck, en combinación con la arquitectura medieval y neoclásica de nuestras ciudades y entornos rurales; las esculturas de Eduardo Chillida, Jorge Oteiza o Néstor Basterretxea; las pinturas de Francisco Iturrino, Agustín Ibarrola, Ignacio Díaz de Olano, Pablo Picasso o José Luis Zumeta, desplegadas en un itinerario personalizado que recorre museos, galerías, talleres, bosques y mercados; la música tradicional y los instrumentos autóctonos, la ópera, los coros, los ochotes y las composiciones inmortales de Sebastián Iradier o Maurice Ravel; los escenarios que han servido de plató de películas y series como 'El mundo nunca es suficiente', 'Rifkin's Festival', 'Ocho apellidos vascos', 'El silencio de la ciudad blanca', 'La muerte de Mikel' o 'Juego de tronos'; el bertsolarismo, las fábulas de Félix María de Samaniego, la literatura de Pío Baroja y Miguel de Unamuno, o el evocador paso de Ernest Hemingway y Víctor Hugo por tierras vascas; y, cómo no, las danzas tradicionales, el auresku y el zortziko, en diálogo con las representaciones más contemporáneas como las que ofrecen la compañía Kukai, la bailarina Lucía Lacarra o el Ballet de Biarritz. El interés y profundo conocimiento de Aitor Delgado en las artes lo convierten en el mejor compañero de viaje para descubrir la parte más creativa, culta y emotiva del País Vasco. **BL**

At Basque Luxury Magazine, we have followed Aitor's impeccable work for more than a decade, watching him surprise travelers year after year with fresh itineraries that go far beyond the traditional routes. His way of working involves designing each day of his clients' visit individually, following the exclusivity preferences and interests that they lay out for him. Thus, Aitor has become an expert in fields as diverse as cultural tourism, historical figures, automotive heritage, sustainability, and industrial patrimony. Among the seven fine arts, architecture, sculpture, and painting have taken center stage in his itineraries in recent years. Looking ahead, Aitor plans to expand his offerings to include a stronger focus on music, cinema, literature, and dance — both Basque and international. Thus, Aitor unveils to visitors the region's artistic legacy: architectural masterpieces by Frank Gehry, Santiago Calatrava, Arata Isozaki, Rafael Moneo, and Philippe Starck, set against the medieval and neoclassical architecture of Basque cities and villages; sculptures by Eduardo Chillida, Jorge Oteiza, and Néstor Basterretxea; paintings by Francisco Iturrino, Agustín Ibarrola, Ignacio Díaz de Olano, Pablo Picasso, and José Luis Zumeta — all woven into personalized itineraries that lead through museums, galleries, workshops, forests, and markets. He also introduces guests to traditional Basque music and instruments, to opera and choral traditions (including the traditional ochote choir), and to the immortal compositions of Sebastián Iradier and Maurice Ravel; to filming locations for productions such as *The World Is Not Enough*, *Rifkin's Festival*, *Spanish Affair*, *Twin Murders: The Silence of the White City*, *Death of Mikel*, and *Game of Thrones*; to bertsolarism, the fables of Félix María de Samaniego, the writings of Pío Baroja and Miguel de Unamuno, and the evocative traces of Ernest Hemingway and Victor Hugo across Basque lands; and, of course, to Basque dance — from the traditional *auresku* and *zortziko* to contemporary performances by the Kukai company, ballerina Lucía Lacarra, and the Ballet of Biarritz. His refined taste and profound knowledge of the arts make Aitor Delgado the ideal travel companion for those wishing to discover the more creative, cultured, and emotional side of the Basque Country. **BL**





EUSKADI - BASQUE COUNTRY GRAND TOUR

De la tradición a la modernidad en ocho etapas.
From Tradition to Modernity in Eight Stages.

EUSKADI - BASQUE COUNTRY GRAND TOUR | euskadibasquecountrygrandtour.eus

Euskadi invita a vivir una experiencia exclusiva y pausada a través de su Grand Tour, un recorrido en ocho etapas que combina naturaleza, cultura, historia y gastronomía, diseñado para gozar cada rincón sin prisas.

La primera etapa bordea la costa de Bizkaia desde la ría de Bilbao hasta Lekeitio, atravesando municipios como Getxo, Bermeo y Ea. Esta ruta ofrece una fusión única entre patrimonio histórico, como el Puente Bizkaia, y espacios naturales de gran valor, como la Reserva de la Biosfera de Urdaibai.

The Basque Country invites travelers to embark on an exclusive, unhurried journey through its Grand Tour — an eight-stage itinerary that combines nature, culture, history, and gastronomy, designed to be savored slowly, one corner at a time.

The first stage follows the Bizkaia coastline from the Bilbao Estuary to Lekeitio, passing through towns such as Getxo, Bermeo, and Ea. Along this route, historic heritage —like the Bizkaia Bridge— meets natural treasures such as the Urdaibai Biosphere Reserve.

El trayecto de la segunda etapa conecta Lekeitio con Zarautz, pasando por pintorescos pueblos pesqueros y destacados enclaves culturales como Azpeitia y Azkoitia. Aquí se alternan los contrastes de mar y montaña, con joyas como el Geoparque de la Costa Vasca y el legado de Balenciaga y de San Ignacio de Loyola.

De Zarautz a Donostia / San Sebastián discurre la tercera etapa, donde degustar la gastronomía vasca más auténtica. Pueblos como Hondarribia y Pasaia, junto a su tradición culinaria, convierten esta ruta en una celebración de sabores, historia y paisajes costeros.

El cuarto tramo une Donostia / San Sebastián con Vitoria-Gasteiz, adentrándose en verdes praderas y pueblos históricos como Tolosa, Ordizia y Oñati. Sabores emblemáticos como las alubias de Tolosa y el queso Idiazabal se disfrutan en un entorno natural y cultural incomparable.

La quinta etapa explora Rioja Alavesa, desde Vitoria-Gasteiz hasta Laguardia, sumergiendo al viajero en un mar de viñedos y bodegas de diseño, donde las costumbres conviven con la modernidad y la historia.

Desde Laguardia a Orduña transcurre la sexta etapa, un viaje para contemplar panorámicas desde el Balcón de la Rioja y descubrir refugios subterráneos llenos de historia, invitando a la pausa y la reflexión.

La penúltima ruta une Orduña con Bilbao, mostrando el contraste entre arquitectura tradicional y urbanismo renovado.

Finalmente, la octava etapa conecta Lekeitio con Vitoria-Gasteiz, un camino que fusiona mitos, naturaleza y pueblos emblemáticos, cerrando un viaje excepcional por la esencia más noble de Euskadi. **BL**

The second stage connects Lekeitio to Zarautz, winding through picturesque fishing villages and cultural landmarks such as Azpeitia and Azkoitia. Here, the contrasts of sea and mountain intertwine with gems like the Basque Coast Geopark and the legacy of Cristóbal Balenciaga and Saint Ignatius of Loyola.

From Zarautz to San Sebastián, the third stage celebrates the authentic flavors of Basque gastronomy. Villages like Hondarribia and Pasaia, with their culinary traditions, turn this route into a celebration of taste, history, and maritime landscapes.

The fourth stage links San Sebastián with Vitoria-Gasteiz, crossing lush meadows and historic towns such as Tolosa, Ordizia, and Oñati. Here, emblematic flavors —like Tolosa beans and Idiazabal cheese— can be enjoyed in an unparalleled cultural and natural environment.

The fifth stage explores the Rioja Alavesa region, from Vitoria-Gasteiz to Laguardia, immersing travelers in a sea of vineyards and avant-garde wineries where customs coexist harmoniously with modernity and history.

The sixth stage, from Laguardia to Orduña, allows one to contemplate panoramic views from the *Balcón de la Rioja* (“Balcony of La Rioja”) lookout point and to discover underground refuges steeped in history, encouraging pause and reflection.

The seventh stage connects Orduña with Bilbao, revealing the contrast between traditional architecture and the city’s contemporary urbanism.

Lastly, the eighth stage links Lekeitio with Vitoria-Gasteiz, a route that weaves together myths, nature, and iconic villages, closing an exceptional journey through the finest essence of the Basque Country. **BL**



EL DESTINO
THE DESTINATION



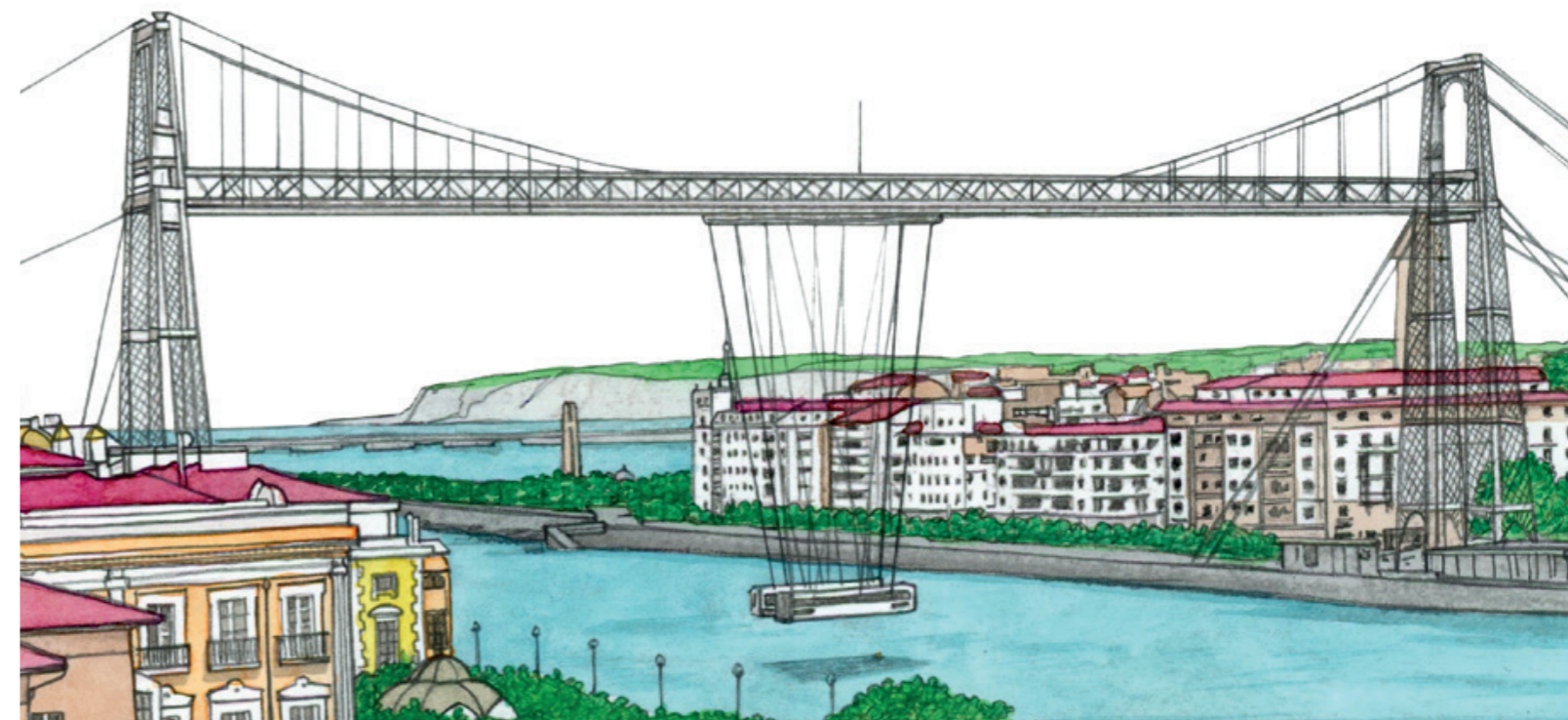
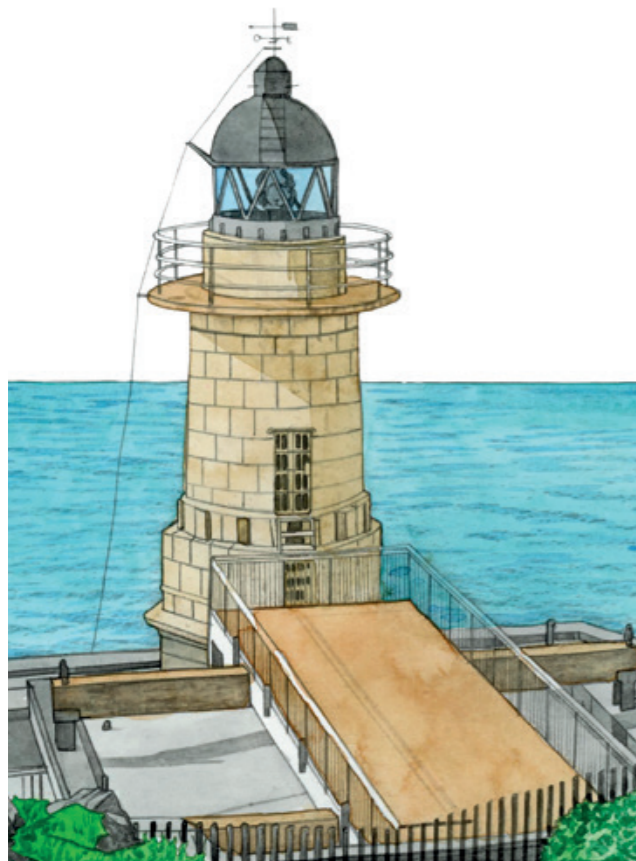
BIZKAIA

Memoria ilustrada de la vida cotidiana. A Visual Chronicle of Everyday Life.

BIZKAIA | visitbiscay.eus

Durante las Navidades de 2024, el libro 'De Bizkaia de toda la vida', creado por el periodista Jon Uriarte y el ilustrador Tomás Ondarra, se convirtió en todo un fenómeno editorial. Con un tono cercano, la obra logró captar la esencia de Bizkaia a través de imágenes, historias y referencias que resonaron en miles de hogares. Lejos de la nostalgia vacía, despertó un sentimiento de pertenencia profundo, compartido y vibrante.

During the 2024 holiday season, the book *De Bizkaia de toda la vida* (*The Bizkaia we've Always Known*), created by journalist Jon Uriarte and illustrator Tomás Ondarra, became a true publishing phenomenon. With its warm, relatable tone, the work captured the essence of Bizkaia through images, stories, and references that resonated deeply in thousands of homes. Far from indulging in empty nostalgia, it evoked a deep, shared, and vibrant sense of belonging.



Ese vínculo con el lector pedía ir más allá del papel. Así nació, con el apoyo del Departamento de Turismo de la Diputación Foral de Bizkaia, la exposición 'De Bizkaia de toda la vida', concebida como una experiencia accesible y cercana, pensada para ser disfrutada en directo por vizcaínos y visitantes.

Su inauguración tuvo lugar en el BEC (Bilbao Exhibition Centre), en el marco de la feria Expovacaciones 2025. Allí, un recorrido visual y sensorial invitaba a una reflexión compartida: ¿qué es lo que realmente define a Bizkaia?

Tras su paso por el BEC, la exposición adoptó un formato itinerante, fiel al espíritu del proyecto: llegar a todos. Bajo esta premisa, la muestra recorre de 2025 a 2026 las comarcas vizcaínas, con el objetivo de acercar la historia, la identidad y las costumbres a los diferentes territorios que conforman la provincia.

'De Bizkaia de toda la vida' no es solo una iniciativa cultural. Es un homenaje vivo a la memoria colectiva, una ventana abierta a la cotidianidad que ha modelado el alma vizcaína. Jon Uriarte y Tomás Ondarra, quienes han acompañado con entusiasmo la expansión del proyecto, resumen el espíritu de su obra con una frase que figura en la introducción del libro y que también forma parte del recorrido expositivo: "Tan bueno es saber lo que nos llevamos a la boca, como anticipar lo que comerán nuestros ojos... No olvide que la vida son tres amaneceres y en dos sale nublado. Así que disfrute de este libro y que tenga usted buen día". **BL**

That bond with readers called for something beyond the printed page. Thus, with the support of the Tourism Department of the Provincial Council of Bizkaia, the exhibition *De Bizkaia de toda la vida* was born — an accessible and engaging experience designed to be enjoyed in person by locals and visitors alike.

The exhibition premiered at the Bilbao Exhibition Center (BEC) during the 2025 *Expovacaciones* fair, where it offered a visual and sensory journey that inspired a shared reflection: What truly defines Bizkaia?

Following its debut at the BEC, the exhibition embraced a traveling format, staying true to the project's spirit: to reach everyone. With that in mind, the show will be touring the regions of Bizkaia from 2025 to 2026, bringing the province's history, identity, and traditions closer to its many communities.

More than a mere cultural initiative, *De Bizkaia de toda la vida* is a living tribute to collective memory; a window into the everyday life that has shaped the soul of Bizkaia. Jon Uriarte and Tomás Ondarra, who have enthusiastically supported the project's expansion, sum up its spirit with a phrase featured in the book's introduction — now part of the exhibit itself: "As wise it is to know what we taste, as it is to foresee what our eyes will consume. Remember, life grants us but three dawns — two arrive veiled in clouds. So savor this book, and may your day be bright." **BL**

GOIERRI

Cuatro estaciones de sabores, senderos y tradición. Four Seasons of Flavors, Trails, and Tradition.

GOIERRI | goierriturismo.com

A apenas 30 minutos de San Sebastián, el Goierri se extiende como un susurro entre montañas, una tierra que guarda en su interior la esencia más honda del País Vasco. Su nombre, que en euskera significa “Tierras Altas”, encierra mucho más que una geografía: es un enclave íntimo, donde el paisaje, la identidad y la gastronomía dialogan con el tiempo y las estaciones. Aquí, cada época del año es una puerta distinta hacia el alma del lugar; un ciclo que se renueva entre bosques milenarios, costumbres heredadas y delicias que narran historias. Visitar el Goierri no es simplemente viajar, sino sumergirse en un ritmo más pausado, donde lo genuino se cultiva con la misma paciencia que el queso o la sidra, y donde el lujo se expresa en forma de silencio, lumbre, tierra y memoria.

Con la llegada de la primavera, el Goierri se despereza con la elegancia de lo ancestral. En la localidad de Segura, la Semana Santa se representa desde el siglo XVII como una coreografía devocional que convierte las calles del casco histórico en escenario de recogimiento y emoción. Abril trae consigo una de las celebraciones más genuinas de la comarca: el Día del Pastor, en Ordizia, donde se honra la figura discreta pero esencial de quienes aún guían sus rebaños por las laderas del monte. Se corta el primer queso Idiazabal de la temporada, se degusta el cordero lechal y la cuajada entre danzas populares, mientras la trikitixa desgrana su música de raíz. En Idiazabal, el pueblo que da nombre al célebre queso, la primavera se aclama con una festividad dedicada a este producto, símbolo de encuentro, memoria y saber transmitido. Todo brota: los campos, los aromas, la identidad.

Cuando el verano alcanza su plenitud, el Goierri se abre como un tapiz verde tejido con rutas, cumbres y vivencias al aire libre. La GR-283, conocida como la Ruta del Queso Idiazabal, es un recorrido circular de 95 kilómetros que enlaza paisajes pastorales, pueblos

Just thirty minutes from San Sebastián, the Goierri region stretches silently amongst the mountains — a land that holds within it the deepest essence of the Basque Country. Its name, which in Basque means “Highlands,” holds much more than a geography — it embodies an intimate enclave where landscape, identity, and gastronomy converse with time and the seasons. Here, each period of the year opens a different door to this place’s soul — a cycle that repeats itself among ancient forests, inherited customs, and delicacies that tell their own tales. Visiting the Goierri region is more than a journey — it is an immersion into a gentler rhythm, where authenticity is nurtured with the same patience as cheese or cider and where luxury reveals itself in silence, firelight, earth, and memory.

As spring arrives, the Goierri region awakens with the timeless grace of tradition. In the town of Segura, Holy Week has taken on the form of a devotional choreography since the 17th century, transforming the streets of the Old Quarter into a stage of reverence and emotion. April brings one of the region’s most authentic celebrations: Shepherd’s Day, in Ordizia, honoring the discreet yet essential figures who still guide their flocks across the mountain slopes. The first Idiazabal cheese of the season is cut, while suckling lamb and curd are enjoyed among traditional dances, accompanied by the lively and long-established notes of the *trikitixa* (Basque accordion). In Idiazabal, the village that lends its name to the famed cheese, spring is celebrated with a festival dedicated to this product — a symbol of community, tradition, and time-honored skill. Everything is in blossom: the fields, the aromas, the identity.

When summer reaches its height, the Goierri unfolds like a green tapestry woven with trails, peaks, and outdoor experiences. Trail GR-283, known as the Idiazabal Cheese Route, is a 95-kilometer circular journey connecting pastoral landscapes, time-stilled



detenidos en el tiempo y estaciones de gusto. En los Parques Naturales de Aralar y Aizkorri-Aratz, el entorno se ofrece sin filtros, majestuoso y silencioso, abierto al senderismo, al ciclismo o a la simple contemplación. El pulso estival se acelera con las grandes citas deportivas de la región: desde la exigente Ehunmilak hasta la mítica Zegama-Aizkorri, con sus dorsales limitados y su prestigio internacional. A su vez, las festividades vascas de Ordizia, con concursos de quesos y partidos de pelota a mano, revelan una expresión popular que no pierde profundidad. El verano aquí es cuerpo, vértigo, paisaje y mesa compartida.

El otoño convierte al Goierri en una sinfonía de oceres, nieblas suaves y matices terrosos. La naturaleza se serena, pero el alma de la comarca se enciende con nuevas formas de conocimiento y disfrute. Es la estación propicia para descubrir el legado histórico y etnográfico de la zona: el conjunto medieval de

Igartza, con su molino, su ferrería y sus estructuras hidráulicas; el Museo Barandiaran, que honra al gran antropólogo vasco; y la Montaña de Hierro de Zerain, metáfora viva de una identidad forjada entre piedra y bosque. El mercado de Ordizia, activo ininterrumpidamente desde 1512, es una cita semanal con el producto fresco, la conversación pausada y el espíritu del caserío. El concurso de los mejores Idiazabal artesanales, en la localidad de Idiazabal, y el campeonato de baile al suelto de Euskal Herria, en Segura, completan una estación donde la herencia se convierte en experiencia viva.



El invierno, lejos de la quietud, ofrece en el Goierri una calidez inesperada. Las sidrerías abren sus puertas con el ancestral grito de “¡Txotx!”, marcando el inicio de una de las liturgias más queridas del calendario vasco. Al calor de las *kupelas* se degustan tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuletón a la brasa y queso con nueces y membrillo. Es una celebración del gusto y de la hospitalidad, donde el tiempo se dilata entre conversación, madera y calor humano. En pleno invierno, cuando la luz escasea y el paisaje se repliega, el Goierri ofrece abrigo, autenticidad y una promesa intacta: la certeza de que el ciclo comenzará de nuevo, con la misma fidelidad a lo esencial. **BL**

villages, and gastronomic havens. In the Aralar and Aizkorri-Aratz Natural Parks, the scenery reveals itself unfiltered: majestic and serene, welcoming hikers, cyclists, and quiet contemplators alike. Summer’s pulse quickens with the region’s great sporting events: from the demanding Ehunmilak ultramarathon to the legendary Zegama-Aizkorri mountain marathon, famed for its limited entries and international prestige. Meanwhile, the Basque festivities of Ordizia —with cheese contests and Basque *pelota mano* matches— reveal a folk spirit that remains deeply rooted. Here, summer is hearty, thrilling, and full of landscapes and a shared table.

The fall turns the Goierri into a symphony of ocher, soft mists, and earthy tones. Nature grows calm, yet the region’s spirit glows with new ways of learning and delight. It is the ideal season to explore the area’s historical and ethnographic legacy: the medieval Monuments of Igartza, with a mill, forge, and

hydraulic structures; the Barandiaran Museum, honoring the great Basque anthropologist; and Zerain’s Mountain of Iron, a living metaphor for an identity forged between stone and forest. The Ordizia market, active without interruption since 1512, remains a weekly gathering devoted to fresh ingredients, unhurried conversation, and the

enduring spirit of the farmhouse. The contest for the best artisanal Idiazabal cheeses in the town of Idiazabal and the Basque open dance championship in Segura complete a season in which heritage becomes a living experience.

Winter, far from stillness, brings an unexpected warmth to the Goierri region. The cider houses open their doors with the ancestral cry of *Txotx!*, marking the beginning of one of the Basque calendar’s most cherished rituals. Amid the warmth of *kupelas* (wooden barrels), diners savor cod omelets, cod with peppers, grilled steak, and cheese with walnuts and quince. It is a celebration of flavor and hospitality, where time lingers amid conversation, the warmth of wood, and human companionship. In the heart of winter, when light grows scarce and the landscape recedes into shadow, the Goierri region offers shelter, authenticity, and an unbroken promise: certainty that the cycle will begin anew — always with the same fidelity to what truly matters. **BL**



BUSINESS





PALACIO BELLAS ARTES

El histórico cinematógrafo de San Sebastián
reabre como hotel de lujo.
San Sebastián's Historic Moving Picture House
Reopens as a Luxury Hotel.

HOTEL PALACIO BELLAS ARTES SAN SEBASTIÁN | Calle Prim 40, San Sebastián. | hotelpalaciobellasartes.com

Este año San Sebastián será testigo de una de las aperturas más esperadas de las últimas décadas: el hotel Palacio Bellas Artes, que ocupa el histórico edificio del Teatro Bellas Artes, el primer cinematógrafo de España, construido en 1914 por el arquitecto Ramón Cortázar siguiendo la estética del Segundo Imperio francés.

Para su adecuación a la actividad hotelera se ha llevado a cabo una cuidada rehabilitación de sus fachadas, protegidas por el Plan Especial de la Protección del

This year, San Sebastián will witness one of the most eagerly anticipated openings in recent decades: the Palacio Bellas Artes Hotel, housed in the historic Teatro Bellas Artes building — Spain's first moving picture house, built in 1914 by architect Ramón Cortázar in the aesthetic style of the French Second Empire.

To adapt it for its new life as a hotel, a meticulous restoration of its façades was carried out in accordance with the Special Plan for the Protection of Urban and

Patrimonio Urbanístico y Construido. La piedra de sillería ha sido saneada, se han recuperado cornisas, balastradas y barandillas de forja, devolviendo al edificio la prestancia de antaño. Tras su vaciado, el interior del inmueble ha sido reinterpretado respetando al máximo la disposición y los usos originales, manteniendo su esencia teatral. Hoy, en esta nueva narrativa, el huésped se convierte en espectador privilegiado de un alojamiento inspirado en el séptimo arte. El acceso al *lobby* se produce por el antiguo escenario y, atravesando el arco del proscenio, se llega al espacio que fuera patio de butacas: el lugar donde se proyectan los sueños.

Las 81 habitaciones y áreas comunes despliegan una atmósfera clásica con mirada contemporánea, sofisticada y vibrante, que invita a sumergirse en el arte y la emoción. El pasado del edificio dialoga con el presente en cada detalle, envolviendo al huésped en un halo de glamour y refinamiento que refleja el cuidado, la maestría y la atención al detalle puesta en el diseño interior.

La propiedad del hotel Palacio Bellas Artes —la Sociedad Anónima de Deportes y Espectáculos, que en 2025 celebró su primer centenario— desarrollará su actividad bajo la marca franquiciada Curio Collection by Hilton. Y no ha sido una decisión casual: Curio Collection es una de las marcas más prestigiosas del universo Hilton, compuesta de una cartera global de hoteles extraordinarios, seleccionados cuidadosamente por su carácter y personalidad únicos, pensados para inspirar a los viajeros curiosos que buscan experiencias auténticas. Esos espíritus inquietos vivirán en el Palacio Bellas Artes una estancia de cine. **BL**

Built Heritage. The ashlar stonework has been cleaned and repaired, while cornices, balustrades, and wrought-iron railings have been recovered, bringing back the building's former grandeur. After its interior was cleared, the space was reinterpreted with the utmost respect for its original layout and purpose, preserving its theatrical essence. Today, in this new narrative, the guest becomes a privileged spectator of an experience inspired by the seventh art. Guests enter the lobby through the former stage, passing beneath the proscenium arch (the threshold between stage and audience) to reach what was once the seating area of the auditorium — the place where dreams were projected.

The 81 rooms and common areas reveal a classic yet contemporary atmosphere: sophisticated, vibrant, and designed to immerse guests in art and emotion. The building's past converses with its present in every detail, enveloping guests in an aura of *glamour* and refinement that reflects the care, mastery, and meticulous attention to detail invested in its interior design.

The Palacio Bellas Artes Hotel, owned by the Sociedad Anónima de Deportes y Espectáculos (which celebrated its centenary in 2025), will operate under the Curio Collection by Hilton brand. And that was no coincidence: Curio Collection is one of the most prestigious brands within the Hilton universe, being comprised of a global portfolio of extraordinary hotels carefully selected for their unique character and personality — designed to inspire curious travelers in search of authentic experiences. Those restless spirits will surely enjoy a stay worthy of the silver screen at Palacio Bellas Artes. **BL**

HOMES BY SSH

Construir con rigor, habitar con confianza.
Building with Precision, Living with Confidence.

HOMES BY SSH | Calle San Martín 62, San Sebastián. | Tl.: +34 943 960 547 / +34 647 877 895 | homesbyssh.com

Homes by SSH se ha consolidado en los últimos años como una de las firmas vascas de referencia en el ámbito de la construcción y el interiorismo en España y Francia. Su modo de trabajar se distingue por un enfoque absolutamente integral: cada encargo comienza con una planificación minuciosa que contempla desde las gestiones administrativas iniciales hasta los acabados más pequeños. La compañía entiende que la arquitectura y el diseño no se limitan a levantar muros o escoger mobiliario, sino a articular una experiencia completa que proporcione seguridad, estética y funcionalidad en perfecta sintonía.

La clave de su éxito radica en la elaboración de un detallado plan inicial: un documento, trazado con precisión y sin omitir ningún aspecto, que se convierte en una hoja de ruta infalible que asegura el cumplimiento de plazos y presupuestos. De este modo, quienes recurren a Homes by SSH encuentran un aliado que elimina la incertidumbre habitual de las obras, garantizando que el coste fijado desde el inicio se respete al cien por cien. Esta transparencia genera credibilidad, y esa credibilidad se transforma en lealtad: muchos propietarios que han confiado en la firma para levantar una vivienda o reformar un inmueble vuelven a llamarla para nuevos proyectos.

Otra característica importante es su capacidad para moverse con soltura entre tipologías de obra muy distintas. Su trayectoria incluye tanto la construcción de residencias contemporáneas como la rehabilitación de caseríos tradicionales o de edificios históricos en entornos urbanos. En estos últimos casos, la filosofía es clara: rescatar la esencia de lo existente y ponerla en valor, en un diálogo armonioso con soluciones actuales. Así, el respeto al pasado convive con la tecnología más innovadora y con colaboraciones estratégicas que marcan la diferencia: para la instalación de sistemas audiovisuales confían en Bang & Olufsen; la iluminación

In recent years, Homes by SSH has made a name for itself as one of the Basque Country's leading firms in construction and interior design, both in Spain and France. Its philosophy towards work stands out for its truly comprehensive approach: every job begins with meticulous planning that takes everything into account from the initial administrative paperwork to the smallest finishing details. The company views architecture and design not merely as the act of erecting walls or selecting furnishings, but as the crafting of a complete experience — one that delivers security, aesthetics, and functionality in perfect harmony.

The key to its success lies in the creation of a detailed initial plan: a document drawn up with precision, omitting nothing, and serving as a flawless roadmap that ensures deadlines and budgets are met. As a result, those who choose Homes by SSH find a partner that eliminates the uncertainty that is so often associated with construction work, guaranteeing that the cost set from the outset is respected one hundred percent. This transparency builds credibility, and credibility evolves into loyalty: many homeowners who have trusted the firm to construct a residence or renovate a property come back for new projects.

Another defining characteristic is the firm's ability to navigate with ease across vastly different project types. Their portfolio includes the construction of contemporary homes and the restoration of traditional farmhouses and historic buildings in urban environments. In these latter cases, the guiding philosophy is clear: to rescue the essence of what already exists and enhance that essence, engaging in a harmonious dialogue with modern solutions. In this way, respect for the past coexists with cutting-edge technology and strategic collaborations that set the company apart: for audiovisual systems, they rely on Bang & Olufsen, lighting is entrusted to the Italian



corre a cargo de la italiana Viabizzuno; y de la seguridad se encarga Lutron, compañía norteamericana líder en la implantación de domótica.

Este modo de trabajar refleja un concepto de lujo alejado de lo ostentoso y próximo a lo esencial: la tranquilidad de saber que cada pormenor ha sido previsto, que la ejecución será impecable y que el resultado final superará las expectativas. Quien deposita su confianza en Homes by SSH no solo busca una vivienda, sino un proceso sin sobresaltos y un acompañamiento constante. La firma responde con una dedicación absoluta, cuidando cada fase, desde la primera idea hasta la entrega de llaves.

Su estructura interna refuerza esta capacidad de control. Con oficinas en San Sebastián y Bilbao, y una división consolidada en Madrid, Homes by SSH reúne a arquitectos, ingenieros, interioristas, directores de obra y proyectistas que trabajan bajo un mismo paraguas. Esta organización *all-in-house* garantiza coherencia en las decisiones, agilidad en la resolución de imprevistos y un diálogo continuo entre las distintas disciplinas. El resultado es una sinfonía en la que cada profesional aporta su especialidad para dar forma a un conjunto armónico.

En un mercado donde la improvisación todavía causa quebraderos de cabeza, la compañía ha sabido ofrecer un modelo alternativo basado en la previsión

firm Viabizzuno, and security is managed by Lutron, the American leader in home automation.

This working method reflects a concept of luxury far removed from ostentation and close to the essential: the peace of mind that comes from knowing that every detail has been anticipated, that execution will be impeccable, and that the final result will exceed your expectations. Clients who place their trust in Homes by SSH seek more than a home — they seek a seamless process and continuous support. The firm delivers with absolute dedication, tending to every phase, from the first idea to the handover of the keys.

The firm's internal structure reinforces this ability to have everything under control. With offices in San Sebastián and Bilbao, as well as a division established in Madrid, Homes by SSH brings together architects, engineers, interior designers, site managers, and project designers under one roof. This all-in-house organization ensures coherence in decision-making, agility in resolving unforeseen issues, and constant dialogue among the various building disciplines. The result is a symphony in which each and every professional contributes their expertise to shape a harmonious whole.

In a market where improvisation still causes headaches, the company has succeeded in offering an alternative model based on foresight and excellence. Homes by

y la excelencia. Su propuesta consiste en transformar la complejidad de la construcción en una experiencia fluida y fiable, donde los promotores disfrutan de la seguridad de estar en manos expertas. El tiempo invertido en el diseño inicial no es un lujo, sino una garantía: anticipar hasta el más mínimo matiz permite que la ejecución discurra sin sobresaltos, convirtiendo cada encargo en un proceso tan satisfactorio como el resultado final.

La empresa se mueve, además, en un sector cada vez más exigente, donde el concepto de hogar se redefine constantemente. Ya no basta con levantar muros sólidos; se trata de crear espacios que dialoguen con quienes los habitan, que reflejen su estilo de vida y que se adapten a sus necesidades presentes y futuras. En este sentido, Homes by SSH ha sabido posicionarse como un referente de contemporaneidad, sin perder de vista la tradición constructiva ni el valor de lo local.

El prestigio alcanzado no es fruto de la casualidad, sino de una manera de entender la construcción como un servicio global, donde cada aspecto cuenta y cada decisión repercute en la calidad de vida del propietario. La combinación de rigor técnico, sensibilidad estética y compromiso ético convierte a Homes by SSH en algo más que una empresa: es un socio de confianza capaz de materializar sueños arquitectónicos con la certeza de que el resultado será duradero, bello y funcional. **BL**

SSH's approach turns the complexity of construction into a fluid and reliable experience in which clients enjoy the certainty of being in expert hands. The time invested in the initial design is not a luxury but a guarantee: anticipating even the smallest nuance allows for an execution free of surprises, turning each project into a process as satisfying as the finished result.

What's more, the company operates within an increasingly demanding sector, where the concept of home is constantly being redefined. It is no longer enough to build solid walls; the goal is to create spaces that converse with those who inhabit them, that reflect their lifestyle, and that adapt to their present and future needs. In this regard, Homes by SSH has positioned itself as a model for contemporary design, without losing sight of construction tradition or the value of local flair.

The prestige the company has achieved is no matter of chance, but the result of understanding construction as a global service in which every aspect matters and every decision affects the quality of life of the homeowner. The combination of technical rigor, aesthetic sensitivity, and ethical commitment makes Homes by SSH more than a company: it is a trusted partner capable of bringing architectural dreams to life with the assurance that the outcome will be lasting, beautiful, and functional. **BL**



UECKO

Francesc Rifé firma un nuevo sistema arquitectónico de orden, proporción y materia.

Francesc Rifé Designs a New Architectural System of Order, Proportion, and Material.

UECKO | Calle Máximo Aguirre 1, Bilbao. | Calle Arrasate 47, San Sebastián. | uecko.com

Con más de tres décadas de historia, y dos boutiques en el País Vasco —en Bilbao y en San Sebastián—, Uecko se ha consolidado como una firma referente en el diseño de mobiliario de lujo, reconocida por su excelencia, personalización y saber hacer. Cada creación de Uecko refleja un profundo respeto por los materiales y un compromiso inquebrantable con la calidad. Así quedó patente en la última edición de la Feria Hábitat Valencia, donde presentó oficialmente la colección Stelo, una colaboración con el prestigioso diseñador Francesc Rifé, que representa una nueva etapa en la firma: más esencial, más arquitectónica, más ligada al silencio de los materiales.

With more than three decades of history and two boutiques in the Basque Country (in Bilbao and San Sebastián), Uecko has positioned itself as a leader in luxury furniture design, recognized for its excellence, customization, and craftsmanship. Each Uecko creation reflects a deep respect for materials and an unwavering commitment to quality. This was evident at the latest edition of Feria Hábitat València, where the brand officially presented the Stelo collection, a collaboration with prestigious designer Francesc Rifé, representing a new stage for the firm: more essential, more architectural, more attuned to the silence of materials.



Stelo nace de una reflexión sobre el orden y la proporción. Su nombre proviene del italiano *stelo*, que significa tallo: una estructura vertical natural que evoca ligereza, equilibrio y crecimiento. Desde ese gesto mínimo —una línea—, el sistema se eleva en el espacio como una arquitectura interior que organiza sin imponerse. Para Francesc Rifé esta colaboración ha supuesto “llevar la madera a una arquitectura muy volumétrica, y al mundo del orden”. En este sentido, Stelo es más que una pieza: es un sistema que acompaña al espacio, lo define y lo completa, sin romper su armonía.

La colección se estructura a partir de elementos verticales que configuran una cadencia visual constante. Aporta equilibrio, sobriedad y libertad de composición gracias a sus múltiples posibilidades de configuración: desde armarios, vestidores, cabeceros o tocadores, hasta bancos o escritorios que pueden integrarse o funcionar como piezas independientes.

El lenguaje de Stelo es contenido, táctil y profundamente arquitectónico. Su materialidad —roble natural, lacado mate en verde oscuro, vidrio gélido y cuero natural— establece una presencia sensorial que conecta con la atmósfera del espacio: muros continuos, perfiles mínimos, luz cálida y proporciones generosas. Diseñada para integrarse en hogares donde la arquitectura se piensa al detalle, Stelo no ocupa, ordena; no destaca, acompaña. Un proyecto que refuerza la apuesta de Uecko por el diseño de autor, la personalización absoluta y la artesanía contemporánea como identidad de marca. **BL**

Stelo was born from a reflection on order and proportion. Its name comes from the Italian *stelo*, meaning “stem”: a natural vertical structure that evokes lightness, balance, and growth. From this single, understated line, the system emerges — defining the space with quiet elegance. For Francesc Rifé, this collaboration has meant “bringing wood into a very volumetric architecture, into the world of order.” In this sense, Stelo is more than just a series of pieces: it is a system that accompanies the space, defines it, and completes it without breaking its harmony.

The collection is structured around vertical elements that create a constant visual rhythm. It provides balance, restraint, and freedom of composition through multiple configuration possibilities: from wardrobes, dressing areas, headboards, and vanities to benches and desks that can either be integrated together or function as independent pieces.

The language of Stelo is restrained, sensorial, and profoundly architectural. Its materials —natural oak, matte lacquer in dark green, frosted glass, and natural leather— establish a tangible presence that connects with the atmosphere of the space: seamless surfaces, minimal profiles, warm light, and generous proportions. Designed to integrate into homes where architecture is conceived in detail, Stelo does not occupy — it organizes; it does not stand out — it accompanies. A project that demonstrates Uecko’s commitment to signature design, absolute customization, and contemporary craftsmanship as defining elements of its brand identity. **BL**





NAIZ HOMES

La herencia como esencia del lujo contemporáneo.
Heritage as the Essence of Contemporary Luxury.

NAIZ HOMES | Calle Hernani 13, San Sebastián. | Tél.: +34 843 740 285 | naizhomes.com

La promotora vasca Naiz Homes, con un equipo de sólida trayectoria inmobiliaria en volumen de viviendas y facturación, avanza con paso firme en su estrategia de crecimiento y expansión en el País Vasco, Madrid y Málaga, con un modelo que conjuga innovación, sostenibilidad y un diseño arquitectónico singular en cada una de sus actuaciones.

Heritage, su primera propuesta residencial de lujo para San Sebastián, representa a la perfección la esencia de Naiz Homes: pone en valor el esplendor arquitectónico

Naiz Homes, a Basque developer with a solid track record in terms of both number of projects and revenue, is making steady progress in its growth and expansion strategy across the Basque Country, Madrid, and Málaga. The firm's business model seamlessly blends innovation, sustainability, and unique architectural design in everything it does.

Heritage, the company's first luxury residential development in San Sebastián, perfectly embodies the essence of Naiz Homes: it celebrates the architectural

del pasado y lo proyecta hacia el futuro con un diseño contemporáneo que aúna confort y sostenibilidad.

Ubicada en un enclave privilegiado entre la catedral del Buen Pastor y la emblemática plaza Bilbao, Heritage rinde homenaje a la arquitectura señorial de principios del siglo XX, reinterpretada con sensibilidad y precisión técnica por el estudio Bieme Arquitectos. La restauración del edificio recupera elementos originales como los miradores, balcones de hierro forjado y carpinterías de madera, e incorpora a su vez soluciones innovadoras para una habitabilidad responsable y sostenible.

Heritage se compone de 27 viviendas de uno a tres dormitorios, con distribuciones funcionales, grandes ventanales, terrazas privadas y acabados de excelentes calidades. La eficiencia energética es un eje esencial del proyecto, con sistemas de aerotermia, climatización por suelo radiante-refrescante y ventilación de doble flujo que garantizan el máximo confort durante todo el año.

La propuesta de Naiz Homes en Heritage trasciende lo puramente arquitectónico: incluye un servicio integral para la configuración personalizada de cada vivienda, con un asesoramiento experto en interiorismo, selección de materiales y distribución de espacios, en un *showroom* exclusivo donde cada decisión se convierte en una experiencia.

Heritage posiciona como referente en la promoción del lujo residencial a Naiz Homes, que avanza hacia una ambiciosa proyección —con actuaciones urbanísticas singulares como el desarrollo de un edificio de viviendas de lujo en primera línea de mar en San Sebastián— en la que seguirá apostando por el patrimonio, la innovación y un estilo de vida único. **BL**

splendor of the past and projects that splendor into the future with a contemporary design that combines comfort and sustainability.

Tucked in a privileged location between the Buen Pastor Cathedral and the iconic Bilbao Square, Heritage pays homage to the stately architecture of the early twentieth century, reinterpreted with care and technical precision by the Bieme Arquitectos studio. The building's restoration brings back original elements such as oriel windows, wrought-iron balconies, and intricate woodwork while introducing innovative solutions for responsible and sustainable living.

Heritage consists of 27 one- to three-bedroom homes with functional layouts, large windows, private terraces, and premium finishes. Energy efficiency lies at the heart of the project, featuring aerothermal systems, underfloor heating and cooling, and balanced ventilation to guarantee maximum comfort year-round.

Naiz Homes' vision for Heritage extends beyond just architecture: it includes a comprehensive service for the custom configuration of each home, with expert guidance on interior design, material selection, and spatial planning being given in an exclusive showroom where every choice becomes a true experience.

Heritage places Naiz Homes at the forefront of luxury residential development, allowing the firm to progress towards an ambitious future that features unique urban development projects —like a luxury seafront residential building in San Sebastián— while remaining true to their core values of heritage, innovation, and singular living. **BL**



MATARRANZ

El arte textil se instala en San Sebastián. The Art of Textiles Arrives in San Sebastián.

MATARRANZ | Calle San Marcial 20, San Sebastián. | Tl.: +34 943 065 893 | matarranz1911.com

Desde 1911, Matarranz ha sido sinónimo de artesanía, elegancia y tradición en el mundo textil. La firma madrileña, dirigida actualmente por Miguel Matarranz —bisnieto del fundador—, ha sabido conjugar, generación tras generación, herencia y modernidad en cada uno de sus productos de cama, mesa, baño y accesorios.

En 2024, la empresa familiar dio un paso importante en la expansión de la marca con la apertura de una nueva tienda fuera de Madrid. La ciudad elegida para este desembarco fue San Sebastián, capital gastronómica del País Vasco, en parte precisamente por la importancia que tiene la mesa en la vida donostiarra.

