



**Donostia
San Sebastián**

ESP

Comer en San Sebastián

P.V.P. 0,50€ (IVA inc.)



Por un consumo responsable.

En Donostia se come bien

San Sebastián es una de las capitales gastronómicas del mundo: desde las coloridas barras de pintxos a una de las mayores concentraciones de Estrellas Michelin por habitante.

En Donostia se come bien. Muy bien. Puedes comer de puchero o de sidrería, sentado o de pie, en un elegante local frente al mar o en la tasca más popular. De todas las maneras. Y en esta guía te mostramos cómo.

Reconocimientos gastronómicos



Segunda ciudad del mundo con mayor concentración de Estrellas Michelin por m²: 16 estrellas



Mejor destino gastronómico del mundo



Capital gastronómica de España



Pintxos de SS: mejor experiencia gastronómica del mundo



Aviso para celíacos.
Información actualizada aquí.



DSST apuesta por el uso responsable y limitado de las publicaciones en papel. Disponible también en web. Descarga gratuita.

Rutas de pintxos por barrios

El pintxo se inventó en San Sebastián en la década de 1930 y, en su origen, se trataba de una rebanada de pan sobre la que se colocaba una ración de comida sujeta con un palillo, de ahí su nombre.

Los hay sencillos, como la tortilla de patata de toda la vida, o la genial Gilda, creación donostiarra, una banderilla picante de guindilla, anchoa y aceituna que nació como homenaje a Rita Hayworth. Y hay pintxos de lo más sofisticado, ejemplos de alta cocina en miniatura.

Ir de pintxos es un acto social y una forma de conocer nuestra cultura.

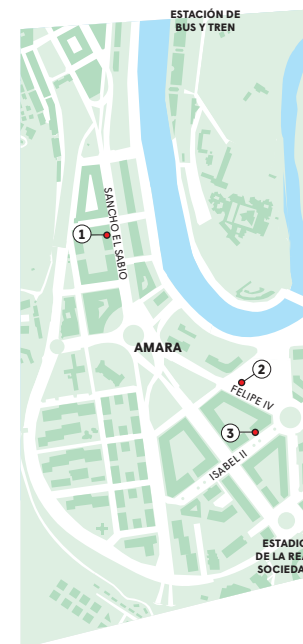
¿CÓMO IR DE PINTXOS?

- 1 Cada bar tiene su pintxo o pintxos estrella. Si no sabes cuál es, pide algo para beber y fíjate en lo que toman los locales. Luego pide lo mismo. En las pizarras encontrarás los pintxos calientes. Y si no, nosotros te ayudamos.
- 2 Se recomienda visitar 4 o 5 bares y degustar 1 o 2 pintxos con una bebida en cada establecimiento. Un consejo: no olvides el número de pintxos que has comido. Te lo preguntarán al final.

Cada barrio tiene su propia identidad, ¡elige el tuyo!

Mapa en página 15.

Amara barrio deportivo



Siguiendo el río se llega a este barrio que cuenta con todo tipo de equipamientos deportivos entre los que destaca el Estadio de la Real Sociedad. ¿Te apetece un pintxo en un bar de toda la vida antes del partido? ¡Gora Real!

1_ Agustín

Carrillera de cerdo ibérico de bellota



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



🔒 Lunes por la tarde.

2_ Aukera

Bacalao al pil-pil



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



🔒 Domingo tarde y Lunes todo el día.

3_ Txirrita

La txalupa y los calamares en tempura



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



🔒 Jueves.

Junio 2023

Interpretación de los pictogramas



🔒 Descanso semanal



Antiguo

vida local

Atravesando el Paseo de la Concha frente al mar, se llega a este barrio con mucha vida local, lleno de pequeño comercio y bares auténticos.



1_ Kiki

Ensaladilla rusa



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



Domingo tarde y lunes todo el día.

2_ La Cervecería del Antiguo

Bacalao confitado con emulsión de pistachos



Gorgatxo plaza, 1
T: 943 47 73 63



No cierra.

3_ La Rebotika

Pintxo Arzak



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



No cierra.

4_ Oliyos

Pastel de pescado con merluza, crabarroca y rape



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

Domingo tarde y lunes todo el día.



Centro

de compras



¿Te apetece un descanso entre tienda y tienda? Pasea por las anchas avenidas de la zona comercial por excelencia de la ciudad y prueba estas delicias rodeado de la arquitectura Belle Époque.

5_ La Perla

Tosta de salmón con dúo de antoaxas



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



No cierra.

