

Breve análisis del reparto de Estrellas Michelin 2012

El boletín anterior de finales de año se pergeñó la víspera de la comunicación oficial de las estrellas Michelin de este pasado 2012 y dejábamos caer algunos comentarios sobre lo que podía acontecer en nuestro entorno así como las reseñas de los que más boletos tenían, en un año que se antojaba iba a ser dadivoso, en todo el estado.

Voilà les resultats (*En negrita, las novedades):



Tres estrellas Michelin
El Celler de Can Roca. Joan Roca (Girona)
Arzak. Juan Mari Arzak (Guipúzcoa)
Akelarre. Pedro Subijana (Guipúzcoa)
Martín Berasategui (Guipúzcoa)
Sant Pau. Carme Ruscalleda (Barcelona)
Azurmendi. Eneko Atxa (Larrabetzu, Vizcaya)
Quique Dacosta. (Dénia, Alicante)

Dos estrellas Michelin
Santceloni. Óscar Velasco (Madrid)
Abac. Jordi Cruz (Barcelona)
Miramar. Paco Pérez (Girona)
Mugaritz. Andoni Luis Aduriz (Guipuzcoa)
Can Fabes. Xavier Pellicer (Barcelona)
Diverxo. David Muñoz (Madrid)
Atrio. Toño Pérez (Cáceres)
Calima. Dani García (Marbella)
Lasarte. Martín Berasategui. (Barcelona)
La terraza del Casino. Paco Roncero (Madrid)
El Club Allard. Diego Guerrero (Madrid)
Sergi Arola Gastro (Madrid)
Ramón Freixa (Madrid)
Casa Marcial. Nacho Manzano (Asturias)
Les Cols. Fina Puigdevall (Girona)
Enoteca. Paco Pérez (Barcelona)
Moments. Raül Balam (Barcelona)

Una estrella Michelin
Maralba. Almansa, Albacete.
Solana, Ampuero, Cantabria.
Rodrigo de la Calle, Aranjuez, Madrid
Nerua. Bilbao, Vizcaya
Choco, Córdoba.
Lillas Pastia. Huesca
Casamar. Llafranc, Girona
Es Fum. Palmanova, Mallorca
Jardín. Port d'Alcúdia. Mallorca
Annua. San Vicente de la Barquera, Cantabria.
Casa Marcelo, Santiago de Compostela. A Coruña
Silabario. Tui, Pontevedra.
Casa José. Aranjuez, Madrid.
Coque. Humanes, Madrid.
Kabuki. Madrid.
Kabuki Wellington. Madrid.
Zalacaín. Madrid.
Alkimia. Barcelona
Caelis (Hotel Palace). Barcelona.
Casa Gerardo. Prendes, Asturias.
Real Balneario. Salinas, Asturias.
Yayo Daporta. Cambados, Pontevedra.
A Estación. Cambre, La Coruña.
Alborada. La Coruña.
As Garzas. Malpica de Bergantiños, La Coruña.
Retiro da Costiña. Santa Comba, La Coruña.
Es Molí d'en Bou. Sa Coma, Mallorca.
Es Racó d'es Teix. Deiá, Mallorca.
Zaranda (Hotel Hilton Sa Torre). Llucmajor, Mallorca.
La Costa. El Ejido, Almería.
El Portal (Hotel Echaurren). Ezcaray, La Rioja.
Venta Moncalvillo. Daroca de Rioja, La Rioja.
Marqués de Riscal. Elciego, Álava.
M.B. (Hotel Abama). Guía de Isora, Tenerife.
Las Torres. Huesca.
El Bohío. Illescas, Toledo.
Cocinados. León.
El Lago. Marbella, Málaga.