El atelier, ubicado en la céntrica calle San Marcial, ha sido concebido por el prestigioso arquitecto Pablo Paniagua —responsable también del interiorismo del espacio Matarranz en Madrid—. Esta sastrería del hogar combina con maestría la elegancia clásica con la estética del diseño europeo de mediados del siglo XX.

Cada detalle ha sido cuidadosamente pensado para ofrecer una experiencia sensorial y envolvente, donde el cliente puede descubrir texturas, calidades y la esencia misma del lujo textil.

El establecimiento refleja a la perfección los valores fundamentales de la marca, tan alineados con los de la sociedad vasca: excelencia artesanal, discreción sofisticada y sostenibilidad duradera. Es también una invitación a redescubrir el hogar con el mismo mimo y sensibilidad que requiere una gran receta: tiempo, dedicación y voluntad de perdurar. **BL**



Since 1911, Matarranz has been synonymous with craftsmanship, elegance, and tradition in the world of fine textiles. The Madrid-based firm, now led by Miguel Matarranz (the founder's great-grandson), has skillfully combined heritage and modernity across generations in every one of its bed, table, bath, and home accessory collections.

In 2024, this family-run company took an important step in expanding its brand with the opening of a new boutique outside Madrid. The chosen destination was San Sebastián, the gastronomic capital of the Basque Country — selected in part because of the central role that the table and the art of hosting play in the city's lifestyle.

Located on San Marcial Street, in the heart of the city, the new *atelier* was designed by acclaimed architect Pablo Paniagua, who also created the interior concept for the Matarranz flagship space in Madrid. This “home tailor” masterfully blends classical

elegance with the aesthetics of European design from the middle of the twentieth century. Every detail has been carefully considered to create a sensory and immersive experience, inviting clients to explore textures, fabrics, and the very essence of textile luxury.

The space perfectly embodies the core values of the brand, closely aligned with those of Basque culture itself: exceptional craftsmanship, discreet sophistication, and lasting sustainability. It is, above all, an invitation to rediscover the home with the same care and dedication required to perfect a great recipe: time, devotion, and the will to endure. **BL**





BARNES SAN SEBASTIÁN

Excelencia y distinción en el lujo residencial.
 Excellence and Distinction in Residential Luxury.

BARNES SAN SEBASTIÁN | Calle Camino 1, San Sebastián. | Tél.: +34 843 751 115 | barnes-international.com

Con sede en París y presencia en más de 75 destinos internacionales, Barnes International Realty se ha posicionado como una de las referencias mundiales del sector del lujo residencial. Su filosofía, sustentada en la discreción, la exigencia y la atención personalizada, ha hecho de la marca un sinónimo de confianza entre quienes buscan mucho más que una propiedad: un estilo de vida.

En San Sebastián, su agencia situada en la calle Camino encarna esa visión con un enfoque adaptado al carácter del País Vasco. La firma combina la elegancia del *savoir-faire* francés con un profundo conocimiento del entorno

Created in Paris and present in more than 75 international destinations, Barnes International Realty has established itself as one of the world's leading names in the luxury residential sector. Its philosophy —grounded in discretion, high standards, and personalized service— has made the brand synonymous with trust among those seeking more than just a property: a lifestyle.

In San Sebastián, the agency located in Calle Camino embodies this vision with an approach tailored to the character of the Basque Country. The firm combines the elegance of French *savoir-faire* with an

local, ofreciendo un acompañamiento integral que abarca desde la valoración de inmuebles y la intermediación en operaciones, hasta la gestión patrimonial y el asesoramiento en interiorismo.

Lo que distingue a Barnes San Sebastián es su enfoque riguroso y personalizado. Cada operación se gestiona con precisión, transparencia y discreción, garantizando una experiencia de alto nivel en cada etapa del proceso. En un sector donde la confianza es esencial, el equipo apuesta por relaciones sólidas y duraderas, sustentadas en la escucha activa y el compromiso con los resultados.

El mercado vasco, reconocido por su solidez y su atractivo sostenido, reúne un perfil de compradores diverso. Residentes locales que buscan propiedades exclusivas, clientes nacionales atraídos por la calidad de vida de la región y una clientela internacional que valora la autenticidad y la elegancia serena de la costa norte. Este perfil diverso impulsa la posición estratégica de la oficina como puente entre inversores internacionales y el patrimonio inmobiliario más selecto del norte de España.

La firma amplía su alcance a través de divisiones complementarias como Barnes Interiors, Barnes Yachting y Barnes Global Office, que permiten atender las necesidades de una clientela exigente con una visión de lujo global.

Cada gestión llevada a cabo por Barnes San Sebastián se rige por los valores que definen a la marca: precisión, elegancia y excelencia operativa. Su compromiso es ofrecer una experiencia a medida, marcada por la confidencialidad, la calidad y una atención minuciosa en cada detalle. Así, la compañía consolida su liderazgo como referente del lujo inmobiliario contemporáneo en el País Vasco, donde la excelencia profesional se convierte en su auténtica firma de identidad. **BL**

in-depth understanding of the local market, offering comprehensive support that ranges from property valuation and brokerage to asset management and interior design consulting.

What sets Barnes San Sebastián apart is its meticulous and personalized approach. Every transaction is handled with precision, transparency, and discretion, ensuring a high-level experience at every stage of the process. In a sector where trust is essential, the team is committed to building strong, lasting relationships based on active listening and a focus on results.

The Basque real estate market —renowned for its stability and sustained appeal— attracts a diverse range of buyers: local residents seeking exclusive properties, national clients drawn to the region's exceptional quality of life, and international buyers who appreciate the authenticity and serene elegance of Spain's northern coast. This diversity strengthens the office's strategic position as a bridge between international investors and the most distinguished real estate assets in northern Spain.

The firm extends its reach through complementary divisions such as Barnes Interiors, Barnes Yachting, and Barnes Global Office, enabling it to meet the needs of a discerning clientele with a truly global vision of luxury.

Every transaction managed by Barnes San Sebastián is guided by the values that define the brand: precision, elegance, and operational excellence. Its commitment is to deliver a bespoke experience marked by confidentiality, quality, and meticulous attention to detail. In doing so, the company reinforces its leadership as a benchmark in contemporary luxury real estate in the Basque Country — where professional excellence is its true hallmark of identity. **BL**





FLEXO ARQUITECTOS

Diseño, innovación y sensibilidad estética.
Design, Innovation, and Aesthetic Sensitivity.

FLEXO ARQUITECTOS | Tel.: +34 685 906 800 / +34 605 047 203 | flexo.arquitectos@gmail.com | flexo.pro

“El hotel María Cristina, de la elegancia al esplendor”, así titulaba la prensa la reciente renovación de los salones principales del emblemático hotel María Cristina de San Sebastián. El proyecto, firmado por los arquitectos Gabriel Asuar y Daniel Ballesteros —Flexo Arquitectos—, fue desarrollado en colaboración con el reconocido artista Víctor Goikoetxea.

La galería del hotel se ha vestido de mármol de Carrara y Bardiglio, con un diseño meticuloso que alcanza su máxima expresión en un gran rosetón central, donde el anagrama dorado del alojamiento se convierte en

“María Cristina Hotel: From Elegance to Splendor.” That was the headline the press used to describe the recent renovation of the main halls at San Sebastián’s iconic María Cristina Hotel. The project, signed by architects Gabriel Asuar and Daniel Ballesteros —of Flexo Arquitectos— was developed in collaboration with renowned artist Víctor Goikoetxea.

The hotel’s gallery has been adorned with Carrara and Bardiglio marble, featuring a meticulous design that reaches its highest expression in a grand central floor medallion, where the hotel’s golden monogram

el epicentro de una composición de refinada simetría. Esta búsqueda de la excelencia estética se prolonga en los salones, donde la alfombra ‘Los susurros del bosque’, creación única concebida especialmente para el proyecto, trasciende los patrones tradicionales evocando la belleza de la naturaleza. Las actuaciones recuperan el esplendor original y la sofisticación de la Belle Époque, estableciendo un diálogo entre historia y modernidad que realza la identidad única del hotel.

Además de su trabajo en la rehabilitación de espacios clásicos, el estudio cultiva una visión profundamente contemporánea. En el ámbito residencial, Flexo Arquitectos ha desarrollado viviendas singulares de alto *standing* en enclaves privilegiados como la ladera de Igeldo, donde la inmensidad del Cantábrico se convierte en el protagonista indiscutible en unas villas que ofrecen una experiencia de vida excepcional. *Infinity pool*, cubierta-solárium o ventanales panorámicos forman parte del repertorio de propuestas a disposición del cliente.

Para los arquitectos Gabriel y Daniel, la relación con el cliente es esencial y se basa en un trato cercano y personal. Desde las primeras ideas hasta el desarrollo final, fomentan una colaboración activa que convierte cada proyecto en un proceso compartido. Gracias a las simulaciones inmersivas de realidad virtual que tienen lugar en su inspirador estudio de San Sebastián, el cliente puede experimentar su futuro espacio antes de ser construido, participando activamente en las decisiones de diseño y asegurando que cada proyecto refleje su visión, personalidad y estilo de vida. **BL**

becomes the focal point of a composition defined by refined symmetry. This pursuit of aesthetic excellence continues into the halls, where the rug *Los susurros del bosque* (“Whispers of the Forest”), a unique creation conceived especially for the project, transcends traditional patterns to evoke the beauty of nature. The renovation restores the original splendor and sophistication of the *Belle Époque*, establishing a dialogue between history and modernity that enhances the hotel’s distinctive identity.

Beyond their work in the restoration of classical spaces, the studio embraces a profoundly contemporary vision. In the residential sphere, Flexo Arquitectos has developed distinctive high-end homes in privileged locations such as the slopes of Igeldo, where the immensity of the Cantabrian Sea becomes the undisputed protagonist of villas offering an exceptional living experience. Infinity pools, solarium rooftops, and panoramic windows form part of the repertoire of proposals available to clients.

For architects Gabriel and Daniel, the relationship with the client is essential and founded on a close, personal approach. From the initial ideas to the final development phase, they foster active collaboration that turns each project into a shared process. Thanks to immersive virtual reality simulations carried out in their inspiring San Sebastián studio, clients can experience their future space before it is built, actively participating in design decisions and ensuring that each project reflects their vision, personality, and lifestyle. **BL**





STUA

Un nuevo hogar para el *slow design*. A New Home for Slow Design.

STUA | Donostia Ibilbidea 30, Polígono 26, Astigarraga. | Tel.: +34 943 330 188 | stua.com

Las oficinas de Google en Silicon Valley, los estudios de Pixar en San Francisco, el museo Solomon R. Guggenheim de Nueva York, la fundación Park Seo-bo en Seúl, la iglesia gótica Nieuwe Kerk de Delft, el Palazzo dei Fiori en Venecia, el Learning Center de la Universidad de Viena, el Centro Canalejas en Madrid, la sede de Inditex en Arteixo, el museo Chillida Leku en Hernani y el Basque Culinary Center en San Sebastián tienen todos algo en común: estos icónicos edificios han sido amueblados con mobiliario de la marca Stua, diseñado y fabricado en el País Vasco. Fundada en Astigarraga en 1983 por Jesús Gasca y Marina Quevedo, y liderada hoy por Elena Gasca y Jon Gasca, la segunda generación de la familia, Stua es mundialmente reconocida por sus piezas de diseño contemporáneo fabricadas con materias primas europeas, cuyas formas perduran en el tiempo.

Google's offices in Silicon Valley, Pixar's studios in San Francisco, New York's Solomon R. Guggenheim Museum, the Park Seo-bo Foundation in Seoul, the Gothic Nieuwe Kerk in Delft, the Palazzo dei Fiori in Venice, the Learning Center at the University of Vienna, Centro Canalejas in Madrid, Inditex's headquarters in Arteixo, the Chillida Leku Museum in Hernani, and the Basque Culinary Center in San Sebastián all share something in common: these iconic buildings are furnished with pieces by Stua, designed and crafted in the Basque Country. Founded in Astigarraga in 1983 by Jesús Gasca and Marina Quevedo and now led by the family's second generation, Elena Gasca and Jon Gasca, Stua is globally recognized for its contemporary designs made from European raw materials — creations whose forms endure over time.

A los hitos importantes logrados por Stua, como el haber equipado edificios firmados por Zaha Hadid o Frank Lloyd Wright, o el haber recibido el Premio Nacional de Diseño, se le suma la inauguración en 2025 de su nuevo showroom y tienda en Astigarraga: se trata de una imponente construcción de tres plantas, situada junto a su fábrica original, con una arquitectura que refleja el espíritu que guía a la empresa —la búsqueda del diseño atemporal—. Abrazado por el río Urumea y por un frondoso bosque de bambú, el showroom es un proyecto de Jesús Gasca y Jon Gasca, cuyo interior dialoga con la naturaleza que lo rodea. Su gran fachada cuenta con enormes ventanales, enmarcados por lamas de madera negra acabada con la técnica japonesa *Yakisugi*.

El interior, que dispone de una planta dedicada en exclusiva al hogar y otra a los espacios comerciales, va más allá de la mera exposición de muebles; es también un lugar dedicado a la cultura y al arte, con muestras temporales de artistas como José Luis Cremades.

La sala de exposición está puerta con puerta con la fábrica, ya que en Stua creen en la importancia de estar al lado de sus instalaciones de producción, y poder mostrar así al público a su equipo de grandes artesanos en acción, con la pasión por la calidad que los caracteriza, creando nuevos clásicos. **BL**

Among Stua's many milestones (such as furnishing buildings designed by Zaha Hadid and Frank Lloyd Wright, and receiving Spain's National Design Award), the brand now celebrates a new chapter with the opening of its new showroom and store in Astigarraga in 2025. This striking three-story building located beside the original factory embodies the company's guiding spirit: the pursuit of timeless design. Embraced by the Urumea River and a lush bamboo grove, the showroom is a project by Jesús and Jon Gasca, whose interior engages in a serene dialogue with the surrounding landscape. Its grand façade features vast windows framed by black wooden slats finished using the traditional Japanese *Yakisugi* technique.

Inside, one floor is devoted entirely to home design and another to commercial spaces. Yet the building offers more than the mere display of furniture — it also serves as a space for culture and art, hosting temporary exhibitions by artists such as José Luis Cremades.

The showroom stands side by side with the factory, a deliberate choice that reflects Stua's belief in the importance of staying close to its production facilities. Here, visitors can witness the brand's team of master craftsmen at work — driven by their passion for quality, creating new classics for generations to come. **BL**



VELUTO

La *concept store* que no solo se visita, se vive. A Unique Shopping Gallery.

VELUTO | Calle San Bartolomé 5, San Sebastián. | Tl.: +34 943 061 008 | veluto.es

El gusto por la extravagancia, el respeto por la tradición y la pasión por la artesanía se respiran en cada rincón de Veluto, una *concept store* centrada en el diseño, el interiorismo y la perfumería, entre otros objetos insólitos.

En Veluto trabajan para encontrar nuevas maneras de relacionarse con el diseño y sus participantes, desde la motivación por la búsqueda de la creación de piezas irrepetibles: de ahí nace su catálogo. Diseños diferentes, lejanos y vecinos, de ahora, de antes y para siempre.

Enamorados de sus orígenes, crean con sus propios materiales. Metal: extraído del corazón del País Vasco, donde la industria metalúrgica fue decisiva para su prosperidad. Madera: el clima oceánico trae los mejores robles, alisos y fresnos. Un sentido homenaje al proceso y a las raíces.

También les apasiona lo de afuera. La búsqueda por lo diferente los lleva a ferias, *brocantes*, bazares... descubriendo nuevos talentos y pequeños artesanos de aquí y de allá... Les gusta todo lo que tenga genio y temperamento.

Son nogal de California, piedra de Carrara, perfume francés y algodón egipcio.

De la mezcla de materiales y formas surgen volúmenes que derivan en piezas personales y selectas que se complementan y dan extensión y coherencia a los espacios. Son un manifiesto de estilo de vida, del gusto por el *savoir-faire*, que aporta pespuntos vívidos y rincones contundentes.

Aquí se viene a vivir la belleza, a celebrar el talento, a disfrutar de cada detalle; la música, los aromas, todo se selecciona con calma, sin prisas y nada es porque sí. La iluminación, mucho más que una necesidad técnica, es una capa arquitectónica que da vida a cada espacio y

A taste for extravagance, respect for tradition, and passion for craftsmanship can be felt in every corner of Veluto — a concept store devoted to design, interiors, and perfumery, among other singular objects.

At Veluto, the team seeks new ways of relating to design and its participants, driven by a pursuit of the unique — and from that vision, their catalog takes shape. Distinctive designs, both near and far, from the past, the present, and for all time.

Deeply in love with their origins, they create with materials that are near and dear to them. Metal: drawn from the heart of the Basque Country, where the metallurgical industry once shaped the region's prosperity. Wood: from the oceanic climate that nurtures the finest oaks, alders, and ash trees. A heartfelt homage to process and roots.

But they are equally fascinated by what lies beyond. Their quest for things that are different takes them to fairs, *brocantes*, and bazaars — discovering new talents and small artisans from here and there. They are drawn to all that bears character and temperament.

This includes the California walnut, Carrara stone, French perfume, and Egyptian cotton.

A mixture of materials and shapes creates volumes that give rise to select, unique pieces which complement each other and provide spaces with a sense of scope and coherence. The pieces are a manifesto of a lifestyle, of a taste for the *savoir faire* which lies in perfect stitching and impactful corners.

This is a place to live beauty, to celebrate talent, to delight in every detail. Music, fragrance — everything is chosen with calm deliberation; nothing here is accidental. Lighting, far more than a technical necessity, becomes

transforma la experiencia. Lo sencillo dialoga con lo sofisticado y lo cotidiano con lo exclusivo.

Iñigo Iriarte es el diseñador y fundador de Veluto. Concibe cada espacio como un relato habitable, donde la materia, la luz y la proporción se convierten en lenguaje. No cree en interiores neutros... diseña lugares que provocan y seducen, que mezclan brutalismo suave con delicadeza, memoria con actitud. Su trabajo busca trascender la estética para convertirse en emoción, en atmósferas que no solo se habitan, se recuerdan. **BL**

an architectural layer that gives life to each space and transforms the experience. The simple speaks to the sophisticated; the everyday converses with the exclusive.

Iñigo Iriarte is the designer and founder of Veluto. He conceives every space as a habitable narrative in which material, light, and proportion become language. He does not believe in neutral interiors — he designs places that provoke and seduce, blending gentle brutalism with delicacy, memory with attitude. His work seeks to transcend aesthetics, becoming emotion — atmospheres not only to inhabit, but to remember. **BL**





MYRIAM LARREA

El sello distintivo de los espacios que se revalorizan.

The Distinctive Signature behind Spaces that Gain New Value.

MYRIAM LARREA | Paseo Colón 12, Bajo, San Sebastián. | myriam@myriamlarrea.com | myriamlarrea.com

A lo largo de su dilatada trayectoria, la interiorista Myriam Larrea ha transformado hoteles, bares, restaurantes, locales comerciales, viviendas y oficinas, dejando en cada encargo la huella de su capacidad resolutoria y su refinado gusto estético. Una de sus intervenciones más recientes ha sido en el restaurante Ganekoetxe, ubicado en un histórico caserío del núcleo urbano de Berriz. La diseñadora ha concebido para este proyecto un interior contemporáneo de líneas depuradas que dialoga con la sobriedad tradicional del exterior. Para ello ha recurrido a revestimientos aterciopelados y vinílicos, acompañados por una iluminación técnica y focalizada, que contribuye a

Throughout her extensive career, interior designer Myriam Larrea has transformed hotels, bars, restaurants, retail spaces, residences, and offices, leaving in each project the unmistakable mark of her problem-solving ability and her refined aesthetic taste. One of her most recent projects was the Ganekoetxe restaurant, located in a historic farmhouse in the heart of Berriz. For this project, Larrea has conceived a contemporary interior with clean lines that engages in dialogue with the traditional sobriety of the exterior. She has employed velvety and vinyl wall coverings, paired with technical and focused lighting, to create a warm and inviting atmosphere that encourages guests to savor the

la creación de una atmósfera agradable que invita a disfrutar del ambiente. En cuanto al mobiliario, ha confiado en la marca local Ondarreta, poniendo el foco en la ergonomía de las piezas que, paralelamente, crean un ritmo de color. El espacio se completa con una moderna chimenea de leña que introduce un punto de calidez en el establecimiento, gestionado por un equipo joven con una propuesta gastronómica dinámica.

Al igual que en sus anteriores trabajos, en Ganekoetxe destacan la calidad de la luz y la originalidad y excelencia en la elección de materiales, texturas y volúmenes. Larrea combina el rigor técnico —clave para lograr un resultado impecable— con la cercanía hacia sus clientes, a quienes hace partícipes de cada fase del proceso, invitándolos a vivirlo con entusiasmo, tranquilidad y plena confianza.

Su actividad abarca desde servicios técnicos para agentes inmobiliarios, pequeñas reformas y rehabilitaciones, hasta colaboraciones en obras de gran envergadura. En todos ellos, su firma se reconoce como un sello de identidad. Con visión profesional, asesora en la redistribución y personalización de viviendas de nueva construcción, adapta inmuebles de segunda ocupación a nuevos usos y optimiza estancias con un enfoque innovador, siempre desde el respeto y la pasión.

Para Larrea, lo esencial no son los elementos, sino el concepto: que el cliente se identifique plenamente con el resultado. Su libertad creativa le permite diseñar sin atender a estándares, creando espacios únicos e irrepetibles que, tras su intervención, se revalorizan notablemente. No en vano, algunos de los inmuebles que ha reformado figuran hoy en el catálogo de inmobiliarias de lujo como Barnes International. **BL**

experience. In terms of furnishings, she has trusted local brand Ondarreta, emphasizing ergonomics while establishing a subtle rhythm of color throughout the space. A modern wood-burning fireplace adds a touch of warmth to the space, which is managed by a young, dynamic team offering a vibrant culinary proposal.

As in her previous jobs, Ganekoetxe stands out for its masterful use of light, and for its originality and excellence in the choice of materials, textures, and volumes. Larrea blends technical precision —essential for achieving flawless results— with a close, collaborative approach toward her clients, involving them in every stage of the process and inviting them to experience it with enthusiasm, calm, and full confidence.

Her work ranges from technical services for real estate agents and minor refurbishments and rehabilitations to collaborations on large-scale projects. In all of them, her signature is instantly recognizable — a true seal of identity. With her professional vision, she provides advice on the redistribution and personalization of new homes, adapts pre-owned properties for new uses, and optimizes interiors with an innovative, respectful, and passionate approach.

For Larrea, the essence lies not in the individual elements, but in the concept itself: in the client identifying deeply with the final result. Her creative freedom allows her to design without adhering to standards, crafting unique and unrepeatable spaces that, after her work is done, increase significantly in value. It is no coincidence that several of the properties she has renovated now feature in the luxury real estate listings of firms like Barnes International. **BL**





de 1889, empleando técnicas como el *trompe l'oeil* o la pintura al temple—, o el *hall* de la biblioteca central —la antigua iglesia de Las Nieves— del campus de la Universidad del País Vasco en Vitoria-Gasteiz. También de fincas privadas de gran valor histórico —entre ellas una mansión centenaria de Olot en la que restauró pinturas paisajísticas utilizando temple a la cola de conejo—. El último trabajo que ha ejecutado ha sido en el emblemático hotel María Cristina de San Sebastián, de 1912, donde ha intervenido en el restaurante The Gallery, en una parte del Dry Bar y del *lobby*, así como en las salas de reuniones Zubia y Easo, rehabilitando y actualizando el suelo de mármol, los tapices, la decoración mural y las monumentales cortinas. En una segunda fase de este proyecto abordará la renovación del gimnasio y de la sala de reuniones Ibaia, con capacidad para 280 invitados —un salón de estilo Belle Époque, con techos de doble altura, columnas con capiteles corintios dorados y lámparas de araña de bronce y vidrio—.

by French Neoclassical style, employing techniques such as *trompe-l'oeil* and tempera painting). He also restored the main hall of the central library —the former Las Nieves Church— on the University of the Basque Country campus in Vitoria-Gasteiz. His work extends to private estates of great historical value, among which is a century-old mansion in Olot, where he restored landscape paintings using a rabbit-skin glue tempera technique. His most recent project took place at the emblematic María Cristina Hotel in San Sebastián (a building that dates back to 1912), where he worked on its The Gallery restaurant, part of the Dry Bar, and the lobby, as well as the Zubia and Easo meeting rooms, restoring and updating the marble floors, tapestries, mural decorations, and monumental curtains. In the second phase of this project, he will undertake the renovation of the gym and the Ibaia meeting room, which can accommodate up to 280 guests — a *Belle Époque*-style hall featuring high ceilings, columns with gilded Corinthian capitals, and bronze and glass chandeliers.

Su conocimiento de las técnicas clásicas de restauración, así como su inquietud a la hora de buscar nuevos materiales le han llevado también a realizar todos los acabados de las paredes de las boutiques de Dior de Madrid, Ciudad de México y Guadalajara (México). Su planteamiento gravita siempre en la utilización de las superficies como lienzos colosales, poniendo en valor los espacios. **BL**

His deep knowledge of classical restoration techniques, combined with his restless pursuit of new materials, has also led him to design all the wall finishes for the Dior boutiques in Madrid, Mexico City, and Guadalajara (Mexico). Goikoetxea's approach always revolves around the idea of using surfaces as colossal canvases, bringing out the full potential of the space. **BL**

VÍCTOR GOIKOETXEA

Fotografías / Photographs: Hotel María Cristina.

De la pintura a la rehabilitación patrimonial. From Painting to Heritage Restoration.

VÍCTOR GOIKOETXEA | Tel.: +34 688 620 554 | victor@victorgoikoetxea.com | victorgoikoetxea.com

El dominio de múltiples disciplinas es seguramente la característica más destacada del artista Víctor Goikoetxea. Además de sus pinturas figurativas, esculturas y escultopinturas que forman parte de numerosas colecciones privadas y públicas, la restauración de edificios históricos es el campo que le ha otorgado mayor reconocimiento. Goikoetxea ha firmado la rehabilitación de edificios públicos tan importantes como los Ayuntamientos de San Sebastián —donde remodeló el salón de plenos y la sala de recepciones de 1887— y de Hernani —donde le comisionaron la recuperación modélica del salón de actos de estilo neoclásico francés

Mastery of multiple disciplines is, without a doubt, the most defining characteristic of artist Víctor Goikoetxea. In addition to his figurative paintings, sculptures, and sculpture paintings featured in numerous private and public collections, the restoration of historic buildings has become the field that has earned him the greatest recognition. Goikoetxea has been responsible for the rehabilitation of such significant public buildings as the San Sebastián Town Hall (where he remodeled the 1887 plenary hall and reception hall) and the Hernani Town Hall (where he was commissioned to carry out the exemplary restoration of the 1889 assembly hall inspired





RIVAS & BLASCO

El compromiso de convertir inmuebles en activos de valor.
A Commitment to Turning Properties into Valuable Assets.

RIVAS & BLASCO | Calle San Martín 62, San Sebastián. | Tl.: +34 943 476 009 | rivas-blasco.com

Rivas & Blasco se fundó en 2017 en San Sebastián con la vocación de ofrecer una nueva manera de entender la gestión inmobiliaria en el segmento premium. Especializada en la comercialización de viviendas *high-end* en el País Vasco y Madrid, ha construido su prestigio a partir de un modelo de trabajo que se aleja de la intermediación tradicional.

Su punto diferencial está en el equipo: arquitectos, juristas y urbanistas que permiten abordar cada operación desde una visión integral. Gracias a esta estructura multidisciplinar, la empresa no solo gestiona compraventas, sino que acompaña al cliente en un proceso de transformación del inmueble. Ese servicio puede incluir la redistribución de espacios, la segregación de propiedades, la tramitación de licencias turísticas o de habitabilidad y la regularización legal de locales comerciales.

Rivas & Blasco was founded in 2017 in San Sebastián with the ambition of offering a new way of understanding real estate management within the premium segment. Specializing in the marketing of high-end residences in the Basque Country and Madrid, the firm has built its prestige on a working model that moves away from traditional real estate mediation.

Their point of distinction lies in their team: architects, legal experts, and urban planners who allow each transaction to be addressed from a comprehensive perspective. Thanks to this multidisciplinary structure, the company not only manages property sales but also guides clients through a process of transforming the asset itself. This service may include space redistribution, the division of properties, the processing of tourist or habitability permits, and ensuring the legal compliance of retail spaces.

La confianza es otra de las señas de identidad de Rivas & Blasco. La mayoría de sus clientes llega por recomendación, un hecho que refleja tanto la solidez de su red como la satisfacción de quienes ya han trabajado con la firma. Fruto de esa dinámica, la inmobiliaria ha participado en operaciones en edificios singulares, reconocidos por su valor patrimonial y su emplazamiento privilegiado.

Hoy, su cartera *off-market* se compone de una selección de viviendas y locales escogidos bajo criterios de calidad y diferenciación. Conviven en ella proyectos de obra nueva con pisos en edificios de gran personalidad, junto a espacios comerciales con alto potencial. En todos los casos, se trata de activos con un denominador común: la capacidad de convertirse en una oportunidad única de inversión o en un hogar excepcional.

La esencia de Rivas & Blasco es clara: transformar cada inmueble en un producto exclusivo. Con un acompañamiento “llave en mano”, la compañía asume desde el análisis legal y urbanístico hasta la puesta en valor final. En menos de una década, se ha consolidado como un referente del mercado inmobiliario de alto *standing*, combinando rigor técnico, asesoramiento especializado y una visión orientada siempre a la excelencia. **BL**

Trust is another hallmark of Rivas & Blasco. Most of their clients arrive through recommendation — an indication of both the strength of their network and the satisfaction of those who have already worked with the firm. As a result of this dynamic, the agency has taken part in transactions involving unique buildings, recognized for their heritage value and privileged locations.

Today, their off-market portfolio is made up of a curated selection of homes and commercial spaces chosen according to criteria of quality and differentiation. Within said portfolio coexist newly built projects, apartments in buildings with strong architectural character, and retail spaces with high potential. In every case, these are assets united by one thing: the ability to become either a unique investment opportunity or an exceptional home.

The essence of Rivas & Blasco is clear: to transform each property into an exclusive product. Providing full “turnkey” service, the company handles everything from legal and urban planning analysis to bringing the property to its fullest expression. In less than a decade, the firm has established itself as a leader in the high-end real estate market, combining technical rigor, specialized advisory services, and a vision consistently geared toward excellence. **BL**



SORGIN GALLERY

Un diálogo entre modernismo brasileño y creatividad vasca. A Dialogue between Brazilian Modernism and Basque Creativity.

SORGIN GALLERY | Camino de Marabieta 26, San Sebastián. | Tl.: +34 616 803 905 | contact@sorgingallery.com | sorgingallery.com

En San Sebastián, en una casa histórica con vistas privilegiadas al Cantábrico, se encuentra Sorgin Gallery. Este proyecto de la marchante brasileña Mírian Badaró, con más de 15 años de trayectoria internacional, se ha consolidado como un espacio de referencia en el que conviven arte, diseño y patrimonio.

El conjunto se articula entre un jardín de esculturas abierto al mar y varios espacios interiores que destilan serenidad y refinamiento. En ellos, piezas maestras del modernismo brasileño dialogan con creaciones actuales de artistas internacionales.

La colección vintage reúne nombres imprescindibles del diseño brasileño de los años 50 y 60, como Joaquim Tenreiro, José Zanine Caldas, Jorge Zalszupin, Sergio Rodrigues, Geraldo De Barros, Martin Eisler, Carlo Hauner, Lina Bo Bardi, Jean Gillon, Giuseppe Scapinelli, Flávio de Carvalho o Paulo Mendes da Rocha.

Estas piezas icónicas conviven de manera natural con la obra de creadores contemporáneos como el estudio portugués Mameluca; la diseñadora Adeline Halot, integrante del núcleo creativo belga Zaventem Ateliers; las francesas Dora Stancel y Anaïs Vindel; el suizo Fabio Hendry; y los brasileños Bob Wolfenson, Inês Schertel y Domingos Tótora. Completan la propuesta las impactantes esculturas de Hugo França y Raul Mourão, distribuidas por toda la propiedad.

El vínculo con el entorno vasco se manifiesta en la presencia de esculturas y vajillas de mármol de Joseba Lekuona Yaben; en los inquietantes juegos de luz y sombra de Borja Jiménez; en las joyas contemporáneas diseñadas por la arquitecta Charo Casteres; y en las alfombras de Nanimarquina, representaciones textiles de las obras pictóricas de Eduardo Chillida.

In San Sebastián, located in a historic residence with privileged views over the Cantabrian Sea, stands Sorgin Gallery. This project by Brazilian art dealer Mírian Badaró —a professional with over fifteen years of international experience— has made a name for itself as a leading space where art, design, and heritage coexist harmoniously.

The gallery is made up of a sculpture garden that opens to the sea and several interior spaces that exude serenity and refinement. Inside those spaces, masterpieces of Brazilian modernism engage in dialogue with contemporary creations by international artists.

The vintage collection brings together essential names from 1950s and 1960s Brazilian design, such as Joaquim Tenreiro, José Zanine Caldas, Jorge Zalszupin, Sergio Rodrigues, Geraldo de Barros, Martin Eisler, Carlo Hauner, Lina Bo Bardi, Jean Gillon, Giuseppe Scapinelli, Flávio de Carvalho, and Paulo Mendes da Rocha.

These iconic pieces coexist naturally with works by contemporary creators such as the Portuguese studio Mameluca, designer Adeline Halot, a member of Belgium's Zaventem Ateliers creative hub, French artists Dora Stancel and Anaïs Vindel, Swiss designer and material researcher Fabio Hendry, and Brazilians Bob Wolfenson, Inês Schertel, and Domingos Tótora. Completing the proposal are the striking sculptures of Hugo França and Raul Mourão, displayed throughout the property.

The gallery's connection with the Basque Country is reflected in the presence of marble sculptures and tableware by Joseba Lekuona Yaben, the evocative light and shadow compositions of Borja Jiménez, contemporary jewelry designed by architect Charo Casteres, and in the rugs by Nanimarquina — textile renditions of Eduardo Chillida's paintings.

La propuesta de Mírian Badaró, donde convergen geografías, épocas y sensibilidades, ha llamado la atención de numerosos coleccionistas y personalidades del ámbito cultural. A los eventos celebrados en la galería han asistido directores de cine como Luc Knowles o María Ripoll, y actores de la talla de Miguel Ángel Muñoz, Kira Miró, Hiba Abouk o Jorge Fernández. Sorgin Gallery reafirma así la vocación cosmopolita de San Sebastián y su creciente protagonismo en la escena internacional del arte y el diseño. **BL**

Mírian Badaró's curatorial vision —where geographies, eras, and sensibilities converge— has captured the attention of numerous collectors and cultural figures. Events held at the gallery have been attended by film directors such as Luc Knowles and María Ripoll, as well as actors of the stature of Miguel Ángel Muñoz, Kira Miró, Hiba Abouk, and Jorge Fernández. Thus, Sorgin Gallery underscores San Sebastián's cosmopolitan character and its rising profile on the international art and design scene. **BL**



BARAYAZARRA + CASTERES

De la arquitectura a la joyería, crear para permanecer.
From Architecture to Jewelry — Creating to Endure.

BARAYAZARRA + CASTERES | Calle San Martín 54, San Sebastián. | Tl.: +34 629 061 585 / +34 629 061 585 |
charocasteres.es | barayazzaracasteres.es

En el universo de Barayazarra + Casteres, la arquitectura y la joyería dialogan en un mismo lenguaje: el de la emoción hecha forma. Este estudio, situado en San Sebastián, concibe cada creación como una prolongación de la persona que la inspira. Sus proyectos nacen de una historia íntima y se moldean artesanalmente, tomando como referentes la belleza de la naturaleza, la arquitectura y el arte en todas sus expresiones.

Ignacio Barayazarra y Charo Casteres, arquitectos titulados en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de San Sebastián, fundaron su estudio con un propósito tan ambicioso como poético: transformar lo efímero en algo eterno. La visión, el proyecto o el gesto se convierten en hogar, en joya o en concepto atemporal. Su espacio de trabajo refleja esta filosofía. En la planta baja, Ignacio se rodea de planos, libros y herramientas digitales que le permiten dar cuerpo a ideales arquitectónicos donde precisión y sensibilidad se encuentran. En la superior, Charo habita un taller íntimo que atesora piedras preciosas y hallazgos naturales que, junto al oro, la plata, el latón o los esmaltes, se convierten en joyas singulares. Sus creaciones, expuestas en el escaparate, no son meros objetos: son relatos materiales que buscan conmover y establecer vínculos.

Belleza, respeto e intimidad son los valores que guían cada proyecto. Para Barayazarra + Casteres, diseñar significa ir más allá de lo tangible, traspasar lo físico y alcanzar lo emocional. Es en ese tránsito donde surge el verdadero significado de su obra.

Con más de tres décadas de recorrido conjunto, Ignacio y Charo han tejido una trayectoria marcada por la coherencia estética y la capacidad de reinventarse. Arquitectura, interiorismo, joyería... distintas disciplinas convergen en un mismo fin: demostrar que lo bien diseñado no solo embellece, sino que aporta bienestar y felicidad desde el espacio al detalle. **BL**

In the world of Barayazarra + Casteres, architecture and jewelry converse in a shared language: that of emotion shaped into form. From their studio in San Sebastián, each creation is conceived as an extension of the person who inspires it. Every project is born from an intimate story and crafted by hand, guided by the beauty of nature, architecture, and art in all its expressions.

Architects Ignacio Barayazarra and Charo Casteres, both graduates of the School of Architecture of San Sebastián, founded their studio with a purpose as ambitious as it is poetic: to transform the ephemeral into something eternal. A vision, a gesture, a design — each becomes a home, a jewel, or a timeless concept. Their workspace mirrors that philosophy. On the ground floor, Ignacio surrounds himself with drawings, books, and digital tools that help him shape architectural ideals in which precision and sensitivity intersect. Above, Charo inhabits a more intimate workshop, a space filled with precious stones and natural finds that — alongside gold, silver, brass, and touches of enamel — are transformed into unique jewels. The pieces displayed in their shop window are not mere objects; they are material narratives meant to move and connect.

Beauty, respect, and intimacy are the values guiding every project. For Barayazarra + Casteres, design means going beyond the tangible — crossing the threshold of the physical realm to reach the emotional sphere. It is in that transition that the true meaning of their work emerges.

With more than three decades of shared creative experience behind them, Ignacio and Charo have built a career marked by aesthetic coherence and an unceasing capacity for reinvention. Architecture, interior design, jewelry — different disciplines that converge toward a single purpose: to show that good design not only beautifies but also brings wellbeing and happiness, from the architecture of an entire space to the intimacy of a small detail. **BL**



VILLAFLORES

Un siglo de arte floral en el País Vasco. A Century of Floral Art in the Basque Country.

VILLAFLORES | Calle Peñaflores 10, San Sebastián. | Avenida Sancho el Sabio 19, San Sebastián. |
Tél.: +34 943 424 992 / +34 667 523 848 | decovillaflores.com

Villaflores, la floristería más emblemática del País Vasco, cumplió en 2025 un siglo de historia cultivando la belleza con la elegancia y sensibilidad que distinguen al arte floral más exquisito.

Actualmente bajo la dirección de Pilar Landa, la tercera generación al frente de esta empresa familiar, la firma se ha consolidado como un adalid de innovación estética. Además de crear composiciones florales únicas y de impartir talleres de Ikebana, Villaflores es un referente en el ámbito nupcial, transformando iglesias, fincas y restaurantes en escenarios memorables, siempre fiel al estilo de cada pareja y al entorno natural del lugar.

En el sector corporativo, la floristería promueve la integración de vegetación en espacios laborales para mejorar el bienestar y la estética. Entre sus propuestas destacan jardines verticales, murales liofilizados o árboles naturales engalanados con flores artificiales, capaces de convertir una oficina en un entorno inspirador.

El universo de clientes de Villaflores refleja su excelencia: hoteles como el María Cristina o Lasala Plaza; enclaves históricos como el Château de Brindos, el palacio de Miramar o el castillo de Arteaga; y prestigiosas instituciones y firmas como el palacio de congresos Kursaal de San Sebastián, el museo San Telmo, Perrier-Jouët, Mauboussin o Barclays. Incluso Woody Allen confió en Villaflores la decoración floral integral de su película 'Rifkin's Festival', rodada en San Sebastián.

En estos últimos 100 años la sociedad vasca ha experimentado una profunda transformación, y con ello también han cambiado las costumbres y los gustos de la población. Sin embargo, Villaflores ha sabido adelantarse a las necesidades y tendencias, embelleciendo el día a día y los momentos más especiales de las personas con la misma pasión y dedicación con la que brotó hace un siglo. **BL**

In 2025, Villaflores —the most emblematic florist in the Basque Country— celebrated one hundred years of history, cultivating beauty with the elegance and sensitivity that define the finest floral art.

Now under the direction of Pilar Landa, the third generation to lead this family business, the firm has established itself as a champion of aesthetic innovation. In addition to creating unique floral compositions and offering Ikebana workshops, Villaflores is a leading name in the bridal world, turning churches, estates, and restaurants into unforgettable settings — always true to each couple's style and to the natural character of the surroundings.

In the corporate sector, the florist promotes the integration of plants into workspaces to enhance both wellbeing and visual harmony. Among its most striking proposals are vertical gardens, freeze-dried botanical murals, and real trees adorned with artificial flowers — concepts capable of turning an office into an inspiring environment.

The clientele that frequents Villaflores is a reflection of the brand's excellence: hotels such as María Cristina and Lasala Plaza; historic sites like Château de Brindos, Miramar Palace, and Arteaga Castle; and prestigious institutions and brands such as the Kursaal Convention Center in San Sebastián, the San Telmo Museum, Perrier-Jouët, Mauboussin, and Barclays. Even Woody Allen entrusted Villaflores with the complete floral decoration for his film *Rifkin's Festival*, shot in San Sebastián.

Over the past century, Basque society has undergone a profound transformation, bringing with it new customs and tastes amongst the population. Yet Villaflores has consistently anticipated these changes, beautifying everyday life and people's most special moments with the same passion and dedication that first blossomed a hundred years ago. **BL**





PALACIO TONDÓN

Una joya del siglo XVI transformada en escenario de eventos exclusivos.
A Sixteenth-Century Gem Transformed into a Venue for Exclusive Events.

PALACIOTONDÓN | Calle Campo 2, Briñas. | Tél.: +34 941 690 100 | autograph-hotels.marriott.com

Palacio Tondón, un hotel de 33 habitaciones situado en Briñas, perteneciente a Autograph Collection —una de las marcas premium de la cadena hotelera Marriott International—, se ha posicionado como un espacio de referencia para la organización de eventos corporativos y sociales. Su sala de reuniones principal, llamada Las Viñas, ofrece un ambiente sofisticado que aúna unas instalaciones modernas con la arquitectura palaciega del siglo XVI. Este salón, versátil y elegante, incluye líneas telefónicas, acceso a equipos audiovisuales y de TI avanzados, internet de alta velocidad, equipos

Palacio Tondón, a 33-room hotel in Briñas that is part of the Autograph Collection (one of Marriott International's premium brands), has positioned itself as a leader for hosting corporate and social events. Its main meeting room, Las Viñas, offers a sophisticated atmosphere that combines modern amenities with the palace architecture of the sixteenth century. This versatile and elegant space features telephone lines, access to advanced audiovisual and IT equipment, high-speed internet, and projectors. Measuring 72 m², with a maximum capacity of 45 guests and flexible

audiovisuales y proyectores. Con 72 m², una capacidad máxima de 45 personas y posibilidad de múltiples configuraciones, Las Viñas es ideal tanto para reuniones de comités ejecutivos como para seminarios corporativos.

Para encuentros más numerosos, el hotel dispone de espacios adicionales como el restaurante Gran Reserva —con un aforo de 55 comensales— o su espectacular terraza ajardinada que mira al río Ebro —con capacidad para 75 invitados en estilo banquete y 120 en formato cóctel—.

Además de encuentros corporativos y sociales, el Hotel Palacio Tondón eleva la experiencia del cliente con eventos que potencian los cinco sentidos con cenas maridaje en colaboración con las mejores bodegas de la zona y conciertos en directo en su exclusiva terraza en los meses estivales.

La propuesta enogastronómica es uno de los grandes atractivos de los eventos celebrados en Palacio Tondón. Su extensa carta de vinos se nutre de las bodegas de los alrededores, y su cocina destaca por su carácter tradicional, basada en los productos de proximidad: croquetas de costilla adobada con miel y mostaza, caparrones de Anguiano sobre caldo de jamón con sacramentos, piparras y velo de panceta ibérica, corvina a la brasa sobre crema de Coliflor, ensalada verde de pera de Rincón de Soto con frutos secos y queso de los Cameros, o pularda trufada sobre cremoso de boniato y *demi-glace* de gallina.

Con este maridaje entre gastronomía, arquitectura histórica e instalaciones punteras, y con sus acogedoras habitaciones que miran al pintoresco pueblo de Briñas y al río Ebro, resulta difícil no sucumbir al encanto de organizar un evento en Palacio Tondón. **BL**

seating arrangements, Las Viñas is ideal for executive board meetings and corporate seminars.

For larger gatherings, the hotel offers additional spaces such as the Gran Reserva restaurant, accommodating 55 diners, or its spectacular gardened terrace overlooking the Ebro River, with space for 75 guests for a seated banquet and up to 120 for a cocktail-style event.