1_ Antonio Bar

Ravioli de langostinos con salsa de Martini Blanco



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



Domingo y festivos.

3_ Iturrioz

Bacalao al club Ranero



San Martín, 30
T: 943 42 83 16



Domingo.

6_ Rojo y Negro

Brocheta de langostino con queso emmental en tempura



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



No cierra. Cocina abierta todo el día.

2_ Avenida XXI

Chipirón a la plancha con cebolla caramelizada



Avda. Libertad, 21
T: 943 42 60 54



Domingo y festivos.

4_ Kata 4

Ostras



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



Domingo.

7_ Victoria Café

Pintxo de tortilla de patatas



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



Lunes del 1 de octubre al 31 de mayo.

Gros barrio joven

1_ Gure Txoko

Patata, hongo y yema



Usandizaga, 5
T: 943 28 24 19



Domingo tarde y lunes todo el día.

2_ Labrit

Croquetas caseras de mejillón, hongos y jamón



Zabaleta, 57
T: 943 32 70 30



Lunes.

3_ Taquería Kursaal

Taco de Cochinita Pibil



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



Lunes.



Barrio de surfistas y terrazas donde el ambiente es joven e informal. Una de las zonas más vitales de la ciudad.

4_ Txalota

Morros y callos guisados / Tostas de antxoas



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



Domingo tarde y lunes.

5_ Urtxori Bi

"Picantillas": Tartaleta rellena de bonito, mayonesa, lechuga, cebolla y picante



Birmingham 17
T: 943 43 10 73



Miércoles.

La Parte Vieja barrio histórico

1_ Casa Bartolo

Foie a la plancha



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



Verano no cierra. Resto año cierra martes.

2_ Casa Urola

Txapela de hongo asado con piñones y yema de huevo



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



Martes y miércoles.

3_ Casa Vergara 1948

Roca de bacalao a la gabardina con emulsión de pil-pil



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



No cierra.

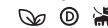
Calles estrechas y animadas junto al puerto donostiarra en el que se dan cita bares veteranos y algunos de los más vanguardistas.

4_ Ganbara

Pintxo de rapé y langostino



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



Invierno: miércoles tarde y jueves
Verano: jueves y viernes mañana.

5_ Haizea

Zamburiña gratinada



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

Domingos y festivos por la tarde.

6_ La Cepa de Bernardo

Pintxo de champiñones



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



No cierra. Cocina abierta todo el día.

7_ La Viña

Canutillo de queso y anchoa



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



Lunes.

8_ Martínez

Pimiento rojo relleno de bonito con salsa tártara y vinagreta de Jerez



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



Invierno: miércoles tarde y jueves
Verano: jueves y viernes mañana.

9_ Muxumartin

Carpaccio de presa, zamburiña, croqueta...



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

No cierra.

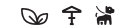


10_ Tamboril

Gamba rebosada y champiñones



Pescadería, 2
T: 943 42 35 07



Invierno: miércoles tarde y jueves
Verano: jueves y viernes mañana.

11_ Zumeltzegi

Brocheta de rape



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



Jueves.

Restaurantes

que te harán la boca agua

La gastronomía vasca es internacionalmente reconocida, y en especial la donostiarra, gracias a sus cocineros locales que partiendo de la cocina vasca tradicional han sabido innovar hasta colocarse en la vanguardia de la gastronomía mundial.

Si algo caracteriza a nuestra gastronomía es el uso de productos de temporada y de alta calidad. Se trata de una cocina muy variada

que utiliza ingredientes diversos procedentes tanto del mar Cantábrico (pescados y mariscos) como de las huertas y pastos del interior (verduras y hortalizas, cereales, carnes...).

Si quieres degustarla, aquí te dejamos una selección de los mejores restaurantes. ¿Cuál es tu preferido?

Antiguo, Igara e Igeldo

cocina tradicional

1_ Tenis Ondarreta

🐟 Pescados y carnes

Menú del día: **25€** IVA inc. sin bebida
Menú fin de semana: **32€** IVA inc. sin bebida
Carta: **55-60€** IVA inc.
Pº Eduardo Chillida, 9
T. 943 31 11 50 / 943 31 41 18
www.tenisondarreta.com



🔒 Domingos noche, lunes completo y martes noche.

2_ Portuetxe

🐟 Pescados y carnes a la brasa. Productos de temporada

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



🔒 Domingo noche.

3_ Txinparta

🐟 Txuleta y pescados

Menú del día: **17,50€** IVA inc. sin bebida
Carta: **50€** IVA inc.
Illarra Berri, 2 · T. 943 22 47 00
www.txinparta.com



🔒 Domingo noche y lunes todo el día.