Cinc Sentits. Barcelona.	Skina. Marbella, Málaga.
Comerç 24. Barcelona.	La Cabaña de la Finca Buenavista. Murcia.
Dos Cielos (Hotel Me). Barcelona.	Las Rejas. Las Pedroñeras, Cuenca.
Gaig. Barcelona.	Solla. Poio, Pontevedra.
Hisop. Barcelona.	Pepe Vieira. Raxo, Pontevedra.
Hofmann. Barcelona.	Maruja Limón. Vigo.
Manairò. Barcelona.	Aponiente. El Puerto de Santa María, Cádiz.
Fonda Sala. Olost, Barcelona.	Víctor Gutiérrez. Salamanca.
Moo (Hotel Omm). Barcelona.	Villena. Segovia.
Neichel. Barcelona.	Abantal. Sevilla.
Saüc. Barcelona.	El Nuevo Molino. Puente Arce, Santander.
Via Veneto. Barcelona.	El Serbal. Santander.
Els Casals. Sagás, Barcelona.	Cenador de Amós. Villaverde de Pontones, Cantabria.
L'Angle (Hotel Mon). San Fruitós de Bages, Barcelona.	Europa. Pamplona.
Capritx. Tarrasa, Barcelona.	Rodero. Pamplona.
Estany Clar. Cercs, Barcelona.	El molino de Urdániz. Urdaitz, Navarra.
Can Jubany. Calldetenés, Barcelona.	Julio. Fontanar del Alforins, Valencia.
La Cuina de San Simon. Tossa de Mar, Girona.	Riff. Valencia.
Ca L'Enric. La Val de Vianya, Girona.	La Sucursal. Valencia.
Ca L'Arpa. Banyoles, Girona.	Ferrero (Hotel Ferrero). Bocairent, Valencia.
L'Aliança d'Anglès. Anglès, Girona.	Vertical (Hotel Aqua 4). Valencia.
Mas Pau. Figueres, Girona.	Casa Pepa. Ondaira, Alicante.
Bo.Tic. Corsà, Girona.	L'Escaleta. Cocentaina, Alicante.
Massana. Girona.	La Finca. Elche, Alicante.
La Fonda Xesc. Gombrén, Girona.	Bal d'Onsera. Zaragoza.
Els Tinars. Llagostera, Girona.	La Llar. Castelló de Ampurias, Girona.
Torre de L'India. Xerta, Tarragona.	Les Magnòlies. Arbúcies, Girona.
Rincón de Diego. Cambrils, Tarragona.	Dos Palillos. Barcelona.
Can Bosch. Cambrils, Tarragona.	Koy Shunka. Barcelona.
Fogony. Sort, Lleida.	Lluerna. Santa Coloma de Gramenet, Barcelona.
Etxanobe. Bilbao.	Nectari. Barcelona.
Zortziko. Bilbao.	Mina. Bilbao, Vizcaya.
Kokotxa. San Sebastián.	Ars Natura. Cuenca.
Mirador de Ulía. San Sebastián.	Alejandro G. Urrutia. Gijón, Asturias.
Miramón Arbelaitz. San Sebastián.	El Puerto. Gijón, Asturias.
Alameda. Fuenterrabía, Guipúzcoa.	Culler de Pau. O Grove / Reboreda, Pontevedra.
Andra Mari. Galdácano, Vizcaya.	Kabuki. Guía de Isora, Santa Cruz de Tenerife.
Boroa. Amorebieta, Vizcaya.	José Carlos García. Málaga.
Etxebarri. Axpe, Vizcaya.	Els Brancs. Roses, Platja de Canyelles Petites, Girona.
Zuberoa. Oyarzun, Guipúzcoa.	Chirón. Valdemoro, Madrid.
Zaldiarán. Vitoria.	Ricard Camarena, València.
Casa Alfonso. Dehesa de Campoamor, Alicante.	La Prensa, Zaragoza
El Corral del Indianu. Arriondas, Asturias.	

Tras los resultados, el análisis comparativo con lo augurado, también, en la [porra de 7 Caníbales](#) :

“España ya puede presumir de 7 restaurantes con 3 estrellas Michelin, de 17 con 2 y 123 con 1. Los agraciados con la tercera han sido [Azurmendi](#), el restaurante de Eneko Atxa en Larrabetzu, Vizcaya, y [Quique Dacosta](#), en Dénia, Alicante. [Enoteca](#) (Paco Pérez) y [Moments](#) (Raul Balam), ambos de Barcelona, son las novedades de la segunda estrella. Un total de 16 se estrenan con su primera estrella, lista que compensa los 8 restaurantes que han cerrado o que han reorientado el negocio.