Beyond corporate and social functions, the Palacio Tondón Hotel enhances the guest experience with events designed to delight all five senses, including wine-pairing dinners in collaboration with the region's finest wineries and live concerts on its exclusive terrace during the summer months.

One highlight of hosting events at the Palacio Tondón is its wine and culinary offering. The extensive wine list draws from nearby vineyards, while the cuisine emphasizes traditional flavors made with locally sourced ingredients: marinated rib croquettes with honey and mustard, Anguiano red beans in ham broth with traditional garnishes, *piparra* peppers, and a veil of Iberian pancetta, grilled meagre on cauliflower cream, green salad with Rincón de Soto pears, nuts, and Cameros cheese, and truffled poularde atop sweet potato with hen *demi-glace*.

With this harmonious blend of gastronomy, historic architecture, and state-of-the-art facilities —and with its cozy rooms overlooking the picturesque village of Briñas and the Ebro River— it is hard not to be charmed by the prospect of hosting an event at the Palacio Tondón. **BL**



MACHOENIA

Escenario de eventos con identidad en clave corporativa. A Distinctive Setting for Corporate Events with Character.

MACHOENIA | Vieille Route d'Espagne, Urrugne. | Tél.: +34 648 873 437 | machoenia.com

Entre las onduladas colinas que unen Biarritz y San Sebastián, en la localidad de Urrugne, se encuentra Machoenia: una finca de singular belleza que ha sabido convertir su legado histórico y entorno natural en el marco ideal para eventos empresariales de alto nivel. Rodeada por jardines, prados y la imponente silueta del monte La Rhune, esta propiedad ofrece una experiencia singular y estratégica, a escasos minutos de dos de los destinos más vibrantes del Atlántico europeo.

El conjunto lo conforman un caserío del siglo XVIII y sus caballerizas restauradas, hoy habilitadas como comedor con capacidad para 170 personas. Una terraza exterior de 250 m² permite ampliar el aforo hasta 350 invitados,

Nestled among the rolling hills between Biarritz and San Sebastián, in the village of Urrugne, lies Machoenia — an estate of singular beauty that has transformed its historical legacy and natural surroundings into the ideal stage for high-level corporate events. Encircled by gardens, meadows, and the majestic silhouette of Larrun Mountain, this property offers a unique and strategic experience, just minutes away from two of Europe's most vibrant Atlantic destinations.

The estate is composed of an eighteenth-century farmhouse and its restored stables, now converted into an elegant dining hall that can seat up to 170 guests. An expansive 250 m² terrace extends the space



ofreciendo múltiples configuraciones para reuniones institucionales, presentaciones de producto, cenas de gala, exposiciones o *workshops* en plena naturaleza. Todo ello con una logística versátil y discreta, adaptada a las exigencias de la empresa contemporánea.

La propuesta culinaria corre a cargo del Grupo Bokado, firma de referencia en el panorama gastronómico vasco. Con una trayectoria internacional consolidada en eventos de prestigio, su intervención garantiza una experiencia gastronómica delicada, creativa y memorable, que armoniza con el carácter del lugar.

Machoenia ha consolidado su posición como enclave preferente para reuniones corporativas y sociales organizadas por firmas y particulares provenientes de Europa, América y Asia, que encuentran aquí una combinación perfecta entre exclusividad, privacidad y autenticidad. La posibilidad de integrar la cultura vasca y el paisaje atlántico en encuentros de negocio añade un valor intangible que transforma cada celebración en una vivencia con alma.

En un momento donde la diferenciación y la identidad son valores esenciales, Machoenia ofrece a las empresas un escenario excepcional para comunicar, inspirar y fidelizar desde la excelencia. **BL**

to accommodate up to 350 attendees, allowing for multiple configurations suited to institutional meetings, product launches, gala dinners, exhibitions, and workshops amid nature. All of this is supported by versatile and discreet logistics, perfectly adapted to the demands of the contemporary business world.

The Bokado Group —a leading firm on the Basque gastronomic scene— is at the helm of the culinary offerings. Having an established international presence at prestigious events, Bokado brings a refined, creative, and memorable culinary experience that meshes beautifully with the estate's character.

Over time, Machoenia has earned a reputation as a premier venue for corporate and social gatherings organized by firms and private clients from Europe, the Americas, and Asia who find here a perfect balance of exclusivity, privacy, and authenticity. The opportunity to integrate Basque culture and the Atlantic landscape into professional encounters adds an intangible value — one that transforms each event into an experience with true soul.

At a time when identity and distinction have become essential assets, Machoenia offers companies an exceptional stage to communicate, inspire, and build lasting connections through excellence. **BL**

▼ Fotografía / Photography: 20 Eventos Wedding Planners & Billie Media Photography.



BAIGORRI

Vino, arquitectura y paisaje al servicio de la empresa.
Wine, Architecture, and Landscape at the Service of Business.

BODEGAS BAIGORRI | Tl.: +34 945 609 420 | bodegasbaigorri.com

En el corazón de Rioja Alavesa, allí donde la tierra se funde con el cielo bajo la silueta de la Sierra de Cantabria, se halla Bodegas Baigorri: una obra maestra arquitectónica concebida para dialogar con la naturaleza y rendir culto al vino. Este espacio excepcional, referente de sostenibilidad e innovación, se revela también como un escenario inmejorable para la celebración de eventos corporativos.

Diseñada por el arquitecto Iñaki Aspiazu, la bodega se despliega en siete plantas subterráneas que respetan la orografía del terreno, integrándose en él con una discreción majestuosa. La elaboración por gravedad, sin bombeos mecánicos, preserva la pureza del vino al tiempo que convierte el edificio en un paradigma de eficiencia energética y compromiso medioambiental. No en vano, Baigorri ostenta la certificación B Corp y el sello Fair'N Green, siendo pionera en aplicar altos estándares de sostenibilidad en el sector vitivinícola.

In the heart of the Rioja Alavesa region —where the land meets the sky beneath the silhouette of the Sierra de Cantabria mountain range— stands Bodegas Baigorri, an architectural masterpiece conceived to engage with nature and pay homage to wine. A leader in sustainability and innovation, this exceptional space also offers an incomparable setting for corporate events and professional gatherings.

Designed by architect Iñaki Aspiazu, the winery extends across seven underground levels that follow the natural contours of the land, blending into it with quiet elegance. Its gravity-flow winemaking process, free of mechanical pumping, preserves the purity of the wine while making the building a model of energy efficiency and environmental responsibility. Baigorri proudly holds B Corp and Fair'n Green certifications, standing as a pioneer in applying rigorous sustainability standards within the wine industry.



En este entorno sereno y de poderosa belleza, las empresas encuentran una atmósfera propicia para la reflexión, la desconexión y la celebración. Desde su icónico mirador de cristal, suspendido sobre un mar de viñedos, hasta la elegante sala multiusos, el aula de catas o el exclusivo restaurante panorámico, cada rincón ha sido concebido para inspirar.

Los espacios se adaptan con exquisitez a todo tipo de encuentros profesionales —reuniones, formaciones, presentaciones— y pueden complementarse con experiencias enoturísticas a medida, como catas dirigidas por enólogos, visitas a los viñedos o maridajes personalizados con cocina de temporada.

Celebrar en esta bodega es abrazar una forma de hacer y de sentir donde el tiempo se detiene y todo confluye con sentido. Aquí, la arquitectura se convierte en paisaje, la tecnología se pone al servicio de la tradición y el vino actúa como hilo conductor de experiencias memorables. Más que un escenario para eventos, Baigorri ofrece una vivencia que trasciende lo corporativo: un entorno con raíz y carácter, donde las conversaciones fluyen entre copas, y cada encuentro deja poso. **BL**

In this serene and strikingly beautiful environment, companies find an atmosphere that encourages reflection, relaxation, and celebration. From its iconic glass viewpoint suspended above a sea of vineyards to its elegant multipurpose hall, tasting room, and exclusive panoramic restaurant, every space has been designed to inspire.

Each area can be tailored with precision to suit any professional occasion —meetings, training sessions, product launches— and enhanced with bespoke wine experiences, including guided tastings led by expert winemakers, vineyard tours, and personalized pairings featuring seasonal cuisine.

To celebrate at Baigorri is to embrace a way of living and feeling in which time slows down and everything finds its purpose. Here, architecture becomes landscape, technology serves tradition, and wine becomes the thread that ties together memorable experiences. More than a venue for events, Baigorri offers an experience that goes beyond the corporate — a place with true roots and character, where conversations flow over glasses of wine and every encounter leaves a lasting impression. **BL**



ALEX DEL TORO

DJ de las alfombras rojas y las celebraciones exclusivas. DJ for Red Carpets and Exclusive Celebrations.

ALEX DEL TORO | alexdeltoro.com

El DJ y productor Alex del Toro escucha antes de hacer sonar la primera nota. Escucha los espacios, las miradas, el pulso de un instante. Después deja que la música hable, que moldee la atmósfera y transforme lo efímero en memoria. Su trayectoria es la de un creador de ambientes, alguien que entiende que un evento no empieza con un gesto ni termina con un brindis: comienza con la primera canción y permanece mucho después de la última.

Sus inicios lo llevaron a inaugurar el Victoria Café en 2007 y, a partir de 2008, a ser residente durante cinco años del mítico Bataplán Disco, en San Sebastián. En 2015 asumió la dirección musical del club donostiarra GU, en el Real Club Náutico. En plena pandemia decidió mudarse a Mallorca y, desde 2021, actúa en exclusiva para la agencia Panella Productions de Paco Colombás, experta en *destination weddings* y eventos corporativos que lo han llevado a actuar no solo en los lugares más exclusivos de las Islas Baleares, sino también en la costa Amalfitana.

Con el fin de las restricciones, en 2022, decidió mudarse a Madrid, donde actúa en eventos corporativos y en otros relacionados con el mundo de la cultura, la moda y el cine, siendo un habitual en las fiestas de los estrenos de Movistar Plus+. Cabe destacar sus recientes actuaciones en los premios de La Casa de la Arquitectura y en el evento de colaboración exclusiva entre Roche Bobois y el aclamado director de cine Pedro Almodóvar y su musa, Rossy de Palma.

Desde 2023 es integrante de la plantilla de DJs de GLH Singular Restaurants, teniendo su residencia en locales de moda de la capital como Pabblo y Harrison 1933.

Actualmente vive entre Madrid, Mallorca y San Sebastián y, como enamorado de Biarritz, es residente de uno de los *nightclubs* más emblemáticos de Francia: el Carré Coast.

Before playing a single note, DJ and producer Alex del Toro listens. He listens to spaces, to glances, to the beat of a fleeting moment. Only then does he let the music speak — shaping the atmosphere, transforming the ephemeral into a lasting memory. His career tells the story of an architect of ambiance, an artist who understands that an event doesn't begin with a gesture nor end with a toast: it begins with the first song and lingers long after the last.

Alex's beginnings trace back to the opening of Victoria Café in 2007, followed by a five-year period that began in 2008 at the legendary Bataplán Disco in San Sebastián. In 2015, he took on the role of Music Director at GU, the prestigious night club of the *Real Club Náutico* ("Royal Yacht Club"). In the midst of the pandemic, Alex moved to Mallorca, joining Panella Productions in 2021 — Paco Colombás's elite agency specializing in destination weddings and corporate events. Since that time, his performances have graced the most exclusive venues of the Balearic Islands and the Amalfi Coast.

With the end of travel restrictions in 2022, he relocated to Madrid, creating a name for himself in corporate, cultural, fashion, and film events — including the Movistar Plus+ premiere parties. Notable recent highlights include his performances at the *La Casa de la Arquitectura* ("The Architecture House") Awards and at the exclusive collaborative event between Roche Bobois, filmmaker Pedro Almodóvar, and his muse Rossy de Palma.

Since 2023, Alex has been a member of the GLH Singular Restaurants DJ staff, working at trendsetting Madrid venues like Pabblo and Harrison 1933.

Alex divides his time between Madrid, Mallorca, and San Sebastián. As he has taken a special liking to Biarritz, he also performs regularly at Carré Coast, one of France's most iconic nightclubs.

Desde 2010 forma parte del *roster* de artistas de la promotora Get In de Iñigo Argomaniz, y el nombre de Alex del Toro se asocia siempre a lugares y momentos donde la música marca la diferencia. Entre ellos, la reinauguración de Chillida Leku en 2019, el festival Miramar Gauak en el Palacio Miramar y el Festival Internacional de Cine de San Sebastián, del que es DJ oficial desde 2007. Su música da ritmo a la alfombra roja, acompaña la llegada de las estrellas y se convierte en la banda sonora de las fiestas oficiales y privadas para marcas como Chanel, Movistar Plus+, Netflix, Disney+ o la Gala Maitia a favor de Unicef.

La versatilidad de su trabajo lo ha llevado también a estar presente en numerosos hoteles: en Nobu San Sebastián, con actuaciones regulares en las Yuhi Hours; en el María Cristina, ambientando las tardes del Dry Bar de Javier de las Muelas; en el Palacio Arriluce de Getxo, poniendo la banda sonora del 10º aniversario de Basque Luxury; en el hotel W Barcelona, gracias a la invitación de Vicious Magazine; o en los Room Mate Hotels de Kike Sarasola, para los que ha creado un hilo musical junto a Gorka Atorrasagasti y grabado sesiones exclusivas para sus hoteles de Nueva York, Ámsterdam, Madrid o Málaga.

La moda ocupa igualmente un lugar destacado en su trayectoria: Alex ha acompañado los desfiles de Alvarno en Madrid, y ha producido y creado la música original de los desfiles de Odette y Baro Lucas para la Mercedes-Benz Fashion Week de Madrid, siendo este último el reciente ganador del Premio L'Oréal a la mejor colección en la pasada edición SS26. Asimismo, ha puesto música a veladas dignas de recuerdo tanto en el mundo de la moda como en el de la gastronomía en el museo Cristóbal Balenciaga.

Alex del Toro ha colaborado con grupos y artistas como Xabi San Martín de La Oreja de Van Gogh, Álex Ubago, Duane Harden o Aysha, y ha firmado *remixes* oficiales para artistas como Nil Moliner, Azúcar Moreno, Sweet California o Folamour. Hoy, podemos escucharlo en Bilbao, San Sebastián, Mallorca, Madrid, Biarritz o Amalfi, siempre con elegancia y sensibilidad, creando atmósferas memorables en lugares únicos. **BL**

Since 2010, he has been represented by Get In, the prestigious agency led by Iñigo Argomaniz, and his name has become synonymous with places and moments where music makes a real difference — from the reopening of Chillida Leku in 2019 to the Miramar Gauak Festival at Miramar Palace, as well as the San Sebastián International Film Festival, where he has served as official DJ since 2007. His sound gives the right beat to the red carpet, accompanies the arrival of the stars, and becomes the soundtrack of both official and private celebrations for firms like Chanel, Movistar Plus+, Netflix, Disney+, as well as the Maitia Gala in support of Unicef.

Alex's versatility extends into the world of luxury hospitality, with performances at Nobu San Sebastián

during the Yuhi Hours, at the María Cristina Hotel's Dry Bar by Javier de las Muelas, at Palacio Arriluce in Getxo for Basque Luxury's 10th Anniversary, at W Barcelona by invitation of Vicious Magazine, and at Room Mate Hotels by Kike Sarasola, where he curated the brand's signature music alongside Gorka Atorrasagasti and recorded exclusive sessions for its properties in New York, Amsterdam, Madrid, and Málaga.

Fashion has also played a defining role in his professional journey. Alex has accompanied Alvarno's runway shows in Madrid, and he has composed original music for the Odette and Baro Lucas collections at Mercedes-Benz Fashion Week

Madrid, with the latter awarded the L'Oréal Award for Best Collection in the recent SS26 edition. He has also set the tone for unforgettable evenings in both the fashion and gastronomy worlds at Cristóbal Balenciaga Museoa.

Throughout his career, Alex has collaborated with artists such as Xabi San Martín (La Oreja de Van Gogh), Álex Ubago, Duane Harden, and Aysha, and he has produced official remixes for Nil Moliner, Azúcar Moreno, Sweet California, and Folamour. Today, whether in Bilbao, San Sebastián, Mallorca, Madrid, Biarritz, or Amalfi, Alex del Toro continues to craft elegant, emotionally resonant soundscapes — creating memorable atmospheres in unique locations. **BL**



AQUARIUM SAN SEBASTIÁN

La belleza del océano al servicio de los grandes eventos.
The Ocean's Beauty at the Service of Grand Events.

AQUARIUM | Plaza de Carlos Blasco Imaz 1, San Sebastián. | Tl.: +34 943 440 099 | aquariumss.com

Frente a la bahía de La Concha, en uno de los parajes más icónicos de San Sebastián, el Aquarium se presenta como un enclave exclusivo para la celebración de congresos y actos de alta categoría. Con más de 300.000 visitantes anuales y un reconocimiento sólido como referente cultural en el País Vasco, este museo marino une conocimiento y distinción para ofrecer una experiencia inigualable en el sector MICE (Reuniones, Incentivos, Conferencias, Ferias).

El complejo cuenta con más de 4.000 m² destinados a eventos profesionales y sociales, que recientemente se han ampliado con la incorporación de tres nuevos espacios: Thalassa, Mare y la zona VIP.

Thalassa destaca por su amplitud y luminosidad, con capacidad para 90 personas sentadas o hasta 160 en formato cóctel. Sus grandes ventanales ofrecen vistas directas al mar, creando un ambiente sereno y contemporáneo, ideal para presentaciones, encuentros corporativos y celebraciones selectas.

Mare es un espacio más íntimo que incluye un bar y vistas privilegiadas a la bahía de La Concha. Puede acoger a 30 asistentes en disposición sentada o 50 en modo cóctel, perfecto para reuniones exclusivas, pausas-café y eventos de menor escala.

La zona VIP ofrece un salón sofisticado con capacidad para 20 comensales, también orientado hacia el mar, y una terraza infinita con una panorámica de 360° sobre la bahía. Este espacio al aire libre permite recibir hasta 120 invitados en formato cóctel, brindando un marco incomparable para recepciones distinguidas.

Complementan la oferta el renovado Auditorium, un anfiteatro presidido por un acuario tropical; la Zona Blanca, con terraza abierta al paisaje marino; la sala T,

Facing the stunning La Concha Bay, in one of San Sebastián's most iconic settings, Aquarium San Sebastián stands out as an exclusive venue for hosting high-end conferences and events. With over 300,000 annual visitors and a well-established reputation as a cultural landmark in the Basque Country, this marine museum combines knowledge and sophistication to deliver an unparalleled experience in the MICE sector (Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions).

The complex boasts more than 4,000 m² for professional and social events, recently expanded with the addition of three exceptional new spaces: Thalassa, Mare, and the VIP area.

Thalassa impresses with its spacious and bright feel, accommodating 90 seated guests or up to 160 for cocktail receptions. Its large windows open directly onto the sea, creating a serene, contemporary atmosphere ideal for presentations, business gatherings, and select celebrations.

Mare offers a more intimate setting, featuring a bar and privileged views over La Concha Bay. With a capacity for 30 seated or 50 standing guests, it is perfect for exclusive meetings, coffee breaks during larger events, and events of a smaller scale.

The VIP area provides a sophisticated salon for 20 guests, also facing the sea, and a panoramic terrace offering a 360° view of the bay. This outdoor haven accommodates up to 120 standing guests — a truly incomparable backdrop for distinguished occasions.

The offer is complemented by the renovated Auditorium, an amphitheater crowned by a tropical aquarium; the Zona Blanca ("White Zone"), featuring a terrace overlooking the ocean; the Sala T ("T Room"), ideal for

idónea para exposiciones y actos medianos; y la sala Nautilus, diseñada para encuentros más íntimos o técnicos.

El recorrido por los tres niveles del Aquarium revela 31 acuarios con especies de diversas latitudes. El Oceanario, joya del recinto, es un túnel de cristal de 18 metros que atraviesa un tanque de 1.500.000 litros habitado por más de 7.000 peces de 47 especies. Un espacio impactante con capacidad para 250 personas.

Con un equipo profesional y una gestión integral —que incluye catering, mobiliario modular, servicios técnicos, etc.—, el Aquarium de San Sebastián sobresale como un espacio congresual único donde generar experiencias empresariales diferenciadas. **BL**

exhibitions and mid-sized events; and the *Sala Nautilus* ("Nautilus Room"), designed for private or technical meetings.

Across the Aquarium's three levels, visitors can explore 31 tanks showcasing marine life from around the globe. The Oceanarium, the crowning jewel of the venue, features an 18-meter glass tunnel that crosses a 1,500,000-liter tank inhabited by more than 7,000 fish of 47 different species — a breathtaking space that can host up to 250 guests.

Supported by a professional team and comprehensive event management services (including catering, modular furnishings, technical services, etc.), Aquarium San Sebastián stands as a unique conference and event destination for business experiences like no other. **BL**



ARTE & CULTURA
ART & CULTURE



CHILLIDA LEKU

Un museo de autor. A Signature Museum.

CHILLIDA LEKU | Barrio Jauregui 66, Hernani. | museochillidaleku.com

Fundado en vida por Eduardo Chillida, Chillida Leku es el lugar donde se encuentra el corpus de obra más amplio y representativo del artista. Está ubicado a las afueras de Hernani, muy cerca de San Sebastián, y se compone de un paraje de esculturas al aire libre y de un espacio de exposiciones en el interior del caserío Zabalaga, una edificación tradicional vasca construida en el siglo XV. Esta casa y sus terrenos adyacentes fueron adquiridos en los años 80 por Eduardo Chillida y su esposa, Pilar Belzunce, quienes los restauraron y acondicionaron personalmente durante más de 15 años. Aquel primer proyecto de rehabilitación se llevó a cabo en colaboración con el arquitecto vasco Joaquín Montero, quien les ayudó a materializar una visión sumamente personal del área expositiva. El escultor buscaba un hogar para sus obras —un “lugar” (en euskera, *leku*)— donde las generaciones futuras pudieran conocer y experimentar su arte en un emplazamiento inigualable.

Con el apoyo de la prestigiosa galería suiza Hauser & Wirth, en 2019 el museo se actualizó respetuosamente: se incorporó un centro de bienvenida, una tienda y una cafetería —Lurra Café—. La renovación corrió a cargo del arquitecto argentino Luis Laplace, en estrecha colaboración con el arquitecto Jon Essery Chillida, nieto del escultor. El proyecto contó, asimismo, con la aportación del artista de la naturaleza holandés Piet Oudolf, pionero del movimiento New Perennial, quien introdujo sutiles elementos paisajísticos.



Founded during his lifetime by Eduardo Chillida himself, Chillida Leku houses the most extensive and representative collection of the artist's work. It is located on the outskirts of Hernani, very close to San Sebastián, and is made up of an open-air set of sculptures and an exhibition space inside the Zabalaga Country House, a traditional Basque construction erected in the fifteenth century. Said house and its adjacent grounds were acquired in the 1980s by Eduardo Chillida and his wife Pilar Belzunce, who personally restored and refurbished them over the course of more than fifteen years. That first rehabilitation project was carried out in collaboration with the Basque architect Joaquín Montero, who helped the couple's highly personal vision for the exhibition space to materialize. The sculptor was looking for a home for his artwork —a “place” (in Basque, *leku*)— where future generations could learn about and experience his art in a unique setting.

With the support of the prestigious Swiss gallery Hauser & Wirth, the museum underwent a carefully conceived update in 2019, adding a welcome center, a shop, and a café: Lurra Café. The renovation was led by Argentine architect Luis Laplace, in close collaboration with architect Jon Essery Chillida, the sculptor's grandson. The project likewise had the contribution of Dutch nature artist Piet Oudolf, pioneer of the New Perennial Movement. Said artist's contribution consisted of introducing subtle landscaping elements.

Chillida Leku es un espacio vivo, donde las obras dialogan con las de artistas invitados —Phyllida Barlow, Joan Miró, Antoni Tàpies o Koen Vanmechelen han estado presentes en el museo en los últimos años—. También ha sido escenario de grandes celebraciones, como el centenario del nacimiento de Eduardo Chillida en 2024, y el de Pilar Belzunce en 2025, quien jugó un papel esencial en el desarrollo de este lugar único.

La magia de Chillida Leku está en que el visitante explora la finca sin un itinerario fijo, en un paseo íntimo entre las esculturas. Puede detenerse ante cada pieza, tocar la textura del granito, observar los volúmenes y descansar en la hierba para contemplar el entorno. El museo invita a recorrerlo sin prisa, a estar presente y disfrutar del momento. Ese es, quizá, su verdadero lujo.

Pero, ante todo, Chillida Leku es un lugar de encuentro: entre las artes, las personas y el pensamiento. Fiel al espíritu de Eduardo Chillida, que concebía el arte como diálogo y como búsqueda de equilibrio, el museo amplía esa idea creando un espacio donde diferentes disciplinas se entrelazan. A lo largo del año, la música, el cine, el dibujo o las prácticas de *mindfulness* y bienestar hallan aquí su escenario ideal. La música del Jazzaldia o de la Quincena Musical de San Sebastián, que cada verano transforma las campas del museo en un auditorio al aire libre, es solo una de las muchas manifestaciones de esa fusión entre cultura y naturaleza. En torno a las esculturas, las experiencias sensoriales, las actividades creativas y los programas educativos refuerzan la vocación de Chillida Leku como un lugar vivo, abierto y participativo. **BL**

Página 132 / Page 132: Arco de la libertad y el caserío Zabalaga. Sucesión Eduardo Chillida y Hauser & Wirth. ©Zabalaga Leku. San Sebastián, VEGAP, 2025. Foto: Iñigo Santiago.
Página 134 / Page 134: Arco de la libertad, 1993. Sucesión Eduardo Chillida y Hauser & Wirth. ©Zabalaga Leku. San Sebastián, VEGAP, 2025. Foto: Iñigo Santiago.
Página 135 / Page 135: Lurra Café. Foto: Idoia Unzurrunzaga.



Chillida Leku is a living space where the works by the master converse with those of guest artists: Phyllida Barlow, Joan Miró, Antoni Tàpies, and Koen Vanmechelen have all been showcased at the museum in recent years. It has also hosted major celebrations, including the centenary of Eduardo Chillida's birth in 2024 and the centenary of Pilar Belzunce's birth in 2025, honoring her essential role in shaping this unique place.

The magic of Chillida Leku lies in the freedom it offers visitors, who can wander the estate without a set itinerary, enjoying an intimate stroll among the sculptures. One can pause before each piece, feel the texture of the granite, appreciate its forms, and rest on the grass, taking in the surroundings. The museum encourages a slow, mindful exploration — a rare opportunity to enjoy the moment. That, perhaps, is its greatest luxury.

Above all, Chillida Leku is a meeting place: of art, of people, and of ideas. True to Eduardo Chillida's vision of art as dialogue and the pursuit of balance, the museum extends that philosophy by creating a space where diverse disciplines intersect. Throughout the year, music, cinema, drawing, and wellness and mindfulness practices find their ideal stage here. The sounds of Jazzaldia and the Musical Fortnight of San Sebastián, which transform the museum's lawns into an open-air auditorium each summer, are just one example of this seamless fusion between culture and nature. Around the sculptures, sensory experiences, creative workshops, and educational programs reinforce Chillida Leku's vocation as a vibrant, open, and participatory space. **BL**

JESUS MARI LAZKANO

Del lienzo al cine con 'Natura Fugit'.

From the Canvas to the Cinema with *Natura Fugit*.

JESUS MARI LAZKANO | Tl.: +34 655 713 628 | jesusmarilazkano.com

En la edición de 2025 del Festival Internacional de Cine de San Sebastián se estrenó el cortometraje de animación 'Natura Fugit', creado por el artista Jesus Mari Lazkano en colaboración con las productoras Dibulitooon y Art Frame. Para la realización de este film de 22 minutos, Lazkano pintó cerca de 3.000 dibujos durante cuatro años ilustrando el deshielo del glaciar alpino Mer de Glace, dando como resultado un cortometraje de gran sensibilidad y fuerza pictórica que nos invita a reflexionar y debatir sobre la sostenibilidad de nuestras actuaciones en relación con el entorno y la realidad física que estamos transformando.

Para contextualizar y entender mejor el proceso creativo de 'Natura Fugit', el Museo Universidad de Navarra inaugurará en marzo de este año una exposición monográfica sobre esta producción.

At the 2025 edition of the San Sebastián International Film Festival, the animated short film *Natura Fugit* premiered — created by artist Jesus Mari Lazkano and produced in collaboration with Dibulitooon and Art Frame. For this 22-minute film, Lazkano painted nearly 3,000 individual images over the course of four years, capturing the slow and dramatic melting of the Mer de Glace glacier in the French Alps. The result is a short film of profound sensitivity and pictorial power; one that invites reflection and dialogue on the sustainability of human action and our impact on the natural world — the very physical reality we are transforming.

To offer deeper insight into the creative process behind *Natura Fugit*, the *Museo Universidad de Navarra* will inaugurate a monographic exhibition on the project in March of this year.



La siguiente exposición de Lazkano se inaugurará en junio en Basque Luxury Studio, en San Sebastián: la exhibición presentará la particular visión que tiene el artista de la naturaleza, mostrando la ficción de un mundo natural plasmado con gran realismo sobre lienzos de grandes dimensiones, acompañados de la proyección de 'Natura Fugit' y de bocetos y dibujos empleados durante la producción de la película. La muestra podrá visitarse hasta el verano de 2028. **BL**

Lazkano's next exhibition will open in June at Basque Luxury Studio in San Sebastián. This show will present the artist's distinctive take on nature — the fiction of a natural world rendered with hyperrealist precision on large-scale canvases. The exhibition will also include a projection of *Natura Fugit*, along with sketches and drawings used during the film's production. The exhibition will remain open until the summer of 2028. **BL**



MUSEO WÜRTH LA RIOJA

El arte como motor de una visión empresarial humanista. Art as the Driving Force of a Humanist Business Vision.

MUSEO WÜRTH LA RIOJA | Avda. Cameros ppls. 86-89, Agoncillo. | museowurth.es

Inaugurado en 2007, el Museo Würth La Rioja nació con el propósito de mostrar los fondos de la colección Würth, una de las más destacadas colecciones privadas de arte contemporáneo de Europa. Ubicado en el polígono industrial El Sequero, en Agoncillo, el museo comparte espacio con el almacén logístico y oficinas de Würth España, reflejando la convicción de su fundador, Reinhold Würth, de que la cultura forma parte esencial de la vida y del trabajo. Este singular emplazamiento subraya la idea de que la creatividad puede integrarse en todos los ámbitos de la actividad humana.

La pinacoteca se ha consolidado como un referente en la región, con un programa expositivo que presenta obras maestras de la colección junto a actividades educativas y culturales dirigidas a todo tipo de públicos. Su compromiso con la responsabilidad social se traduce en un proyecto inclusivo, plural y participativo, que promueve el arte como herramienta de conocimiento, reflexión y desarrollo personal.

La colección Würth, iniciada en los años 60, reúne más de 20.000 obras de artistas fundamentales de los siglos XX y XXI, entre ellos Picasso, Munch, Klimt, Chillida, Miró, Warhol o Bourgeois. A esta se suma la colección Würth España, que desde 2004 ha incorporado la obra de destacados creadores contemporáneos del panorama nacional, como Miquel Barceló, Jaume Plensa, Ana Soler, Naia del Castillo, Manolo Valdés, Esperanza d'Ors o Darío Urzay.

El museo cuenta además con un jardín escultórico de 8.600 m² diseñado por Dom Arquitectura, que prolonga el espacio expositivo al aire libre e integra obras de Richard Deacon, Miquel Navarro, Blanca Muñoz o Koldobika Jauregi entre elementos naturales y arquitectónicos.

Opened in 2007, Museo Würth La Rioja was founded with the purpose of showcasing the Würth Collection, one of the most distinguished private collections of contemporary art in Europe. Located in the El Sequero Industrial Park in Agoncillo, the museum shares space with Würth Spain's logistics warehouse and offices, reflecting the conviction of its founder, Reinhold Würth, that culture is an essential part of both life and work. This unique setting underscores the idea that creativity can be integrated into all areas of human activity.

The museum has become a regional leader, presenting masterpieces from the collection alongside a program of educational and cultural activities aimed at audiences of all ages. Its commitment to social responsibility is expressed through an inclusive, plural, and participatory project that promotes art as a tool for knowledge, reflection, and personal development.

The Würth Collection, begun in the 1960s, comprises over 20,000 works by key artists of the twentieth and twenty-first centuries, including Picasso, Munch, Klimt, Chillida, Miró, Warhol, and Bourgeois. In addition, the Würth Spain Collection, established in 2004, has incorporated works by prominent contemporary Spanish creators such as Miquel Barceló, Jaume Plensa, Ana Soler, Naia del Castillo, Manolo Valdés, Esperanza d'Ors, and Darío Urzay.

The museum also features an 8,600 m² sculpture garden designed by Dom Arquitectura, extending the exhibition space outdoors and integrating pieces by Richard Deacon, Miquel Navarro, Blanca Muñoz, and Koldobika Jauregi among natural and architectural elements.

Desde mediados de marzo, el centro acogerá una exposición en torno a la imagen de la mujer en las artes del último siglo: de musa silenciada y objeto de representación hasta artista reconocida y creadora activa del discurso artístico. La muestra reivindica el talento, la voz y la mirada de las mujeres que han transformado el panorama cultural, cuestionando estereotipos y abriendo nuevos caminos de expresión. **BL**

From mid-March, the museum will host an exhibition exploring the image of women in the arts over the past century: from silenced muses and objects of representation to recognized artists and active creators of artistic discourse. The exhibition celebrates the talent, voice, and vision of women who have transformed the cultural landscape, challenging stereotypes and opening up new paths of expression. **BL**





CORNÉ NUHAM

El escultor que forja huellas africanas en hierro vasco.
The Sculptor who Forges African Traces in Basque Iron.

CORNÉ NUHAM GALLERY | Tel.: +34 647 847 910 | mireia@cornenuham.com | cornenuham.com

Corné Nuham nació en East London, Sudáfrica, en 1972. Su infancia transcurrió en Johannesburgo, donde creció entre contrastes y aprendió a mirar al mundo con una curiosidad inquieta. A los 24 años decidió abandonar todo lo conocido y partir hacia Cambridge, donde se sumergió en la Europa de los europeos y la vivió con avidez, explorando oficios, paisajes y culturas con la intensidad de quien busca respuestas en cada experiencia. En 2007 el destino lo condujo a San Sebastián. Desconocía la lengua, sobrevivía en trabajos humildes, hasta que, en 2014,

Corné Nuham was born in East London (South Africa) in 1972. His childhood unfolded in Johannesburg, where he grew up amid contrasts and learned to observe the world with restless curiosity. At 24, he left everything he knew behind and set out for Cambridge, immersing himself in Europe with the hunger of one who seeks meaning in every experience. He explored trades, landscapes, and cultures with an intensity born of the desire to understand. In 2007, fate led him to San Sebastián. He arrived without knowing the language, surviving on

en el resplandor de una calderería, emergió con fuerza el escultor que llevaba tiempo gestándose en su interior. Porque, en realidad, el nacimiento del artista se remonta mucho más atrás, a los días de su niñez en Sudáfrica. Niño blanco en un mundo negro, Nuham fue acogido en el círculo cerrado de hogueras, cantos y relatos de las tribus zulú, suazi, ndebele y pedi. Aquellas llamas fueron su verdadera universidad: el humo y las danzas, las voces y los relatos ancestrales se grabaron en su piel como cicatrices luminosas. Escuchó la sabiduría de la vida en tswana y sotho, lenguas que se convirtieron en su latín y su griego. Lo que un europeo encuentra en textos de Platón, San Agustín, Kant, Heidegger y Wittgenstein, él lo descubrió entre máscaras, rituales, tambores y amuletos.

Europa no borró los paisajes y sonidos africanos. Permanecieron en él, vibrando como una memoria encendida. Nuham comprendió que era hijo del sueño de Nelson Mandela: la convivencia posible entre blancos y negros. Él mismo era ya esa fusión indisoluble, blanco y negro, negro y blanco, reflejada en cada una de sus obras.

Hoy, en su taller-galería de San Sebastián, el artista dialoga con el hierro como quien conversa con un viejo aliado. Sus manos, ásperas y fértiles, convierten la chispa en semilla y la herida en forma. Sus esculturas trascienden la mirada: respiran, desprenden ecos de la tierra, se mecen en silencio y transmiten al espectador la voz de lo ancestral.

Su obra trae consigo el pulso de África y lo ofrece al País Vasco como un aire fresco y profundo. Allí donde el hierro arde, Nuham sonríe: porque sabe que el arte es raíz, misterio y destino. **BL**

humble jobs until, in 2014, amidst the glow of a metal workshop, the sculptor that had long been forming inside him finally emerged. In truth, the artist's birth reaches much further back — to his childhood days in South Africa. A white child in a black world, Nuham was welcomed into the closed circle of fires, chants, and stories of the Zulu, Swazi, Ndebele, and Pedi tribes. Those flames became his true university: smoke and dance, voices and ancestral tales burned

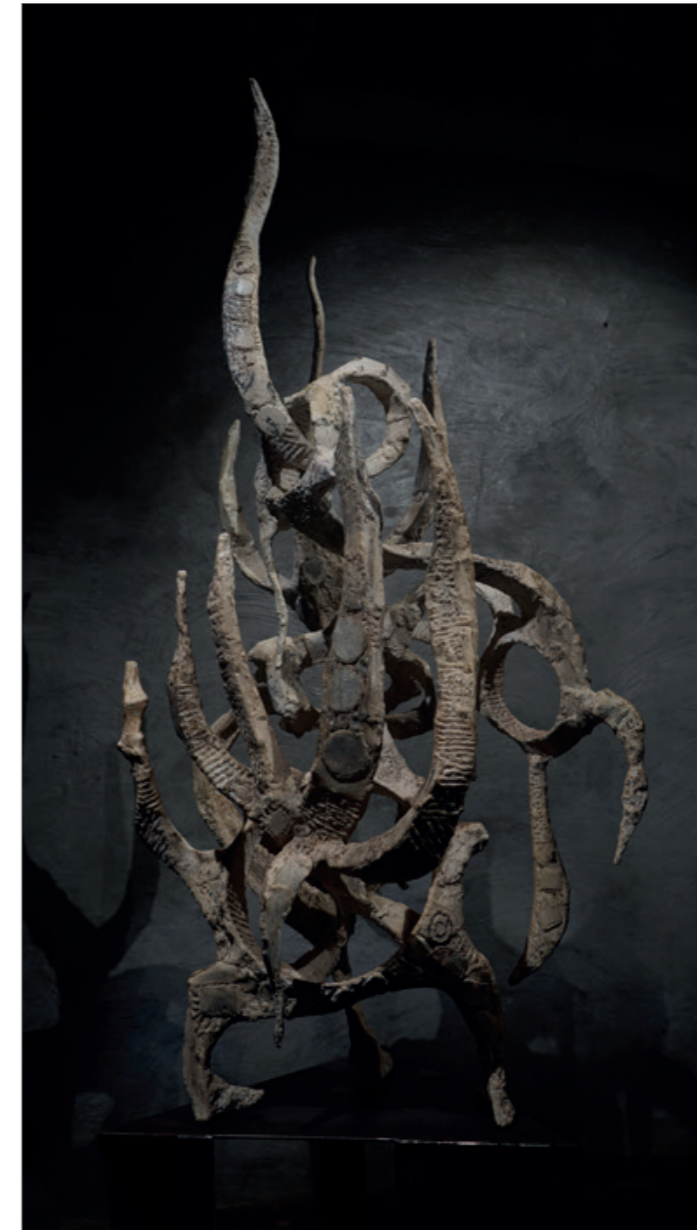
into his skin as glowing scars. He listened to the wisdom of life in Tswana and Sotho — languages that became his own Latin and Greek. What a European might find in the texts of Plato, Saint Augustine, Kant, Heidegger, and Wittgenstein, he discovered among masks, rituals, drums, and amulets.

Europe never erased the landscapes and sounds of Africa. They remained within him, pulsing as a living memory. Nuham understood that he was a child of Nelson Mandela's dream — of the possible coexistence between blacks and whites. He himself embodied that inseparable fusion — black and white, white and black— reflected in every one of his works.

Today, in his workshop and gallery in San Sebastián, the artist speaks to iron as one would to an old ally. His hands, rough yet fertile,

turn spark into seed and wound into form. His sculptures transcend the gaze: they breathe, echo the earth, sway in silence, and transmit to the viewer the voice of the ancestral.

His art carries with it the pulse of Africa, offering that pulse to the Basque Country as something both fresh and profound. Wherever the iron burns, Nuham smiles — because he knows that art is roots, mystery, and destiny. **BL**





SAN TELMO MUSEOA

Un siglo de arte vasco.
A Century of Basque Art.

SAN TELMO MUSEOA | Plaza Zuloaga 1, San Sebastián. | santelmomuseoa.eus

“Un siglo es un lapso de tiempo suficientemente amplio como para comprobar los cambios de ciclo y época. Hacia 1924, las noticias de las vanguardias artísticas europeas se extendieron por todos los rincones. Al mismo tiempo, comenzaban a labrarse las bases para una definición de un ‘arte vasco’. 100 años más tarde, este término no es sino una expresión provisional

“One hundred years, a century, is a long enough period of time to confirm changes in cycles and eras. Around 1924, news of the European artistic avant garde was spreading to all corners. At the same time, the foundations were being laid for a definition of ‘Basque art.’ One hundred years later, this term is no more than a provisional expression to reconnect the

que sirve para religar lo local con lo internacional, lo particular con lo universal. Esta exposición, a partir de los fondos de San Telmo Museoa, junto con piezas de otras instituciones (Diputación Foral de Gipuzkoa, Kutxa Fundazioa...) establece un recorrido no lineal desde el pasado hasta el presente del arte realizado en nuestro territorio más próximo: desde la ciudad de San Sebastián a Gipuzkoa, y de ahí al conjunto del País Vasco. Se pretende aquí dejar hablar a las obras, conectarse entre ellas en un tupido tapiz de vínculos y asociaciones”. Con estas palabras explicaba el crítico y editor Peio Aguirre la exposición ‘100 años. Lo moderno y/o lo contemporáneo’, que él mismo ha comisariado para San Telmo y que abarca el periodo comprendido desde los años 20 del siglo pasado hasta hoy, incluyendo la creación vasca más actual.

Además, comprometido con la labor iniciada hace más de 100 años, el museo continúa adquiriendo patrimonio y promoviendo la creación y la capacidad crítica mediante proyectos y actividades que integran nuevas miradas, conocimiento y reflexión sobre distintos aspectos del arte, de la sociedad vasca y de sus principales retos. **BL**

local with the international, the particular with the universal. This exhibition, based on the San Telmo Museoa collections alongside pieces from other institutions (Provincial Council of Gipuzkoa, Kutxa Fundazioa, etc.), establishes a non-linear trajectory from the past to the present of art made in our closest surrounding area: from the city of San Sebastián to Gipuzkoa, and from there to the Basque Country as a whole. The aim here is to speak about the works, to make connections between them in a dense tapestry of links and associations.” With these words, critic and editor Peio Aguirre describes the exhibition *100 Years. The Modern and/or the Contemporary*, which he curated for San Telmo. The show spans the period from the 1920s to the present day, including the most recent Basque artistic creation.

Faithful to the mission it began over a century ago, the museum continues to acquire heritage and to promote creativity and critical thought through projects and activities that bring together new perspectives, knowledge, and reflection on different aspects of art, Basque society, and its most pressing challenges. **BL**

Fotografías / Photographs: Iker Azurmendi.





IÑIGO MANTEROLA

Trazos que transforman el símbolo en arte.
Strokes that Turn Symbols into Art.

IÑIGO MANTEROLA | Calle San Bartolomé 7, San Sebastián. | Tèl.: +34 617 332 813 | inigomanterola.com

En su serie más reciente, 'Basque treasures', el artista Iñigo Manterola continúa explorando el movimiento desde una nueva perspectiva. Mediante brochazos enérgicos y aparentemente espontáneos, representa lugares, construcciones, objetos o mobiliario urbano que, con el paso del tiempo, se han convertido en símbolos del País Vasco. Destacan, por ejemplo, *la txapela* o varios iconos de la ciudad de San Sebastián, como la isla de Santa Clara, las farolas art déco diseñadas por Víctor Arana que iluminan el puente de Zurriola, o los obeliscos monumentales coronados por grupos escultóricos que custodian el puente de María Cristina.

Las obras de la serie 'Basque treasures' pueden verse en la galería que el artista tiene en el centro de San Sebastián, así como en su estudio de Zarautz. Este

In his most recent series, *Basque Treasures*, artist Iñigo Manterola continues to explore movement from a fresh perspective. Through energetic and seemingly spontaneous brushstrokes, he depicts places, buildings, objects, and urban fixtures that, over time, have become symbols of the Basque Country. Notable examples include the *txapela* (traditional Basque beret) and various icons of the city of San Sebastián, such as Santa Clara Island, the Art Deco streetlamps designed by Víctor Arana that illuminate the Zurriola Bridge, and the monumental obelisks crowned by sculptures which guard the María Cristina Bridge.

Works from the *Basque Treasures* series can be seen at the gallery the artist has in central San Sebastián, as well as in his studio in Zarautz. This latter space,

último espacio, distribuido en dos plantas, se compone de un atelier de pintura, un taller donde da forma a esculturas de pequeño y mediano formato, y una sala de exposiciones abierta al público —siempre con cita previa— donde se organizan numerosos eventos que maridan, entre otros, la gastronomía con el arte. Aquí, sus "tesoros vascos" conviven con sus impecables marinas, sus icónicas esculturas de acero corten y con pinturas de otras series que han articulado su universo creativo, girando siempre en torno a dos ejes conceptuales: el movimiento y el mar. **BL**

spread over two floors, includes a painting *atelier*, a workshop where he shapes small- and medium-scale sculptures, and an exhibition hall open to the public (by appointment) where numerous events are held, many of which combine gastronomy and art — among other combinations. Here, his *Basque Treasures* coexist with his impeccable sea-themed work, his iconic weathering steel sculptures, and paintings from other series that have shaped his creative universe — always revolving around two central themes: movement and the sea. **BL**

▼ Fotografía / Photograph: Hedo Photo.