4_ Rekondo

🐟 Arroz con almejas, txangurro y churrasco

Carta: **95-100€** IVA inc.
Pº Igeldo, 57 · T. 943 21 29 07
www.rekondo.com

🔒 Martes y miércoles.



cocina de mercado a la brasa

5_ La Rebotika

🐟 Brasa

Menú del día: **14,50€**
Carta: **35-40€** IVA inc.
Avda. Zarautz, 6 · T. 943 21 89 06
www.larebotika.es



🔒 No cierra.

Centro y Gros

cocina tradicional

1_ Biarritz

🐟 Secreto ibérico, mostaza y manzana del país

Carta: **50€** IVA inc.
Zubieta 56 · T. 943 42 33 49
www.restaurante-biarritz.com



🔒 Domingo noche y lunes.

2_ Itsaspe Donosti

🐟 Txuleta

Menú del día: **20€** IVA inc.
Menú fin de semana: **25€** IVA inc.
Carta: **30-35€** IVA inc.

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



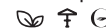
🔒 No cierra.

3_ La Perla

🐟 Cocina de cercanía y raíces vascas

Menú de temporada: **38€** IVA inc. sin bebida
Carta: **50-60€** IVA inc.
Menú degustación: **59€** IVA inc.

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



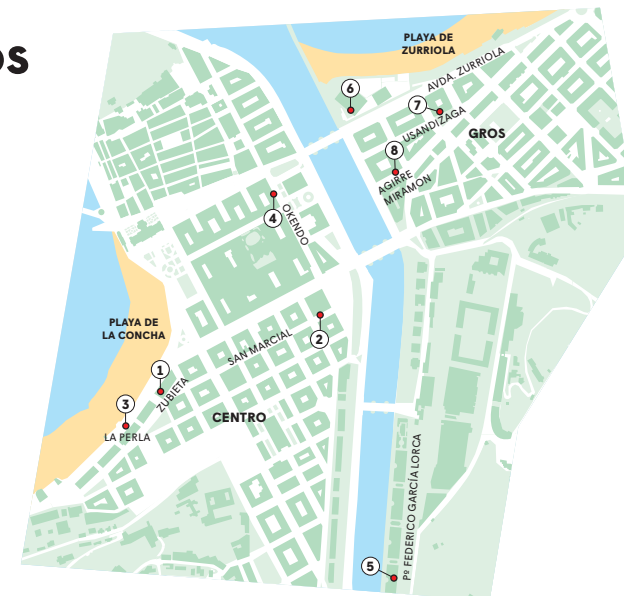
🔒 En invierno, domingo, lunes y martes noche.

4_ Oquendo

🐟 Bistro con ambiente cinematográfico

Menú del día: **20€** IVA inc.
Menú fin de semana: **28,5€** IVA inc.
Carta: **30€** IVA inc.
Okendo, 8 · T. 943 42 07 36
www.caferestauranteoquendo.com

🔒 No cierra.



cocina mediterránea

5_ Via Fora

🐟 Cocina catalana

Menú del día: **16,50€** IVA inc.
Carta: **30€** IVA inc.
Menú degustación: **32€** IVA inc.

Pº Federico García Lorca, 10 · T. 943 47 09 89
www.viaforadonostia.com



🔒 No cierra.

cocina de mercado a la brasa

6_ Muka

🐟 Verduras y pescados a la brasa

Carta: **45-50€** IVA inc.
Menú degustación: **56€** IVA inc. sin bebida

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



🔒 Lunes (consultar horarios de verano).

cocina internacional

7_ Amuitz Cerveceria

🐟 Entrécula de vaca

Carta: **22€** aprox.
Usandizaga 23
943 32 08 38
www.amuitz.es



🔒 Lunes, martes y miércoles

8_ Topa Sukalderia

🐟 Tacos, ceviches, arepas...

Carta: **25€** IVA inc.
Agirre Miramon, 7 · T. 943 56 91 43
www.topasukalderia.com



🔒 Lunes, martes y miércoles al mediodía (consultar horarios de verano).



la Parte Vieja



cocina tradicional

1_ Juanito Kojua

Mariscos, carnes y pescados a la parrilla. Vivero propio. Productos de Temporada

Menú del día: **41,50€** IVA inc. sin bebida
Carta: **68€** IVA inc.
Menú degustación: **69€** IVA inc. sin bebida

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



🔒 Domingo noche.