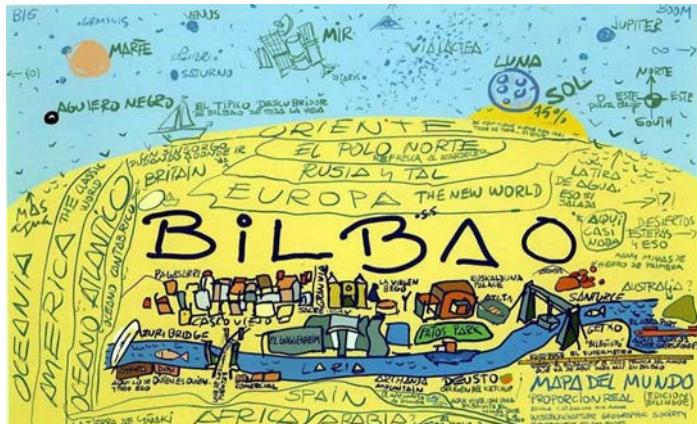
Juraría que el más feliz de todos fue Quique Dacosta, candidato fijo a la tercera estrella desde hacía ya unos años. Claro, que Eneko Atxa, también rebosaba felicidad y sorpresa, por su tercera estrella; solo decir que tan siquiera el 3% de los 5.000 participantes en la porra habían apostado por él. El 15%, por Quique. De los diez primeros de la lista de 7 Caníbales, sólo dos han conseguido su tercera estrella. Los favoritos por nuestros lectores se han mantenido en la segunda: Santceloni, Àbac, Miramar, Mugaritz, Can Fabes, Diverxo, Atrio y Calima.

En lo referente a la segunda, solamente Enoteca contaba entre los favoritos, con un 10% de los votos, mientras que solo un 1% de los seguidores de 7 Caníbales apostó por Moments.

En cuanto a los de una, un 11% apostaba por Ricard Camarena Restaurant; un 9% por Dos Palillos, de Albert Raurich, de Barcelona; un 6% por el Koy Shunka, de Hideki Matsuhisa, de Barcelona; otro 6% por la Mina, de Álvaro Garrido, de Bilbao, y luego ya bajamos hasta el 1% de apuestas por Nectari, de Barcelona.

Diría que las mayores sorpresas han sido las ausencias en los más alto de Mugaritz, de Andoni Luis Aduritz, considerado el tercer mejor restaurante del mundo por Restaurant, y del Santceloni, un gran clásico en la linea más refinada de la alta cocina francesa.”

 Paseando por Bilbao



En la actual coyuntura laboral, que tenemos en esta santa casa, es de lectura y conocimiento obligados el siguiente trabajo que sobre el bocho ha realizado un respetado y documentado crítico gastronómico madrileño, Carlos Maribona, acompañado de Mikel Zeberio, referente imprescindible de la movida gastronómica del otro lado de la autopista.

Esperamos que con su lectura seáis capaces de moveros con la mayor soltura posible en el día a día de la movida “business” de la capital vizcaína.

“Está bonita Bilbao. Aquella ciudad triste y gris, con escasos encantos para el visitante, se ha metamorfoseado en pocos años en una atractiva capital cultural, comercial... y gastronómica. El museo Guggenheim, los paseos abiertos junto a la ría, los parques y los nuevos edificios son ahora un lugar de encuentro, de paseo, que se completa además con una oferta culinaria envidiable. Una escapada de apenas día y medio me ha permitido captar esa transformación y descubrir diversos rincones culinarios del centro de Bilbao. Todo de la mano de un gran experto y mejor amigo, Mikel Zeberio, que me ha descubierto en tan breve espacio de tiempo una capital cuya visita les recomiendo muy vivamente. Si además tienen, como he tenido yo, ocasión para acercarse a Axpe, a ese templo de la cocina del producto que se llama ETXEBARRI, su viaje será redondo. Nuestra base ha estado en el **HOTEL DÓMINE**, del grupo Silken, enfrente mismo del Guggenheim, probablemente el mejor alojamiento bilbaíno en estos momentos. En estos casi dos días hemos tenido dos comidas completas (ETXEBARRI y NERUA) y una curiosa maratón gastronómica organizada por Zeberio que consistía en un recorrido por siete restaurantes del centro, muy próximos unos a otros, de manera que pudimos hacer la ruta a pie. En cada uno de ellos, un plato, en ocasiones dos. Aguantamos muy dignamente hasta el final. Hubo tiempo también para un pequeño recorrido por algunos de los mejores bares de pinchos y por tiendas gastronómicas. Hay que aprovechar el tiempo. Y tener un estómago a prueba de bombas. Se lo cuento.”

