

Condé Nast Traveler

TRUTH IN TRAVEL



320
Hotels



520
Vinos



750
Restaurantes

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR ESPAÑA Y PORTUGAL

GUÍA
2019



en *amenities* y con minibar espléndidamente surtido. Las de mayor categoría tienen bañeras firmadas por el diseñador Philippe Starck y vistas al Museo Guggenheim.

P.S. La *happy hour* y el desayuno, con uno de los mejores bufets del mundo (desde semillas de chia y ramen hasta queso Idiazabal), se sirven en la terraza de la azotea, desde donde casi se toca la fachada del Guggenheim.

✕

HOTEL MIRÓ

Alameda de Mazarredo, 77
tel. 946 61 18 80
preferredhotels.com
€€-€€€

De un vistazo. Creado por el diseñador de moda Antonio Miró, tiene 50 habitaciones de líneas puras y en tonos neutros, al estilo de sus prendas, y lujosos cuartos de baño de mármol. Pero el verdadero lujo es su ubicación, justo enfrente del Museo Guggenheim, al que miran los amplios ventanales de las habitaciones superiores. Los fines de semana el desayuno, 100% local, se sirve hasta las 14h.

P.S. Cuenta con una magnífica colección de fotografía contemporánea. Y ofrece clases de surf con el surfista profesional Eneko Acero.

✕

EA

✕

CASAS DE EA-ASTEI

Barrio Olagorta, 6
tel. 946 27 65 11
astei.net
€€-€€€

De un vistazo. Ideal para escapadas románticas y grupos reducidos de amigos. Cinco acogedoras casas tradicionales, todas independientes y con capacidad para hasta cuatro personas, inmer-



Kokotxa

sas en un frondoso bosque. Una de ellas ocupa un antiguo pajar y otra, la preciosa y ecológica Casa Vita, se enorgullece de ser el primer edificio de Euskadi en generar más energía de la que consume.

P.S. Tiene piscina climatizada y jacuzzis.

✕

GALDÁCANO / GALDAKAO

✕

IRAGORRI

Txomin Egileor, 28
tel. 944 36 36 01
irragorri.net
€-€€

De un vistazo. Este acogedor y estiloso caserío es donde le gustaría alojarse a Wes Anderson. A las afueras de Bilbao, fue transformado en hotel boutique por la misma familia que lo habita desde hace cinco siglos, con antigüedades heredadas, piezas encontradas aquí y allá y detalles *vintage*. Sólo tiene nueve habitaciones con techos de madera y mucho *charme*. Casa familiar atendida por los propios dueños, lo que se nota en el trato y también en los bizcochos del desayuno, hechos por la madre del director del hotel.

P.S. El restaurante Petit Komite, de filosofía de la granja al plato, debe su nombre al padre del actual encargado, un famoso jugador de fútbol amante de las conversaciones alrededor de la mesa.



Rekondo

✕

GETXO

✕

EL EMBARCADERO

Avda. Zugazarte, 51
Las Arenas
tel. 944 80 31 00
m.hotelembarcadero.com
€€

De un vistazo. Rodeado de jardines frente al mar, este antiguo caserío vasco de refinados interiores afrancesados es perfecto para los que quieren descubrir la costa de Vizcaya. Tiene clase a raudales, una maravillosa terraza que mira al Cantábrico y la playa a sólo un paso.

P.S. Los platos tradicionales de pescado de su restaurante con vistas.



RESTAURANTES

ACHONDO / ATXONDO

✕

ASADOR ETXEBARRI

Plaza de San Juan, 1
tel. 946 58 30 42
asadoretxebarri.com
€€€€€

De un vistazo. Asador tradicional en un entorno rural privilegiado. Uno de los diez mejores restaurantes del mundo según la lista *The World's 50 Best*.

En la mesa. Decía Savarin que el cocinero se hace, pero el parrillero nace. Pues bien, estar en el destino del autodidacta Bittor Arguinzoniz eleva la brasa a la categoría de arte. Su depurada, minuciosa, casi quirúrgica técnica de asado sobre diferen-



Iragorri

tes maderas consigue convertir en alta cocina un chorizo casero, unas anchoas, un txuletón o unas gambas de Palamós. Naturalidad, coherencia y raíces.

P.S. Si no está Arguinzoniz, la casa no abre.

✕

AMOREBIETA

✕

BOROA

Barrio Boroa,
Caserío Garai, 11
tel. 946 73 47 47
boroa.com
€€€€

De un vistazo. Cocina tradicional de raíces vizcaínas y maneras elegantes.

En la mesa. Oculto tras un polígono industrial se encuentra este caserío de 1495 dedicado desde hace dos décadas a alimentar al clásico sibarita que disfruta igual de una buena brasa que de veleidades creativas, siempre que sea a partir de una gran despena. A Xabier Gartzia le priva reinterpretar el recetario popular en clave de alta cocina y Asun Ibarrondo es una anfitriona digna de hotel de lujo.

P.S. Cuenta con una interesante pinacoteca que programa exposiciones temporales.

✕

JAUREGIBARRIA

Barrio Bideaur, 4
tel. 946 30 16 32
jauregibarriajatetxea.com
€€€

De un vistazo. Mitad tradición vasca y mitad