2_ Bodegón Alejandro

Producto local de temporada

Carta: **55€** IVA inc.
Menú degustación: **58€** IVA inc. sin bebida

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



🔒 Lunes y martes (de mayo a octubre abierto todos los días/noches).

3_ Gandarias

Anchoas artesanales Kokotxas al pil pil Txuleta

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



🔒 No cierra. Cocina abierta todo el día.

4_ Hiru Aniak

Tarta de queso

Menú del día: **16€** IVA inc.
Percadería, 6 · T. 943 43 65 39
hiru-aniak-restaurant.eatbu.com



🔒 No cierra. Cocina abierta todo el día.

5_ Kaskazuri

Verduras y pescados

Menú del día: **26€** IVA inc.
Menú fin de semana: **30€** IVA inc.
Carta: **40€** IVA inc.
Menú degustación: **45€** IVA inc.
Paseo Salamanca, 14 · T. 943 42 08 94
www.kaskazuri.com



🔒 No cierra.

6_ Txoko

Arroz caldoso con bogavante / Pescados

Carta: **40-45€** IVA inc.
Mari, 12 · T. 943 42 54 12
www.restaurantetxoko.com

🔒 Domingo noche y lunes todo el día.

7_ Txuleta

Croquetas de txuleta, txuleta y pulpo a la parrilla

Menú del día: **29€** IVA inc.
Carta: **50-60€** IVA inc.
Menú degustación: **35€** IVA inc.
Plaza de la Trinidad, 2 · T. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com



🔒 Lunes noche y martes todo el día.

8_ Ubarrechena

Paellas y carnes a la brasa

Menú del día: **35€** IVA inc.
Menú fin de semana: **35€** IVA inc.
Carta: **40-45€** IVA inc.

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



🔒 No cierra. Cocina abierta todo el día.

9_ Zumeltzegi

Brochetas, carnes a la parrilla y pescados

Menú del día: **28€** IVA inc.
Menú fin de semana: **34€** IVA inc.
Carta: **40-55€** IVA inc.
Menú degustación: **41€** IVA inc.
Fermin Calbetón 15 · T. 943 97 01 53
www.restaurantezumeltzegi.com



🔒 Jueves.

cocina modernizada

10_ Astelena 1997

Pescados y carnes

Carta: **60€** IVA inc.
Menú degustación: **60€** IVA inc.
Euskal Herria, 3 · T. 943 42 58 67
www.restauranteastelena.com

🔒 Domingo y miércoles noche.
Lunes día entero.

cocina de mercado

11_ Bokado Mikel Santamaria

Platos de temporada y pescados

Menú degustación: **57-68€** IVA inc.
Plaza Jacques Cousteau, 1
T. 943 43 18 42
www.bokadomikelsantamaria.com



🔒 Domingo noche, Lunes todo el día y martes noche.

Barrios y localidades cercanas

cocina tradicional y parrilla

1_ Barkaiztegi

Bacalao, pescados y carnes a la parrilla

Carta: desde **40€** IVA inc.
Barkaiztegi Bidea, 42 · T. 943 45 13 04
Loiola-Martutene
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
www.barkaiztegi.com



🔒 Domingos y festivos todo el día y lunes noche.

2_ Beko Errota

Pescado a la parrilla

Menú del día: **28€** IVA inc.
Menú fin de semana: **38€** IVA inc.
Carta: **60€** IVA inc.

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



🔒 Domingo noche y lunes.

3_ Ziaboga Bistrot

Txipirón

Menú del día: **25€** IVA inc.
Carta: **40-50€** IVA inc.

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



🔒 Martes.

Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa

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



de la manzana al Txotx!

La sidra se elabora aquí desde hace siglos y se obtiene del zumo fermentado de manzanas según prácticas tradicionales. Desde enero hasta finales de abril, la sidra de temporada se degusta directamente de los barriles al oír la llamada del ¡Txotx!

Hay sidrerías abiertas todo el año y son restaurantes ubicados habitualmente en los mismos caseríos en los que se produce la sidra, rodeados de manzanales.



menú sidrería

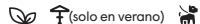
Basado en tortilla de bacalao, chuletas de buey, nueces, queso y dulce de membrillo. Y toda la sidra que quiera, por supuesto.



¿Sabías que hasta el siglo XX la bebida principal en Donostia era la sidra, y que solo en la Parte Vieja, había 100 sidrerías?

Altzueta

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



Mayo y septiembre-diciembre.
Domingo, lunes y martes todo el día y miércoles y jueves mediodía.

Beharri

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



No cierra. Cocina abierta todo el día.

Gurutzeta

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



Domingos noche, lunes y martes todo el día.