Empieza contando sus comidas en Etxebarri y Nerua que aquí recortamos dada la largura del artículo y continúa:

"La noche anterior tuvimos esa maratón gastronómica que les comentaba. Desde las ocho de la tarde y hasta cerca de la una visitamos, paseando, hasta siete restaurantes, para tomar en cada uno de ellos uno o dos platos. Divertida forma de tener una visión panorámica de la cocina en el centro de Bilbao. Lógicamente nos han faltado muchos sitios, pero creo que la muestra es representativa. Se lo cuento por orden de visita:

AIZIÁN. En el hotel Meliá Bilbao. José Miguel Olazabalaga nos ofreció unas rajitas de un excelente salchichón artesanal curado que hace Pello Urdapileta en Bidania (Guipúzcoa), y una sardina ahumada con mousse de ajoblanco y tomate. Muy rica. Para beber, chacolí Itsasmendi 7.

ARBOLA-GAÑA. En la parte alta del Museo de Bellas Artes, un cubo acristalado con estupendas vistas de la ciudad. Aitor Basabe es un cocinero de raza (y de tamaño) que consigue personalmente muchos de sus productos. Por ejemplo las setas que acompañaban al lomo de corzo salvaje que nos preparó, recogidas por él esa misma mañana. Un gran plato. También nos puso unos bombones de morcilla con hongos, crujientes por fuera, cremosos por dentro. Y para beber, rompiendo moldes en Bilbao, un amarone della valpolicella, el Tedeschi 2007.

DOMA. El recién inaugurado restaurante de Martín Berasategui en el hotel DÓMINE. Una presentación internacional de Renault nos impidió comer en la impresionante terraza de la última planta, así que lo hicimos en el comedor de la baja. De la cocina se ocupa Fran Vázquez, que nos preparó dos clásicos de su jefe: el milhojas de anguila, foie gras y manzana verde, y el huevo a baja temperatura con hongos y crema cuajada de hígado de pato y hongos. Para beber, optamos aquí por la cerveza.

UR-GATZA. No conocía yo este restaurante que el joven y talentoso Igor Aguirre tiene en la Alameda Recalde, a un paso del Guggenheim. Menús de precios muy asequibles y un pan de maíz para estar comiendo todo el día que les hace Saturio Hornillos, un soriano instalado en Lequeitio y que ha cogido una merecida fama en Vizcaya. Igor nos preparó unas espléndidas manitas de cerdo con una vizcaína como he tomado pocas. Así que venga a mojar ese pan de maíz. Para beber sidra Saarte 2008. La hace Mikel Zeberio y no es porque sea migo mío pero está buenísima.

ZORTZIKO. Todo un clásico de Bilbao el restaurante del veterano Daniel García. Para "abrir boca", tres aperitivos, con mención especial para un bocadillo de anchoas frescas. Y luego, en la más pura tradición, una merluza de lujo hecha en una especie de salsa verde ligera con caldo de berberechos y ligada sólo con aceite. Plato sencillo y sabroso, buen exponente de la cocina de esta elegante casa.