TALLERES DE ARTISTAS ARTISTS' WORKSHOPS

Recorrer Gipuzkoa desde la intimidad del proceso creativo.
Discovering Gipuzkoa Through the Intimacy of the Creative Process.

TALLERES DE ARTISTAS / ARTISTS' WORKSHOPS | gipuzkoasansebastian.eus

Más allá de disfrutar de la cultura en museos, galerías o en el paisaje urbano, Gipuzkoa ofrece la posibilidad de adentrarse en numerosos talleres de artistas abiertos al público. Estos lugares permiten conocer de cerca el proceso creativo y los métodos de trabajo empleados durante la concepción de las obras. Chillida Lantoki, en Legazpi, es uno de los más destacados: una antigua papelera reconvertida en museo que revela la relación del escultor Eduardo Chillida con el ámbito industrial, especialmente con la forja de la fábrica de Patricio Echeverría y con Sidenor, donde se gestaron algunos de sus trabajos más emblemáticos.

Beyond experiencing culture in museums, galleries, and the urban landscape, Gipuzkoa invites visitors to step inside the numerous artists' workshops that open their doors to the public. These spaces offer the opportunity to witness the creative process up close and explore the working methods used to shape each piece of art. Among the most remarkable of these spaces is Chillida Lantoki in Legazpi — an old paper mill turned into a museum that reveals sculptor Eduardo Chillida's profound connection with the industrial world, particularly with the Patricio Echeverría forge and the Sidenor steelworks, where some of his most emblematic pieces took form.



En Usurbil se encuentra Zumeta Arte Estudioa, una construcción singular de dos plantas, rodeada de naturaleza, dedicada a difundir el legado de José Luis Zumeta. El recorrido se articula en tres áreas: el atelier de pintura, el taller de serigrafía en el que creó su obra gráfica y una sala expositiva donde se muestran sus óleos y témperas.

In Usurbil, Zumeta Arte Estudioa can be found — a unique two-story building surrounded by nature, dedicated to preserving and sharing the legacy of artist Jose Luis Zumeta. The visit unfolds through three areas: the painting *atelier*, the silkscreen studio where he produced his graphic works, and an exhibition hall showcasing his oil and tempera paintings.

Ur Mara, en Alkiza, es un espacio natural consagrado a la difusión cultural, creado por el escultor Koldobika Jauregi y su compañera Elena Cajaraville. Además de su exposición permanente, compuesta de piezas legadas por el polifacético artista, cada año desarrollan un amplio programa en el que el arte, la filosofía y la naturaleza dialogan, generando redes y comunidades comprometidas.

Ur Mara, in Alkiza, is a natural haven dedicated to cultural dissemination and founded by sculptor Koldobika Jauregi and his partner Elena Cajaraville. In addition to its permanent exhibition (featuring pieces bequeathed by the multifaceted artist), each year it hosts an extensive program in which art, philosophy, and nature converse, creating vibrant networks and communities of shared inspiration.

En San Sebastián se ubica Balliache Espacio Arte, el estudio del artista vascovenezolano Miguel Balliache, dedicado a impulsar la creación mediante talleres y clases en un entorno inspirador para la pintura, la cerámica y las artes plásticas.

In San Sebastián, Balliache Espacio Arte is home to the studio of Basque/Venezuelan artist Miguel Balliache, a creative hub designed to nurture artistic exploration through workshops and classes in painting, ceramics, and the visual arts.

Por su parte, Iñigo Manterola también abre su espacio de Zarautz al público, con visitas concertadas. Se trata de un imponente estudio de dos plantas que integra su atelier de pintura, el taller de escultura y un área expositiva donde los coleccionistas pueden descubrir sus últimas obras. Acercarse en persona a un creador como Manterola en el lugar donde materializa sus piezas es un privilegio, y resulta especialmente valioso que artistas de su talla compartan con tanta generosidad su universo más íntimo. **BL**

Meanwhile, in Zarautz, Iñigo Manterola also opens the doors of his studio to visitors by appointment. The impressive two-story space brings together his painting *atelier*, sculpture workshop, and exhibition area where collectors can discover his latest creations. To meet a creator like Manterola in the very place where his ideas take shape is a true privilege — and a reminder of how exceptional it is when artists of such caliber share, with great generosity, the most intimate side of their world. **BL**



GOURMET





REMÍREZ DE GANUZA

El vino que eleva la experiencia gastronómica de Akelaré,
Arzak y Martín Berasategui.

The Wine that Elevates the Gastronomic Experience at Akelaré,
Arzak, and Martín Berasategui.

REMÍREZ DE GANUZA | Calle Constitución 1, Samaniego. | Tél.: +34 945 609 022 | remirezdeganuzas.com

En la alta gastronomía, el vino no acompaña; eleva. Y en esa experiencia, quienes lo presentan al comensal son tan decisivos como quienes lo elaboran. Hemos visitado tres de los restaurantes más prestigiosos del País Vasco —Akelaré, Arzak y Martín Berasategui, todos ellos galardonados con tres estrellas Michelin— para hablar sobre una de las bodegas de Rioja Alavesa que más reconocimiento está teniendo en el mundo: Remírez de Ganuza. Fundada en 1989 en Samaniego, esta bodega es pionera en la elaboración de vinos contemporáneos

In haute cuisine, wine does not merely accompany a meal; it elevates it. And in that experience, those who present it to the diner are as decisive as those who craft it. We visited three of the Basque Country's most prestigious restaurants —Akelaré, Arzak, and Martín Berasategui, all honored with three Michelin Stars— to speak about one of the Rioja Alavesa wineries gaining the most international recognition today: Remírez de Ganuza. Founded in 1989 in Samaniego, the winery is a pioneer in producing contemporary wines of the Rioja

de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Con 80 hectáreas de viñedo propio repartidas en pequeñas parcelas, se distingue por su enfoque riguroso en la selección de la uva, la meticulosa vinificación y las largas crianzas en barrica. Innovadora en sus procesos, combina precisión y respeto por la materia prima, dando valor al tiempo, necesario para que sus vinos estén listos. Remírez de Ganuza encarna el presente de Rioja Alavesa, un puente entre la tradición y el futuro de la creación de vinos en la zona.

Ciro Carro y Carlos Muro, sumilleres de Akelaré —el restaurante capitaneado por Pedro Subijana—, han construido una de las cartas más respetadas del país. Su criterio para seleccionar una bodega es claro: sintonía con la filosofía del restaurante y sensibilidad hacia el cliente. No es casual que la casa cuente con 850 referencias y alrededor de 11.000 botellas. Cada etiqueta ha sido elegida con intención y con la voluntad de ofrecer una vivencia completa y personalizable. Su relación con Remírez de Ganuza es fruto de dos décadas de admiración y trabajo conjunto. “Abrir una botella de Remírez de Ganuza es sinónimo de garantía absoluta de calidad”, explican. Su complicidad con esta bodega se refleja también en el maridaje. Carlos Muro se inclina por el Gran Reserva 2012, que imagina junto a platos otoñales como el pato o el corzo, acompañados de castañas, donde la profundidad del vino realza la nobleza de la caza. Ciro Carro, por su parte, reivindica la versatilidad del Blanco Reserva, “capaz de brillar tanto como aperitivo como a lo largo de un menú gastronómico”.

Qualified Designation of Origin. With 80 hectares of its own vineyards divided into small plots, it stands out for its rigorous grape selection, meticulous elaboration, and long barrel aging. Innovative in its processes, Remírez de Ganuza combines precision with deep respect for the raw material, honoring the role of time, allowing each wine to evolve until it reaches its ideal expression. Remírez de Ganuza embodies the present of the Rioja Alavesa region; it is a bridge between tradition and the future of winemaking in the region.

Ciro Carro and Carlos Muro, sommeliers at Akelaré —the restaurant led by Pedro Subijana— have built one of the most respected wine lists in the country. Their criteria for selecting a winery are clear: alignment with the restaurant's philosophy and sensitivity toward the customer. It is no coincidence that the establishment features 850 labels and around 11,000 bottles. Every listing is chosen with intention, with the aim of offering a complete and customizable experience. Their relationship with Remírez de Ganuza is the result of two decades of admiration and collaboration. “Opening a bottle of Remírez de Ganuza is synonymous with an absolute guarantee of quality,” they explain. Their connection with the winery is also reflected in their pairing choices. Carlos Muro gravitates toward the Gran Reserva 2012, which he imagines alongside fall dishes such as duck or roe deer with chestnuts, where the wine's depth enhances the nobility of the game. Ciro Carro, meanwhile, highlights the versatility of the White Reserva, “capable of shining both as an aperitif and throughout an entire gastronomic menu.”





Mariano Rodríguez, sumiller de Arzak —el restaurante dirigido por Elena Arzak—, quien gestiona una cava de 4.900 referencias y alrededor de 80.000 botellas —un 60 % nacionales, un 30 % francesas y el resto internacionales—, describe así su vinculación con Remírez de Ganuza: “Descubrí la bodega hace 40 años, cuando Fernando Remírez de Ganuza comenzó el proyecto. Me sorprendió que fuera una bodega pequeña, casi estilo *château*. Fue la primera vez que vi una mesa de selección de uva. Me asombró, pero entendí inmediatamente la importancia de seleccionar solo las mejores uvas, limpias. Y el sistema de separar hombros de puntas me pareció —y sigue siendo— algo único. Entre sus referencias, a un principiante le recomendaría el Erre Punto —fresco y de maceración carbónica— o un Fincas —equilibrado, sabroso, largo y muy bien ensamblado—. A alguien iniciado, un María Remírez de Ganuza; es un vino increíble que, en cata a ciegas, se puede comparar con un gran Burdeos”.

Finalizamos la visita en el restaurante Martín Berasategui —que maneja cerca de 3.000 referencias—, para conversar con su sumiller, José Manuel Borrella, quien nos revela que conoció Remírez de Ganuza hace 16 años, en el restaurante: “En aquel entonces ya contábamos con una vertical de sus vinos, lo que me permitió apreciar desde el principio la coherencia y la evolución que hay detrás de su trabajo. Lo que más me gusta de la bodega es esa obsesión sana por el detalle, el respeto absoluto por la materia prima y la forma en la que consiguen expresar la esencia de Rioja Alavesa con una elegancia muy personal. Son vinos precisos, con una identidad inconfundible”. Preguntado por cuál sería su maridaje ideal, Borrella nos responde: “En casa me quedaría con un Remírez de Ganuza Blanco acompañado de una merluza a la brasa con hinojo y

Mariano Rodríguez, sommelier at Arzak —the restaurant headed up by Elena Arzak— manages a wine cellar with 4,900 labels and around 80,000 bottles (60% Spanish, 30% French, and the rest international). He describes his connection to Remírez de Ganuza as follows: “I discovered the winery 40 years ago, when Fernando Remírez de Ganuza began the project. I was surprised to see such a small winery, almost *château* style. It was the first time I saw a grape sorting table. It amazed me, but I immediately understood the importance of selecting only the best, cleanest grapes. And the system of separating shoulders from tips struck me —both then and now— as truly unique. Among their wines, I would recommend Erre Punto to a beginner (a fresh wine, with carbonic maceration) or a Fincas (a wine which is balanced, full of flavor, persistent on the palate, and exquisitely composed). For someone more knowledgeable, a María Remírez de Ganuza; it’s an incredible wine that, in a blind tasting, could be compared to a great Bordeaux.”

We concluded our visit at the Martín Berasategui restaurant —which handles around 3,000 labels— to speak with its sommelier, José Manuel Borrella, who revealed that he first encountered Remírez de Ganuza 16 years ago at the restaurant: “At the time, we already had a vertical of their wines, which allowed me to appreciate from the very beginning the coherence and evolution behind their work. What I like most about the winery is that healthy obsession with detail, the absolute respect for the raw material, and the way they manage to express the essence of Rioja Alavesa with a very personal elegance. Their wines are precise, with an unmistakable identity.” When asked about his ideal pairing, Borrella replies: “At home, I would choose a Remírez de Ganuza White with grilled hake, fennel,

cítricos: algo sencillo, pero con armonía y equilibrio. En el restaurante, me gusta el contraste elegante que se crea entre un reserva y una carne madurada o un guiso meloso. Son vinos que acompañan la gastronomía con respeto y profundidad. Y para un momento especial, brindaría con Trasnócho; es un vino con alma, con una profundidad que invita a detenerse y disfrutar. Representa el esfuerzo, la paciencia y la belleza del trabajo bien hecho. Es de esos vinos que te hacen reflexionar y vivir el instante con autenticidad”. **BL**

and citrus fruit — something simple, yet harmonious and balanced. At the restaurant, I like the elegant contrast created between a Reserva and an aged meat or a creamy stew. These wines accompany food with respect and depth. And for a special moment, I would toast with Trasnócho; it is a wine with soul, with a depth that invites one to pause and savor. It represents effort, patience, and the beauty of a job well done. It is one of those wines that make you reflect and experience the moment to its fullest, with genuine presence.” **BL**





HOTEL LURUNA

El renacer del palacio Larrinaga en el corazón de Mundaka.
The Rebirth of the Larrinaga Palace in the Heart of Mundaka.

HOTEL LURUNA PALACIO LARRINAGA | Goiko Kalea 39, Mundaka. | Tl.: +34 846 610 035 | luruna.com

En la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, donde el mar, la tradición y la belleza natural del País Vasco se entrelazan, se encuentra el hotel boutique Luruna. Situado en el encantador pueblo costero de Mundaka, este proyecto ha devuelto el esplendor a una joya arquitectónica del siglo XIX, ahora reimaginada como un refugio de serenidad, diseño y alta cocina.

In the Urdaibai Biosphere Reserve —where the sea, tradition, and natural beauty of the Basque Country intertwine— stands the Luruna Boutique Hotel. Located in the charming coastal village of Mundaka, this project has restored the splendor of a nineteenth-century architectural jewel, now reimagined as a haven of calm, design, and haute cuisine.

El edificio, construido por una familia naviera con raíces en Liverpool, se inspira en los *hôtels particuliers* del París del Segundo Imperio. Su imponente exterior, con cuerpos avanzados, mansardas, chimeneas esbeltas y delicados enrejados, evoca la elegancia francesa adaptada al paisaje atlántico.

El interior, intervenido con sensibilidad contemporánea, revela los materiales originales del edificio integrados en una atmósfera de líneas puras y luz natural. Un atrio central articula los espacios comunes —recepción, restaurante, bar y habitaciones— con equilibrio y amplitud. Obras de arte, piezas de mobiliario bien seleccionadas y un piano de cola acentúan el carácter del lugar, pensado para la contemplación y el bienestar.

Las habitaciones, todas distintas por la singularidad de la estructura, comparten una estética sobria y sofisticada. Con superficies generosas, camas de gran formato y baños elegantes, ofrecen una experiencia de descanso serena y sin artificios, reflejando una atención cuidadosa a los matices que hacen del confort un arte.

The building, constructed by a family that owned a shipping company with roots in Liverpool, was inspired by the *hôtels particuliers* of the Paris of the Second Empire. Its stately façade —marked by elegant bays, mansard roofs, slender chimneys, and delicate ironwork— evokes French elegance seamlessly adapted to the Atlantic landscape.

Inside, a sensitive contemporary renovation reveals the building's original materials, integrated within an atmosphere of clean lines and natural light. A central atrium organizes the common areas —reception, restaurant, bar, and guest rooms— with balance and openness. Pieces of art, carefully chosen furniture, and a grand piano accentuate the character of the place, designed for contemplation and wellbeing.

Each room, distinct in layout due to the building's unique structure, shares a sober yet sophisticated look and feel. Generous in size and featuring large beds and elegant bathrooms, they offer a serene, unpretentious experience that reflects meticulous attention to the nuances that make comfort a form of art.





Uno de los ejes esenciales de Luruna es su vertiente culinaria. El bar Mil888, bautizado en honor al año de construcción del edificio, ofrece un ambiente informal pero cuidado, ideal para encuentros relajados. Su oferta combina sencillez y calidad: cecina de Wagyu; anchoas del Cantábrico en mariposa con confit de pimientos rojos y pil-pil cítrico; zamburiñas gallegas; pulpo de Bermeo a la plancha; carrilleras ibéricas guisadas al tempranillo; merluza de pincho frita o chipirones de anzuelo a la plancha.

En la planta noble del edificio, el restaurante Luruna despliega su expresión más refinada. Su chef, Adrián Diba, acompañado por el mexicano Alan Leyva, propone menús que varían según temporada y producto: Mundaka —un menú de 38 € que se sirve de lunes a viernes y que cambia cada semana—, el menú de fin de semana, el degustación y el menú para grupos. En su carta podemos encontrar platos como: mollejas de cordero lechal crocantes y glaseadas con textura de manzana y jugo asado; rape negro a la brasa con jugo de chipirón y velo ibérico Carrasco; rodaballo salvaje a la brasa con mantequilla noisette y patatitas de azafrán; pichón de Bresse braseado con fuagrás y puré de cebolla ahumada; o el cabrito lechal del País Vasco a la brasa con berenjena ahumada sobre fondo de romero quemado. La selección vinícola está a la altura de la gastronomía, con champanes como Gardet 120 años, Grand Rosé Lallier o Delamotte

One of Luruna's defining pillars is its culinary identity. The *Mil888* Bar, which translates to "1888" in English, is named after the year the building was constructed and provides an informal yet refined atmosphere — ideal for relaxed gatherings. Its offerings combine simplicity and quality: Wagyu cured beef, Cantabrian anchovies in a butterfly cut with red pepper confit and citrus pil-pil sauce, Galician scallops, grilled Bermeo octopus, Iberian pork cheeks prepared in Tempranillo wine, fried hake, and grilled line-caught squid.

On the main floor of the building, the Luruna Restaurant offers its most refined expression. Chef Adrián Diba, together with Mexican Chef Alan Leyva, offers menus that evolve with the seasons and ingredients: Mundaka —a €38 weekday menu that changes each week— as well as a weekend menu, tasting menu, and group menu. The *à la carte* selection includes dishes such as: crispy and glazed sweetbreads of suckling lamb with apple textures and roasting *jus*, grilled black monkfish with squid *jus* and Carrasco Iberian veil, grilled wild turbot with *noisette* butter and saffron potatoes, braised Bresse pigeon with foie gras and smoked onion purée, and grilled Basque Country suckling kid with smoked eggplant and a burnt rosemary base. The restaurant's wine list lives up to the level of the chef's creations, with champagnes such as Gardet 120 years, Lallier Grand Rosé, and Delamotte Blanc de Blancs; cavas such as L'O de

Blanc de Blancs; cavas como L'O de L'Origan Brut Nature Edición 13; txakolis de Bizkaia, Getaria y Álava, con referencias tan interesantes como Itsasmendi Artizar-Borgoña 2019, Lurretik 2021 o Urtaran 2020 fermentado en barrica; blancos de toda España, de Francia y de Alemania, como el Remelluri 2021, el Godello 2020 de Joaquín Rebolledo, o el Maximin Riesling 2022; rosados ecológicos como el Pícaro del Águila 2021; tintos destacados como El Huerto del Fraile 2017, Gran Reserva 904 del 2015, o Emilio Moro 2020; para finalizar con vinos dulces como Vi de Glass Gewürztraminer.

Más allá de su propuesta enogastronómica y de su arquitectura singular, Luruna ofrece una vivencia profunda y tranquila. Su ubicación privilegiada entre mar y monte, el diálogo constante entre pasado y presente, y el cuidado con que se ha concebido cada rincón convierten este lugar en algo más que un hotel.

Aquí, la hospitalidad se expresa sin estridencias, a través de gestos medidos, silencios cómodos y espacios que invitan a detenerse. Luruna no es simplemente un alojamiento, ni únicamente un restaurante: es la encarnación de una forma de entender el lujo con raíz y sentido. Un enclave donde la historia se transforma en presente, donde cada estancia se convierte en un recuerdo y donde la belleza se revela, sin esfuerzo, en lo esencial. **BL**

L'Origin Brut Nature Edición 13; *txakolis* from Biscay, Getaria, and Álava with labels as interesting as Itsasmendi Artizar-Borgoña 2019, Lurretik 2021, and Urtaran 2020 fermented in the barrel; white wines from all of Spain, France, and Germany like Remelluri 2021, Joaquín Rebolledo Godello 2020, and Maximin Riesling 2022; organic rosés such as Pícaro del Águila 2021; outstanding reds like El Huerto del Fraile 2017, Gran Reserva 904 from 2015, and Emilio Moro 2020; only to finish with sweet wines like Vi by Glass Gewürztraminer.

Beyond its enogastronomic offering and distinctive architecture, Luruna delivers a deep and peaceful experience. Its privileged location between the sea and the mountains, a constant dialogue between the past and the present, and the care devoted to every detail make this place something more than a hotel.

Here, hospitality is expressed without ostentation, through measured gestures, comfortable silences, and spaces that invite pause. Luruna is not merely an accommodation option, nor is it simply a restaurant: it is the embodiment of a way of understanding luxury — one rooted in meaning and authenticity. An enclave where history becomes the present, where each stay becomes a memory, and where beauty reveals itself effortlessly in the essence of things. **BL**



GASTRONOMY OPEN ECOSYSTEM

El nuevo referente de la innovación gastronómica.
The New Pioneer in Culinary Innovation.

GOE - GASTRONOMY OPEN ECOSYSTEM | goe.culinary.com

En octubre de 2025, Basque Culinary Center, proyecto pionero a nivel internacional, inauguró en San Sebastián un nuevo centro concebido para la formación especializada, la investigación y la innovación: GOe – Gastronomy Open Ecosystem. Este *hub* tiene como propósito contribuir a un futuro delicioso a través de una alimentación sabrosa, saludable y sostenible, mediante el talento y el conocimiento, colaborando estrechamente con instituciones públicas y compañías privadas. Se trata de un ecosistema abierto para dar respuesta de manera creativa e innovadora a los desafíos de la alimentación actual.

In October 2025, the Basque Culinary Center —a pioneering international institution— unveiled in San Sebastián a new hub designed for specialized training, research, and innovation: GOe – Gastronomy Open Ecosystem. GOe’s mission is to contribute to a delicious future through food that is flavorful, healthy, and sustainable, driven by talent and knowledge in close collaboration with public institutions and private companies. It is an open ecosystem conceived to address today’s food challenges through creativity and innovation.

Este espacio multidisciplinar se erige como un punto de convergencia donde estudiantes, emprendedores, investigadores, empresas y la comunidad local colaboran para desarrollar proyectos en áreas clave como la salud, la sostenibilidad, la digitalización, la innovación sensorial y el desarrollo de nuevos productos y experiencias gastronómicas.

Con un enfoque de innovación abierta y ciencia ciudadana, GOe fomenta el trabajo conjunto y el intercambio de conocimiento, convirtiendo la gastronomía en un campo de exploración colectiva. La participación activa de la sociedad enriquece el proceso de análisis, acelerando el desarrollo de soluciones y permitiendo que los avances surjan no solo desde expertos, sino también desde la interacción directa con la sociedad.

El edificio del GOe, desarrollado por el prestigioso estudio de arquitectura danés BIG (Bjarke Ingels Group), apuesta por la sostenibilidad y por el diseño de nuevos lugares de encuentro y diálogo entre la ciudad y la gastronomía. Bautizado como ‘Olatuen Bidea - Camino de las Olas’, su nombre evoca la silueta ondulante del edificio. Su arquitectura, concebida con respeto al paisaje, establece un diálogo constante con la naturaleza. El proyecto paisajístico ha transformado GOe en un ecosistema natural integrado en la ciudad. Con 3.600 m² de zonas ajardinadas —1.329 m² en cubierta y 2.271 m² en la urbanización complementaria—, se ha generado un corredor ecológico que refuerza la conectividad verde del barrio de Gros.

El resultado es un edificio que no solo convive con su entorno, sino que lo amplifica. GOe actúa como un conector verde entre la ciudad y la naturaleza, integrando sostenibilidad, biodiversidad y bienestar en una infraestructura que trasciende la arquitectura para convertirse en motor de transformación urbana.

Con una superficie de 9.000 m², el complejo incluye ocho cocinas, 10 laboratorios, sala de análisis sensorial, dos áreas de *coworking*, auditorio con capacidad para más de 200 personas, espacios para empresas, aulas y cocinas polivalentes.

La propuesta gastronómica de GOe incluye un restaurante que se ha concebido como un laboratorio culinario abierto, en el que la creatividad, la sostenibilidad y la innovación se traducen en una experiencia única para los comensales. Una mesa central, en la que los comensales pueden compartir y dialogar, sirve como metáfora de la propuesta gastronómica, abierta, dinámica, creativa y con una nueva mirada al producto local. Este espacio es una extensión viva de la filosofía de GOe, integrando la investigación y la cultura gastronómica.

This multidisciplinary space serves as a meeting point where students, entrepreneurs, researchers, companies, and the local community collaborate to develop projects in key areas such as health, sustainability, digitalization, sensory innovation, and the creation of new gastronomic products and experiences.

With an approach rooted in open innovation and citizen science, GOe fosters collective work and the exchange of knowledge, transforming gastronomy into a field of shared exploration. Active participation from society enriches the analytical process, accelerating the development of solutions and allowing progress to emerge not only from experts but also from direct interaction with the community itself.

The GOe building, designed by the prestigious Danish architectural firm BIG (Bjarke Ingels Group), embraces sustainability and reimagines the dialogue between city life and gastronomy through architecture. It is known as *Olatuen Bidea - Camino de las Olas* (“The Path of the Waves”), taking its name from its undulating silhouette. Its design, conceived in harmony with the landscape, establishes a constant dialogue with nature. The surrounding landscaping project has turned GOe into a natural ecosystem seamlessly integrated into the city. With 3,600 m² of landscaped areas (broken down into 1,329 m² of rooftop greenery and 2,271 m² of surrounding urban landscaping), GOe has created an ecological corridor that enhances the Gros District’s connection with nature.

The result is a building that not only coexists with its environment but amplifies it. GOe acts as a green connector between city and nature, integrating sustainability, biodiversity, and wellbeing into an infrastructure that transcends architecture to become a true driver of urban transformation.

Covering 9,000 m², the complex includes eight kitchens, ten laboratories, a sensory analysis room, two coworking areas, an auditorium for over 200 people, business spaces, classrooms, and multipurpose culinary areas.

The culinary offering at GOe features a restaurant conceived as an open culinary laboratory where creativity, sustainability, and innovation give rise to a unique experience for diners. A communal table, where diners are invited to share and converse, serves as a metaphor for the culinary proposal — open, dynamic, creative, and rooted in a renewed appreciation for local ingredients. This restaurant is a living extension of GOe’s philosophy, integrating research and gastronomic culture into a sole experience.



GOe acoge encuentros dedicados a la innovación, el emprendimiento y la ciencia gastronómica, promoviendo el intercambio de conocimiento y el desarrollo de nuevas ideas. En GOe también tienen cabida el diseño de experiencias gastronómicas diseñadas *ad hoc* para empresas e instituciones, experiencias que, tomando como referencia la innovación gastronómica, generan momentos únicos para los asistentes.

Además del restaurante y la cafetería, GOe cuenta con espacios de encuentro abiertos al público, consolidando su carácter de ecosistema abierto. La ciudadanía puede participar, aprender y experimentar de primera mano las tendencias y proyectos que están redefiniendo la gastronomía a nivel global, en áreas como salud, sostenibilidad, tecnología, emprendimiento, cultura y restauración. Dentro de su propuesta de valor, GOe incluye también charlas y talleres culinarios para la ciudadanía, en los que se explora el universo gastronómico desde una perspectiva sabrosa, saludable y sostenible.

GOe nace con la ambición de posicionarse como un *hub* dinámico, colaborativo y abierto, capaz de conectar talento, conocimiento y ciudadanía, fortaleciendo así su papel como referente en el panorama gastronómico local e internacional en innovación e investigación gastronómica. **BL**

GOe also hosts events dedicated to innovation, entrepreneurship, and food science, fostering the exchange of ideas and the development of new concepts. The space additionally designs gastronomic experiences for companies and institutions — tailored events that, based on culinary innovation, bring about unforgettable moments for all those who attend.

Beyond the restaurant and café, GOe includes public gathering spaces, reinforcing its identity as an open ecosystem. Citizens are invited to participate, learn, and experience firsthand the trends and projects redefining gastronomy worldwide in areas such as health, sustainability, technology, entrepreneurship, culture, and hospitality. As part of its community outreach, GOe also offers talks and culinary workshops that explore the gastronomic universe from a flavorful, healthy, and sustainable perspective.

GOe was born with the ambition to become a dynamic, collaborative, and open hub capable of connecting talent, knowledge, and community — thus consolidating its role as a leader in gastronomic innovation and research both locally and internationally. **BL**





HOTEL MARÍA CRISTINA

Un festín con historia.
A Feast Steeped in History.

HOTEL MARÍA CRISTINA | Paseo República Argentina 4, San Sebastián. | Tèl.: +34 943 437 600 | hotel-mariacristina.com

En San Sebastián, capital culinaria del País Vasco, el hotel María Cristina —a Luxury Collection Hotel— despliega un universo gastronómico que combina legado, sofisticación y creatividad. Desde su inauguración en 1912, este icono de la Belle Époque ha acogido a viajeros de todo el mundo, seducidos por el encanto de sus salones y por una cocina que rinde homenaje a la herencia local.

In San Sebastián, the culinary capital of the Basque Country, the María Cristina Hotel —a Luxury Collection Hotel— unveils a gastronomic universe that blends heritage, sophistication, and creativity. Since its opening in 1912, this *Belle Époque* icon has welcomed travelers from around the world, captivated by the charm of its grand salons and a cuisine that pays homage to local culinary traditions.

La jornada comienza con un desayuno que es mucho más que una simple rutina. Quesos de la zona, salmón ahumado, ibéricos, repostería artesanal y platos calientes y a la carta se presentan con una delicadeza casi ceremonial. Sus huevos benedictinos y su tortilla cremosa de trufa o de changurro son algunos de sus platos estrella.

Por su parte, el *Sunday Brunch* del María Cristina es un festín pausado en el que la calidad y la abundancia de opciones se dan la mano. Creaciones frías y calientes, mariscos frescos, propuestas dulces elaboradas en el día y un impecable servicio de sala conforman una experiencia imprescindible. Un momento pensado para disfrutar sin prisas, en la terraza que mira al río Urumea o en el majestuoso salón interior, al ritmo suave de la música de arpa y violín en directo.

Al mediodía y por la noche, el restaurante The Gallery ofrece elaboraciones basadas en productos de temporada y guiños a la gastronomía del País Vasco, en un ambiente sereno y distinguido, con una preciosa terraza privada.

La propuesta se amplía en el bar Dry Martini by Javier de las Muelas, donde los cócteles clásicos y de autor se acompañan de exquisitos *pintxos* y ligeros *snacks*, tendiendo un puente entre la coctelería más cosmopolita y la identidad local.

Y para quienes desean aprender, la escuela culinaria Mimo Bite The Experience, anexa a las propias instalaciones del hotel, permite adentrarse con el delantal puesto en el recetario regional. Es allí donde la pasión por la cocina vasca se enseña, se comparte y se celebra, como en una auténtica sociedad gastronómica.

Además, este año el hotel escribirá un nuevo capítulo en su historia con la apertura de Amelia by Paulo Airaudo, restaurante distinguido con dos estrellas Michelin. Su propuesta culinaria gira en torno al concepto de “omakase italiano”, donde los comensales confían plenamente en el criterio del chef Paulo Airaudo y su equipo para vivir una experiencia gastronómica única. **BL**

The day begins with a breakfast experience far beyond the ordinary. Local cheeses, smoked salmon, Iberian cold cuts, artisanal pastries, and hot *à la carte* dishes are presented with near-ceremonial finesse. Signature items include eggs Benedict and creamy omelets infused with truffle or *txangurru* (spider crab).

The María Cristina’s Sunday Brunch offers a leisurely feast, combining abundance with impeccable quality. A variety of cold and hot creations, fresh seafood, daily-made sweets, and impeccable service make for an unforgettable experience. This is a moment designed to be savored slowly, whether on the terrace overlooking the Urumea River or in the majestic interior dining room, accompanied by the gentle strains of live harp and violin music.

At lunch and dinner, The Gallery restaurant presents dishes inspired by seasonal produce and Basque culinary tradition in a serene and refined atmosphere with a beautiful private terrace.

The experience extends to Dry Martini by Javier de las Muelas, where classic and signature cocktails are paired with exquisite *pintxos* and light snacks, bridging cosmopolitan mixology with local identity.

For those eager to learn, the Mimo Bite The Experience culinary school, located inside the hotel, offers the chance to step into Basque cooking with apron on, exploring regional recipes firsthand. Here, a passion for Basque cuisine is taught, shared, and celebrated — just like in a true gastronomic club.

In addition, this year the hotel will start to write a new chapter in its history with the arrival of Amelia by Paulo Airaudo, a restaurant honored with two Michelin Stars. Its culinary vision centers on the concept of “Italian omakase,” inviting diners to place their full trust in Chef Paulo Airaudo and his team as they craft a truly singular gastronomic experience. **BL**



LORE TTIPIA

Una estrella Michelin en el País Vasco francés. A Michelin-Starred Gem in the French Basque Country.

LORETTIPIA | Domaine de Chahatoa, Bidarray. | Tél.: +33 559 379 191 | ostape.com

En Bidarray, en el interior del País Vasco francés, se encuentra Auberge Ostape, un hotel 5***** arropado por colinas suaves y praderas que cambian de color con la luz del día. El dominio, de 45 hectáreas, está conformado por varios edificios tradicionales que invitan a recorrer el entorno sin prisa, a pie o en *buggy*, en un paisaje donde el silencio se impone con naturalidad.

Una de estas construcciones, del siglo XVII, acoge el restaurante Lore Ttipia, distinguido con una estrella Michelin. Allí, el chef John Argaud convierte el fuego en lenguaje: brasas, parrilla y humo se transforman en recursos expresivos de una cocina que enlaza el mar con la montaña, el Atlántico con los Pirineos.

De jueves a domingo, el restaurante propone menús degustación diseñados como un recorrido que va desde la frescura inmediata de la temporada hasta la complejidad del menú Signature, donde se concentran las creaciones más personales del chef. Su despensa está marcada por la geografía cercana: carnes de las Landas, pescados de la costa vasca, miel de los panales propios de Ostape y quesos de Bidarray hablan de un territorio que se reconoce en cada plato.

De lunes a miércoles, Lore Ttipia adopta un tono más informal y se convierte en un bistró contemporáneo dirigido por Albin De Larivière, con platos ligeros pero fieles al espíritu vasco.

El capítulo dulce, en manos del pastelero Damien Albert, introduce matices de frescura y precisión con postres concebidos como un contrapunto al carácter intenso de la cocina de fuego.

La bodega, visible desde el comedor, reúne más de 400 referencias seleccionadas con cuidado. Los vinos de Irouléguy y Rioja conviven con etiquetas bordelesas

In Bidarray, nestled in the heart of the French Basque Country, lies Auberge Ostape, a five-star hotel embraced by gentle hills and meadows that shift in color with the light of day. Spread across 45 hectares, the estate is composed of several traditional buildings that invite unhurried exploration —on foot or by golf cart— through a landscape where silence asserts itself with ease.

One of these buildings, dating from the seventeenth century, houses Lore Ttipia, a restaurant distinguished with a Michelin star. Here, Chef John Argaud turns fire into language: embers, the grill, and smoke become expressive tools in a cuisine that bridges sea and mountain, the Atlantic and the Pyrenees.

From Thursday to Sunday, the restaurant offers tasting menus conceived as a journey — from the immediacy of seasonal freshness to the complexity of the Signature Menu, which includes the chef's most personal creations. The establishment's pantry is marked by the surroundings: meats from the Landes, fish from the Basque coast, honey from the Ostape Estate's own hives, and cheeses from Bidarray all evoke a territory that is reflected in every dish.

From Monday to Wednesday, Lore Ttipia takes on a more informal tone, becoming a contemporary bistro led by Albin De Larivière, offering lighter plates that remain true to Basque spirit.

The sweet chapter, orchestrated by Pastry Chef Damien Albert, introduces notes of freshness and precision with desserts conceived as a contrast to the intense, fire-driven nature of the main kitchen.

The wine cellar, which is visible from the dining room, holds more than four hundred carefully selected labels. Wines from Irouléguy and La Rioja coexist with bottles

y borgeñas, escogidas para acompañar los menús con equilibrio y carácter.

Este festín fastuoso invita a una pausa serena, a dejar que el ritmo de la naturaleza sustituya al de la mesa y que el paisaje, en silencio, tome la palabra. En las suites de Ostape, en su piscina infinita, en el spa y en las cabinas de masaje, los huéspedes encuentran ese tiempo suspendido que completa la experiencia. **BL**

from Bordeaux and Burgundy, selected to complement the menus with balance and depth.

This sumptuous feast offers a serene pause — an invitation to let the rhythm of nature replace that of the table, and to allow the landscape to speak in silence. In the suites of Ostape, at the infinity pool, and in the spa and massage areas, guests will surely find that suspended sense of time that rounds off the experience. **BL**



NOBU SAN SEBASTIÁN

Un referente global en la capital culinaria vasca.
A Global Leader in the Basque Culinary Capital.

NOBU SAN SEBASTIÁN | Paseo de Miranchocha 32, San Sebastián. | Tl.: +34 843 998 888 | sansebastian.nobuhotels.com

El restaurante Nobu, situado en el hotel 5***** Nobu San Sebastián, ofrece una experiencia gastronómica que combina sutileza, precisión y un impecable sentido de la hospitalidad, enmarcada por las vistas calmas y luminosas de la bahía de La Concha. Cada detalle —desde la atmósfera contenida hasta la cadencia del servicio— está concebido para que la cocina ocupe el centro de la escena.

La propuesta lleva la firma inconfundible del chef Nobu Matsuhisa, figura esencial de la gastronomía contemporánea. Su estilo, forjado en el encuentro entre la tradición japonesa y las influencias peruanas, se distingue por la pureza de sabores y la elegancia visual. Nada es superfluo: cada elaboración responde a un equilibrio exacto, fruto de décadas de perfeccionamiento.

Located inside the five-star Nobu Hotel of San Sebastián, the Nobu restaurant offers a dining experience defined by subtlety, precision, and an impeccable sense of hospitality — all framed by the serene, luminous views of La Concha Bay. Every detail —from the understated atmosphere to the pace of the service— is designed so that the food takes center stage.

The menu bears the unmistakable signature of Chef Nobu Matsuhisa, a defining figure of contemporary gastronomy. His style, shaped by the meeting of Japanese tradition and Peruvian inspiration, is distinguished by purity of flavor and visual elegance. Nothing is superfluous: each dish reflects a perfect balance, the result of decades of refinement.



La carta presenta algunos de los iconos que han definido la identidad Nobu en el mundo: el bacalao negro al miso, el *hamachi* sashimi con jalapeño, la tempura de gambas, la ternera wagyu japonesa o los tiraditos, concebidos con la técnica de un artesano. Son platos que han trascendido modas y geografías, convertidos en un lenguaje propio que el comensal reconoce al instante.

El menú Omakase invita a recorrer ese universo desde una perspectiva más íntima, a través de una sucesión de especialidades de temporada. Armonía, rigor y un sentido del tiempo que permite que cada plato respire y se exprese con claridad.

Entre la comida y la cena, el protagonismo lo acapara la coctelería. Copa en mano, los atardeceres de San Sebastián en esta terraza son ya un *must*. Más aún si coincide con las Yuhi Hours, un ritual de los hoteles Nobu que invita a reunirse a huéspedes y locales compartiendo *snacks* y cócteles de autor con música en directo.

En una ciudad que ha hecho de la cocina su seña de identidad, Nobu San Sebastián se ha instalado con discreta autoridad, aportando una nueva paleta de sabores que conquista desde la delicadeza, la elegancia y la coherencia que solo alcanzan las grandes casas. **BL**

The menu includes some of the iconic creations that have shaped the Nobu identity around the world: black cod miso, *hamachi* sashimi with jalapeño, shrimp tempura, Japanese Wagyu beef, and Peruvian *tiradito* — all crafted with the precision of an artisan's hand. These dishes have moved beyond trends and borders, becoming a language of their own — instantly recognizable to diners.

The Omakase menu invites diners to explore this universe in a more intimate way, through a sequence of seasonal specialties. Harmony, intensity, and a thoughtful sense of timing that allows each dish to breathe and express itself fully.

In the hours between lunch and dinner, the spotlight shifts to the cocktail bar. With a drink in hand, watching the San Sebastián sunset from the terrace has become a *must*. Even more so during the Yuhi Hours, a Nobu ritual that brings together guests and locals alike to share signature cocktails, gourmet snacks, and live music.

In a city that has made cuisine its calling card, Nobu San Sebastián has established itself with quiet authority, bringing a new array of flavors that captivates through its delicacy, elegance, and coherence — qualities reserved for the truly great establishments of the world. **BL**



ENEKO BASQUE

El chef Eneko Atxa lleva su universo gastronómico a las alturas del hotel Radisson Collection Gran Vía Bilbao.

Chef Eneko Atxa Brings his Culinary Universe to the Heights of the Radisson Collection Gran Vía Bilbao.

ENEKO BASQUE | Calle Gran Vía 4, Bilbao. | Tèl.: +34 946 056 753 | enekobasque.com

En la azotea del hotel 5***** Radisson Collection Gran Vía Bilbao, en plena milla de oro, se encuentra Eneko Basque, el espacio gastronómico del chef vizcaíno Eneko Atxa, una de las figuras más destacadas de la alta cocina contemporánea. Su trayectoria es una historia cocinada a base de honestidad, creatividad y esfuerzo: fue uno de los chefs más jóvenes en alcanzar la tercera estrella Michelin por su restaurante Azurmendi, y desde entonces ha expandido su universo a Bilbao, Madrid,

On the rooftop of the five-star Radisson Collection Gran Vía Bilbao Hotel, in the heart of the city's Golden Mile, stands Eneko Basque — the culinary space of Biscayan Chef Eneko Atxa, one of the most influential figures in contemporary haute cuisine. His career is a story shaped by honesty, creativity, and dedication: he became one of the youngest chefs ever to earn three Michelin Stars with his restaurant Azurmendi, and since then he has expanded his universe to Bilbao, Madrid, Seville, Tokyo, and

Sevilla, Tokio y Karuizawa, consolidando una visión que trasciende fronteras.

En este espacio bilbaíno, Atxa construye un relato culinario profundamente ligado a la tradición vasca, al que imprime una perspectiva actual y depurada. Dos menús degustación y una carta selecta conforman una propuesta en la que conviven técnica precisa, sensibilidad territorial y un respeto absoluto por el producto. Entre sus especialidades figuran el talo crujiente de maíz con tomates aliñados y emulsión de albahaca, la yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo, la merluza en tempura con salsa verde de berberechos o el solomillo de vaca a la brasa con pesto de Idiazabal. Cada plato evidencia una búsqueda de armonía y profundidad gustativa.

El entorno refuerza el proyecto de Atxa. Junto al restaurante, una terraza al aire libre observa cómo las edificaciones señoriales de la Gran Vía se funden con las montañas que rodean Bilbao, dibujando un panorama urbano singular. Este *rooftop* se ha convertido en punto de encuentro de quienes aprecian los cócteles de autor y desean alargar la sobremesa disfrutando de un ambiente cosmopolita. Se completa así una experiencia coherente, vibrante y plenamente integrada en el pulso de la ciudad. **BL**

Karuizawa, consolidating a vision that transcends borders.

In this Bilbao setting, Atxa crafts a culinary narrative deeply rooted in Basque tradition, to which he brings a contemporary and refined perspective. Two tasting menus and a select *à la carte* offering make up a proposal in which precise technique, regional sensibility, and an unwavering respect for the ingredients coexist. Among his specialties are crispy corn *talo* with marinated tomatoes and a basil emulsion, farmhouse egg yolk over a wheat stew, *tempura* hake with a cockle-infused greensauce, and grilled beef tenderloin with Idiazabal pesto. Each dish reveals a search for harmony and depth of flavor.

The setting further amplifies Atxa's project. Adjacent to the restaurant, an open-air terrace overlooks the stately buildings of Gran Vía as they blend into the mountains surrounding Bilbao, drawing a singular urban panorama. This rooftop establishment has become a gathering place for those who appreciate signature cocktails and wish to extend the conversation after dining in a cosmopolitan atmosphere. The result is a coherent, vibrant experience, fully attuned to the pulse of the city. **BL**





EL PUNTIDO

Tradición de viñedo, alma de alta cocina.
Vineyard Tradition, the Soul of Haute Cuisine.

EL PUNTIDO | Navaridas Errepidea s/n, Párganos. | restauranteelpuntido.com

En el corazón de Párganos, bajo la imponente silueta de la Sierra de Cantabria, se encuentra El Puntido, el restaurante perteneciente al grupo familiar Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria, que redefine la experiencia gastronómica en Rioja Alavesa.

Concebido como un lugar donde vino, paisaje y cocina dialogan en armonía, El Puntido trasciende la idea de restaurante para convertirse en una vivencia que apela a todos los sentidos. Su arquitectura contemporánea, integrada en el entorno, combina líneas puras y materiales nobles con la sobriedad y calidez propias de la herencia vitivinícola.