Iretza

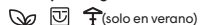
Troia Ibilbidea, 25 · ASTIGARRAGA
T. 943 33 00 30 / 636 49 92 22
www.iretza.eus



No cierra.

Petrítegi

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



Lunes, domingo noche.

Saizar

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



Domingo noche y lunes.

Txirrita

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



Lunes, martes, miércoles (todo el día).

Experiencias sidreras

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

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

bodegas de vino blanco



joven de espíritu

De gran personalidad, el txakoli debe beberse en el año, bien frío. Es adecuado como acompañamiento de cualquier plato y en especial de los famosos "pintxos".

Conoce el maravilloso entorno en el que nace el txakoli, el vino blanco elaborado con las uvas locales *hondarrabi zuri*. Un vino blanco sofisticado de irresistible frescura y gran personalidad. El txakoli debe beberse en el año, bien frío.

Una ruta por las bodegas de Getaria, Zarautz, Aia, Orío y Hondarribia, las localidades guipuzcoanas que más txakoli producen, te desvelará los secretos de este vino, ideal para acompañar unas anchoas al salazón o un bonito en aceite.

de casa, de toda la vida

El txakoli (D.O) es un vino vinculado desde hace siglos a la cultura del pueblo vasco, y buen compañero de nuestra cocina.

Bodegas de txakoli

Para realizar una visita guiada, llama y pide una cita.

Hiruzta



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

Katxiña



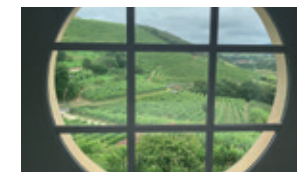
Barrio Ortzaika, 20
ORIO
T. 943 58 01 66 / 606 367 693
www.bodegakatxiña.com

Rezabal



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

Talai Berri



Talaimendi 728 (junto al Camping)
ZARAUTZ
T. 943 13 27 50
www.talaberri.com

16 estrellas Michelin

¿Te apetece darte un capricho?

Donostia cuenta con 16 estrellas Michelin en un radio de 25 kilómetros. San Sebastián cuenta con tres restaurantes con el máximo galardón: Arzak, Akelarre y Martín Berasategui.

En Donostia hemos convertido la cocina en un laboratorio de ideas y en un taller de creatividad reconocido en todo el mundo. Hemos hecho de la gastronomía un arte, una ingeniería, una seña de identidad. Pero dejemos ya de hablar. A comer.



Akelarre ***

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



🔒 Noviembre-mayo: domingo noche, lunes y martes. Junio-octubre: domingo y lunes todo el día.



Arzak ***

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



🔒 Domingo y lunes.



Martín Berasategui ***

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



🔒 Marzo a junio y octubre a diciembre: domingo, miércoles y jueves noche y lunes y martes todo el día. Julio a septiembre: domingo y miércoles noche y lunes y martes todo el día. Cerrado: mediados de diciembre a mediados de marzo.



Mugaritz **

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



🔒 Domingo noche, lunes todo el día y martes mediodía. Cerrado: de finales de octubre a finales de abril.



Otros restaurantes con estrellas Michelin

Amelia **

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

🔒 Domingo, lunes y martes, y miércoles mediodía.

Alameda *

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

🔒 Domingo noche, lunes y martes.

Elkano *

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

🔒 Domingo y lunes, y noche de martes, miércoles y jueves.

Kokotxa *

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

🔒 Domingo y lunes.

Talleres de cocina

¡Ponte el delantal y lánzate a los fogones!

Apúntate en unos de los cursos de cocina donde te convertirás en un auténtico chef donostiarra.



Basque Culinary Center

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



Mimo Bite the Experience

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



La Perla



CENTRO DE TALASOTERAPIA, SALUD, BELLEZA, DEPORTE Y GASTRONOMÍA.

Un edificio emblemático de 5.500m² ubicado en la playa La Concha, con un equipo de más de 120 profesionales dedicados a tu bienestar.



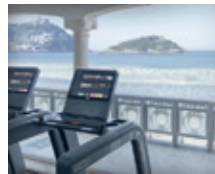
TalasoTerapia

Disfruta de uno de los centros urbanos más completos de Europa



Salud y Belleza

Programas personalizados con las últimas técnicas, la más avanzada aparatología y un completo equipo colegiado.



Gimnasio

Salas panorámicas con la mejor maquinaria y una amplia plantilla de profesionales con metodología propia.



Gastronomía

Una propuesta gastronómica diferente que conjuga el mejor producto con unas vistas únicas sobre la bahía.