In the heart of Párganos, beneath the imposing silhouette of the Sierra de Cantabria Mountain Range, stands El Puntido — the restaurant owned by the family group Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria, which is redefining the gastronomic experience in the Rioja Alavesa region.

Conceived as a place where wine, landscape, and cuisine converse in harmony, El Puntido transcends the notion of a restaurant to become an experience that appeals to all the senses. Its contemporary architecture, seamlessly integrated into the surroundings, combines clean lines and fine materials with the sobriety and warmth inherent to its winemaking heritage.



La propuesta gastronómica, a cargo del chef Cristian Solana y elaborada con la misma precisión con la que se cuida el viñedo, rinde homenaje al territorio. Productos locales, recetas tradicionales reinterpretadas y técnica depurada dan forma a una cocina sincera, equilibrada y llena de matices. Cada plato se concibe como un diálogo con el vino: una selección que abarca tanto las etiquetas más emblemáticas de Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria como referencias de grandes casas nacionales e internacionales.

El servicio, atento y discreto, refuerza la esencia del legado de la familia: una excelencia entendida no como ostentación, sino como la capacidad de mimar cada detalle. Todo en El Puntido responde a una idea compartida de hospitalidad, autenticidad y respeto por el oficio.

Pensado para quienes valoran la exclusividad y la discreción, El Puntido cuenta con un helipuerto privado, que ofrece acceso directo y vistas privilegiadas al paisaje que inspira su cocina y su espíritu, reafirmando su vocación como destino de enoturismo exclusivo en Rioja Alavesa.

Además, la reciente mención de El Puntido en la guía Michelin 2025 reconoce la coherencia de un proyecto que, día tras día, trabaja con un mismo propósito: ofrecer una cocina de raíz y precisión, basada en la selección del mejor producto, en el cuidado de cada gesto y en la creación de una experiencia que funde gastronomía, paisaje y emoción. **BL**

The gastronomic offering —the brainchild of Chef Cristian Solana and crafted with the same precision with which the vineyard is tended to— pays tribute to the territory. Local ingredients, traditional recipes with a modern spin, and refined technique shape a cuisine that is sincere, balanced, and rich in nuance. Every dish is conceived as a dialogue with wine: a selection that spans both the most iconic labels of Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria as well as names from major national and international firms.

The service —attentive yet discreet— reinforces the essence of the family's legacy: an excellence understood not as ostentation, but as the ability to cherish every detail. Everything at El Puntido reflects a shared philosophy of hospitality, authenticity, and respect for the craft.

Designed for those who value exclusivity and discretion, El Puntido features a private helipad, offering direct access and privileged views over the landscape from which the establishment gleans inspiration for its cuisine and spirit — thus affirming its vocation as an exclusive wine-tourism destination in the Rioja Alavesa region.

Moreover, El Puntido's recent mention in the 2025 Michelin Guide acknowledges the coherence of a project that, day after day, works with a singular purpose: to offer cuisine rooted in tradition and precision, based on selecting the finest ingredients, honoring every gesture, and creating an experience that fuses gastronomy, the landscape, and emotion. **BL**



BISTRÓ DEL LONDRES

La elegancia de un clásico reinventado.
The Elegance of a Reinvented Classic.

HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA | Calle Zubieta 2, San Sebastián. | Tèl.: +34 943 440 770 | hlondres.com

En San Sebastián hay lugares que trascienden el tiempo, y pocos lo hacen con tanta naturalidad como el Hotel de Londres y de Inglaterra. Asomado a la bahía de La Concha desde mediados del siglo XIX, el alojamiento ha sido escenario de grandes historias y testigo de huéspedes ilustres: la reina Isabel II de España, el rey Carlos I de Portugal, el cineasta Orson Welles, el pintor Toulouse-Lautrec, la enigmática Mata Hari, el filósofo David Strauss o la actriz Sarah Bernhardt. Cada uno de ellos dejó su huella en un edificio que se ha convertido en parte inseparable de la memoria donostiarra.

In San Sebastián, there are places that transcend time — and few do so with as much natural grace as the Hotel de Londres y de Inglaterra. Overlooking La Concha Bay since the mid-nineteenth century, this historic hotel has been the stage for grand stories and the refuge of illustrious guests: Queen Isabella II of Spain, King Carlos I of Portugal, filmmaker Orson Welles, painter Toulouse-Lautrec, the enigmatic Mata Hari, philosopher David Strauss, and actress Sarah Bernhardt. Each left an indelible mark on a building that has become an inseparable part of San Sebastián's collective memory.

Hoy, ese legado se prolonga en su nuevo espacio gastronómico, el Bistró del Londres, distribuido en un restaurante, un *lounge bar* y una terraza, concebido como un lugar donde la elegancia clásica convive con la sensibilidad contemporánea. El interiorista Rafael Sitges ha reinterpretado el espíritu de la Belle Époque con un lenguaje actual y sobrio. La luz cálida, los techos altos, las texturas de los tejidos del mobiliario y los detalles vegetales construyen una atmósfera íntima y serena, evocadora de los grandes hoteles europeos de costa, pero pensada para el viajero de hoy.

En este marco, la cocina del chef Jon Mikel Íbero celebra la riqueza del mar y de la tierra, apostando por la gastronomía vasca tradicional con un toque afrancesado. El desayuno se convierte en un recorrido por los mercados locales, con estaciones que invitan a descubrir los sabores de temporada y un *showcooking* vibrante que aporta frescura. Con el paso de las horas, la carta adopta la forma de un bistró refinado, donde la frescura marina se alía con la delicadeza parisina, con platos como el rodaballo al horno o el solomillo de vaca chateaubriand con salsa bordelesa, que elevan la autenticidad a sofisticación.

La experiencia alcanza su culmen en el *lounge bar*, inspirado en coctelerías legendarias como el American Bar del hotel The Savoy o el Connaught. Su carta, precisa y depurada, conjuga sencillez y distinción en cada cóctel, consolidando este espacio como punto de encuentro cosmopolita y elegante.

Más que restaurante o bar, este enclave es la prolongación natural del espíritu del Hotel de Londres y de Inglaterra: un refugio donde la hospitalidad se convierte en arte y donde cada instante vivido se inscribe, con sutileza, en la historia de un edificio legendario. **BL**

Today, that legacy continues through its new gastronomic space, Bistró del Londres — encompassing a restaurant, a lounge bar, and a terrace, and conceived as a place where classic elegance meets contemporary sensibility. Interior designer Rafael Sitges has reinterpreted the spirit of the Belle Époque with a modern, refined language. Warm lighting, high ceilings, rich fabric textures for furnishings, and subtle plant details create an intimate and serene atmosphere, evocative of Europe's great seaside hotels yet designed for today's traveler.

Within this setting, Chef Jon Mikel Íbero's culinary delights celebrate the bounty of both sea and land, embracing traditional Basque cuisine with a uniquely French touch. Breakfast unfolds as a journey through local markets, featuring stations that highlight seasonal flavors and a vibrant live cooking area that brings freshness to every dish. As the day progresses, the menu takes on the character of a refined bistro, where maritime flavor blends with Parisian delicacy: dishes such as oven-baked turbot and beef Chateaubriand with Bordelaise sauce elevate authenticity into sophistication.

The experience culminates at the lounge bar, inspired by legendary cocktail venues such as Hotel Savoy's American Bar and The Connaught Hotel's The Connaught Bar. The lounge bar's carefully selected cocktail list combines precision and distinction, making it a cosmopolitan and elegant meeting point.

More than a restaurant or bar, this establishment is the natural extension of the Hotel de Londres y de Inglaterra's spirit — a refuge where hospitality becomes an art form, and where every moment lived is subtly inscribed into the history of a legendary building. **BL**



NAFARROLA

El hotel boutique que rinde tributo a Urdaibai a través del vino y la gastronomía.

The Boutique Hotel that Pays Tribute to Urdaibai through Wine and Gastronomy.

NAFARROLA | Barrio Artike 45, Bermeo. | Tel.: +34 613 006 827 | hotelnafarrola.com

En la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, entre bosques frondosos que descienden hasta el mar, se alza Nafarrola Gastronomy & Wines, un exclusivo hotel boutique capitaneado por Josu Goikoetxea que se ha consolidado como uno de los destinos enogastronómicos más sugerentes del País Vasco. Con solo ocho habitaciones —espaciosas, íntimas y equipadas con chimenea de leña, bañera de hidromasaje y terraza privada—, este refugio en la villa marinera de Bermeo invita a una desconexión serena, donde el lujo se mide en silencio, paisaje y sabor.

La experiencia gira en torno al paladar, y su bodega es buena prueba de ello: un espacio subterráneo que reúne más de 200 vinos nacionales e internacionales —de Pingus y Alabaster Teso La Monja a Louis Jadot o Remírez de Ganuza—. El txakoli, sin embargo, acapara el protagonismo en una sección monográfica de 40 referencias dedicada a etiquetas de bodegas extintas, ediciones limitadas y joyas premiadas como Lexardi, Terlegiz o Hegan Egin.

Ese mismo vínculo con la tierra se saborea en Rola, el restaurante del hotel, dirigido por el chef Gaizka Goikoetxea, quien propone una cocina de raíz, depurada e íntima. Al mediodía, el restaurante ofrece un menú degustación de 14 pases reservado a cuatro mesas, donde cada elaboración revela un fragmento del paisaje de Urdaibai mediante ingredientes de proximidad.

Por la noche, el restaurante invita a descubrir una carta seductora de recetas tradicionales reconcebidas y platos de temporada: chipirones en su tinta rellenos de sus tentáculos y cebolla pochada; carrilleras de ternera con Parmentier de trufa en salsa de vino tinto; ciervo asado con sus jugos; o helados de pino, laurel y eucalipto.

In the heart of the Urdaibai Biosphere Reserve, nestled among lush forests that descend toward the sea, rises Nafarrola Gastronomy & Wines — an exclusive boutique hotel led by Josu Goikoetxea which has become one of the Basque Country's most captivating food and wine destinations. With only eight rooms — spacious, intimate, and equipped with a wood-burning fireplace, whirlpool bath, and private terrace— this haven in the coastal village of Bermeo offers a serene escape where luxury is measured in silence, scenery, and flavor.

The experience revolves around the taste buds, and the firm's underground wine cellar is testament to that: a sanctuary housing more than 200 national and international wines, from Pingus and Alabaster Teso La Monja to Louis Jadot and Remírez de Ganuza. Yet it is *txakoli*, the Basque Country's emblematic slightly sparkling white wine, that takes center stage in a dedicated section of 40 labels, featuring bottles from defunct wineries, limited editions, and award-winning gems such as Lexardi, Terlegiz, and Hegan Egin.

This same bond with the land is reflected in Rola, the hotel's restaurant, headed up by Chef Gaizka Goikoetxea, who offers a refined and intimate cuisine rooted in local tradition. At midday, the restaurant presents a fourteen-course tasting menu reserved for just four tables, where each creation reveals a fragment of Urdaibai's landscape through locally sourced ingredients.

In the evening, Rola unveils a seductive *à la carte* menu of reimagined traditional recipes and seasonal dishes: squid in its own ink stuffed with tentacles and gently sautéed onion; beef cheeks with truffled *parmentier* in red wine sauce; roasted venison with its juices; and pine, laurel, and eucalyptus ice creams.

Muchas de las actividades que organiza Nafarrola para sus huéspedes están también orientadas a celebrar la cultura gastronómica vasca: visitas a caseríos ecológicos, catas, *show cookings* o talleres de *pintxos*, entre otros. Todo está pensado para que el huésped no solo contemple el paisaje, sino que lo habite a través del sabor, la calma y la emoción de lo cercano. **BL**

Many of the experiences curated by Nafarrola for its guests also celebrate Basque culinary culture — including visits to organic farmhouses, tastings, live cooking events, and *pintxo* workshops, among others. Every detail is designed so that guests not only admire the landscape but inhabit it through flavor, tranquility, and the excitement of a local connection. **BL**





ESCUELAS DE COCINA COOKING SCHOOLS

La receta que mantiene viva la Nueva Cocina Vasca
medio siglo después.
The Recipe Keeping New Basque Cuisine Alive
Half a Century Later.

ESCUELAS DE COCINA / COOKING SCHOOLS | gipuzkoasansebastian.eus

La Nueva Cocina Vasca es una corriente culinaria nacida en 1976 en Gipuzkoa que, inspirada en los principios de la *Nouvelle Cuisine* francesa, transformó la tradición gastronómica del País Vasco a partir de tres ejes: la recuperación de recetas y platos olvidados; la reivindicación de la autenticidad de los ingredientes mediante la cocina de mercado y el uso de productos de temporada; y la ampliación del recetario tradicional gracias a la creatividad y la innovación. Impulsada por un grupo de jóvenes cocineros, esta revolución situó la gastronomía vasca en el mapa mundial, donde hoy sigue siendo una de las más valoradas.

Getting its start in 1976 in Gipuzkoa, the New Basque Cuisine movement —deeply inspired by the principles of French *Nouvelle Cuisine*— transformed the Basque Country’s gastronomic landscape through three key pillars: reviving forgotten recipes and dishes; championing the authenticity of ingredients through market cooking and seasonal raw materials; and expanding the traditional repertoire of recipes with creativity and innovation. Driven by a group of young chefs, this culinary revolution placed Basque gastronomy firmly on the world map, where it continues to be one of the most admired culinary forms today.

Aunque surgió en los fogones de los restaurantes, su consolidación ha estado estrechamente ligada a las escuelas de cocina, que desempeñan un papel fundamental en la formación de nuevas generaciones de chefs y de todo el personal vinculado a la restauración. El Basque Culinary Center, la universidad de ciencias gastronómicas del País Vasco, es la institución más emblemática. Abrió sus puertas en 2009 en San Sebastián —hoy acoge a estudiantes de más de 30 países—; en 2025 inauguró en la misma ciudad el GOe, Gastronomy Open Ecosystem, centrado en la formación avanzada y la innovación; y en 2026 sumará dos nuevos campus en Vitoria-Gasteiz y Laguardia, especializados en gastronomía líquida.

En Zarautz se encuentran las dos sedes de Aiala, la escuela de cocina de Karlos Arguiñano, fundada en 1996, que ofrece ciclos formativos de grado medio, posgrados y programas de verano dirigidos a entusiastas. Porque la transmisión del conocimiento no se limita al ámbito profesional: una de las grandes señas de identidad de la gastronomía vasca es que se come bien tanto en los restaurantes como en los hogares. En esta línea destacan iniciativas como Jo Topagunea, en Tolosa, que se ha convertido en un escaparate de productos locales y organiza talleres y visitas guiadas al mercado; o Mimo Bite The Experience, en San Sebastián, que propone tours de *pintxos*, actividades y cursos para aficionados. Estos centros mantienen viva la llama de la Nueva Cocina Vasca, 50 años después de su nacimiento. **BL**

Although New Basque Cuisine began in restaurant kitchens, its endurance has been closely tied to cooking schools, which play a vital role in training new generations of chefs and professionals across the hospitality sector. At the forefront of said training stands the Basque Culinary Center, the Basque Country’s prestigious university of gastronomic sciences. The center opened its doors in 2009 in San Sebastián and is now home to students from more than 30 countries. In 2025, it inaugurated GOe – Gastronomy Open Ecosystem, also in San Sebastián, a hub for advanced training and innovation. By 2026, two new campuses will join the network in Vitoria-Gasteiz and Laguardia, both dedicated to the study of liquid gastronomy.

In Zarautz, the Aiala Catering School, founded in 1996 by renowned Chef Karlos Arguiñano, operates two campuses offering mid-level vocational programs, postgraduate degrees, and summer courses for culinary enthusiasts. After all, in Basque culture, the transmission of knowledge goes far beyond the professional sphere: one of the region’s greatest hallmarks is that you eat well everywhere — from fine-dining establishments to family homes. In this spirit, initiatives such as Jo Topagunea in Tolosa (a showcase for local products that hosts workshops and guided market tours) and Mimo Bite The Experience in San Sebastián (which offers *pintxo* tours, practical activities, and courses for amateurs) play an essential role. Together, these institutions keep the flame of New Basque Cuisine burning bright — fifty years after the movement’s birth. **BL**

Fotografías / Photographs: Mimo Bite The Experience, Antton Miettinen, Iovo Petrov Gastroimagen.



ARBASO

El valor de apostar por lo genuino. The Value of Choosing the Genuine.

HOTEL ARBASO | Calle Hondarribia 24, San Sebastián. | Tl.: +34 843 931 400 | hotelarbaso.com

El hotel Arbaso de San Sebastián nació con una filosofía clara: ser un alojamiento donde vivir con los cinco sentidos la esencia del entorno y la cultura vasca. Esa autenticidad se percibe en la cuidada decoración de sus habitaciones y zonas comunes —diseñadas con materiales nobles trabajados de manera artesanal, y equipadas a su vez con tecnología de última generación—, en la implicación de su equipo a la hora de transmitir el valor de lo genuino y, sobre todo, en su apuesta por colaborar con proveedores locales.

Esa determinación por reflejar la identidad del País Vasco se manifiesta con especial fuerza en su oferta culinaria. Arbaso confió en el chef Iñigo Peña —que ya contaba con 18 años de andadura en solitario— para liderar su espacio gastronómico, bautizado Narru, conformado por un bar, un restaurante y una terraza resguardada por una elegante arcada decimonónica.

Su cocina rehúye los artificios. Cada plato se construye con precisión y contención, preservando la voz intacta del ingrediente y traduciéndola en elaboraciones de gran finura: ravioli de rabo, foie y setas de temporada; rodaballo de anzuelo a la parrilla; pluma de cerdo ibérico con castaña; o el tan demandado postre de chocolate con frutos secos y aceite de Casa Hierro. Todo ello maridado con una envidiable bodega con grandes referencias del Viejo y Nuevo Mundo: Vega Sicilia Único 2015, Olagar Gran Reserva 2017 de Remírez de Ganuza, A4 Chardonnay 2023 de Domaine Yui, o Domus Aurea 2014 de Clos Quebrada de Macul.

Iñigo Peña pertenece a esa generación de cocineros capaces de reinterpretar la tradición sin imposturas ni efectismos. Formado en la exigencia y atento a la temporalidad, ha trazado para el hotel un discurso culinario que combina lucidez técnica, respeto escrupuloso por el producto y una estética gustativa

The Arbaso Hotel in San Sebastián was born with a clear philosophy: to be a space where guests can experience the essence of the surroundings and Basque culture with all five senses. That authenticity can be felt in the hotel's carefully designed rooms and common areas (created with fine, handcrafted materials and equipped with state-of-the-art technology), in the team's commitment to upholding authenticity in every detail, and above all, in the firm's dedication to collaborating with local suppliers.

This determination to reflect the identity of the Basque Country is expressed most powerfully through the establishment's culinary offering. Arbaso put its faith in Chef Iñigo Peña —who already had eighteen years of experience on his own— to lead its gastronomic space known as Narru, made up of a bar, a restaurant, and a terrace sheltered by an elegant nineteenth-century arcade.

His cuisine shuns unnecessary artifice. Each dish is built with precision and restraint, preserving the ingredient's pure voice and translating it into refined creations: ox ravioli, foie, and seasonal mushrooms; grilled turbot; *pluma* (Iberian pork) and chesnut puré; and the much-loved chocolate dessert with nuts and Casa Hierro olive oil. All of that is paired with an enviable wine list featuring great labels from both the Old and New Worlds: Vega Sicilia Único 2015, Olagar Gran Reserva 2017 by Remírez de Ganuza, A4 Chardonnay 2023 by Domaine Yui, and Domus Aurea 2014 by Clos Quebrada de Macul.

Iñigo Peña belongs to that generation of chefs capable of reinterpreting tradition without pretension or excess. Trained with rigor and always attentive to seasonality, he has developed a culinary philosophy for the hotel that combines technical clarity, profound respect for the ingredients, and a refined

depurada, representando una forma de entender la gastronomía vasca desde la discreción y la claridad conceptual. Resulta inspirador que alojamientos como Arbaso apuesten con convicción por el talento y el valor local. **BL**

gustatory aesthetic — a way of understanding Basque gastronomy through discretion and conceptual purity. It is truly inspiring to see establishments like Arbaso commit wholeheartedly to local talent and value. **BL**



FIRMA BASQUE LUXURY FIRM: ADURIZ

Se ha reflexionado mucho sobre la idea del lujo. En un prólogo escrito hace más de 20 años defendía que una de las claves del término está en alcanzar aquello de lo que se carece. El lujo más grande no es necesariamente material: es la consecución de una necesidad básica convertida en deseo. La salud para un enfermo, la libertad para quien la ha perdido. Que se lo pregunten, si no, a quien ha sufrido la partida de un ser querido. Más allá de estas evidencias, con los años he llegado a la conclusión de que la cumbre de la excepcionalidad reside en las aspiraciones individuales.

Asistir al festival de Bayreuth o a una final de la Champions, ambos fuera del alcance de la mayoría, puede ser una satisfacción o una condena, según

los gustos de cada cual. Hoy los márgenes más tenués del lujo —entendido como experiencia y simplicidad— se disfrutan sin otorgarles la relevancia que merecen. Solo tomamos conciencia de su verdadero valor cuando los perdemos. Lo comprobé cuando, en un viaje, me asignaron seguridad: entendí entonces lo afortunados que somos de poder caminar de madrugada por nuestras calles. Aun así, existe una dimensión más elevada del lujo: la que se manifiesta en la expresión máxima de cualquier habilidad artística humana. Por eso un libro, una obra de arte, un reloj o una joya, una noche en un hotel extraordinario, descorchar un vino único o disfrutar de una comida memorable son capaces de conmover los cimientos de la memoria y dar forma a los grandes recuerdos. Algo que, por otro lado, puede encontrarse con naturalidad en el País Vasco. Esto lo entendió perfectamente Gastón Bachelard, quien sostuvo que la conquista de lo superfluo proporciona una excitación más grande que la conquista de lo necesario. Porque, como él mismo escribió, el hombre es creación del deseo, no de la necesidad. No hay mucho más que añadir.



Andoni Luis Aduriz

Chef Chef

Fotografía / Photo: Alex Iturralde.

Much has been said about the idea of luxury. More than twenty years ago, in a prologue I wrote, I argued that one of the keys to understanding the concept lies in attaining what we lack. The greatest luxury is not necessarily material in nature: it is the fulfillment of a basic need turned desire. Health for the ill. Freedom for those who have lost it. If you don't believe me, just ask anyone who has suffered from the loss of a loved one. Beyond these truths, I have come to believe over the years that the pinnacle of exceptionality lies in individual aspirations. Attending the Bayreuth Festival or a Champions League final —both experiences beyond the reach of most— may be either a delight or a punishment, depending on one's taste. Today, the subtler forms of luxury —understood as experience and simplicity— are often enjoyed without the appreciation they deserve. We only become aware of their true value once they are gone. I realized this when, during a trip, I was assigned security personnel: it was then that I understood how fortunate we are to walk our streets freely in the early hours of the morning. And yet, there exists an even higher dimension of luxury: the one revealed in the purest expression of human artistic ability. That is why a book, a work of art, a watch or piece of jewelry, a night in an extraordinary hotel, the uncorking of a unique wine, and a memorable meal all have the power to stir the depths of memory and shape our most lasting recollections. Those are all things, incidentally, that can be found quite naturally in the Basque Country. That was perfectly understood by Gaston Bachelard, who said that “the conquest of the superfluous gives us a greater spiritual excitement than the conquest of the necessary.” For, as he wrote, “man is a creation of desire, not a creation of need.” There isn't much more to add.



HERITAGE

EL ENCANTO
de lo que perdura

Viviendas de 1, 2 y 3 dormitorios
en el corazón de San Sebastián



NAIZ HOMES

PAÍS VASCO · MADRID · ANDALUCÍA



IRIARTE

La esencia del caserío vasco que brilla con un Sol Repsol.
The Essence of the Basque Farmhouse, Now Shining with a Repsol Sun.

IRIARTE | Jose Maria Goikoetxea 34, Berrobi. | T el.: +34 943 683 078 | iriartetatetxea.com

En la encantadora plaza de Berrobi, un pintoresco pueblo rodeado de montes, huertas y caseríos, situado a tan solo media hora de San Sebasti an, se alza con car acter propio un hist orico caserío convertido en restaurante: Iriarte. Su cocina, profundamente arraigada en el paisaje y en la temporalidad, ha logrado posicionarse como uno de los grandes referentes de la gastronomía vasca tradicional.

La carta de Iriarte respira naturaleza. Cada estación del año se refleja fielmente en sus platos, elaborados con productos locales de suprema calidad. Entre sus entrantes, destacan combinaciones que revelan técnica y sensibilidad: ensalada de changurro con vinagreta de cítricos, arroz caldoso con almejas finas de Carril, o verduras de temporada salteadas con yema y papada ibérica. En esa misma línea de calidad se sitúan sus pescados y carnes, como la merluza en salsa verde con su cococha, el rodaballo a la parrilla, el solomillo con guarnición de verduras o el pichón de Bresse en dos cocciones.

Pero si hay un plato que define el alma de Iriarte, ese es sin duda el cochinillo asado. Criado en el caserío familiar, ubicado a escasos metros del restaurante, el cerdo de raza híbrida Dalan es alimentado exclusivamente con leche materna, lo que garantiza una carne excepcionalmente tierna y una piel deliciosamente crujiente. Su meticulosa preparación —asado a baja temperatura con vapor durante dos horas y media— da como resultado un plato magistral; considerado el mejor cochinillo del País Vasco. Y no es para menos: cada bocado es una auténtica declaración de intenciones.

Al frente de este templo gastronómico se encuentra Félix Belaunzaran, quien lleva más de 25 años dirigiendo la cocina de Iriarte con honestidad, conocimiento y respeto por el producto. Su mano experta también se hace notar

In the charming square of Berrobi —a picturesque village surrounded by mountains, orchards, and farmhouses just half an hour from San Sebasti an— stands a historic farmhouse reborn as a restaurant with a character all its own: Iriarte. Its cuisine, deeply linked to the landscape and the passage of the seasons, has earned its place among the great leaders of traditional Basque gastronomy.

The menu at Iriarte is infused with nature. Each season of the year is faithfully reflected in dishes prepared with local ingredients of exceptional quality. Among the starters, combinations that reveal both technique and sensitivity stand out: *txangurru* (spider crab) salad with citrus vinaigrette, creamy rice with Carril clams, and seasonal vegetables sautéed with egg yolk and Iberian jowl. Equally remarkable are the fish and meat dishes, such as hake in green sauce with its *kokotxa* (stewed



en platos como el changurro gratinado a la donostiarra, el ravioli de setas y langostinos con salsa de Martini, o los callos y morros tradicionales; todo ello maridado con una cuidada selección de vinos y sidras locales.

La experiencia se corona con una carta de postres a la altura: tarta de queso recién horneada con helado de frambuesas, crema de limón con merengue y galleta crujiente, *coulant* de pistacho con helado de vainilla, o torrija caramelizada, entre otros.

La guía Repsol ha reconocido la trayectoria y excelencia de Iriarte concediéndole en 2025 un Sol Repsol, un galardón que premia no solo la calidad de su cocina, sino también su compromiso con el producto local y la fidelidad a las raíces. **BL**

cheek), grilled turbot, beef sirloin with a vegetable garnish, and twice cooked Bresse pigeon.

But if there is one dish that defines the soul of Iriarte, it is undoubtedly the roast suckling pig. Raised on the family farmhouse located just a few meters from the restaurant, the Dalland hybrid pig breed is fed exclusively on its mother's milk, ensuring exceptionally tender meat and deliciously crispy skin. Its meticulous preparation —slow-roasted with steam for two and a half hours— results in a masterful dish, regarded as the best roast suckling pig in the Basque Country. And rightly so: every bite is a true statement of intent.

At the helm of this gastronomic temple is Félix Belaunzaran, who has been leading Iriarte's kitchen for over 25 years with honesty, expertise, and profound respect for the ingredients. His expert touch is also evident in dishes such as the San Sebasti an style *txangurru* (spider crab) gratin, the mushroom and prawn ravioli with Martini sauce, and the traditional tripe and snout — all paired with a carefully curated selection of local wines and ciders.

The experience culminates with a dessert menu worthy of its reputation: freshly baked cheesecake with raspberry ice cream, lemon cream with merengue and crunchy cookie, pistachio *coulant* with vanilla ice cream, and caramelized French toast, among others.

In 2025, the Repsol Guide recognized Iriarte's excellence and history with a Repsol Sun, a distinction that honors not only the quality of the restaurant's cuisine but also its commitment to local ingredients and its unwavering faithfulness to its roots. **BL**

HARTEA

La piedra angular de la alta gastronomía. The Cornerstone of Haute Cuisine.

HARTEA | Tél.: +34 628 552 300 | info@harte.net | harte.net

Joseba Lekuona Yaben lleva más de tres décadas descifrando el lenguaje de la piedra. Cantero y artista, ha consagrado su trayectoria a transformar un material eterno en un vehículo de belleza y emoción. De esa búsqueda nace Harte, su firma de vajillas escultóricas que ha supuesto un punto de inflexión en la manera de concebir la alta restauración.

Trabajando con mármol, arenisca, caliza, piedra volcánica y basáltica, Lekuona crea piezas que armonizan líneas, proporciones, colores y texturas con una sensibilidad única. Su colección se organiza en tres familias: Design, compuesta por cilindros de pulido impecable; Organic, que juega con el contraste entre interior liso y exterior rugoso; y Sculpture, que explora siluetas antropomórficas llevando la materia hasta sus límites.

For more than three decades, Joseba Lekuona Yaben has been deciphering the language of stone. Stonemason and artist, he has dedicated his career to transforming this eternal material into a vessel of beauty and emotion. From this pursuit emerged Harte, his sculptural tableware firm that has redefined the way haute cuisine is experienced.

Working with marble, sandstone, limestone, volcanic, and basaltic stone, Lekuona crafts pieces that harmonize lines, proportions, colors, and textures with unparalleled sensitivity. His collection is organized into three families: *Design*, featuring impeccably polished cylinders; *Organic*, which contrasts smooth interiors with rugged exteriors; and *Sculpture*, exploring anthropomorphic silhouettes and pushing the material to its limits.



Cada vajilla nace de un bloque de piedra y se convierte en escenario de un juego gastronómico singular, donde el comensal desnuda la obra según su intención. Entre sus últimas creaciones destaca una pieza que procede de la base original de mármol de un fragmento de la barandilla de La Concha, emblema de San Sebastián desde 1916. A partir de esta piedra, el artista ha concebido una vajilla —compuesta por ocho platos, una base de gran capacidad y una tapa cóncava— bautizada con el nombre de la ciudad, que invita a interactuar con el material en un plano poético y lúdico, ofreciendo una vivencia emocional y gastronómica excepcional.

No es casual que estas vajillas, a las que Lekuona llama “euritmias”, hayan conquistado a chefs de renombre como Andoni Luis Aduriz o Hélène Darroze, quienes las han incorporado a sus restaurantes. También figuran en colecciones privadas de todo el mundo, apreciadas por quienes entienden la mesa como un espacio de encuentro entre arte y gastronomía.

Las obras de Harte se venden en exclusiva en dos direcciones de San Sebastián: la boutique Lukas del hotel María Cristina y Sorgin Gallery. Quienes deseen profundizar en el universo creativo de Lekuona, su atelier de Urnieta está abierto a visitas con cita previa. Allí, en un espacio donde conviven taller y sala de exposición, este poeta lítico desvela cómo la piedra puede hablar un lenguaje propio. **BL**

Each piece of tableware begins as a raw block of stone, turning into a stage for a unique gastronomic performance where diners “unveil” the work according to their own intent. Among his most recent creations is a piece derived from the original marble base of a fragment of La Concha’s railing, an iconic symbol of San Sebastián since 1916. From this stone, Lekuona has conceived a tableware ensemble —comprising eight plates, a large base, and a concave lid— named after the city itself. The design invites interaction with the material in a poetic, playful way, delivering an extraordinary emotional and culinary experience.

It is no coincidence that these pieces, which the artist calls *eurythmies*, have captivated renowned chefs such as Andoni Luis Aduriz and Hélène Darroze, who have incorporated them into their restaurants. They also feature in private collections around the world, cherished by those who view the dining table as a meeting place between art and gastronomy.

Harte’s creations are sold exclusively at two San Sebastián locations: the Lukas Boutique at the María Cristina Hotel and Sorgin Gallery. For those wishing to explore Lekuona’s creative universe further, his Urnieta *atelier* welcomes visitors by appointment. There, in a space that blends workshop and exhibition hall, this “lithic poet” reveals how stone can speak its own profound and expressive language. **BL**



CASA OTAEGUI

Una familia, una historia, una pasión, desde 1886.
One Family, One Story, One Passion — Since 1886.

CASA OTAEGUI | C/ Narrika 15, San Sebastián. | C/ Matia 3, San Sebastián. | C/ San Martín 30, San Sebastián. | pasteleriaotaegui.com

Este año se cumple el 140 aniversario de la fundación de Casa Otaegui, la pastelería más antigua de San Sebastián, exponente de la elegancia, de la pasión por el detalle y del amor por la gastronomía que caracterizan a la ciudad.

Desde que en 1886 Raimundo Malcorra y Josefa Martina Otaegui abrieran su primera tienda, Casa Otaegui se ha mantenido fiel a su propio estilo, una mezcla entre el respeto a la tradición repostera vasca y la apuesta por las técnicas más refinadas de la pastelería europea. Esa fidelidad dio pronto sus frutos: a comienzos

This year marks the 140th anniversary of Casa Otaegui, San Sebastián's oldest pastry shop: a beacon of elegance, meticulous craftsmanship, and the love of gastronomy characterizing the city.

Since Raimundo Malcorra and Josefa Martina Otaegui opened the first store in 1886, Casa Otaegui has remained true to its distinctive style — a harmonious blend of respect for Basque pastry traditions and the most refined pastry art techniques of Europe. That loyalty soon bore fruit: in the early twentieth century, during San Sebastián's golden



del siglo XX, en pleno apogeo de San Sebastián como destino turístico, la pastelería se convirtió en proveedor oficial de la Casa Real española (la reina regente María Cristina era una enamorada de su bizcocho de almendras).

Hoy, la tercera y cuarta generación de la familia sigue apostando por esos mismos valores, garantizando los procesos estrictamente artesanales y utilizando ingredientes de la mejor calidad.

De sus hornos han salido elaboraciones tan famosas como la Pantxineta, una creación original de Emiliana Malcorra, que hace casi 100 años creó por primera vez esta tarta de hojaldre rellena de crema y cubierta de una crujiente capa de almendra tostada. Desde entonces muchos pasteleros la han versionado, pero nunca han conseguido igualarla, y es por ello que la de Otaegui se ha convertido en el postre más emblemático de la ciudad y tal vez del País Vasco.

Cada día, cientos de personas se acercan a probar la Pantxineta a sus tiendas de la calle Matia, la calle San Martín y, sobre todo, la calle Narrika, donde se sitúa su establecimiento más emblemático, que destaca por su fachada de mármol, suelo de damero y mobiliario de madera de los años 30. Esta vocación por conservar la autenticidad ha convertido a Otaegui no solo en un referente gastronómico, sino también en un ejemplo de compromiso con la memoria urbana de San Sebastián. **BL**

age as a tourist destination, the pastry shop became the official supplier to the Spanish Royal House — Queen Regent Maria Christina was particularly fond of the firm's almond sponge cake.

Today, the third and fourth generations of the family continue to uphold these values, guaranteeing strictly artisan processes and using the finest ingredients.

From its ovens have emerged creations as famous as the *Pantxineta*, an original masterpiece by Emiliana Malcorra, who created this puff pastry tart filled with cream and topped with a crunchy layer of toasted almonds nearly a century ago. Since then, many pastry chefs have tried to make their own versions of this delight, but none have matched Otaegui's rendition, which has become the city's most emblematic dessert — and perhaps that of the entire Basque Country.

Every day, hundreds of visitors come to taste the *Pantxineta* at the firm's shops on Calle Matia, Calle San Martín, and especially Calle Narrika, home to their most iconic location, distinguished by its marble façade, checkerboard flooring, and 1930s wooden furnishings. This dedication to preserving authenticity has made Otaegui not only a gastronomic landmark but also a living testament to San Sebastián's urban memory. **BL**

Fotografías / Photographs: Alex Iturralde.



ABURUZA

Autenticidad vasca entre manzanales, gastronomía y mar.

Basque Authenticity among Apple Orchards, Gastronomy, and the Sea.

ABURUZA | Barrio Goiburu 8, Aduna. | Tl.: +34 943 692 452 | bodegaaburuza.com

Aburuza es una bodega familiar situada en Aduna que elabora sidra desde la década de 1950 y que, desde 1987, desarrolla su actividad de forma profesional. A lo largo de los años, ha recibido numerosos reconocimientos por parte de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que avala la autenticidad y excelencia de sus productos. Su sidra clásica ostenta la etiqueta Euskal Sagardoa, mientras que su elaboración de gama alta ha sido distinguida con el sello Euskal Sagardoa Premium. Además, en 2025, en el Concurso de Sidra de Gipuzkoa, Aburuza fue galardonada con el premio a la mejor sidra espumosa.

Aburuza is a family-run cider house in Aduna that has been crafting cider since the 1950s and has operated as a fully professional enterprise since 1987. Over the years, it has received numerous distinctions from the Euskal Sagardoa Designation of Origin, a mark that guarantees the authenticity and excellence of its products. Its classic cider bears the Euskal Sagardoa label, while its premium product has earned the Euskal Sagardoa Premium seal. In 2025, at the Gipuzkoa Cider Competition, Aburuza was also awarded the prize for Best Sparkling Cider.

A esta dedicación por la calidad se suma una oferta culinaria que rinde homenaje a la cultura gastronómica vasca. El clásico menú de sidrería —con tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuleta a la parrilla y, como broche final, queso Idiazabal acompañado de dulce de manzana, nueces, tejas y cigarrillos de Tolosa— convive con elaboraciones tradicionales como bacalao al pilpil, pollo LumaGorri Eusko Label al horno o costilla de ternera a la parrilla, siempre con productos de proximidad.

Con el objetivo de compartir su saber hacer más allá de la mesa, Aburuza propone visitas guiadas que permiten descubrir de primera mano el proceso de elaboración de la sidra. Asimismo, diseña experiencias que combinan gastronomía, cultura y paisaje: desde recorridos por la factoría marítima Albaola o por un caserío del siglo XVI, hasta visitas al mercado de Tolosa, al valle salado de Añana o vuelos panorámicos en helicóptero que ofrecen una perspectiva privilegiada del entorno.

En esta misma línea de innovación, ha desarrollado Marmanzano, una experiencia singular que une la tradición sidrera con el bienestar marino de la talasoterapia La Perla de San Sebastián, uno de los centros más prestigiosos de Europa. La iniciativa presenta tres modalidades cuidadosamente trazadas: un masaje de 25 minutos, un circuito de dos horas en el spa —con saunas, jacuzzis, piscinas con chorros, camas de agua, baños de vapor y fuentes de hielo—, o la combinación de ambas opciones, coronadas por una comida entre barricas.

Marmanzano ha conquistado a quienes buscan algo más que una simple propuesta de ocio: seduce a quienes desean vivir dos actividades íntimamente vinculadas a la identidad del territorio: la talasoterapia —el origen de La Perla se remonta a 1912— y la cocina de sidrería. Al unir ambos universos —el mar y la sidra, la calma y la convivialidad—, Marmanzano construye una experiencia singular que trasciende la mera suma de sus partes, invitando a redescubrir el País Vasco a través de sus rituales más genuinos. **BL**

To this dedication to quality, Aburuza adds a culinary offering that pays tribute to Basque gastronomic culture. The traditional cider house menu —featuring cod omelette, fried cod with green peppers, grilled steak, and, as a finale, Idiazabal cheese with apple preserve, nuts, and Tolosa's classic *tejas* (a crunchy, cookie-like almond snack) and *cigarrillos* (a similar crunchy snack that is rolled to somewhat resemble a cigarette)— is complemented by dishes such as cod in pil pil sauce, oven-roasted LumaGorri Eusko Label chicken, and grilled beef ribs, always prepared with local ingredients.

Seeking to share its *savoir-faire* beyond the table, Aburuza offers guided tours that reveal first-hand the cider-making process. The firm also designs experiences that weave together gastronomy, culture, and landscape: from visits to the Albaola Sea Factory of the Basques or a sixteenth-century farmhouse to excursions to the Tolosa Market, the Añana Salt Valley, and panoramic helicopter flights offering privileged views of the region.

With that same spirit of innovation, Aburuza has created Marmanzano, a unique experience that unites cider tradition with the marine wellbeing of the La Perla Thalassotherapy Center in San Sebastián — one of the most prestigious in Europe. The initiative offers three carefully selected options: a 25-minute massage, a two-hour spa treatment circuit (with saunas, Jacuzzis, jet pools, hydrotherapy beds, steam baths, and ice fountains), or the combination of both, each culminating in a meal washed down by cider.

Marmanzano has captivated those who seek more than a simple leisure activity. It appeals to those wishing to experience two practices deeply connected to the Basque identity: thalassotherapy (its history at La Perla dates back to 1912) and the age-old ritual of the cider house. By bringing these two worlds together (sea and cider, serenity and camaraderie), Marmanzano creates a unique experience that transcends the sum of its parts, inviting guests to rediscover the Basque Country through its most genuine traditions. **BL**



**SALUD, BELLEZA & DEPORTE
BEAUTY, HEALTH & SPORT**



GOLF

Legado competitivo en un escenario privilegiado. A Competitive Legacy in a Privileged Setting.

GOLF | turismo.euskadi.eus

Euskadi atesora una sólida herencia golfística, cuna de figuras legendarias como Jon Rahm, José María Olazábal o Adrián Otaegui. El vínculo con este deporte se remonta a 1903, cuando se documenta por primera vez su práctica en una imagen tomada en las faldas del monte Ulía, en Donostia / San Sebastián, en los terrenos de Villa Zinza. Años más tarde, en 1910, se constituye la Sociedad Campo de Golf y Otros Deportes, y en 1914 se inaugura en Lasarte un recorrido de nueve hoyos, marcando el nacimiento formal del golf en la región.

The Basque Country treasures a proud golfing heritage—the birthplace of legendary figures like Jon Rahm, José María Olazábal, and Adrián Otaegui. The region's connection to the sport dates back to 1903, when the first documented image of golf in the Basque Country was taken on the slopes of Ulía Mountain, in San Sebastián, on the grounds of Villa Zinza. A few years later, in 1910, the *Sociedad Campo de Golf y Otros Deportes* (“Golf Course and Other Sports Society”) was established, and by 1914, a nine-hole course had opened in Lasarte, marking the formal birth of golf in the region.



Hoy, Euskadi ofrece una cuidada red de campos repartidos entre costa e interior, que permiten disfrutar de esta disciplina en escenarios de gran belleza natural. Larrabea, Zuia, Jundiz, Izki, Real Sociedad de Golf de Neguri, Meaztegi, Uraburu, Basozabal, Real Golf Club de Zarauz, Goiburu y el Real Golf Club de San Sebastián son solo algunos de los destinos que conjugan deporte y paisaje. Sin embargo, practicar golf en esta región es una experiencia que trasciende lo deportivo: es sumergirse en una geografía que invita a descubrir pueblos con encanto, ciudades con historia y una gastronomía reconocida en todo el mundo.

En Araba / Álava, los circuitos de golf se ubican en entornos naturales privilegiados. La provincia cuenta con numerosos embalses, como Ullibarri, Urrunaga, Albina o Maroño, así como con el lago de Arreo y las lagunas de Laguardia, que enriquecen el paisaje y la biodiversidad. A ello se suma la presencia de cinco parques naturales —Gorbeia, Urkiola, Aizkorri-Aratz, Izki y Valderejo—, que ofrecen múltiples posibilidades para recorrer sus bosques y montañas a través de rutas a pie o en bicicleta. Caminos históricos como el de Santiago o la ruta Ignaciana cruzan este territorio y posibilitan al visitante vivir una experiencia profunda, en contacto con la historia y la naturaleza.

En Bizkaia, el golf encuentra su lugar tanto en el litoral como en el interior. Destacan clubes como Real Sociedad de Golf de Neguri, Meaztegi y Uraburu, rodeados de panorámicas donde conviven caseríos tradicionales, vestigios de antiguas herrerías y torres señoriales. Además, el mar, omnipresente, baña playas ideales para deportes náuticos y pueblos pesqueros que conservan la esencia de una larga herencia marinera. El Camino de Santiago discurre por esta costa, regalando panorámicas de gran belleza. Espacios como la Reserva de la Biosfera de Urdaibai o los parques naturales de Armañón y Gorbeia completan una oferta de primer nivel.

Gipuzkoa brinda una geografía singular, de fuertes contrastes y gran personalidad, donde practicar este deporte en escenarios en los que el verde de los valles se funde con el azul del mar. Tras recorrer los campos de Basozabal, Real Golf Club de Zarauz, Goiburu y Real Golf Club de San Sebastián, los jugadores caen rendidos ante la belleza de su costa y sus playas únicas, reconocidas por la calidad de sus olas y sede de prestigiosas competiciones internacionales de surf. El interior, salpicado de caseríos y rebaños, conserva modos de vida arraigados que se integran armoniosamente en el paisaje, creando una atmósfera de autenticidad y calma.

Practicar golf en Euskadi no es solo jugar: es dejarse envolver por una tierra donde la tradición deportiva convive con parajes memorables, patrimonio vivo y un estilo de vida que invita a disfrutar sin prisas. **BL**

Today, the Basque Country boasts a carefully curated network of courses, spread between the coast and inland areas, allowing golfers to enjoy their sport surrounded by spectacular natural beauty. Larrabea, Zuia, Jundiz, Izki, *Real Sociedad de Golf de Neguri*, Meaztegi, Uraburu, Basozabal, the Royal Golf Club of Zarauz, Goiburu, and the Royal Golf Club of San Sebastián are just a few destinations where sport and landscape blend seamlessly. Yet, playing golf in this region transcends the sporting experience: it means immersing oneself in a land of charming villages, historic cities, and world-renowned gastronomy.

In Álava, golfing facilities are set in privileged natural surroundings. The province is dotted with reservoirs (like those of Ullibarri, Urrunaga, Albina, and Maroño), as well as having Lake Arreo and the Laguardia wetlands — all enriching its landscape and biodiversity. It is also home to five natural parks (Gorbeia, Urkiola, Aizkorri-Aratz, Izki, and Valderejo), offering countless opportunities for walking and cycling through forests and mountains. Historic routes like the Way of Saint James and the Ignatian Way cross this territory, inviting visitors to experience a deep connection with nature and history.

In Bizkaia, golf finds its place both along the coast and inland. Notable clubs such as *Real Sociedad de Golf de Neguri*, Meaztegi, and Uraburu are surrounded by landscapes where traditional farmhouses, remnants of old ironworks, and stately towers coexist. In addition, the ever-present sea embraces beaches ideal for water sports and fishing towns that preserve the spirit of a rich maritime heritage. The Way of Saint James likewise runs along this coastline, offering breathtaking views. Natural sites like the Urdaibai Biosphere Reserve and the Armañón and Gorbeia natural parks round off a first-class offering.

Gipuzkoa presents a unique geography —full of contrasts and character— where golfers play against a backdrop of green valleys which merge with the deep blue seas. After exploring courses such as Basozabal, the Royal Golf Club of Zarauz, Goiburu, and the Royal Golf Club of San Sebastián, players inevitably fall under the spell of the coastline and its one-of-a-kind beaches — known for their waves and home to prestigious international surfing competitions. Inland, traditional farmhouses and grazing flocks maintain time-honored ways of life that blend harmoniously with the landscape, creating an atmosphere of authenticity and calm.

Golf in the Basque Country is more than just a game: it is surrendering to a land where sporting tradition meets unforgettable scenery, living heritage, and a way of life that invites one to slow down and truly enjoy. **BL**



AKELARÉ

Cuando el bienestar se sirve con vistas al mar.
When Wellbeing is Served with a View of the Sea.

HOTEL AKELARÉ | Paseo Padre Orolaga 56, San Sebastián. | Tel.: +34 943 311 208 | akelarre.net

En la cima del monte Igeldo, frente al Cantábrico, el hotel Akelaré se erige como uno de los grandes referentes del lujo contemporáneo en el País Vasco. Miembro de Relais & Châteaux y distinguido con dos Llaves Michelin, este exclusivo refugio, liderado por el chef Pedro Subijana —que acaba de celebrar medio siglo al frente del complejo—, ofrece una experiencia integral donde gastronomía, arquitectura, naturaleza y bienestar conviven en perfecta armonía. Con 22 habitaciones y suites orientadas al mar —algunas con piscina infinita privada—, Akelaré ha logrado sintetizar la esencia de la alta hospitalidad vasca: discreta, elegante, sensorial.

Perched atop Mount Igeldo, facing the Cantabrian Sea, the Akelaré Hotel stands as one of the great landmarks of contemporary luxury in the Basque Country. A proud member of Relais & Châteaux and distinguished with two Michelin Keys, this exclusive retreat —headed up by Chef Pedro Subijana, who has just celebrated half a century at the helm— offers a comprehensive experience in which gastronomy, architecture, nature, and wellbeing coexist in perfect harmony. With 22 sea-facing rooms and suites (some featuring private infinity pools), Akelaré epitomizes Basque high hospitality at its finest: discreet, elegant, and sensorial.

Entre sus múltiples atractivos, el spa se presenta como uno de sus mayores tesoros. Concebido como un santuario de relajación solo para adultos y abierto a todos, este espacio *wellness* de 800 m² incluye piscina climatizada de hidroterapia con un circuito de chorros jet de hidromasaje, sauna seca y húmeda, gimnasio con máquinas de última generación de Technogym, zona panorámica de relax y cabinas de tratamientos que utilizan cosmética avanzada de Woods y Valmont. Masajes ayurvédicos, rituales sensoriales y cuidados faciales personalizados forman parte de un menú diseñado para restaurar cuerpo y mente en un entorno de absoluta paz frente al mar.

La estancia se completa con una propuesta gastronómica de máximo nivel. El restaurante Akelaré, galardonado con tres estrellas Michelin, es hoy uno de los templos culinarios más admirados de Europa, donde se sirve un menú degustación de 11 pases, acompañado de una carta de vinos con más de 700 referencias internacionales. Como contrapunto más informal, Espazio Oteiza ofrece una cocina a la carta que combina tradición y creatividad, con platos como la lubina a la pimienta verde, la lasaña de changurro con berberechos o la carne roja de vacuno mayor con gratín de patata. En sus 1.400 m² de terrazas ajardinadas, con barra de coctelería y vistas abiertas al Cantábrico, cada atardecer se convierte en un espectáculo.

Akelaré no es solo un hotel: es una forma de habitar el paisaje, de celebrar el tiempo, de cultivar el bienestar y de honrar la belleza en su versión más esencial. **BL**

Among its many treasures, the spa stands out as one of the most precious. Conceived as an adults-only sanctuary open to all those above 18, this 800 m² wellness space includes a heated hydrotherapy pool with a treatment circuit featuring hydromassage jets, dry and steam saunas, a Technogym-equipped fitness center with cutting-edge machines, a panoramic relaxation area, and treatment rooms that use advanced cosmetics from Woods and Valmont. Ayurvedic massages, sensory rituals, and personalized facial treatments are part of a menu designed to restore body and mind in an atmosphere of absolute peace overlooking the sea.

The stay is completed by an exceptional culinary offering. The Akelaré restaurant, honored with three Michelin Stars, is today one of Europe's most admired culinary temples, serving an 11-course tasting menu accompanied by a wine list featuring over 700 international labels. As a more informal counterpart, Espazio Oteiza offers an *à la carte* selection blending tradition and creativity, with dishes such as sea bass with green pepper sauce, spider crab and cockle lasagna, and beef red meat with potato gratin. Thanks to its 1,400 m² of landscaped terraces, with a cocktail bar and open views of the Cantabrian coast, each sunset becomes a spectacle of its own.

Akelaré is more than a hotel: it is a way of inhabiting the landscape, celebrating time, cultivating wellbeing, and honoring beauty in its most essential form. **BL**





CARRERAS Y COMPETICIONES RACES AND COMPETITIONS

El pulso deportivo de Gipuzkoa.
The Sporting Pulse of Gipuzkoa.

CARRERAS Y COMPETICIONES / RACES AND COMPETITIONS | gipuzkoansebastian.eus

En Gipuzkoa, la pasión por el deporte se entrelaza con la belleza del paisaje y la identidad de cada rincón. A lo largo del año, el territorio acoge numerosas pruebas que no solo convocan a atletas de todo el mundo, sino que también revelan el alma de cada comarca. Desde la costa hasta el interior, de la montaña al asfalto, cada competición es una celebración del esfuerzo y del entorno.

Donostia brilla con luz atlética propia. San Sebastián acoge en febrero la popular Lilatón, en abril la Media Maratón y en noviembre la Zurich Maratón de San Sebastián, convirtiendo la ciudad en una fiesta en movimiento. También hay pruebas que recorren distintas comarcas y finalizan en la capital, como la marcha cicloturista Donostia-Baiona-Donostia, en mayo, o la emblemática Behobia-San Sebastián, que reúne a más de 25.000 participantes cada noviembre.

In Gipuzkoa, a passion for sport intertwines with the beauty of the landscape and the identity of each and every corner. Throughout the year, this territory hosts a number of events that not only attract athletes from around the world but also reveal the spirit of every region. From the coast to inland, from rugged mountain trails to city streets, each competition becomes a celebration of effort and nature.

San Sebastián shines in its own athletic light. The city becomes a moving festival each year, hosting the popular Lilatón Womens' Race in February, the Half Marathon in April, and the Zurich San Sebastián Marathon in November. Other events travel through different regions, finishing in the capital — such as the Donostia-Baiona-Donostia Cycling Tour in May, and the iconic Behobia-San Sebastián, which brings together over 25,000 participants every November.

En el Goierri, el trail y el ciclismo alcanzan cotas míticas: en mayo tiene lugar la reconocida Zegama-Aizkorri; en julio, la Ehunmilak, con sus exigentes 168 km; en septiembre, la Axari Trail de Idiazabal; y en octubre, Txirrindularia-La Ciclista completa esta oferta de montaña y pasión.

Beterri-Buruntza invita a rodar entre caminos verdes. En abril, Lasarte-Oria acoge la clásica BTT; mientras que en mayo, la Laba Gravel de Andoain recorre paisajes del Valle de Leizaran.

Debagoiena propone pruebas con arraigo. El Ahuntzen Mendi Lasterketa de Elgeta y la Mondran Bike-MTB Martxa de Arrasate, en marzo y mayo respectivamente, permiten explorar los valles con intensidad y conexión profunda con el entorno.

El Bidasoa, además de ser la plaza de salida de la Behobia-San Sebastián, es escenario de dos pruebas muy populares celebradas en noviembre: la Media Maratón del Bidasoa, que enlaza Hondarribia con Irun, y la Media Maratón Donibane Lohizune-Hondarribia, que parte de San Juan de Luz y tiene su meta en Hondarribia.

Urola Erdia respira atletismo de fondo. La Media Maratón Azkoitia-Azpeitia, en memoria de Diego García, tiene lugar en marzo; y en mayo, la Domusa Teknik 40 MLK atraviesa la comarca en clave de ultra resistencia.

Debarrena comienza el año en enero con el prestigioso Cross Juan Muguerza de Elgoibar. En abril, Eibar acoge el Basque Challenge, y septiembre culmina con la travesía a nado FLYSCH Beltza Igeri Zeharkaldia Deba-Mutriku.

Tolosaldea se eleva en cada paso: mayo trae a Abaltzisketa Txindokiko Kilometro Bertikala; en junio, Tolosako Hiru Tontorrek parte de Tolosa para recorrer los hermosos montes Ernio, Uzturre y Erroizpe; y en septiembre, sale de Irura la Tolosaldea Ultratrail Erronka, coronando 11 cimas legendarias.

En Oarsoaldea, Lezo abre la temporada en febrero con Lezo-Jaizkibel Mendi Lasterketa; Erreterria la continúa en mayo con la Landarbaso Trail; y Oiartzun la culmina en junio con la Intxixu Trail.

En Urola Garaia, mayo es el mes de la marcha en memoria de Iñaki Beitia. En Legazpi se disfruta de la Xabier Ortiz BTT en mayo y de la Korosti Trail en octubre.

Por último, Urola Kosta convierte el verano en celebración atlética tanto en tierra como en mar: en junio se disputa el triatlón de Zarautz, y en julio, la travesía a nado Getaria-Zarautz, entre tradición y bravura marina. **BL**

In Goierri, trail running and cycling reach legendary heights. May brings the world-famous Zegama-Aizkorri, July the demanding Ehunmila (a 168-kilometer challenge), followed by the Axari Trail of Idiazabal in September and the Txirrindularia-La Ciclista in October, completing a calendar of mountain grit and passion.

Beterri-Buruntza invites cyclists to roll through green paths. April features the classic Lasarte-Oria MTB, while May's Laba Gravel in Andoain winds through the scenic Leizaran Valley.

In Debagoiena, tradition and running merge. The Ahuntzen Mendi Lasterketa in Elgeta and the Mondran Bike-MTB Martxa in Arrasate (held in March and May, respectively) offer intense, immersive ways to experience the valleys.

The Bidasoa not only serves as the starting point for the Behobia-San Sebastián, but it also is the stage for two beloved November races: the Bidasoa Half Marathon, linking Hondarribia and Irun, and the Donibane Lohizune-Hondarribia Half Marathon, which starts in Saint-Jean-de-Luz and finishes in Hondarribia.

Urola Erdia breathes the spirit of long-distance running. In March, the Azkoitia-Azpeitia Half Marathon, held in memory of Diego García, takes place; in May, the Domusa Teknik 40 MLK traverses the region in a true test of ultra endurance.

Debarrena opens the sporting year in January with the prestigious Juan Muguerza Cross-Country Race in Elgoibar. In April, Eibar hosts the Basque Challenge, while September closes with the FLYSCH Beltza Swimming Race from Deba to Mutriku.

In Tolosaldea, every step rises toward the peaks. May brings the Txindokiko Kilometro Bertikala in Abaltzisketa; in June, Tolosako Hiru Tontorrek departs from Tolosa to conquer Mounts Ernio, Uzturre, and Erroizpe; and in September, the Tolosaldea Ultratrail Erronka departs from Irura, crowning over eleven legendary summits.

In Oarsoaldea, the season begins in February with the Lezo-Jaizkibel Mountain Race, only to continue in May with the Landarbaso Trail in Erreterria and culminate in June with the Intxixu Trail in Oiartzun.

In Urola Garaia, May is the month of the Iñaki Beitia Memorial March. Legazpi celebrates both the Xabier Ortiz MTB in May and the Korosti Trail in October.

Finally, Urola Kosta turns summer into a celebration of athleticism by land and sea: June features the Zarautz Triathlon while July's Getaria-Zarautz Swim Crossing combines maritime tradition and daring athletic spirit. **BL**



sensorial de un spa de lujo, donde los aceites esenciales, los tratamientos faciales y los rituales personalizados despiertan cuerpo y mente.

Su recorrido hidrotermal se compone de tres piscinas: una de contraste a baja temperatura, que reactiva la circulación y despeja la mente; otra de agua termal templada, con camas, asientos y potentes chorros de hidromasaje para liberar la tensión muscular; y una tercera de agua mineral enriquecida con sal de Epsom, cuya densidad y temperatura intermedia favorecen la relajación y la recuperación corporal. El circuito continúa en la sauna seca y el baño de vapor aromático, que purifican y equilibran desde el calor y la respiración. La experiencia se completa en las saunas de infrarrojos de última generación, idóneas para inducir una sudoración profunda, mejorar la oxigenación y favorecer la recuperación muscular.

Todo en Foresta —el diseño depurado, la atmósfera del espacio, el ritmo del agua— responde a una misma idea: el lujo silencioso de cuidarse sin prisas. Arima alcanza así una madurez armoniosa, fiel a su entorno y a una nueva manera de entender el bienestar contemporáneo. **BL**

mindful design. It offers a sensory experience of luxury spa living in which essential oils, facial treatments, and personalized rituals awaken both body and mind.

Its hydrothermal circuit features three pools: one cold plunge pool, which stimulates circulation and clears the mind; one warm thermal pool with loungers, seats, and powerful hydromassage jets that release muscle tension; and a third pool featuring mineral water enriched with Epsom salt, whose density and moderate temperature promote body relaxation and recovery. Treatment continues with a dry sauna and an aromatherapy steam bath, purifying and restoring balance through heat and breathing. The experience culminates in state-of-the-art infrared saunas, designed to induce deep perspiration, enhance oxygenation, and encourage muscle recovery.

Everything at Foresta —its refined design, the atmosphere of its spaces, the rhythm of the water— is united by one guiding principle: the silent luxury of unhurried self-care. Thus, Arima has reached harmonious maturity while remaining true to its surroundings and to a new way of understanding contemporary wellbeing. **BL**

FORESTA WELLNESS

La nueva esencia del bienestar en Arima Hotel.
The New Essence of Wellbeing at Arima Hotel.

FORESTA WELLNESS | Paseo de Miramón 162, San Sebastián. | Tl.: +34 943 569 136 | arimahotel.com

En pleno bosque de Miramón, en San Sebastián, Foresta Wellness emerge como un refugio contemporáneo donde el agua, la luz y el silencio dialogan en equilibrio. Este spa se afianza como un exponente destacado del bienestar inteligente, convergiendo tecnología de vanguardia, sostenibilidad y conexión con la naturaleza en una propuesta holística y consciente. Integrado en el hotel Arima —referente arquitectónico internacional con certificación Passivhaus—, ofrece una experiencia de salud integral en un entorno de alto rendimiento energético y respeto medioambiental.

Con su reciente ampliación, Foresta inicia ahora una nueva etapa, renovando su compromiso con la serenidad y el diseño consciente, brindando una vivencia

Nestled in the Miramón Forest in San Sebastián, Foresta Wellness emerges as a contemporary sanctuary where water, light, and silence exist in perfect balance. This spa stands out as a leading example of smart wellbeing, bringing together cutting-edge technology, sustainability, and a profound connection with nature in one single holistic and conscious concept. A part of the Arima Hotel (an internationally acclaimed architectural landmark that is Passivhaus certified), it offers a comprehensive health experience in an environment defined by high energy efficiency and environmental respect.

With its recent expansion, Foresta is now entering a new stage, renewing its commitment to serenity and its





HÍPICA EQUESTRIAN ELEGANCE

Recorrer Gipuzkoa a paso de caballo.
Exploring Gipuzkoa on Horseback.

HÍPICA / EQUESTRIAN ELEGANCE | gipuzkoasansebastian.eus

La hípica está profundamente ligada al paisaje y a la forma de vida de Gipuzkoa. Más allá del deporte, es una manera de relacionarse con el entorno, de recorrer montes, valles y costas al ritmo de caballo. Entre rutas en plena naturaleza, centros ecuestres repartidos por todo el territorio y un hipódromo con más de un siglo de historia, esta tradición se mantiene viva y en constante evolución.

Horseback riding is deeply woven into the landscape and lifestyle of Gipuzkoa. Beyond being a sport, it is a way of connecting with nature — traversing mountains, valleys, and coastlines atop a horse. With scenic trails, equestrian centers scattered throughout the province, and a century-old racecourse, this tradition remains both vibrant and ever evolving in this area.

En verano, el principal escenario ecuestre es el Hipódromo de San Sebastián, inaugurado en 1916. La Copa de Oro, auténtica joya mediática, se celebra cada 15 de agosto y es una cita imprescindible en el calendario internacional. La temporada se completa con otros 14 días de carreras entre junio y septiembre. Además, esta instalación deportiva forma parte de la élite europea al acoger el prestigioso campeonato francés Le Défi du Galop, que refuerza su proyección. También funciona como recinto de entrenamiento: cada día, decenas de caballos se preparan en sus instalaciones para rendir al máximo cuando llega la hora de la salida. Pura sangre, apuestas, pronósticos, preparadores, yoqueis y premios se combinan para ofrecer una experiencia única a aficionados y visitantes.

Más allá del hipódromo, la pasión por estos animales se extiende por toda la provincia, con numerosos centros que ofrecen paseos a caballo: en Zaldibia y Abaltzisketa se puede cabalgar entre hayedos, mientras que en Aia y Lastur los recorridos atraviesan paisajes rurales de gran belleza. En los valles interiores de municipios como Ezkio-Itsaso, Bergara, Arrasate, Oñati o Legazpi, los caballos siguen antiguas cañadas. Hay también escuelas que ofrecen itinerarios, clases y actividades en torno al pottoka, el poni vasco, un símbolo vivo del entorno.



Bidasoa y Oarsoaldea también tienen presencia ecuestre, en localidades como Irun, Oiartzun o Errenteria. En Mutriku se imparten clases de equitación y se organizan rutas guiadas por el Geoparque de la Costa Vasca. En Donostia, clubes como la Real Sociedad Hípica de San Sebastián mantienen viva la afición con formación y paseos. Por su parte, en Urnieta y Usurbil se organizan recorridos a caballo entre caseríos, y en Aretxabaleta es posible bordear el embalse de Urkulu en calesa.

También los asnos juegan un papel importante en Gipuzkoa: en Berastegi, los paseos con burros ofrecen una manera diferente y relajada de conocer el paisaje montañoso, descubriendo el territorio desde otra perspectiva y disfrutando de la naturaleza en buena compañía. **BL**

During the summer, the heart of the equestrian season is the San Sebastián Racecourse, inaugurated in 1916. Its crown jewel, the *Copa de Oro* (“Gold Cup”), is held every August 15, drawing international attention to this coastal city. The season is topped off with 14 additional racing days between June and September. This sports venue is part of Europe’s elite circuit, hosting the distinguished French *Le Défi du Galop* championship — an event that enhances its global prestige. It also serves as a training ground: every day, dozens of horses prepare at the San Sebastián Racecourse for their moment of glory at the starting gate. Thoroughbreds, betting, predictions, trainers, jockeys, and prizes combine to offer a unique experience for fans and visitors.

The equestrian spirit extends far beyond the racecourse: throughout Gipuzkoa, numerous centers offer horseback excursions. In Zaldibia and Abaltzisketa, trails wind through beech forests, while in Aia and Lastur, riders cross rural landscapes of striking charm. In the inland valleys of municipalities like Ezkio-Itsaso, Bergara, Arrasate, Oñati, and Legazpi, the horses follow ancient routes once used for cattle drives. There are also schools that offer itineraries, classes, and activities centered around the *pottoka*, the Basque pony — a living symbol of the local environment.

Bidasoa and Oarsoaldea also have an equestrian presence, especially in towns such as Irun, Oiartzun, and Errenteria. In Mutriku, riding lessons and guided routes are organized through the Basque Coast Geopark. In San Sebastián, clubs such as the *Real Sociedad Hípica de San Sebastián* (“Royal Equestrian Society of San Sebastián”) keep the enthusiasm alive with training sessions and rides. Meanwhile, in Urnieta and Usurbil, horseback routes run among farmhouses; and in Aretxabaleta, it is possible to circle the Urkulu Reservoir by carriage.

Donkeys also play an important role in Gipuzkoa: in Berastegi, walks with donkeys offer a different and relaxed way to explore the mountainous landscape, discovering the area from another perspective and enjoying nature in good company. **BL**



VILLA FAVORITA

El hotel boutique que hereda la tradición de bienestar de la Belle Époque.
The Boutique Hotel Inheriting the *Belle Époque's* Legacy of Wellbeing.

VILLA FAVORITA | Calle Zubieta 26, San Sebastián. | Tèl.: +34 843 931 111 | hotelvillafavorita.com

San Sebastián ha sido un destino balneario de renombre desde la Belle Époque: la reina María Cristina y la aristocracia europea se rindieron a los encantos de esta hermosa ciudad, donde los baños en la playa de La Concha se consideraban —y lo siguen siendo— una fuente de salud y vitalidad. Precisamente frente a esta playa se alza hoy el hotel Villa Favorita, un exclusivo establecimiento *adults-only* de 23 habitaciones y suites, con un bar-restaurante que mira al mar —con una oferta gastronómica y coctelera de primera—, que ha convertido el cuidado del cuerpo en una de sus señas de identidad.

Su cabina de tratamientos ofrece un completo abanico de propuestas que combinan técnicas tradicionales con terapias innovadoras. Entre ellas destacan los masajes antiestrés, terapéuticos y sensoriales —como el

San Sebastián has been a renowned spa destination since the *Belle Époque*, when Queen Maria Christina and the European aristocracy surrendered to the charms of this beautiful city, where bathing in La Concha Bay was considered —and still is considered— a source of health and vitality. Directly facing this iconic beach stands the Villa Favorita Hotel, an exclusive adults-only hotel with 23 rooms and suites which features a seaside bar and restaurant offering exceptional gastronomy and mixology. Additionally, the hotel has made care for the body one of its defining hallmarks in recent times.

Its treatment room offers a comprehensive selection of experiences that blend traditional techniques with innovative therapies. Among them are anti-stress, therapeutic, and sensory massages —such as the



Lomi-Juma—, así como rituales relajantes con envolturas *detox*, masajes orientales y rituales faciales y corporales de luminosidad, antiedad o antiestrés. Además, se incluyen tratamientos especialmente indicados para aliviar contracturas y tensiones musculares, promoviendo la armonía y el bienestar integral. Todos ellos son realizados por terapeutas de La Perla, centro de talasoterapia de referencia en Europa, cuyo origen se remonta a 1912, situado junto al propio hotel.

La experiencia de *wellbeing* de los huéspedes se completa con el acceso al circuito de talasoterapia de La Perla, un recorrido marino que combina piscinas de agua de mar con chorros a presión e hidromasaje, *jacuzzis*, camas de agua, un laberinto de sensaciones, saunas, baños de vapor y fuentes de hielo. Un espacio único, pensado para revitalizar cuerpo y mente en un entorno incomparable, con vistas a la bahía y acceso directo a la playa de La Concha.

Villa Favorita culmina esta oferta de bienestar con el nuevo espacio *wellness* que acaba de inaugurar en la última planta del hotel, el cual integra una sauna finlandesa y un gimnasio con máquinas y aparatos profesionales de última generación de Technogym, reforzando así su vocación de ser un verdadero santuario de salud, descanso y belleza que dialoga con el mar. **BL**

Lomi-Juma massage— along with relaxing rituals featuring *detox* wraps, oriental massages, and facial and body treatments focused on radiance, anti-aging, and stress relief. There are also special treatments designed to ease muscle tension and contractures, promoting harmony and holistic wellbeing. All treatments are performed by therapists from La Perla, one of Europe's leading thalassotherapy centers whose origins date back to 1912, located right next to the hotel itself.

Guests' wellbeing experience is enhanced by access to La Perla's thalassotherapy treatment circuit, a marine journey that combines sea-water pools with pressure and hydromassage jets, *Jacuzzis*, hydrotherapy beds, a sensory circuit, saunas, steam baths, and ice fountains. It's a unique space designed to revitalize body and mind in an incomparable setting, with panoramic views of the bay and direct access to La Concha Beach.

Villa Favorita completes this selection of treatments with its newly inaugurated rooftop wellness area, featuring a Finnish sauna and a Technogym-equipped fitness studio with the latest professional equipment. This new addition reinforces the hotel's vision of being a true sanctuary of health, rest, and beauty — a space in perfect dialogue with the sea. **BL**

BENEGAS

Un legado olfativo transmitido de generación en generación.
A Fragrant Legacy Passed Down through Generations.

BENEGAS | Calle Garibai 12, San Sebastián. | Tèl.: +34 943 420 305 | perfumeriabenegas.com

Fundada en 1908, Benegas es uno de los comercios más emblemáticos y longevos del País Vasco. Nació como peluquería de caballeros y perfumería de marcado estilo inglés, especializada en ofrecer los artículos franceses e ingleses más novedosos de la época. Muy pronto atrajo a una clientela distinguida: intelectuales, artistas y miembros de la realeza que veraneaban en San Sebastián. Hoy, más de un siglo después, la tercera y cuarta generación de la familia fundadora siguen al frente del negocio, otorgando mayor protagonismo a la perfumería y a los productos de belleza.

El área dedicada a la cosmética reúne firmas como Allevén, Nescens o Codage, e incluye servicio de maquillaje y una cabina de tratamientos faciales y

Founded in 1908, Benegas is one of the Basque Country's most iconic and enduring establishments. The company was first set up as a men's hair salon and perfumery with a notable British style, offering the most innovative French and English items of the time. Soon, Benegas attracted a distinguished clientèle — intellectuals, artists, and members of royalty who spent their summers in San Sebastián. Today, more than a century later, the third and fourth generations of the founding family continue to lead the business, placing even greater emphasis on perfumery and luxury beauty products.

The cosmetics department brings together prestigious brands such as Allevén, Nescens, and Codage, complemented by professional makeup services and a



corporales personalizados. Sus rituales combinan técnicas manuales de masaje con la tecnología más avanzada. Para los drenajes corporales emplean productos vanguardistas de la casa española Sepai. En los tratamientos faciales, además de esta marca, aplican protocolos y cosméticos de Chanel y de Nescens, clínica suiza especializada en combatir los signos del envejecimiento cutáneo.

En el universo de la perfumería, sus escaparates exhiben una exquisita selección de fragancias de autor de Profumum Roma, Penhaligon's, Ramón Monegal, Bohoboco o Bdk Parfums. Casas de lujo reconocidas internacionalmente, como Acqua di Parma o Chanel, cuentan con un lugar destacado. En el caso de la firma italiana, la oferta incluye colonias, velas, difusores, accesorios de afeitado y lociones. Por su parte, la larga relación de Benegas con la *maison* francesa les ha convertido en uno de los pocos establecimientos independientes del mundo con un espacio íntegramente dedicado a Les Exclusifs de Chanel: perfumes para hombre y mujer que evocan episodios de la vida de *mademoiselle* Chanel.

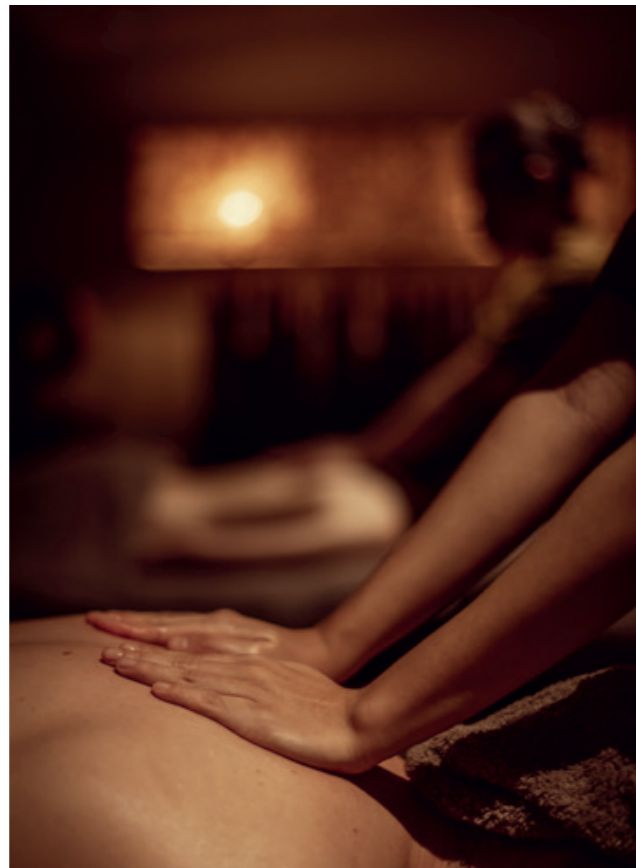
En los años 90, Benegas lanzó su primera colonia propia, con un acorde cítrico y floral de bergamota, limón, azahar, espliego y jazmín. Desde entonces han ampliado su propuesta con nuevas fragancias y jabones bajo las marcas Benegas y SSirimiri, colecciones que este año incorporarán nuevas creaciones para seguir enriqueciendo la experiencia sensorial que define su visión de la perfumería. **BL**

personalized facial and body treatment suite. Rituals here combine expert manual massage techniques with cutting-edge technology. For body lymphatic drainage treatments, they use innovative products from the Spanish brand Sepai. Meanwhile, for facial treatments, in addition to the aforementioned brand, they also apply products and protocols by Chanel and Nescens — a Swiss clinic which specializes in combating the signs of aging skin.

In the world of perfumery, Benegas showcases an exquisite selection of signature fragrances by Profumum Roma, Penhaligon's, Ramón Monegal, Bohoboco, and Bdk Parfums. International luxury *maisons*, such as Acqua di Parma and Chanel, likewise hold a place of prominence. The Italian brand offers colognes, candles, diffusers, shaving accessories, and lotions, while the shop's longstanding relationship with Chanel has made Benegas one of the few independent establishments worldwide to dedicate a space entirely to Les Exclusifs de Chanel — a collection of men's and women's fragrances inspired by episodes from the life of *Mademoiselle* Chanel.

In the 1990s, Benegas launched their own in-house cologne, featuring a combination of citrus and floral nuances made up of bergamot, lemon, orange blossom, lavender, and jasmine. Since then, the brand has expanded its range with new fragrances and soaps under the Benegas and SSirimiri brands — collections with fresh creations set to debut this year, continuing to enrich the multisensory experience that defines the house's refined vision of perfumery. **BL**





S'THAI SAN SEBASTIÁN

El nuevo templo del bienestar creado por Aitor Ocio.
The New Temple of Wellbeing Created by Aitor Ocio.

S'THAI COLLECTION | Calle Garibai 4, San Sebastián. | Calle San Prudencio 25, Vitoria-Gasteiz. | Calle Colón de Larreátegui 41, Bilbao. | sthai.es

Todo comenzó en Bilbao, donde Aitor Ocio abrió el primer S'Thai en las Rampas de Uribitarte. Años después, en 2022, el centro se trasladó a su actual ubicación en Colón de Larreátegui 41, dentro de la emblemática Casa Montero, conocida como la “Casa Gaudí” por la similitud de su estilo con el del arquitecto catalán. Este traslado marcó el punto de partida de una nueva visión: convertir S'Thai en S'Thai Collection, haciendo de cada centro no solo un espacio de bienestar, sino también un lugar con historia, arte y alma, situado en enclaves emblemáticos y únicos.

It all began in Bilbao, where Aitor Ocio opened the first S'Thai on Rampas de Uribitarte Street. Years later, in 2022, the wellness center moved to its current location at Colón de Larreátegui 41, inside the emblematic *Casa Montero* (“Montero House”) — affectionately known as *Casa Gaudí* (“Gaudí House”) for its stylistic resemblance to the work of the Catalan architect. This move marked the beginning of a new vision: transforming S'Thai into S'Thai Collection, making each center not only a wellness space, but also a place of history, art, and soul — always located in emblematic and unique enclaves.

La Casa Montero, ideada en 1904 por Luis Aladrén, autor del Palacio de la Diputación, es una joya del modernismo y la única obra de este estilo en la capital vizcaína. El mismo local que hoy alberga S'Thai acogió durante décadas La Casa del Libro, la histórica librería considerada la más bonita de la ciudad.

En 2024, el proyecto creció con la apertura de S'Thai Vitoria-Gasteiz, consolidando así la esencia de S'Thai Collection, una colección de spas balineses que combina autenticidad, calma y estética artesanal. Situado en San Prudencio 25, en una calle cargada de historia, el espacio vitoriano mantiene viva la memoria local: parte del edificio colinda con el antiguo patio interior que albergó las icónicas piscinas de San Prudencio, diseñadas por los arquitectos Jesús Guinea y Emilio Apraiz, un lugar emblemático de la vida deportiva y social de los vitorianos durante las décadas de los 60 y 70.

Ahora, el viaje continúa hacia el mar. Durante casi 40 años, el número cuatro de la calle Garibai de San Sebastián acogió La Veneziana, la heladería que, desde 1980 hasta su cierre en 2018, endulzó la vida de varias generaciones de donostiarres. El edificio, levantado en 1866 por el maestro de obras José Galo de Aguirresarobe —formado en la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando—, es uno de los primeros bloques del Ensanche de Cortázar, conservando su estructura original, sus muros de carga y sus vigas centenarias.

En 2026, este espacio renace bajo el sello de S'Thai Collection, que tras Bilbao y Vitoria-Gasteiz suma San Sebastián a su mapa del bienestar. Aquí, la piedra adquiere un papel esencial, en diálogo orgánico con piezas talladas a mano por artesanos de Bali y seleccionadas personalmente en origen: desde el tótem de piedra volcánica que da la bienvenida al spa, hasta el mural que preside el salón de té, evocando la fuerza de la naturaleza.

El centro cuenta además con un patio interior bañado por luz natural, un espacio singular y exclusivo creado para prolongar el viaje sensorial y regalar un momento de pausa consciente.

Así nace S'Thai San Sebastián: un lugar donde historia, autenticidad y serenidad confluyen para ofrecer una experiencia de bienestar única. **BL**

Casa Montero, conceived in 1904 by Luis Aladrén, the architect behind the Provincial Council Palace, is a jewel of modernism and the only building of its kind in Bilbao. The very retail space that now houses S'Thai was the location of *La Casa del Libro* for decades, the city's most beautiful and historic bookstore.

In 2024, the project expanded with the opening of S'Thai Vitoria-Gasteiz, reaffirming the essence of S'Thai Collection — a curated ensemble of Balinese spas blending authenticity, calm, and artisanal beauty. Located at San Prudencio 25, on a street steeped in history, the Vitoria-Gasteiz space keeps the local spirit alive: part of the building borders the courtyard that once held the iconic San Prudencio swimming pools, designed by architects Jesús Guinea and Emilio Apraiz — a beloved symbol of the city's social and sporting life in the 1960s and 1970s.



Today, this establishment's journey is flowing toward the sea. For nearly forty years, Garibai Street 4 in San Sebastián was home to La Veneziana, the legendary ice cream shop that sweetened the lives of generations from 1980 until its closure in 2018. The building itself, erected in 1866 by master builder José Galo de Aguirresarobe —a graduate of the Royal Academy of Fine Arts of San Fernando— is one of the earliest constructions in the Cortázar expansion, preserving its original structure, load-bearing walls, and century-old beams.

In 2026, this historic site will be reborn under the S'Thai Collection seal — a seal which, following Bilbao and Vitoria-Gasteiz, is adding San Sebastián to its wellness map. Here, stone takes center stage, engaging in

an organic dialogue with hand-carved pieces crafted by Balinese artisans and personally selected at the source — from the volcanic stone totem that greets guests upon arrival to the intricate mural presiding over the tea lounge, a tribute to the raw power of nature.

The center also features a courtyard bathed in natural light, a serene and exclusive space designed to extend the sensory journey and offer a moment of conscious pause.

Thus is born S'Thai San Sebastián — a sanctuary where history, authenticity, and serenity converge to offer a truly singular wellbeing experience. **BL**



REAL CLUB DE TENIS DE SAN SEBASTIÁN

Deporte y bienestar en diálogo con el mar.
Sport and Wellbeing in Dialogue with the Sea.

REAL CLUB DE TENIS DE SAN SEBASTIÁN | Paseo Eduardo Chillida 9, San Sebastián. | Tl.: +34 943 215 981 | rctss.com

Fundado en 1904, el Real Club de Tenis de San Sebastián es un referente histórico y deportivo del País Vasco, situado en un marco incomparable: junto al Cantábrico y a los pies del icónico conjunto escultórico Peine del Viento de Eduardo Chillida. Sus instalaciones combinan tradición, calidad y confort, con seis pistas de tierra batida y cuatro pistas *quick*, todas con vistas panorámicas sobre la bahía de La Concha.

El bienestar integral ocupa un lugar central en su propuesta, con espacios y actividades que cuidan tanto el cuerpo como la mente. Entre ellos destaca una piscina climatizada, donde cada calle puede reservarse de manera exclusiva, ubicada a pocos pasos de la playa de Ondarreta, lo que permite disfrutar de un entorno natural único mientras se mantiene la rutina de natación.

Founded in 1904, the Royal Tennis Club of San Sebastián is a historic and sporting landmark of the Basque Country, set in an incomparable location: beside the Cantabrian Sea and at the foot of Eduardo Chillida's iconic *Comb of the Wind* sculpture ensemble. Its facilities combine tradition, quality, and comfort, with six clay tennis courts and four fast courts, all with stunning panoramic views of La Concha Bay.

Holistic wellbeing occupies a central place in the club's philosophy, with spaces and activities designed to nurture both body and mind. One highlight is their heated swimming pool, where each lane can be booked exclusively and which is just steps from Ondarreta Beach, allowing users to keep up with their swimming routine in a unique natural setting.

Para quienes buscan equilibrio y renovación, cuentan con un completo programa wellness, con yoga, pilates y taichí-chikung, impartido en una sala acristalada con impresionantes vistas al mar, diseñada para que cada sesión sea una vivencia de calma y conexión. Los *personal trainers* proporcionan acompañamiento individualizado para alcanzar objetivos concretos de forma segura y eficaz.

Las instalaciones incluyen también dos gimnasios totalmente equipados que miran a la bahía y un gimnasio de alto rendimiento, para entrenamientos específicos como Hyrox, integrando deporte y bienestar en un mismo espacio.

Además, su Escuela de Mar ofrece actividades acuáticas que permiten descubrir la bahía de La Concha desde otra perspectiva: alquiler de *kayaks* y *stand up paddle*, incluyendo la tabla dragón o el *big sup*, ambas opciones para grupos, y tours guiados para explorar el espectacular *flysch* de la costa vasca, disfrutando de la naturaleza y de la belleza del litoral mientras se practica ejercicio.

Abierto a socios locales y visitantes, el centro dispone de entradas diarias, membresías mensuales o anuales. Ya sea para jugar al tenis o al pádel —en pistas interiores o exteriores—, entrenar, relajarse, dedicarse al equilibrio personal o disfrutar del mar, el Real Club de Tenis de San Sebastián brinda un entorno único y sofisticado, donde cada experiencia deportiva y de ocio se convierte en un momento inolvidable. **BL**

For those seeking balance and renewal, the club offers a comprehensive wellness program featuring yoga, pilates, and tai chi-qigong, conducted in a glass-enclosed studio with stunning sea views, designed to make each session a moment of calm and connection. Personal trainers provide one-on-one guidance to help guests achieve specific goals safely and effectively.

The facilities also include two fully equipped gyms overlooking the bay and a high-performance training studio for specialized workouts such as Hyrox, integrating sport and wellness seamlessly into one space.

Additionally, the Sea School offers aquatic activities that allow guests to experience La Concha Bay from a new perspective: kayak and stand-up paddleboard rentals, including four-person paddleboards and big SUPs for groups, as well as guided tours to explore the spectacular *flysch* formations along the Basque coast, combining nature, exercise, and breathtaking scenery.

Open to both local members and visitors, the club offers day passes and monthly or annual memberships. Whether it's tennis or padel (indoors or outdoors), training, relaxation, personal balance, or enjoying the sea, the Royal Tennis Club of San Sebastián provides a unique and sophisticated environment where every sporting and leisure experience becomes an unforgettable moment. **BL**



LA ENTREVISTA
THE INTERVIEW





MIGUEL ZUGAZA

Entrevistamos al director del Museo de Bellas Artes de Bilbao ante la gran transformación que Norman Foster proyecta sobre la pinacoteca.

We Interview the Director of the Bilbao Fine Arts Museum Amid Norman Foster's Major Transformation of the Institution.

El Museo de Bellas Artes de Bilbao vive un momento histórico. Bajo la dirección de Miguel Zugaza, la institución afronta una profunda transformación gracias a Agravitas, el proyecto de ampliación firmado por Norman Foster y Luis María Uriarte. Más allá de sumar espacio expositivo, esta iniciativa redefine la relación del museo con la ciudad y lo proyecta hacia el futuro como una referencia internacional. Conversamos con Miguel Zugaza sobre los retos y sueños que encierra este nuevo capítulo.

The Bilbao Fine Arts Museum is experiencing a historic moment. Under the leadership of Miguel Zugaza, the institution is undergoing a profound transformation thanks to Agravitas, the expansion project designed by Norman Foster and Luis María Uriarte. Beyond simply adding exhibition space, this initiative redefines the museum's relationship with the city and projects it into the future as an international leader. We spoke with Miguel Zugaza about the challenges and aspirations behind this new chapter.

El proyecto de ampliación Agravitas marca un antes y un después en la historia del museo. ¿Qué significado tiene para usted liderar esta transformación?

El proyecto Agravitas de Norman Foster y Luis María Uriarte es el resultado final de la aspiración del Museo de Bellas Artes de Bilbao de tener un protagonismo creciente en una ciudad y en un territorio que, en las últimas décadas, han potenciado estratégicamente la cultura y el arte como motores de desarrollo social y económico.

Norman Foster y Luis María Uriarte han concebido una arquitectura que dialoga con el edificio original y, a la vez, aporta una identidad contemporánea. ¿Qué valores transmite esta propuesta?

El diseño de Foster y Uriarte tiene la virtud de no discutir ni un metro cuadrado de las dos arquitecturas preexistentes del museo, con la idea de que, más bien, sirva para atar los dos edificios al tiempo que se mantiene su carácter singular. Agravitas aporta, además, un nuevo espacio de encuentro ciudadano en el gran atrio de bienvenida, cubierto por el cuerpo principal de la ampliación.

Más allá del impacto arquitectónico, ¿qué nuevas oportunidades expositivas y curatoriales abrirá Agravitas para el museo?

Quienes nos visiten se encontrarán con un museo que se despliega en tres edificios con su propia personalidad. Cada una de las arquitecturas ofrecerá una experiencia diferenciada de los diversos tiempos y formas del arte que conserva la colección, junto con un dinámico programa de exposiciones y actividades públicas y educativas. Será como entrar al distrito del arte de una ciudad.

Bilbao ya había vivido un “efecto Guggenheim” con Frank Gehry. ¿Piensa que Agravitas puede generar un “efecto Foster” en la ciudad?

Bilbao experimentó ya el “efecto Foster” con la construcción del suburbano. Desde la conexión subterránea, el metro ha sido uno de los grandes elementos de transformación de la ciudad y su entorno. En ese sentido, la intervención actual de Foster es radicalmente distinta. En mi opinión, además de ofrecer a la institución una visibilidad mayor en el nuevo espacio urbano que mira hacia la ría, con este proyecto Foster tenía el anhelo de buscar un punto de vista elevado, de poner el museo en contacto con el cielo y las montañas circundantes.

The Agravitas expansion project marks a turning point in the history of the museum. What does it mean for you to lead this transformation?

The Agravitas project by Norman Foster and Luis María Uriarte is the culmination of the Bilbao Museum of Fine Arts' aspiration to play an increasingly prominent role in a city and region that have strategically promoted culture and art as drivers of social and economic development in recent decades.

Norman Foster and Luis María Uriarte have conceived an architecture that engages in dialogue with the original building while simultaneously imparting a contemporary identity. What values does this proposal convey?

Foster and Uriarte's design has the virtue of not compromising a single square meter of the museum's two preexisting architectural designs. Rather, it serves to connect the two buildings while preserving their unique character. Agravitas also introduces a new civic gathering space in the grand welcome atrium, covered by the main architectural body of the expansion.

Beyond its architectural impact, what new exhibition and curatorial opportunities will Agravitas open up for the museum?

Visitors will encounter a museum that unfolds across three buildings, each with its own personality. Each architectural design will offer a distinct experience for the various eras and forms of art kept in the collection, alongside a dynamic program of exhibitions, public activities, and educational initiatives. It will be like stepping into a city's art district.

Bilbao previously experienced a “Guggenheim Effect” with Frank Gehry. Do you think Agravitas could generate a “Foster Effect” in the city?

Bilbao already saw a “Foster Effect” with the construction of the subway. Thanks to its underground connections, the underground railway has been one of the city's major transformative elements and has reshaped its surroundings. In that sense, Foster's current intervention is radically different. In my view, beyond offering the institution greater visibility within the new urban space overlooking the estuary, Foster aimed to achieve an elevated perspective, connecting the museum to the sky and the mountains surrounding us.

El museo cuenta con una importante colección de obras de arte propia, con piezas destacadas de artistas como El Greco, Francisco de Goya, Paul Gauguin o Francis Bacon. ¿Qué previsiones existen en cuanto a nuevas adquisiciones o donaciones que puedan incorporarse con motivo de la ampliación?

La colección crece constantemente con nuevas adquisiciones, depósitos de colecciones y, fundamentalmente, a través de donaciones, que han sido y son una de las principales señas de identidad de nuestro museo desde sus orígenes. Entre las novedades que ofrecerá el nuevo museo está la presentación de una colección inédita de diseño y arquitectura que complementará el itinerario por las disciplinas y formas más tradicionales del arte.

Una vez culminada la reconfiguración del museo, ¿qué citas expositivas marcarán la agenda cultural más próxima?

La exposición temporal más importante del museo estará conformada por obras de sus colecciones. Esta es la gran diferencia con otras instituciones museísticas que no disponen de una colección propia tan relevante y heterogénea como la nuestra. También tenemos previsto desarrollar un programa de exposiciones en los nuevos espacios de la ampliación, principalmente en la nueva galería abierta a la ciudad a través de la terraza. Este gran espacio, que se llamará BBK-museoa, ofrecerá un ambicioso programa compartido con la Fundación bancaria BBK, Patrono de Honor del museo.

Desde su experiencia como director del Museo del Prado y del Museo de Bellas Artes de Bilbao, ¿cómo imagina el futuro de los museos en los próximos 20 años?

Desde su invención en el siglo XVIII, no ha sido el museo lo que ha cambiado sino la sociedad. En ese sentido, la institución tiene que saber adaptarse a las nuevas demandas. A medio plazo, uno de los grandes retos actuales para los museos es, sin duda, entender las consecuencias de la tecnología digital y la inteligencia artificial con el fin de contemplar sus oportunidades dentro de los planes de gestión museográfica.

¿Qué es el lujo para usted?

Compartir el arte con el público, con los distintos tipos de público. Ese es el gran privilegio que administramos diariamente. **BL**

The museum boasts a significant artwork collection, featuring highlights by artists such as El Greco, Francisco de Goya, Paul Gauguin, and Francis Bacon. What are the plans regarding new acquisitions or donations to be added as a result of the expansion?

The collection is constantly growing through new acquisitions, loans from other museums, and—fundamentally—donations, which have been one of the defining hallmarks of our museum since its inception—and they continue to be a hallmark. Among the innovations the new museum will offer is the presentation of a previously unseen design and architecture collection, complementing the journey through the museum's traditional artistic disciplines and forms.

Once the museum's reconfiguration is complete, which exhibitions will shape the near-term cultural agenda?

The museum's most important temporary exhibition will feature works from our own collections. This sets us apart from other institutions, which do not possess such a significant and diverse collection as ours. We also plan to develop a program of exhibitions in the new expansion spaces, particularly in the new gallery that opens up to the city through the terrace. This large space, which will be called *BBK-museoa*, will offer an ambitious program in partnership with the BBK Banking Foundation, Honorary Patron of the museum.

Considering your experience as Director of the Prado Museum in Madrid and the Bilbao Fine Arts Museum, how do you envision the future of museums over the next 20 years?

Since their inception in the eighteenth century, it has not been the museum that has changed, but society. In that sense, institutions must know how to adapt to new demands. In the medium term, one of the great current challenges for museums is undoubtedly understanding the consequences of digital technology and artificial intelligence, in order to explore their opportunities in terms of museographic management plans.

What is luxury to you?

Sharing art with the public, with all types of audiences. That is the great privilege we oversee every day. **BL**

FIRMA BASQUE LUXURY FIRM: FOSTER

Siguiendo la gran tradición de Bilbao, una ciudad con una rica historia industrial y una increíble capacidad de reinventarse, el proyecto de ampliación del Museo de Bellas Artes de Bilbao tiende un puente entre el pasado y el futuro. Volvemos al pasado al restituir la entrada original del museo y su conexión con el importante espacio público que constituye su puerta cívica. El proyecto también tiende puentes entre diferentes ámbitos de la sociedad y crea nuevas relaciones entre los ciudadanos y los visitantes de la ciudad. El atrio se convierte en un espacio público de encuentro, con las nuevas y espaciaosas galerías y miradores suspendidos sobre él. La superficie aumentará en un 50 % y el 70 % del espacio existente será renovado: en esencia, lo mejor de lo antiguo y lo nuevo.

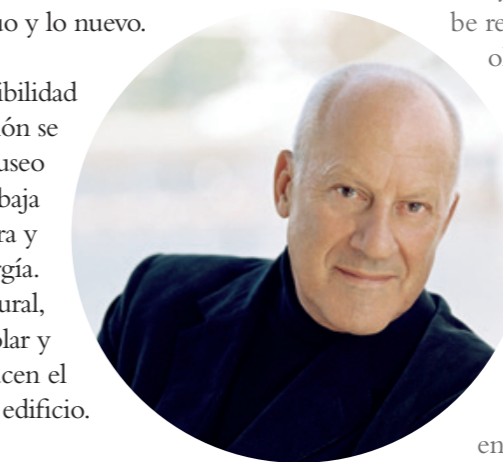
La máxima expresión de la sostenibilidad es el reciclaje. La nueva ampliación se apoya respetuosamente sobre el museo existente, incorporando acero de baja huella de carbono en su estructura y una cubierta capaz de generar energía. La ventilación cruzada, la luz natural, la alta inercia térmica, la energía solar y la recogida de aguas pluviales reducen el impacto ambiental del edificio.

Por encima de todo, este proyecto es una celebración del importante papel que la cultura—en este caso, las artes visuales— puede desempeñar en la vida cívica de una gran ciudad. Es un símbolo de un futuro optimista para las generaciones venideras. Ha sido un privilegio trabajar con el equipo del museo, bajo el liderazgo visionario de su director, Miguel Zugaza, quien mantuvo las puertas del museo abiertas al público durante todo el proceso de construcción. También hemos trabajado estrechamente junto al arquitecto Luis María Uriarte para hacer realidad el proyecto. El resultado es un testimonio del esfuerzo y los valores compartidos de todas las partes implicadas.

In keeping with the great tradition of Bilbao—a city with a rich industrial heritage and an extraordinary capacity for reinvention—the expansion of the Bilbao Fine Arts Museum creates a graceful bridge between past and future. We look back by restoring the museum's original entrance and its connection to the prominent public space that acts as its civic gateway. The project also forges links across different spheres of society, cultivating fresh relationships between the city's residents and its visitors. The atrium becomes a public meeting place, crowned by spacious new galleries and suspended viewpoints floating above it. The overall surface area will increase by 50%, and 70% of the existing building will be remodeled: essentially, the very best of the old and the new.

The ultimate expression of sustainability is reuse. The new extension rests respectfully upon the existing museum, incorporating green steel in its structure and a roof designed to generate energy. Cross ventilation, natural light, high thermal inertia, solar energy, and rainwater harvesting all work together to reduce the building's environmental impact.

Above all, this project is a celebration of the vital role that culture—in this case, the visual arts— can play in the civic life of a great city. It stands as a symbol of an optimistic future for generations to come. It has been a privilege to work with the museum's team under the visionary leadership of its director, Miguel Zugaza, who kept the museum's doors open to the public throughout the entire construction process. We have also collaborated closely with architect Luis María Uriarte to bring the project to life. The result is a testament to the collective effort and shared values of all those involved.



Lord Norman Foster

Arquitecto

Architect

Fotografía / Photograph: Frederic Aranda.

HOTELS CON ARTE
HOTELS WITH ART



PALACIO DE SAMANIEGO

El hotel donde la alta gastronomía dialoga con el arte de la familia Rothschild.

The Hotel where Haute Cuisine Engages in Dialogue with the Rothschild Family's Art.

PALACIO DE SAMANIEGO | Calle Constitución 12, Samaniego. | T el.: +34 945 660 000 | palaciodesamaniego.com

La baronesa Ariane de Rothschild, presidenta del comit e ejecutivo de Edmond de Rothschild Group, adquiri o en 2017 el Palacio de Samaniego, en Rioja Alavesa, con el objetivo de crear una estancia hotelera única en la región basada en el estilo de vida de su familia. El arte es precisamente uno de los pilares fundamentales de esta dinastía, y así ha quedado patente en el palacio, que exhibe de forma permanente piezas significativas traídas de todo el mundo de autores tan relevantes como Flo Perkins, Flavio Poli, Gio Ponti, Dominique Puchaine, Pol Quadens, Giuseppe Rivadossi, Timo

In 2017, Baroness Ariane de Rothschild, Chairwoman of the Executive Committee of the Edmond de Rothschild Group, purchased the *Palacio de Samaniego* ("Samaniego Palace") in the Rioja Alavesa region with the goal of creating a unique hotel experience — one inspired by her family's distinctive lifestyle. Art, one of the fundamental pillars of the Rothschild dynasty, holds a central place in the palace, which permanently displays significant works by celebrated artists from around the world, including Flo Perkins, Flavio Poli, Gio Ponti, Dominique Puchaine, Pol Quadens,



Sarpaneva, Carlo y Tobia Scarpa, Ettore Sottsass, André Thuret, Jean-Paul van Lith, Gerald Vatr n, Paolo Venini, Tapio Wirkkala o Claudio Zama.

Con estas palabras resume la baronesa su compromiso con el coleccionismo: "El arte está totalmente integrado en el ADN de los Rothschild. Desde el siglo XIX, mi familia ha destacado por su enfoque visionario del mecenazgo cultural, apoyando a artistas ilustres de cada época. Para mí, el arte está vivo. Debe ser visible, accesible y compartido con el mayor número de personas posible". Siguiendo esta máxima, las nueve acogedoras habitaciones del palacio, así como sus zonas comunes, exhiben para el disfrute de los huéspedes accesorios indígenas, pinturas, esculturas y jarrones de distintos estilos y épocas, con gran presencia de cerámicas y cristales de Murano.

Los artistas franceses Olivier Gagn re, Salvatore Parisi y Jean-Claude Novaro; los italianos Rodolfo Dordoni, Giorgio Ferro, Martino Gamper, Luciano Gaspari y Alessandro Mendini; el alemán Franz Xaver H ller; los estadounidenses Paul Jenkins y Joel Philip Myers; el japonés Yoichi Ohira; los suecos Yngve Ekstr m y Edvin  hstr m; así como la pareja de creadores Monica Guggisberg y Philip Baldwin, cuya carrera iniciaron juntos en Suecia, est n presentes en el Palacio de Samaniego a través de sus obras.

Giuseppe Rivadossi, Timo Sarpaneva, Carlo and Tobia Scarpa, Ettore Sottsass, André Thuret, Jean-Paul van Lith, Gerald Vatr n, Paolo Venini, Tapio Wirkkala, and Claudio Zama.

The baroness sums up her family's deep commitment to collecting in these words: "Art is fully integrated into the DNA of the Rothschilds. Since the nineteenth century, my family has stood out for its visionary approach to cultural patronage, supporting illustrious artists of every era. For me, art is alive. It must be visible, accessible, and shared with as many people as possible." Following this philosophy, the palace's nine comfortable rooms and its shared areas are adorned for guests' enjoyment with indigenous artifacts, paintings, sculptures, and vases of various styles and periods — with a strong presence of Murano glass and ceramics.

Artists such as the Frenchmen Olivier Gagn re, Salvatore Parisi, and Jean-Claude Novaro; Italians Rodolfo Dordoni, Giorgio Ferro, Martino Gamper, Luciano Gaspari, and Alessandro Mendini; German Franz Xaver H ller; Americans Paul Jenkins and Joel Philip Myers; Japanese artist Yoichi Ohira; Swedes Yngve Ekstr m and Edvin  hstr m; and the creative duo Monica Guggisberg and Philip Baldwin, who began their joint career in Sweden, are all represented at the Palacio de Samaniego through their works.





El restaurante del hotel, Tierra y Vino, dirigido por el chef Bruno Coelho, también es un espacio dedicado al arte y al arte del buen comer. Rodeadas de vasijas y esculturas, y sobre unas mesas de madera reciclada diseñadas en forma de almazuela por el ebanista Mathisse Dalstein, el chef presenta especialidades ibéricas y vascas revisadas desde el respeto a las técnicas francesas. El escabeche de codorniz con espuma de leche y kiwi, el carpacho de viera con almendra y *beurre blanc*, el cordero al sarmiento con uva, o el *kizkilurrin* con higos y nueces son algunas de las obras de arte firmadas por Coelho. Todo ello maridado por una colección de vinos nacionales e internacionales de primer nivel, nutrida con referencias de las bodegas propiedad de la familia Rothschild —Château Clarke, Amistà, Château des Laurets, Château de Malengin, Champagne Barons de Rothschild y Château Malmaison de Francia; Flechas de los Andes de Argentina; Rimapere y Akarua de Nueva Zelanda; Rupert & Rothschild Vignerons de Sudáfrica; y Macán de Rioja Alavesa—. “La gastronomía une y crea puentes entre personas y culturas. Tierra y Vino actúa como nexo de unión entre el territorio vasco y el saber hacer francés, preciso y minucioso: la experiencia es única y sorprendente, con respeto a los productos locales y a los vinos que se sirven”, explica la baronesa.

Entre las piezas de cristal que visten el restaurante, encontramos trabajos de Emmanuel Babled, Mario Badioli, Fulvio Bianconi, Stanislaw Borowski, Pierre Charpin, Paolo Crepax, Antonio da Ros o Laura de Santillana dialogando con escultopinturas de Michel Deverne y René Galassi, y con cerámicas de Eric Astoul y Boleslaw Danikowski, creando así un ambiente sofisticado que eleva la vivencia enogastronómica. “Con el Palacio de Samaniego he querido ofrecer una nueva experiencia, inspirada en la forma de vida de mi familia, para añadir belleza y elegancia a esta casa histórica y dar una nueva dimensión al enoturismo en Rioja Alavesa”, concluye la baronesa Rothschild. **BL**

The hotel’s restaurant, Tierra y Vino, led by Chef Bruno Coelho, is likewise a space devoted to both the plastic arts and the art of fine dining. Surrounded by vases and sculptures, and seated at patchwork-style tables crafted from reclaimed wood by cabinetmaker Mathisse Dalstein, guests are treated to Iberian and Basque specialties reinterpreted with respect for French culinary technique. Among Coelho’s signature creations are pickled quail with milk foam and kiwi, scallop carpaccio with almond and *beurre blanc*, roasted lamb over vine shoots and grapes, and *kizkilurrin* with figs and walnuts — each a true work of art on the plate. These dishes are paired with a first-class selection of national and international wines, featuring labels from the Rothschild family’s own cellars: Château Clarke, Amistà, Château des Laurets, Château de Malengin, Champagne Barons de Rothschild, and Château Malmaison of France; Flechas de los Andes of Argentina; Rimapere and Akarua of New Zealand; Rupert & Rothschild Vignerons of South Africa; and Macán of the Rioja Alavesa region. “Cuisine unifies and creates bridges between people and cultures. Tierra y Vino acts as a link between the Basque region and French culinary techniques, precise and meticulous: the experience is unique and surprising, always respecting local products and the wines served,” explains the Baroness.

The restaurant’s glass pieces —by artists such as Emmanuel Babled, Mario Badioli, Fulvio Bianconi, Stanislaw Borowski, Pierre Charpin, Paolo Crepax, Antonio da Ros, and Laura de Santillana— converse harmoniously with the sculpture paintings of Michel Deverne and René Galassi, as well as the ceramics of Eric Astoul and Boleslaw Danikowski, creating a refined atmosphere that enhances the pleasures of enogastronomy. “At Palacio de Samaniego, I wanted to offer a new experience inspired by my family’s way of life, to add beauty and elegance to this historic home, and to provide a new take on wine tourism in the Rioja Alavesa region,” concludes Baroness Rothschild. **BL**

Fotografías / Photographs: Weston Mills.





PALACIO ARRILUCE

Vanguardia artística en un marco histórico.
Artistic Modernity in a Historic Context.

PALACIO ARRILUCE | Atxekolandeta 15, Getxo. | palacioarrilucehotel.com

El Palacio Arriluce de Getxo, primer 5***** gran lujo del País Vasco miembro de The Leading Hotels of the World, atesora una amplia y cuidada colección de arte que se despliega por todos los espacios comunes del hotel. Entre sus obras destacan litografías de Alexander Calder, Adolfo Schlosser, Eduardo Arroyo, Javier Virseda y Damien Hirst; grabados de Mitsuo Miura; serigrafías de Victor Vasarely; un *gouache* de Joan Hernández Pijuan; un fotograbado de Cristina Iglesias;

The Palacio Arriluce Hotel in Getxo, the first five-star luxury hotel in the Basque Country that is a member of *The Leading Hotels of the World* collection, houses a large and carefully curated art collection that is displayed throughout the hotel's common areas. Among its standout pieces are lithographs by Alexander Calder, Adolfo Schlosser, Eduardo Arroyo, Javier Virseda, and Damien Hirst; engravings by Mitsuo Miura; serigraphs by Victor Vasarely; a *gouache* by Joan Hernández Pijuan;



una xilografía y una serigrafía de Agustín Ibarrola; o fotografías de Jon Cazenave. Estas obras modernas y contemporáneas conviven en armonía con piezas históricas: una tabaquera cerámica y jarrones chinos del siglo XVIII, ménsulas y vajilla inglesa del XIX, o un tabor oriental del siglo XX.

Las 49 habitaciones, de estilo residencial contemporáneo, convierten la luz, el color y el arte en protagonistas de una atmósfera serena y elegante. En ellas se pueden contemplar esculturas de Enrique Salamanca, Diego Canogar y Esteban Alberdi; impresiones de Mateo Maté; grabados de Andreas Cellarius y Hendrik Hondius II; escultopinturas de Alberto Palomera; o litografías de Sonia Delaunay.

Esta última artista ocupa un lugar especial en la colección de arte del palacio; tanto es así que el restaurante del alojamiento, capitaneado por el chef Beñat Ormaetxea, ha sido bautizado con el nombre Delaunay, y luce fotolitografías, grabados y litografías de la iniciadora del simultaneísmo.

Otro artista esencial del hotel es František Kupka. Su Bar Inglés, que se compone de una antigua biblioteca y de una espectacular capilla —dedicada en la actualidad al universo del champán—, luce el grabado 'Discos rojos y azules' de 1911 del impulsor del cubismo órfico.

a photogravure by Cristina Iglesias; a woodcut and serigraph by Agustín Ibarrola; and photographs by Jon Cazenave. These modern and contemporary works coexist gracefully with historic treasures: an eighteenth-century ceramic tobacco recipient and Chinese vases, nineteenth-century corbels and English porcelain, and a twentieth-century Oriental *tabor* vase.

The establishment's 49 rooms —defined by a contemporary residential style— make light, color, and art the central elements of their serene and refined atmosphere. Guests will find there sculptures by Enrique Salamanca, Diego Canogar, and Esteban Alberdi; prints by Mateo Maté; engravings by Andreas Cellarius and Hendrik Hondius II; sculpto-paintings by Alberto Palomera; and lithographs by Sonia Delaunay.

Delaunay holds a special place in the Palacio's collection — so much so that the hotel's signature restaurant, headed up by Chef Beñat Ormaetxea, bears her name. Inside, guests dine surrounded by photolithographs, engravings, and lithographs done by this pioneering founder of Simultanism.

Another cornerstone of the collection is František Kupka. In the hotel's English bar, composed of a former library and a spectacular chapel (now dedicated to the world of champagne), the 1911 engraving *Red and Blue Discs* by this founder of Orphic Cubism takes pride of place.

En los salones y salas de eventos, todos ellos con vistas al mar, se exhiben junto a grabados calcográficos y aguafuertes de Mitsuo Miura, esculturas de Diego Canogar y Alberto Palomera comisionadas para el palacio.

En la planta inferior, un largo pasillo con numerosos aguafuertes de Alfredo Alcáin une las cocinas —visitables por los huéspedes— con el espacio dedicado al bienestar corporal —Neguri Spa & Wellness— y la bodega, que guarda una impecable selección de vinos nacionales e internacionales junto a una escultura de gran formato de Diego Canogar y una serigrafía de Marianne Heske.

Esta exposición artística se integra de forma natural en la arquitectura del edificio, erigido por José Luis Oriol y Manuel María Smith por encargo del marqués de Arriluce en 1912. Construido totalmente en sillería, y situado sobre el escarpe del acantilado, fue diseñado dentro del revivalismo medieval neogótico. Esta imponente construcción destaca por el uso de la piedra procedente de la cercana cantera de Berango y el mármol rojo que se inspira en el estilo reina Ana y el gótico acastillado victoriano; detalles que han sido conservados tras la rehabilitación para su adecuación a la actividad hotelera.

Para prolongar la experiencia cultural más allá del alojamiento, el Palacio Arriluce ofrece a sus huéspedes un barco privado que navega por la ría de Bilbao hasta el Guggenheim y el Museo de Bellas Artes, que este año estrena un nuevo espacio expositivo diseñado por Norman Foster. Un itinerario donde cada escala es una obra de arte. **BL**

Across the event halls and meeting rooms, all of which have sea views, there are engravings and etchings by Mitsuo Miura alongside sculptures by Diego Canogar and Alberto Palomera, specially commissioned for the Palacio Arriluce.

On the lower level, a long corridor lined with etchings by Alfredo Alcáin connects the kitchens (which guests are invited to visit) with the Neguri Spa & Wellness space and the wine cellar, home to a refined collection of national and international wines displayed alongside a monumental sculpture by Diego Canogar and a serigraph by Marianne Heske.

This immersive artistic experience integrates seamlessly into the architecture of the building, designed in 1912 by José Luis Oriol and Manuel María Smith for the Marquis of Arriluce. Built entirely in stone and situated on an escarpment, it was designed in the Neo-Gothic Medieval Revivalism style. This grand building stands out for its use of stone from the nearby Berango quarry, as well as red marble inspired by Queen Anne style and Victorian Gothic castles – details that were preserved after its renovation to convert it into a hotel.

To extend the cultural experience beyond its walls, Palacio Arriluce offers guests a private boat tour along the Bilbao estuary, with visits to the Guggenheim Museum of Bilbao and the Bilbao Fine Arts Museum, which is unveiling a new exhibition space this year designed by Norman Foster. It's an itinerary in which each stop is a work of fine art. **BL**





HOTEL MARQUÉS DE RISCAL

El arte de habitar la arquitectura.
The Art of Experiencing Architecture.

HOTEL MARQUÉS DE RISCAL | Calle Torrea 1, Elciego. | Tl.: +34 945 180 888 | hotel-marquesderiscal.com

A lo largo de los siglos, las siete artes han definido y dado forma a la manera en la que las sociedades han expresado su sensibilidad, su ingenio y su visión del mundo: arquitectura, escultura, pintura, música, danza, poesía y cine. Entre ellas, la arquitectura ocupa un lugar singular por su capacidad para combinar función, técnica y belleza, creando espacios que son, a la vez, habitables y artísticos. Un ejemplo paradigmático es el Hotel Marqués de Riscal, a Luxury Collection Hotel, en Rioja Alavesa, proyectado por el canadiense Frank O. Gehry e inaugurado en 2006.

Throughout the centuries, the seven arts have shaped the ways societies express sensitivity, ingenuity, and worldview: architecture, sculpture, painting, music, dance, poetry, and filmmaking. Among them, architecture holds a unique place because of its ability to merge function, technique, and beauty, creating spaces that are both habitable and artistic. A paradigmatic example is the Marqués de Riscal Hotel, a Luxury Collection Hotel, in the Rioja Alavesa region, designed by Canadian architect Frank O. Gehry and inaugurated in 2006.

El alojamiento forma parte de La Ciudad del Vino, un ambicioso complejo enoturístico integrado en el histórico recinto de las bodegas Marqués de Riscal, de 1858. En este contexto, Gehry concibió un edificio principal de carácter escultórico cuya geometría se aleja deliberadamente de la ortogonalidad, complementado por un volumen anexo conectado mediante una pasarela elevada.

La envolvente es uno de los elementos más reconocibles del hotel: se compone de titanio rosado que alude al vino, titanio dorado que remite a la famosa malla de las botellas Marqués de Riscal y acero inoxidable con acabado espejo en referencia a las cápsulas que cubren los golletes. Estas láminas metálicas conforman una piel que capta y transforma la luz natural, vistiendo la construcción con un juego de reflejos cambiantes que varían con el paso de las horas y las estaciones.

En el interior, 61 habitaciones y suites, todas diferentes en forma, orientación y perspectiva, invitan a vivir la arquitectura desde dentro. Amplios ventanales enmarcan las vistas a los viñedos y al casco histórico de Elciego, mientras que los materiales nobles y los tonos cálidos aportan confort y elegancia. La oferta se completa con un restaurante gastronómico, un asador, una vinoteca-bistró, un restaurante tradicional, salas de eventos, gimnasio y un spa que ofrece tratamientos de vinoterapia de la mano de la firma francesa Caudalie.

El conjunto establece así un diálogo armónico entre el legado vitivinícola y el lenguaje contemporáneo. El resultado es una creación que trasciende la hotelería: una obra donde la técnica y el arte confluyen para ser vivida, además de contemplada. **BL**

The hotel is part of the City of Wine, an ambitious wine tourism complex that is part of the historic Marqués de Riscal winery, founded in 1858. Within this context, Gehry conceived a sculptural main building whose geometry deliberately eschews orthogonality, complemented by an annexed volume connected via an elevated walkway.

The exterior envelope is one of the hotel's most iconic elements: it is made of rose-colored titanium, evoking wine; gold titanium, referencing the distinctive netting of Marqués de Riscal bottles; and mirror-finished stainless steel, reminiscent of the foil capsules that cover bottle necks. These metallic panels form a living skin that captures and transforms natural light, draping the building in a constantly changing play of reflections that shift with the hours and seasons.

Inside, the hotel's 61 rooms and suites —each unique in form, orientation, and perspective— invite guests to experience architecture from within. Expansive windows frame views of the vineyards and the historic center of Elciego, while fine materials and warm tones provide comfort and elegance. The offering is completed with a gastronomic restaurant, a grill house, a wine bar/bistro, a traditional restaurant, event spaces, a gym, and a spa where guests can enjoy vinotherapy treatments curated by the French brand Caudalie.

The entire complex establishes a harmonious dialogue between the region's wine legacy and contemporary architectural language. The result transcends hospitality: it is a creation where technique and art converge, meant to be experienced as much as admired. **BL**





Gracias a una colaboración inédita con museos emblemáticos del País Vasco y de Navarra, tanto las áreas comunes como las estancias privadas acogen una cuidada selección de piezas vinculadas al extraordinario patrimonio marítimo vasco. Han participado en esta muestra colectiva instituciones como San Telmo —el museo de la sociedad vasca—, Oiasso —el museo romano de Irun—, Albaola —el museo-astillero de Pasaia donde recientemente se ha terminado de construir una réplica de la nao San Juan del siglo XVI—, Ollerías —dedicado a la alfarería tradicional—, la Fundación Museo Jorge Oteiza de Alzuza, el Castillo de la Mota —que corona el monte Urgull de San Sebastián—, así como Euskal Itsas Museoa —museo marítimo vasco— y el Aquarium, ambos situados en el propio puerto.

Thanks to unprecedented collaborative efforts with major museums of the Basque Country and Navarre, both the common areas and private rooms are home to a carefully curated selection of works linked to the region's extraordinary maritime heritage. Participating in this collective exhibition are institutions such as San Telmo (the museum of Basque society), Oiasso (the Roman museum of Irun), Albaola (the shipyard museum in Pasaia where a replica of the sixteenth-century galleon San Juan was recently built), Ollerías (dedicated to traditional pottery), the Jorge Oteiza Museum Foundation in Alzuza, the Castillo de la Mota fortress (crowning Mount Urgull in San Sebastián), as well as Euskal Itsas Museoa (the Basque Maritime Museum) and the Aquarium, both located in the city's port.

Litografías, fototipias, esculturas, pinturas, vasijas y fotografías históricas componen un recorrido artístico que transforma cada rincón del edificio en un relato íntimo sobre la identidad vasca. Estas creaciones dialogan con la arquitectura y el interiorismo sobrio del lugar, integrándose con naturalidad en su recorrido vertical para generar una atmósfera envolvente, silenciosa y cargada de significado. Más que elementos ornamentales, estas expresiones culturales convierten el conjunto en un ámbito de observación pausada, donde la memoria colectiva se insinúa con delicadeza. **BL**

Lithographs, collotypes, sculptures, paintings, earthenware, and historical photographs are part of an artistic journey that transforms every corner of the building into an intimate narrative of Basque identity. These creations engage in dialogue with the building's restrained architecture and interior design, integrating seamlessly throughout all its floors to create an atmosphere that is immersive, tranquil, and rich in meaning. More than ornamental elements, these cultural expressions turn the hotel as a whole into a space for unhurried contemplation, where collective memory subtly reveals itself with grace. **BL**

LASALA PLAZA HOTEL

Un museo junto al mar.
A Museum by the Sea.

LASALA PLAZA HOTEL | Plaza Lasala 2, San Sebastián. | Tèl.: +34 943 547 000 | lasalaplazahotel.com

Frente al histórico puerto pesquero de San Sebastián, Lasala Plaza reformula la noción de alojamiento al integrar arte, historia y paisaje en una propuesta singular. Instalado en un edificio de 1917 cuidadosamente restaurado, este alojamiento 4**** superior despliega, a lo largo de sus seis plantas, una exposición permanente que trasciende lo decorativo para convertirse en una experiencia cultural envolvente.

Facing the historic fishing port of San Sebastián, Lasala Plaza redefines the notion of accommodation by integrating art, history, and landscape into a singular concept. Housed in a meticulously restored 1917 building, this four-star superior category hotel unfolds across six floors as a permanent exhibition that transcends decoration to become a fully immersive cultural experience.





ITURREGI

El triángulo del arte, el paisaje y la hospitalidad.
The Triangle of Art, Landscape, and Hospitality.

HOTEL ITURREGI | Barrio Askizu, Getaria. | Tél.: +34 943 896 134 | hoteliturregi.com

Sobre una colina bañada por los vientos del Cantábrico, Iturregi se revela como un hotel boutique donde la discreción es sinónimo de sofisticación. Ocho habitaciones bastan para definir un concepto de hospitalidad medido, en el que cada detalle se integra con la serenidad del paisaje circundante: viñedos centenarios, esculturas contemporáneas y un horizonte marino que cambia con la luz de cada instante.

On a hill bathed by the winds of the Cantabrian Sea, Iturregi reveals itself as a boutique hotel where discretion is synonymous with sophistication. Eight rooms are enough to define a concept of measured hospitality, in which every detail blends seamlessly with the serenity of the surrounding landscape: centuries-old vineyards, contemporary sculptures, and a marine horizon that changes with the light of any given moment.

La finca, extensa y protegida, ofrece espacios concebidos para la contemplación: una piscina que se abre hacia el litoral, un salón presidido por un *honesty bar*, un porche acristalado diseñado para acoger los atardeceres y un comedor en el que la arquitectura se funde con el exterior a través de monumentales ventanas. Allí, cada desayuno se convierte en un ritual, acompañado por flores frescas y productos locales servidos con esmero. Como escribió Marcel Proust, “El verdadero viaje de descubrimiento no consiste en buscar nuevos paisajes, sino en mirar con nuevos ojos”. Ese mismo espíritu caracteriza la estancia en Iturregi: la vista se detiene, se afina y desvela lo extraordinario en lo esencial.

En este escenario, el arte ocupa un lugar destacado. Iñigo Manterola, escultor nacido en Orio, firma una importante pieza de gran formato en el exterior del alojamiento y tres esculturas de mediano formato en el interior. Sus obras, inspiradas en el mar y en el movimiento, establecen un diálogo íntimo con el entorno, integrándose con naturalidad en la experiencia cotidiana del huésped. El hotel brinda la oportunidad de visitar el atelier de Manterola, a escasos 15 minutos, y descubrir de primera mano su proceso creativo.

La privilegiada ubicación de Iturregi, en Getaria, refuerza esta vocación artística y lo sitúa en el epicentro de un triángulo cultural excepcional. En el mismo municipio se encuentra el museo Cristóbal Balenciaga, dedicado al genio universal de la alta costura. A una hora en coche se alza imponente la pinacoteca Guggenheim Bilbao; mientras que a tan solo media hora aguarda Chillida Leku, el parque-museo que acoge el corpus de obra más amplio y representativo de Eduardo Chillida. Un triángulo que traza un itinerario artístico tan cercano como inspirador. **BL**

The estate —expansive and sheltered— offers spaces conceived for contemplation: a swimming pool that opens toward the coast, a lounge presided over by an *honesty bar*, a glass-enclosed porch designed to embrace the sunset, and a dining room where architecture blends with nature through monumental windows. There, every breakfast becomes a ritual, accompanied by fresh flowers and local products served with care. As Marcel Proust once wrote, “The real voyage of discovery consists not in seeking new landscapes, but in having new eyes.” That same spirit defines a stay at Iturregi: one’s gaze slows, sharpens, and reveals the extraordinary within the essential.

In this setting, art holds a prominent place. Iñigo Manterola, a sculptor born in Orio, is the author of a major large-scale piece located outside the hotel and three medium-sized sculptures inside. His works, inspired by the sea and by movement, establish an intimate dialogue with the environment, becoming naturally integrated into the guest’s everyday experience. The hotel also offers guests the opportunity to visit Manterola’s *atelier*, just fifteen minutes away, and to discover his creative process firsthand.

The privileged location of Iturregi, in Getaria, reinforces this artistic vocation and places it at the heart of an exceptional cultural triangle. In the same town stands Cristóbal Balenciaga Museoa, dedicated to the universal genius of haute couture. An hour’s drive away rises the imposing Guggenheim Museum of Bilbao, while only half an hour away awaits Chillida Leku, the park/museum that houses the most extensive and representative body of work by Eduardo Chillida. A triangle that draws an artistic itinerary that is as close as it is inspiring. **BL**



HOTEL TRES REYES SAN SEBASTIÁN

Elegancia vasca en un enclave natural único.
Basque Elegance in a Unique Natural Setting.

HOTEL TRES REYES SAN SEBASTIÁN | Calle Dulce María Loynaz 7, San Sebastián. | Tel.: +34 943 932 932 | hotel3reyes.com

San Sebastián, joya del norte de España, es mucho más que una ciudad costera: es un destino que combina cultura, gastronomía, naturaleza y sofisticación. En este entorno privilegiado, el Hotel Tres Reyes San Sebastián se alza como un refugio de serenidad y estilo, ideal para quienes buscan una experiencia auténtica y refinada en el País Vasco.

Situado en lo alto del barrio residencial de Miramón, el hotel goza de una ubicación estratégica que ofrece lo mejor de dos mundos: la tranquilidad de estar rodeado de bosques y naturaleza, y la cercanía al vibrante centro de San Sebastián, a solo 15 minutos. Este enclave permite disfrutar de vistas verdes, paseos relajantes y una conexión directa con la esencia natural de la región, sin renunciar al acceso rápido a playas, museos, tiendas y restaurantes.

El interiorismo del hotel es obra del reconocido diseñador Lázaro Rosa-Violán, quien ha reinterpretado la elegancia de las casas señoriales vascas bajo una mirada contemporánea. El resultado es un espacio donde la tradición se fusiona con la modernidad: texturas nobles, tonos sobrios, detalles en mimbre y patrones ajedrezados crean una atmósfera cálida y sofisticada. Cada rincón está pensado para transmitir calma, distinción y un fuerte vínculo con el territorio.



San Sebastián, the jewel of northern Spain, is much more than a coastal city: it is a destination that combines culture, gastronomy, nature, and sophistication. In this privileged environment, Hotel Tres Reyes San Sebastián stands as a haven of serenity and style, ideal for those seeking an authentic and refined experience in the Basque Country.

Located at the top of the residential Miramón district, the hotel enjoys a strategic position that offers the best of both worlds: the tranquility of being surrounded by forests and nature, and proximity to the vibrant center of San Sebastián — just fifteen minutes away. This location allows guests to enjoy green views, relaxing walks, and a direct connection to the region's natural essence without giving up quick access to beaches, museums, shops, and restaurants.

The hotel's interior design is the work of renowned designer Lázaro Rosa-Violán, who has reinterpreted the elegance of traditional Basque manor houses through a contemporary lens. The result is a space where tradition blends with modernity: fine textures, muted tones, wicker details, and checkered patterns create a warm and sophisticated atmosphere. Every corner has been conceived to convey calm, distinction, and a deep connection with the local area.

Las 80 habitaciones del hotel —Premium, Deluxe y Suites— son auténticos oasis de tranquilidad. La luz natural, la armonía cromática y los elementos decorativos cuidadosamente seleccionados crean un ambiente acogedor, ideal para relajarse tras un día explorando la ciudad. Aquí, lo local se mezcla con lo cosmopolita, ofreciendo una experiencia de descanso con carácter.

El restaurante Alea, con su cocina de mercado y estética limpia, ofrece una experiencia culinaria que celebra los sabores locales con un toque contemporáneo. La cafetería, con su terraza abierta al bosque, es perfecta para disfrutar de un café o cóctel en un entorno natural. Además, el hotel cuenta con piscina exterior, gimnasio y salas de eventos, lo que lo convierte en una opción versátil tanto para viajeros de negocios como para familias.

Hospedarse en el Hotel Tres Reyes es también una invitación a descubrir San Sebastián en profundidad. Desde sus playas, como La Concha o Zurriola, hasta su vibrante escena cultural y su reconocida gastronomía —con algunos de los mejores *pintxos* del mundo—, la ciudad ofrece experiencias inolvidables. Y el hotel, con su filosofía de hospitalidad cercana y auténtica, es el punto de partida perfecto para vivirlas. **BL**

The hotel's 80 rooms —Premium, Deluxe, and Suites— are true oases of tranquility. Natural light, harmonious color palettes, and carefully chosen decorative elements create a welcoming environment, ideal for relaxing after a day exploring the city. Here, local spirit merges with cosmopolitan flair, offering a restful experience full of character.

The Alea restaurant, with its market-inspired cuisine and clean aesthetic, offers a culinary experience that celebrates local flavors with a contemporary touch. The café, with its terrace opening onto the forest, is perfect for enjoying a coffee or cocktail in a natural setting. In addition, the hotel features an outdoor pool, gym, and event rooms — making it a versatile option for both business travelers and families alike.

Staying at Hotel Tres Reyes is also an invitation to discover San Sebastián in depth. From its beaches (like La Concha and Zurriola) to its vibrant cultural scene and renowned gastronomy with some of the best *pintxos* in the world, the city offers unforgettable experiences. And the hotel, with its philosophy of genuine and welcoming hospitality, is the perfect starting point from which to enjoy everything the city has to offer. **BL**



FIRMA BASQUE LUXURY FIRM: ROSA-VIOLÁN

Mi relación con el País Vasco viene de lejos. De hecho, de pequeño viví en Bilbao y, con apenas ocho años, me inicié en la pintura y, además, descubrí los interiores de las casas de la burguesía bilbaína y de las casas de Neguri. Fue un aprendizaje natural, fruto de la curiosidad y la experimentación.

My relationship with the Basque Country goes back a long way. In fact, as a child I lived in Bilbao and, at just eight years of age, I began painting. Also at that age, I discovered the interiors of the homes of Bilbao's bourgeoisie, as well as those of the elite Neguri district. It was a natural learning process, the result of curiosity and experimentation.

La luz, el paisaje y la fuerza del País Vasco también marcaron mi mirada: aprendí a percibir los espacios con respeto por el entorno, y su historia fue parte de mi formación desde la infancia.

The light, the landscape, and the power of the Basque Country also shaped my perspective: I learned to perceive spaces with respect for the environment, and their history was part of my upbringing since childhood. The curiosity and sensitivity that those years awakened taught me to look closely, to find inspiration in the everyday and the unexpected, and —over time— they became guiding lights for my career.

La curiosidad y la sensibilidad que despertaron aquellos años me enseñaron a mirar con atención, a encontrar inspiración en lo cotidiano y en lo inesperado y, con el tiempo, se convirtió en una fuente de referencia para mi carrera.



Aquellos eran espacios cuidados, llenos de detalles y piezas únicas... con historia y visión. Hoy los espacios han evolucionado: no es lo mismo diseñar un hotel que una casa, pero sea cual sea el uso, cuando diseñas un espacio de alto nivel, lo que no puede faltar es criterio. Puedes usar materiales nobles, sí, pero también proporción, silencio, equilibrio...

Those interiors were carefully curated spaces, full of details and unique pieces... steeped in history and vision. Today, spaces have evolved: designing a hotel is not the same as designing a home. Even so, whatever the use may be, when designing a high-end space, one thing that cannot be missing is good judgment. One can use fine materials, of course, but also proportion, silence, balance...

Por eso, creo que el lujo no está en lo que brilla, sino en lo que perdura, en distinguirse del resto sin perder comodidad ni armonía. Que cada espacio cuente una historia propia, observar cómo las personas interactúan con estos y cómo los hacen propios hace que el esfuerzo merezca la pena.

That is why I believe that luxury resides not in what is most dazzling, but in what endures — in distinguishing oneself without forsaking comfort and harmony. That each space tells its own story —to watch people inhabit it, make it theirs, and weave their lives into its design— is what makes every effort worthwhile.

Lázaro Rosa-Violán

*Fundador y director creativo de
Lázaro Rosa Violán Studio*

*Founder and Creative Director of
Lázaro Rosa Violán Studio*

Fotografía / Photograph: cortesía de Lázaro Rosa Violán Studio / Courtesy of Lázaro Rosa Violán Studio.



La sastrería del hogar.

Matarranz
DESDE 1911

Calle San Marcial 20, San Sebastián. / +34 943 065 893 / matarranz1911.com



VILLA SORO

Un encuentro entre la arquitectura del XIX y el arte contemporáneo. An Encounter between Nineteenth-Century Architecture and Contemporary Art.

HOTEL VILLA SORO | Ategorrieta Hiribidea 61, San Sebastián. | Tel.: +34 943 297 970 | hotelvillasoro.com

La arquitectura y el arte son dos de los elementos principales que atraen y enamoran a los huéspedes del hotel Villa Soro de San Sebastián. Este alojamiento de 25 habitaciones nació de la cuidadosa rehabilitación de una mansión concebida por el prestigioso arquitecto Luis Elizalde a finales del siglo XIX. El inmueble mantiene intacto el espíritu de la Belle Époque, con sus amplios salones, techos altos, chimeneas y una vidriera en el techo de la entrada que representa el linaje de la familia que residía en origen en este hogar. Declarado patrimonio histórico de la ciudad, el edificio ofrece un equilibrio entre el ambiente acogedor de una casa centenaria combinado con los servicios y el confort de un hotel de lujo actual.

Architecture and art are two of the key elements that captivate and enchant guests at Villa Soro Hotel of San Sebastián. This establishment with 25 rooms emerged out of the meticulous renovation of a mansion, conceived by the prestigious architect Luis Elizalde at the end of the nineteenth century. The property keeps the spirit of the *Belle Époque* intact, with its spacious lounges, high ceilings, fireplaces, and a stained-glass window above the entrance depicting the lineage of the family that originally resided in the home. Declared Historical Heritage of the City, it offers a perfect balance between the welcoming atmosphere of a century-old house combined with the services and comfort of a modern luxury hotel.

Su colección de arte viste el alojamiento con piezas importantes instaladas tanto en el interior como en el exterior de la finca. Los jardines que rodean la villa, que fueron diseñados originalmente por Pierre Ducasse, el jardinero de la Casa Real española, dan la bienvenida a los visitantes con dos esculturas de grandes dimensiones de Iñigo Manterola, cuyo campo de experimentación es la captura del movimiento. Una vez dentro, en el antiguo oratorio, situado en la majestuosa escalinata principal de madera tallada, una escultura de Jose Cháfer pende del techo, dialogando con las vidrieras sacras decimonónicas, cuestionando el concepto del equilibrio.

En los salones y zonas comunes, los clientes se topan con numerosas otras piezas de Iñigo Manterola, de Jordi Alcaraz —quien reflexiona sobre la noción del volumen—, así como de Eduardo Chillida, el artista vasco más universal.

Este patrimonio cultural se completa con la impecable oferta de servicios del hotel: una zona de *wellbeing* con serenas cabinas en las que disfrutar de masajes o tratamientos faciales y corporales; un gimnasio equipado con la última tecnología de Technogym; un parking privado y exclusivo para los clientes —ideal para quienes vienen a descubrir el País Vasco en un *road trip*—; bicicletas a disposición de los huéspedes con las que recorrer los 65 km de carriles bici de San Sebastián; y un elegante bar con dos comedores interiores y una terraza ajardinada, donde prolongar las tardes con cócteles de autor, productos gourmet de máxima calidad y platos típicos de la gastronomía vasca. **BL**

Its art collection enriches the property with significant works installed both inside the mansion and throughout the grounds. The gardens surrounding the villa—originally designed by Pierre Ducasse, gardener to the Royal Household of Spain—greet visitors with two large-scale sculptures by Iñigo Manterola, whose artistic practice centers around the capture of movement. Once inside, in the former oratory situated along the majestic carved-wood main staircase, a sculpture by Jose Cháfer hangs from the ceiling, engaging in dialogue with the nineteenth-century sacred stained-glass windows and questioning the very concept of balance.

In the halls and common areas, guests encounter numerous additional pieces by Iñigo Manterola and Jordi Alcaraz (who reflects on the notion of volume), as well as works by Eduardo Chillida, the most internationally celebrated Basque artist.

This cultural heritage is complemented by the hotel's impeccable range of services: a wellbeing area with serene treatment rooms for massages and facial or body therapies; a gym equipped with the latest Technogym technology; a private and exclusive parking area that is ideal for guests discovering the Basque Country on a road trip; bicycles available for exploring San Sebastián's 65 kilometers of bike lanes; and an elegant bar with two indoor dining rooms and a garden terrace, perfect for spending the whole afternoon with signature cocktails, top-quality gourmet products, and classic dishes of Basque gastronomy. **BL**



CHECK IN



HÔTEL DU PALAIS

El palacio que hizo de Biarritz un destino imperial.
The Palace that Made Biarritz an Imperial Destination.

HÔTEL DU PALAIS | 1, Avenue de l'Impératrice, Biarritz. | Tél.: +33 559 411 234 | hoteldupalaisbiarritz.com

Desde el siglo XIX, Biarritz ha ejercido una fascinación única sobre viajeros de toda Europa. Su clima templado, sus playas salvajes y el magnetismo del Cantábrico hicieron de esta villa costera del País Vasco francés un destino de referencia para la aristocracia. Napoleón III y la emperatriz Eugenia de Montijo fueron los grandes embajadores de la ciudad: aquí construyeron su residencia estival, la Villa Eugénie, punto de encuentro de reyes y nobles en busca de ocio y bienestar.

Con el tiempo, aquella villa imperial se convirtió en el Hôtel du Palais, icono de la hospitalidad francesa. Bajo la gestión del grupo Hyatt y operado por la marca The Unbound Collection by Hyatt, el alojamiento sigue proyectando la imagen más refinada de Biarritz. Sus 86 habitaciones y 56 suites, decoradas con maderas nobles, pinturas en *trompe-l'œil* y tapices históricos, mantienen viva la atmósfera del Segundo Imperio mientras ofrecen todas las comodidades contemporáneas.

El Club Imperial, con su piscina californiana rodeada de jardines, y el Spa Imperial, con más de 2.500 m² dedicados al cuidado del cuerpo y la mente, prolongan esa tradición de bienestar que convirtió a Biarritz en

Since the nineteenth century, Biarritz has captivated travelers from across Europe. Its mild climate, wild beaches, and the magnetic allure of the Cantabrian Sea transformed this coastal town in the French Basque Country into a premier destination for the aristocracy. Napoleon III and Empress Eugénie de Montijo were the city's most illustrious ambassadors. Here, they built their summer residence, Villa Eugénie, a gathering place for kings and nobles seeking leisure and wellbeing.

Over time, that imperial villa evolved into the Hôtel du Palais, an enduring symbol of French hospitality. Now managed by Hyatt and operating under The Unbound Collection by Hyatt, the hotel continues to embody Biarritz's most refined image. Its 86 rooms and 56 suites —adorned with fine woods, *trompe-l'œil* paintings, and historic tapestries— preserve the atmosphere of the Second Empire while offering all the modern comforts.

The establishment's Club Imperial, with its kidney-shaped pool nestled in lush gardens, and the Spa Imperial, spanning more than 2,500 m² and dedicated to body and mind wellness, continue the tradition



capital del *savoir-vivre*. El spa dispone de nueve cabinas de tratamientos gestionadas en colaboración con Guerlain —recordemos que para celebrar el matrimonio entre Napoleón III y Eugenia de Montijo, el emperador le encargó al perfumista Guerlain diseñar un perfume exclusivo para ella, Eau de Cologne Impériale, la misma fragancia que sigue embriagando actualmente a los huéspedes del Hôtel du Palais—.

A ello se suma la amplia oferta gastronómica del alojamiento, dirigida por el chef Christophe Scheller: el restaurante gastronómico La Rotonde, cuyo comedor es considerado uno de los más bellos del mundo; Salon & Terrace, una *brasserie* basada en el producto de temporada cuyos platos se pueden degustar tanto en el elegante *lounge* situado junto a recepción, como en el jardín del hotel; Le Bar Napoléon III, que invita a disfrutar de un viaje sensorial a través del refinado arte de la mixología; Le Sunset, un restaurante al aire libre abierto durante la temporada estival, con una panorámica excepcional de la Grande Plage; y, el último espacio inaugurado en 2025, el Lounge Eugénie, un *sushi bar* que acompaña las creaciones del chef con los cócteles del barman Jérémy Lauilhé, nombrado en 2023 Meilleur Ouvrier de France.

Los mismos salones que antaño dieron la bienvenida al rey Eduardo VII del Reino Unido, a la emperatriz Sissi de Austria, a los duques de Windsor, a Coco Chanel y a Frank Sinatra, acogen hoy a jefes de Estado, celebridades y artistas venidos del mundo entero para descubrir este palacio que ha convertido a Biarritz en uno de los destinos preferidos de la *jet set*. **BL**

that made Biarritz a capital of *savoir-vivre*. The spa features nine treatment rooms in collaboration with Guerlain — a nod to history, as the perfumer was commissioned by Napoleon III to create Eau de Cologne Impériale for Empress Eugénie to celebrate their marriage, the very fragrance that still enchants Hôtel du Palais guests today.

Culinary offerings, led by Chef Christophe Scheller, complete the experience: La Rotonde, a gastronomic restaurant whose dining room is celebrated among the world's most beautiful; Salon & Terrace, a *brasserie* emphasizing seasonal ingredients and serving dishes in the elegant lounge next to the reception area or the hotel's garden; Le Bar Napoléon III, inviting guests on a sensory journey through the refined art of mixology; Le Sunset, an outdoor summer restaurant with breathtaking views of the Grande Plage beach; and, lastly, Lounge Eugénie, inaugurated in 2025, a *sushi bar* pairing the chef's creations with cocktails by Jérémy Lauilhé, named *Meilleur Ouvrier de France* in 2023.

The very salons that once welcomed King Edward VII of the United Kingdom, Empress Elisabeth of Austria, the Duke and Duchess of Windsor, Coco Chanel, and Frank Sinatra now host heads of state, celebrities, and artists from around the globe, continuing the legacy of a palace that cemented Biarritz as one of the *jet set*'s most coveted destinations. **BL**



LAS CASAS

La hospitalidad vinícola de la familia Entrecanales Domecq.
The Wine Hospitality of the Entrecanales Domecq Family.

LAS CASAS | lascasadh.com

La familia Entrecanales Domecq, cuyo vínculo con el vino se remonta a más de dos siglos, inició en 2022 un nuevo capítulo en su historia con la apertura de La Casa Cosme Palacio. Se trata del primer alojamiento *by invitation only* de España, un refugio concebido para muy pocos, donde el tiempo adquiere un ritmo distinto. Situada en la finca de Bodegas Cosme Palacio —fundadas en 1894— y rodeada de cuidadosos jardines, esta casa íntima y majestuosa se alza en el edificio histórico que albergó la antigua bodega, a los pies de la villa amurallada de Laguardia. Acoge 13

The Entrecanales Domecq family, whose connection to wine spans more than two centuries, opened a new chapter in their history in 2022 with the creation of La Casa Cosme Palacio. It is Spain's first by invitation only accommodation — a private refuge conceived for very few, where time moves at a different pace. Set within the Cosme Palacio Winery estate —founded in 1894— and surrounded by manicured gardens, this intimate yet majestic house rises inside the historic building that was once home to the original winery, at the foot of

habitaciones, cada una con personalidad propia, además de gimnasio, cabina de bienestar, piscina climatizada y un museo de aperos que invita a reconectar con la memoria y la esencia del viñedo.

El privilegio de hospedarse en La Casa incluye atenciones como un mayordomo disponible las 24 horas, *chef in house*, *amenities* de alta gama, rutas en bicicleta eléctrica o 4x4 entre cepas centenarias, visitas personalizadas a Laguardia y acceso exclusivo a la bodega Cosme Palacio, donde reposan los vinos de su histórico botellero. El equipo de anfitriones diseña una agenda de experiencias a medida de cada huésped. El abanico de actividades es amplio y exquisito: yoga al amanecer, rutas ciclistas entre viñas; talleres de cerámica o de alquimia con flores en el huerto ecológico; tratamientos de belleza Natura Bissé; baños de bosque en los montes cercanos; jornadas de golf en algunos de los mejores campos del norte de España; vuelos en globo; travesías en velero por la costa vasca; o excursiones con acceso privado a las fortalezas, monasterios y castillos de La Rioja.

Este innovador concepto de estancia no ha tardado en ser reconocido. En 2024, La Casa Cosme Palacio fue distinguida como mejor alojamiento del mundo en los prestigiosos premios Best Of Wine Tourism organizados por Great Wine Capitals. Este galardón alentó a la familia a compartir otra de sus joyas: Caserío de Dueñas, en el corazón de Castilla y de la Denominación de Origen Rueda. Una finca de 300 hectáreas con jardines exuberantes, viñedos autóctonos y bosques de pinos que custodian una casona del siglo XIX y un gran secreto: una ermita que conduce a una bodega subterránea laberíntica, vestigio de un modo ancestral de interpretar la tierra.

Ambos proyectos han dado vida a Las Casas de Entrecanales Domecq, una colección de residencias singulares en las que cada viajero se siente como en casa, envuelto en hospitalidad, paisaje y tradición. **BL**

the walled village of Laguardia. It features 13 uniquely designed rooms, along with a gym, wellness suite, heated pool, and a museum of traditional winemaking tools that invites guests to reconnect with the memory and essence of the vineyard.

The privilege of staying at La Casa includes thoughtful touches such as a 24-hour butler service, in-house chef, premium amenities, e-bike and four-wheeler routes among century-old vines, private tours of Laguardia, and exclusive access to the Cosme Palacio wine cellar, where historic wines quietly age. The team of hosts designs a tailor-made program of experiences for each guest. The range of activities is both wide and exquisite: sunrise yoga among the vines, cycling routes through vineyards, ceramics and floral alchemy workshops in the organic garden, Natura Bissé beauty treatments, forest bathing in nearby hills, golf days at some of northern Spain's finest courses, hot-air balloon flights, sailing trips along the Basque coast, and private outings to explore the fortresses, monasteries, and castles of the La Rioja region.

This innovative hospitality concept has not gone unnoticed. In 2024, La Casa Cosme Palacio was named the World's Best Accommodation Option at the prestigious Best of Wine Tourism Awards, organized by Great Wine Capitals. The accolade inspired the family to reveal another of its hidden treasures: Caserío de Dueñas, located in the heart of Castile and inside the Rueda Designation of Origin. A 300-hectare estate with lush gardens, native vineyards, and pine forests that guard a nineteenth-century manor house and a remarkable secret — a chapel leading to a labyrinthine underground wine cellar, a vestige of an ancestral way of understanding the land.

Together, these projects have breathed life into Las Casas de Entrecanales Domecq — a collection of singular residences where every traveler feels at home, surrounded by hospitality, the landscape, and tradition. **BL**



HOTEL LUZE BOUTIQUE SAN SEBASTIÁN

Donde el tiempo se respira.
Where Time Can Be Felt.

HOTEL LUZE BOUTIQUE SAN SEBASTIÁN | Camino de Gudamendi 21, San Sebastián. | Tel.: +34 943 215 799 |
luzehoteles.com/luze-san-sebastian

En la cima del monte Igeldo, donde el horizonte se funde con el mar, se encuentra el Hotel Luze Boutique San Sebastián, un hotel concebido no solo como lugar de descanso, sino como refugio de disfrute para los sentidos. Inaugurado en 2025, este nuevo icono donostiarra recupera el espíritu de elegancia y sofisticación de la época dorada, cuando el arte de vivir se celebraba con estilo, sensibilidad y dedicación al detalle.

Con 42 habitaciones, un bucólico jardín de inspiración francesa, una terraza con vistas al mar, *spa & wellness*, gimnasio, una *infinity pool* exterior y salones para eventos, el alojamiento combina diseño contemporáneo, luz natural y materiales nobles que invitan a la serenidad. Desde sus ventanales, la vista al Cantábrico parece extenderse, invitando a disfrutar sin prisas.

El carácter experiencial se completa con una propuesta gastronómica firmada por el chef vasco Iñigo Lavado; desde el desayuno elaborado con productos locales y de temporada, hasta su bar, íntimo y elegante, ideal para saborear una cuidada selección de vinos y aperitivos. Al caer la noche, el *bistrot* despliega una cocina vasca renovada conectada al territorio y pensada para disfrutar sin complicaciones. Iñigo Lavado, tras más de 20 años al frente de su restaurante homónimo en Irun, ha trasladado su proyecto al Hotel Luze Boutique San Sebastián, donde ha iniciado una nueva etapa con Itzuli.

Itzuli —que en euskera significa “regresar”— es un restaurante familiar galardonado con una estrella Michelin, abierto de lunes a domingo al mediodía, que ofrece una experiencia gastronómica cuidada al detalle combinando tradición e innovación. Basada en productos de temporada, raíces locales y una refinada técnica, su propuesta de autor se disfruta sin prisa, en un espacio que combina elegancia, calidez y una atmósfera

At the summit of Mount Igeldo, where the horizon merges with the sea, stands the Luze Boutique Hotel of San Sebastián — a place conceived not merely as a haven for rest, but as a refuge designed to delight the senses. Opened in 2025, this new landmark of the city revives the spirit of elegance and sophistication of the golden age, when the art of living was celebrated with style, sensitivity, and meticulous attention to detail.

With 42 rooms, a bucolic French-inspired garden, a terrace overlooking the sea, *spa & wellness* facilities, a gym, an outdoor infinity pool, and event halls, the hotel combines contemporary design, natural light, and fine materials that inspire serenity. From its large windows, the view of the Cantabrian Sea seems to unfold endlessly, inviting guests to relax and enjoy the moment.

The experiential essence of the hotel is enhanced by culinary offerings by Basque Chef Iñigo Lavado — from breakfasts prepared with local and seasonal ingredients to the intimate and elegant bar, perfect for enjoying a carefully curated selection of wines and aperitifs. As night falls, the *bistrot* reveals a renewed Basque cuisine, deeply connected to the region and designed for uncomplicated enjoyment. After more than twenty years leading the restaurant bearing his name in Irun, Iñigo Lavado has brought his project to Luze Boutique San Sebastián, where he begins a new chapter with the Itzuli restaurant.

Itzuli —which means “to return” in Basque— is a family-style restaurant awarded one Michelin star, open daily at midday and offering a meticulously crafted gastronomic experience that blends tradition and innovation. Grounded in seasonal ingredients, local roots, and refined technique, its signature cuisine is meant to be savored slowly in a setting that combines elegance, warmth, and a relaxed, timeless atmosphere.

Fotografía / Photograph: Javi Muñoz. ▶

relajada y atemporal. La vinoteca, integrada en el espacio, refuerza la conexión entre cocina y bodega, haciendo del vino una parte esencial de la experiencia.

Con esta unión entre descanso, paisaje, tradición y diseño, el Hotel Luze Boutique San Sebastián invita a cada huésped y visitante a disfrutar a su manera: a través de la calma, la naturaleza o el placer de una mesa compartida. **BL**

▼ Fotografía / Photograph: Antonio / Doloroso Studio.



An integrated wine cellar strengthens the connection between kitchen and vineyard, making wine an essential part of the experience.

With this union of rest, landscape, tradition, and design, the Luze Boutique Hotel of San Sebastián invites every guest and visitor to enjoy in their own way: through calm, nature, or the pleasure of a shared table. **BL**

▼ Fotografía / Photograph: cedida / courtesy image.



VILLA MAGALEAN

Lujo íntimo en el corazón de Hondarribia.
Intimate luxury in the heart of Hondarribia.

VILLA MAGALEAN HOTEL & SPA | Calle Nafarroa Behera 2, Hondarribia. | Tél.: +34 943 569 130 | villamagalean.com

Evocador y con estilo. Villa Magalean es el hotel boutique ubicado en Hondarribia que abrió sus puertas en 2017 y que en pocos años se ha convertido en un referente de la hotelería de lujo en el País Vasco. La propiedad con ayuda del interiorista Iñaki Biurrun transformaron una villa de los años 50 de estilo neovasco, emplazada en la desembocadura del río Bidasoa, en este acogedor espacio, un hotel boutique de ocho habitaciones con spa, que combina el estilo Art Déco con el contemporáneo. Su decoración es un viaje por los mejores talleres creativos de Europa. Es, además, la consecuencia de la búsqueda de objetos tradicionales, testigos de los usos y costumbres de la región, que se han adquirido en subastas e importantes mercados de antigüedades. El resultado final es sorprendente y reconfortante, con muebles y accesorios de diversas influencias: mobiliario atemporal de la firma holandesa Eichholtz; lámparas con un toque de fantasía de la italiana Karman Lights; muebles contemporáneos sobrios de gran belleza de la belga XVL Collection; tejidos de lana, lino y terciopelo de alta calidad de la casa inglesa Holland & Sherry; piezas exclusivas fabricadas a mano por la empresa italiana C & C Milano; y objetos de porcelana de la emblemática marca española Lladró y de la francesa Haviland, una de las últimas *maisons* de porcelana de Limoges.

Evocative and stylish. Villa Magalean is a boutique hotel located in Hondarribia that opened its doors in 2017 and, in just a few short years, has become a leading luxury hotel in the Basque Country. The lodge's owners, with the help of interior designer Iñaki Biurrun, transformed a 1950s Neo-Basque style villa located at the mouth of the Bidasoa River into this welcoming space; an eight-room boutique hotel with a spa, an establishment which combines Art Deco and contemporary style. The decoration is a journey through the best creative workshops in Europe. Furthermore, the hotel's look is the result of a quest for traditional objects – testaments to the region's customs and traditions which have been acquired at important auctions and flea markets. The end result is both surprising and comforting, with furnishings and accessories drawing from a variety of influences: timeless furniture by the Dutch firm Eichholtz; lamps with a touch of fantasy by the Italian Karman Lights; subdued contemporary furniture of great beauty from the Belgian XVL Collection; high-quality wool, linen, and velvet fabrics from the English firm Holland & Sherry; exclusive handmade pieces by the Italian company C & C Milano; and porcelain objects by the iconic Spanish brand Lladró and by the French Haviland, one of the latest porcelain *maisons* from Limoges.



Uno de los puntos fuertes de Villa Magalean es su spa. Su nombre, Henriette, es un homenaje a la primera esteticista de Hondarribia. El spa, en el que se puede disfrutar de un circuito de sensaciones y los más exclusivos tratamientos faciales y corporales cuenta con la garantía de la prestigiosa firma francesa de cosmética Cinq Mondes; un lujo ya que este es uno de los contados spas de hotel españoles que están asociados a esta marca. A los más sofisticados tratamientos se suman aplicaciones terapéuticas precisas que ofrece la tecnología a través de equipos LPG e Indiba, que actúan en rostro y cuerpo proporcionando resultados desde la primera sesión. Henriette no es un spa reservado para uso exclusivo de los huéspedes del hotel, sino que está abierto para el público en general.

Espacios como el salón Albertine acogen al huésped para pasar unas horas de tranquilidad y sosiego gracias a su chimenea y una biblioteca con una exquisita colección de obras muy bien elegidas de la literatura española, francesa y anglosajona.

El nombre Villa Magalean proviene de *magal*, que en euskera significa regazo, falda y amparo; un nombre tan bien elegido como cada uno de los detalles que hacen de este hotel un espacio único, con una propiedad y una dirección completamente volcadas en el bienestar del viajero. Y es que este hotel ofrece a los huéspedes la calidez de una gran casa familiar, con prestaciones hoteleras del más alto nivel. **BL**



One of the strong points of Villa Magalean is its spa. Its name –Henriette– pays tribute to the first beautician in Hondarribia. The spa, where guests can enjoy a circuit full of sensations and the most exclusive facial and body treatments, is guaranteed by the prestigious French cosmetics firm Cinq Mondes; a true luxury, as this is one of the few Spanish hotel spas that are associated with said brand. In addition to the aforementioned sophisticated treatments, there are also precise therapeutic options featuring the technology of LPG and Indiba which act upon the body and face and yield results from the very first session. Henriette is not a spa reserved for the exclusive use of hotel guests. In fact, it is open to the general public.

Spaces like the Albertine reading room invite guests to have a few hours of peace and quiet thanks to the fireplace and library with an exquisite collection of well-curated masterpieces by Spanish, French, and Anglo-Saxon authors.

The name Villa Magalean comes from the word *magal*, which in Basque means “lap,” “skirt,” “shelter.” It's a name that is as well chosen as each of the details that turn this hotel into a unique space whose owners and management are completely dedicated to their guests' wellbeing. And the fact of the matter is that this hotel offers guests the best of two worlds: the warmth of a large family home and hotel services of the highest possible level. **BL**



ARRIZUL

Dos refugios serenos entre congresos y mareas. Two Serene Havens Among Conferences and Tides.

ARRIZUL | Calle Ronda 3, San Sebastián. | Calle Urbieta 51, San Sebastián. |
Tél.: +34 943 327 026 / +34 943 265 522 | arrizul.com

San Sebastián, enclave privilegiado entre el Cantábrico y las montañas, se erige como epicentro de congresos científicos, certámenes culturales y acontecimientos deportivos de proyección internacional. En este contexto, la cadena hotelera vasca Arrizul ha sabido posicionarse con solvencia, ofreciendo una propuesta de alojamiento que conjuga funcionalidad, localización estratégica y una hospitalidad eficiente.

Sus dos establecimientos —Arrizul Congress y el más reciente Arrizul Catedral— responden con eficacia a las exigencias del viajero contemporáneo, especialmente del perfil MICE (*Meetings, Incentives, Conventions, Exhibitions*). El primero, ubicado en el barrio de Gros, se beneficia de su proximidad al Kursaal, al teatro Victoria Eugenia y a la playa de Zurriola, mientras que el segundo se asienta en la céntrica calle Urbieta, en las inmediaciones de la bahía de La Concha y de la catedral

San Sebastián —a privileged site between the Cantabrian Sea and the mountains— stands as an epicenter for scientific conferences, cultural festivals, and international sporting events. Within this vibrant context, the Basque hotel group Arrizul has carved out a strong position, offering accommodation that blends with functionality, strategic location, and refined hospitality.

The group's two establishments —Arrizul Congress and the more recent Arrizul Catedral— have been conceived to meet the demands of the modern traveler, particularly within the MICE sector (*Meetings, Incentives, Conventions, and Exhibitions*). Arrizul Congress, located in the lively Gros district, enjoys proximity to the Kursaal Convention Center, Victoria Eugenia Theater, and Zurriola Beach. Meanwhile, Arrizul Catedral occupies a prime spot on Calle Urbieta, just steps from

del Buen Pastor, lo que le confiere una inmejorable accesibilidad urbana.

Entre ambos suman 84 habitaciones que pueden ser reservadas de forma conjunta para eventos que requieran capacidad media sin renunciar a una cierta autonomía logística. Las prestaciones incluyen salas de reunión equipadas con tecnología de vanguardia, conexión wifi de alta velocidad, minibar de cortesía y *coffee corner* disponible sin cargo adicional.

Como aliciente singular, ambos hoteles brindan semanalmente a sus huéspedes la posibilidad de participar en una visita guiada privada —gratuita y disponible en diversos idiomas— que propicia una inmersión culta y pausada en la riqueza patrimonial y paisajística de la ciudad. Para quienes opten por una experiencia más dinámica, está la opción de recorrer los 65 kilómetros de *bidegorris* —ciclovías— donostiarra en bicicleta —Arrizul ofrece el alquiler directo en recepción—, una forma sostenible y placentera de descubrir la urbe a su propio ritmo.

Ya sea con motivo de congresos corporativos, o de citas emblemáticas como Jazzaldia, la Quincena Musical, el Festival Internacional de Cine o la Behobia-San Sebastián, Arrizul representa siempre una alternativa acertada, centrada en la eficacia, el confort y la proximidad. **BL**

La Concha Bay and the Buen Pastor Cathedral, ensuring exceptional urban accessibility and convenience.

Together, the two hotels offer 84 rooms, which may be reserved jointly for events requiring such a capacity while maintaining a certain logistical independence. Facilities include meeting rooms equipped with cutting-edge technology, high-speed Wi-Fi, a complimentary minibar, and a coffee corner available at no extra charge.

Something unique about both hotels is that they offer guests a weekly private guided tour —free of charge and available in several languages— designed to foster thoughtful, cultured immersion into the city's rich heritage and landscape. For those seeking a more dynamic experience, lodgers can explore the 65 kilometers of San Sebastián's *bidegorris* (cycle lanes) on their rented bikes — available directly at reception. This offers a sustainable and leisurely way to discover the city at one's own pace.

Whether visiting for a corporate conference or emblematic event like Jazzaldia, the Musical Fortnight, the San Sebastián International Film Festival, or the Behobia-San Sebastián race, Arrizul is consistently a wise choice — one defined by efficiency, comfort, and accessibility. **BL**



LAS CASAS DE EA ASTEI

Formas habitadas en el corazón de Urdaibai.
Inhabited Forms in the Heart of Urdaibai.

LAS CASAS DE EA ASTEI | Barrio Olagorta 6, Ea. | Tl.: +34 619 560 123 | astei.com

Situadas en Urdaibai, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, entre frondosos bosques y el rumor cercano del Cantábrico, Las Casas de Ea Astei ofrecen un refugio sereno donde la arquitectura tradicional vasca dialoga con la innovación sostenible. Este conjunto de viviendas turísticas, ubicadas en una extensa finca privada del municipio de Ea, propone una forma de hospedaje armoniosa, respetuosa con el entorno y profundamente conectada con el ritmo de la naturaleza.

El proyecto nace de la restauración minuciosa de un caserío del siglo XVIII, del cual emergen cinco viviendas. Con el tiempo, se han sumado otras edificaciones —todas con cocina propia y diferentes capacidades— que conforman una propuesta íntima, diversa y pensada para la contemplación. Desde construcciones originales como un hórreo, hasta viviendas contemporáneas autosuficientes, cada casa posee un carácter único, integrándose con discreción en el paisaje boscoso circundante.

El espacio se completa con un área de bienestar que incluye piscina climatizada exterior, sauna y solárium, rodeados de jardines cuidados con esmero. Este entorno sosegado se convierte también en un lugar idóneo para

Nestled inside Urdaibai —a UNESCO Biosphere Reserve— and surrounded by lush forests and the gentle murmur of the Cantabrian Sea, the Houses of Ea Astei offer a serene retreat where traditional Basque architecture meets sustainable innovation. Set in a vast private estate in the municipality of Ea, this collection of tourist rentals strives for harmonious hospitality — respectful of the environment and deeply in tune with the rhythm of nature.

The project originated from the meticulous restoration of an eighteenth-century farmhouse, from which five dwellings emerged. Over time, additional units —each featuring its own kitchen and different capacities— have been added, creating an intimate and diverse ensemble conceived for contemplation. From original structures (like the complex's granary) to contemporary and self-sufficient villas, each home reveals its own personality, blending discreetly into the surrounding wooded landscape.

The property also features a wellness area with a heated outdoor pool, sauna, and solarium — all framed by beautifully tended gardens. This tranquil setting is equally ideal for professional gatherings. Companies from various



encuentros profesionales. Empresas de distintos ámbitos encuentran aquí un marco propicio para la reflexión colectiva, gracias a una sala de reuniones con tecnología avanzada y un acogedor *txoko* con cocina y comedor.

Las Casas de Ea Astei se sitúan a pocos minutos de enclaves emblemáticos como el bosque de Oma, la cueva de Santimamiñe, Gernika o San Juan de Gaztelugatxe, y constituyen un punto de partida privilegiado para explorar el patrimonio natural y cultural de la zona.

Más allá del descanso, este lugar invita a vivir una experiencia pausada, consciente y profundamente vinculada a la tierra. **BL**

sectors find here the perfect environment for collective reflection, thanks to a fully equipped meeting room with advanced technology and a welcoming *txoko* (group events hall) with a kitchen and dining area.

The Houses of Ea Astei are ideally located just minutes away from iconic landmarks such as the Oma Painted Forest, the Santimamiñe Cave, Gernika, and the Islet of San Juan de Gaztelugatxe, offering an exceptional starting point for exploring the region's natural and cultural heritage.

More than a place to rest, this site is an invitation to experience time differently — to live slowly, consciously, and profoundly connected to the land. **BL**



SAN SEBASTIÁN HOUSING

Residencias efímeras para habitar la ciudad y la vida urbana.
Ephemeral Residences for Inhabiting the City
and Experiencing Urban Life.

SAN SEBASTIÁN HOUSING | Calle Triunfo 2, San Sebastián. | Tèl.: +34 943 324 282 / +34 605 465 552 | sansebastianhousing.com

Quien llega a San Sebastián busca algo más que un destino: anhela una forma de habitar la ciudad, de integrarse en su ritmo y su estilo de vida. San Sebastián Housing responde a ese deseo con una propuesta residencial exclusiva, que combina confort, diseño y servicios a medida.

Su cuidada selección de apartamentos se ubica en emplazamientos privilegiados de la capital costera, enmarcados por la vitalidad urbana y la serenidad del mar. Cada vivienda ha sido escogida por su carácter singular y, en muchos casos, transformada con esmero para responder a las expectativas de los viajeros más

Those who arrive in San Sebastián seek more than a destination: they long for a way of inhabiting the city, of immersing themselves into its pace and its way of life. San Sebastián Housing meets that desire with an exclusive residential concept that combines comfort, design, and custom services.

The firm's curated selection of apartments occupies privileged locations in the coastal capital, framed by vibrant urban life and the serenity of the sea. Each residence has been chosen for its singular character and, in many cases, thoughtfully transformed to meet the expectations of the most discerning travelers. The

exigentes. El resultado son espacios que transmiten calidez y sofisticación, capaces de convertirse en refugios temporales cargados de personalidad.

Sin embargo, el verdadero valor de la experiencia radica en la atención a medida que acompaña cada estada. San Sebastián Housing ofrece un universo de posibilidades que abarca catas privadas de vinos y champanes, cenas íntimas preparadas por chefs, talleres de cocina vasca, un práctico servicio de “nevera llena” y una conserjería para coordinar traslados en vehículos de lujo, reservas en restaurantes, itinerarios culturales, actividades náuticas o escapadas enológicas. Todo está concebido para que cada huésped viva la urbe a su ritmo y de acuerdo con sus deseos.

Más allá de los servicios y las ubicaciones estratégicas, lo que distingue a San Sebastián Housing es la capacidad de hacer que cada visitante sienta la ciudad como propia. Sus apartamentos no son simples espacios de paso, sino escenarios de vida donde descubrir el pulso de San Sebastián con comodidad, estilo y autenticidad.

En cada detalle se adivina una intención clara: convertir una estancia temporal en un recuerdo duradero, donde la sensación de hogar se une al placer de descubrir una de las ciudades más cautivadoras de Europa. **BL**

result is a series of spaces that exude warmth and sophistication, capable of becoming temporary retreats filled with personality.

Yet the true value of the experience lies in the personalized attention that accompanies every stay. San Sebastián Housing offers a universe of possibilities that includes private tastings of wines and champagnes, intimate dinners prepared by chefs, Basque cooking workshops, a convenient “fully stocked fridge” service, and concierge assistance to coordinate luxury-vehicle transfers, restaurant reservations, cultural itineraries, nautical activities, and wine-themed getaways. Everything is designed so that each guest can experience the city at their own pace and in their own way.

Beyond the firm's services and strategic locations, what truly distinguishes San Sebastián Housing is their ability to make every visitor feel the city as their own. Their apartments are not merely transient spaces but living settings in which to discover the pulse of San Sebastián with comfort, style, and authenticity.

In every detail, a clear intention becomes evident: to transform a temporary stay into a lasting memory, where the feeling of home merges with the pleasure of discovering one of Europe's most captivating cities. **BL**





UR BARE

con la luz cambiante del entorno. Desde las camas fabricadas artesanalmente hasta los baños revestidos en piedra, cada elemento ha sido concebido para ofrecer una atmósfera que invita a la calma.

La propuesta gastronómica —representada sobre todo en el restaurante Aiten Etxe y en el bar Tarín— es otro de sus pilares. Aiten Etxe explora la riqueza del producto local a través de una cocina a la brasa, honesta y refinada. La carta, que varía según la temporada, se acompaña de una cava de vinos con más de 200 referencias de algunas de las mejores bodegas del mundo. Y el bar Tarín, por su parte, con su ambiente distendido y su privilegiada terraza ajardinada frente al mar, es ideal para disfrutar de un aperitivo antes de almorzar o de un cóctel al atardecer.

Sin embargo, el hotel reserva en exclusiva para los huéspedes alojados su mayor secreto: el *rooftop*, un espacio único que corona el edificio, con una piscina infinita y una zona de descanso con vegetación autóctona, donde el tiempo parece diluirse con las vistas.

Ur Bare no busca llamar la atención. Su presencia es serena, contenida, casi silenciosa, como si siempre hubiera estado ahí, fundido con el paisaje y el ritmo natural de Zarautz. El verdadero lujo que propone no está en la acumulación, sino en la selección: espacios bien pensados, belleza sin alardes y una atención al detalle que no se impone, pero se percibe. **BL**

with the shifting light of the surroundings. From handcrafted beds to stone-clad bathrooms, every element has been conceived to create an atmosphere that invites calm.

The establishment's culinary offering —showcased above all in the Aiten Etxe restaurant and Tarín bar— forms another of its pillars. Aiten Etxe explores the richness of local ingredients through honest yet refined barbecued cuisine. The menu, which changes with the seasons, is accompanied by a wine list featuring over 200 labels from some of the world's finest wineries. Tarín bar, in turn, with its relaxed atmosphere and lush garden terrace overlooking the sea, is ideal for enjoying an aperitif before lunch or a cocktail at sunset.

Yet the hotel reserves its greatest secret exclusively for guests: the *rooftop*, a unique space crowning the building which features an infinity pool and a lounge area with local vegetation, where time seems to dissolve into the view.

Ur Bare does not seek to draw attention. Its presence is serene, understated, almost silent — as if it had always been there, blending into the landscape and the natural rhythm of Zarautz. The essence of its luxury lies not in abundance, but in discernment: well-conceived spaces, unpretentious beauty, and an attention to detail that never imposes itself yet is always felt. **BL**

La costa vasca en voz baja entre fuego, diseño y horizonte.
The Basque Coast in a Whisper — Amidst Flame Cooking, Design,
and the Horizon.

UR BARE | Calle Elkano 3, Zarautz. | Tèl.: +34 843 980 774 | urbarehotel.com

En la bucólica localidad de Zarautz, donde las olas dibujan el ritmo de la vida costera, Ur Bare se presenta como un retiro de serenidad y estilo. Este hotel boutique, ubicado en un edificio de 1945, ha sido transformado en un oasis contemporáneo que respeta su arquitectura original mientras reivindica una nueva forma de experimentar el lujo.

Con solo 13 habitaciones, Ur Bare apuesta por una hospitalidad íntima y personalizada. Los interiores respiran equilibrio y naturalidad: tonos neutros, materiales nobles y una estética depurada que se funde

In the picturesque town of Zarautz, where the waves set the pace of coastal life, Ur Bare stands tall as a retreat where serenity meets style. This boutique hotel housed inside a building from 1945 has been transformed into a contemporary oasis that respects the construction's original architecture while embracing a new way of experiencing luxury.

With only 13 rooms, Ur Bare embodies an intimate, personalized approach to hospitality. Its interiors exude balance and naturalness: neutral tones, fine materials, and a refined aesthetic that blends seamlessly





El proyecto nació de la rehabilitación de cuatro casas contiguas, transformadas en un alojamiento con nueve habitaciones, un salón con chimenea, terrazas ajardinadas y un restaurante reservado a los huéspedes. Más que un lugar, es una atmósfera: acogedora, cálida y profundamente humana. La sostenibilidad aquí no es un concepto, sino una forma de vida: energías limpias, huerto y gallinero ecológicos, y una cocina de cercanía que honra al territorio con ingredientes de productores locales. Platos que evocan la memoria navarra y que se disfrutan con la reserva de Kaparreta como horizonte.

Y si la cocina es lenguaje, el vino lo convierte en poesía: hace unos años, los caminos de Patxi y Ramón se entrelazaron con los de Raquel e Iván, de Bodegas Caudalía, y de esa amistad nació Indusi, un vino elegante —que une garnacha, syrah y cabernet— servido en exclusiva en el hotel. Pero el verdadero fruto de la complicidad de estas dos parejas de emprendedores es Beragu Wine Experience: una vivencia única, diseñada con mimo, que incluye la visita privada a Bodegas Caudalía con cata de sus creaciones más destacadas, dos noches de hotel con desayuno, un detalle gastronómico y una cena de cuatro pases maridada con vinos seleccionados por los bodegueros.

Hoy, al cumplir 10 años, Heredad Beragu celebra mucho más que un aniversario. Celebra el tiempo compartido, la hospitalidad convertida en pasión y la certeza de que, en Gallipienzo Antiguo, cada estancia es un brindis a la vida. **BL**

The project was born out of the restoration of four adjoining houses, transformed into a hotel with nine rooms, a living room with a fireplace, garden terraces, and a restaurant reserved for guests. More than a place, it is an atmosphere — welcoming, warm, and profoundly human. Here, sustainability is not a concept but a way of life: clean energy, an organic vegetable garden and chicken coop, and a local cuisine that honors the region with ingredients from nearby producers. Dishes that evoke Navarrese culinary memory, savored with the Kaparreta Nature Reserve as the backdrop.

And if cuisine is a language, wine makes it poetry. A few years ago, the paths of Patxi and Ramón crossed with those of Raquel and Iván, of Bodegas Caudalía winery, and from that friendship came Indusi — an elegant wine blending Garnacha, Syrah, and Cabernet that is served exclusively at the hotel. But the true result of the complicity between these two entrepreneurial couples is the Beragu Wine Experience: a singular experience, lovingly designed, which includes a private visit to Bodegas Caudalía with a tasting of its most distinguished creations, two nights at the hotel with breakfast included, a gastronomic welcome gift, and a four-course dinner paired with wines selected by the winemakers.

Today, as it marks its tenth anniversary, Heredad Beragu is celebrating much more than a milestone. It is celebrating shared time, hospitality turned passion, and the certainty that, in Gallipienzo Antiguo, every stay is a toast to life. **BL**

HEREDAD BERAGU

10 años brindando paisaje, sabores y silencio.
Ten Years Toasting to Landscape, Flavor, and Silence.

HEREDAD BERAGU | Calle el Abrigo 12, Gallipienzo. | Tl.: +34 948 050 109 | heredadberaguhotel.com

10 años son apenas un latido en la historia de una villa medieval como Gallipienzo Antiguo. Y, sin embargo, en ese breve tiempo Heredad Beragu ha bordado un relato propio, íntimo y lleno de luz, que ha sido capaz de transformar la experiencia de quienes lo han habitado. El sueño de Patxi y Ramón, sus fundadores, fue devolver vida y sentido a este rincón casi despoblado creando un hotel boutique solo para adultos, donde lo esencial vuelve a ser escucharse, conversar y compartir.

Ten years are but a heartbeat in the history of a medieval village like Gallipienzo Antiguo. And yet, in that brief time, Heredad Beragu has woven its own story — intimate, luminous, and capable of transforming the experience of all who have stayed there. The dream of Patxi and Ramón, its founders, was to restore life and purpose to this almost uninhabited corner of the world by creating an adults-only boutique hotel where the essentials would be listening, conversing, and sharing.



INTERNATIONAL LUXURY





PORSCHE

La emoción de siempre, en un futuro más sostenible.
The Same Timeless Thrill in a More Sustainable Future.

CENTRO PORSCHE BILBAO | Pol. Aperribai, Bilbao-San Sebastián Errepidea, Galdakao. |
CENTRO PORSCHE PAMPLONA | Pol. Ind. Talluntxe 1, Calle A 38-40, Noáin. | [porsche.com](https://www.porsche.com)

La electrificación representa uno de los procesos de transformación más decisivos de nuestra era, al sustituir progresivamente el uso de combustibles fósiles por energía eléctrica en sectores clave como la automoción. La demanda de vehículos eléctricos crece de forma sostenida, y los grandes fabricantes avanzan con determinación para responder a ella sin renunciar a los estándares de calidad y diseño. Así nos lo confirman desde Centro Porsche Bilbao y Centro Porsche Pamplona, delegaciones oficiales de la firma alemana para País Vasco, Navarra y zonas limítrofes. Porsche ha realizado una apuesta firme por la electrificación, con cinco modelos de lujo con versiones electrificadas o 100 % eléctricas: Macan, Cayenne, Panamera, Taycan y 911.

Electrification represents one of the most decisive transformations of our era, gradually replacing fossil fuels with electric energy in key sectors such as the automotive industry. The demand for electric vehicles continues to grow steadily, and leading manufacturers are moving forward with determination to meet that demand without compromising on quality or design. This commitment is evident at Porsche Center Bilbao and Porsche Center Pamplona, official dealerships of the German firm serving the Basque Country, Navarre, and surrounding areas. Porsche has embraced electrification with five luxury models offering electrified or fully electric versions: Macan, Cayenne, Panamera, Taycan, and 911.

Tras el Taycan, lanzado en 2019 y renovado profundamente en 2024, el segundo modelo 100 % eléctrico es el Macan, siendo además el primer eléctrico creado a partir de una identidad de producto ya establecida. Después de una década de éxito, en 2024 la oferta de combustión de este modelo se despidió para dar paso a una nueva etapa orientada a la movilidad del presente, 100 % eléctrica y cero emisiones. El Macan Electric sigue siendo muy deportivo y portador del inconfundible ADN de la marca, además de práctico, elegante, tecnológico, personalizable y muy capaz en cualquier superficie.

Michael Mauer, responsable de diseño de la firma, describía así este nuevo SUV en su presentación oficial en Singapur: “El nuevo modelo es claramente reconocible como parte de la familia. Las proporciones clásicas de Porsche se han desarrollado y adaptado de forma óptima a los retos que plantea un vehículo eléctrico. Esto realza aún más el aspecto deportivo, moderno y dinámico del Macan”.

Las cuatro versiones de la gama —Macan, Macan 4, Macan 4S y Macan Turbo— ofrecen entre 360 CV y 639 CV, y permiten elegir entre la tracción trasera del modelo de acceso y la integral de los demás. La batería ofrece una autonomía (WLTP) de más de 600 km, posibilitando realizar trayectos largos —por ejemplo, desde el País Vasco hasta Madrid— sin necesidad de efectuar ninguna parada intermedia para recargar, demostrando que el futuro de los grandes viajes ya está aquí. **BL**

Following the Taycan, launched in 2019 and extensively updated in 2024, the Macan Electric became the brand’s second fully electric model and the first electric vehicle developed from an existing product identity. After a decade of success, the internal combustion Macan made way in 2024 for a new, updated, 100% electric, zero-emission era. The Macan Electric remains sporty, embodying Porsche’s unmistakable identity, while also being practical, elegant, technologically advanced, customizable, and highly capable on any terrain.

Michael Mauer, Porsche’s Head of Design, described the new SUV during its official launch in Singapore: “The new Macan is clearly recognizable by its brand identity as part of the Porsche product family. The classic Porsche proportions have been further developed and optimally adapted to the challenges of an electric vehicle. This has further heightened the sporty, modern, and dynamic appearance of the Macan.”

The range includes four versions —Macan, Macan 4, Macan 4S, and Macan Turbo— with outputs from 360 to 639 hp, offering either rear-wheel drive for the entry-level model or all-wheel drive for the others. The battery provides a WLTP range of over 600 kilometers, enabling long journeys —for example, from the Basque Country to Madrid— without intermediate charging stops, proving that the future of grand travel is already here. **BL**

Fotografías / Photographs: Porsche.





OLAZABAL

Joyería y Relojería

Las **marcas** más exclusivas
de **relojería** y **joyería**.


ROLEX

Cartier



OMEGA


TUDOR

Bell  Ross


LONGINES


Grand Seiko


HAMILTON


BAUME & MERCIER
MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830

dinh van
PARIS

DAMIANI



Garibay 2, Donostia-San Sebastián

www.joyeriaolazabal.com



PATEK PHILIPPE
GENEVE



INICIE SU PROPIA
TRADICIÓN



LA COLECCIÓN CUBITUS

NUNCA UN PATEK PHILIPPE ES DEL TODO SUYO.
SUYO ES EL PLACER DE CUSTODIARLO HASTA LA SIGUIENTE GENERACIÓN.

SUAREZ

Gran Vía, 43 - 48011 Bilbao
Tel. 690 730 919 - joyeriasuarez.com