ZURÍA. En los bajos del hotel Husa, Juan Antonio Zaldúa, que fue portero del Athletic, tiene este asador, poco conocido fuera de Bilbao y que sin embargo maneja una materia prima excepcional, de las mejores que pueden encontrarse en la ciudad. Me cuentan que los rodaballos que suele tener superan a los de cualquier afamado asador vasco. No los vi, pero sí unas almejas impresionantes en un plato de patatas con salsa verde y cocochas que nos puso para empezar. Y una chuleta impecable, hecha en su punto, acompañada por pimientos rojos ahumados y unas patatas fritas que pedían dejarlo todo y concentrarse en ellas, cortadas en bastones grandes. Aquí, por aquello de la tradición vizcaína, bebimos un Campillo 2007.

BASCOOK. Para cerrar nuestro periplo, un restaurante moderno y muy fashion, lo último de un gran cocinero como es Aitor Elícegui. Espacio informal y desenfadado con una peculiar mezcla de elaboraciones de distintas procedencias pero con raíz vasca en casi todas ellas. También tiene panes del célebre Saturio, impresionante el hecho con aceite de guindillas, picante. Me gustó sobre todo el original maki de Gilda con bacalao. También un cuscús de tripas de bacalao y coliflor con cococha, y el pimiento con huevo roto y bacalao a la brasa. Para beber, un chacolí Doniene. Y como tienen buena coctelería, despedimos la maratón con unos gin tonic bien hechos que nos ayudaron a hacer la digestión.

Hay en Bilbao un nivel de pinchos alto. Más clásicos que los donostiarras, pero bien ricos. Como muestra, estos son los que hemos probado con ese gran guía que es Mikel Zeberio.

JOSERA, a un paso de la catedral, con sus bocadillos (y medios bocadillos) de bonito con pimientos rojos picantes. MONTY, en la calle Ajuriaguerra, con un buen surtido en el que destaca el excepcional pincho de bacalao al pil pil. En la plaza Indauchu, un sitio menos conocido, ÁNGEL, con buen marisco.

Estupendas sus quisquillas y un peculiar pincho de gambas cocidas con cebolla. En esa misma zona, el BATZOKI DE

INDAUCHU, en la calle del mismo nombre, tiene muchas y

buenas cosas, pero hay que probar sus "grillos", un sencillo pincho de patata cocida, lechuga, cebolla y aceite de oliva. A la vuelta de la esquina, en Maestro Rivero, OKELA tienen las que dicen que son las mejores gildas de Bilbao. Buenísimas. Tienen una versión más sofisticada en la que añaden además boquerón, cebolla y pimiento rojo picante. Y justo al lado, GAZTANDEGI, cuya especialidad son los pinchos con diferentes quesos. Muy ricos sus puerros rellenos. Y no es un sitio de tapeo, pero allí mismo está uno de mis asadores favoritos de Bilbao, OTEIZA. Como ya lo conocía no lo incluimos en la ronda nocturna, pero sí entramos un momento para tomarnos una ración de esas anchoas en salazón que son de auténtico lujo.

Y también algunas tiendas. Imprescindible el MERCADO DE LA RIBERA, remozado al cincuenta por ciento pero que vuelve a ser el eje del producto gastronómico de Bilbao. Lleno de tentaciones. A un paso, en Artekale, la tienda de bacalaos de GREGORIO MARTÍN es visita obligada. Como lo es LA TIENDA DE LAS LATAS, en Barrenkale. Seguro que nunca han visto tantas y tan variadas por contenidos y tamaños como las que ofrecen allí. Y si quieren una pescadería-joyería con el producto más impresionante, acérquense a CARLOS, en Licenciado Pozas. Allí estaba expuesto, a disposición de cualquiera con capacidad para comprarlo, un rodaballo de cuatro kilos y medio. Y alrededor, merluzas enormes enteras, lenguados, rapes de barriga negra,



salmonetes, quisquillas, angulas (las buenas a 1.100 el kilo) o unas cocochas que Carlos el propietario estaba cortando en ese momento de las cabezas, tan tentadoras como todo lo demás.”

Y hasta aquí podemos leer. Que no os pillen en offside.

La receta de turno

ARROZ CON LECHE – CASA MARCIAL

Arriondas(Asturias) – 2 estrellas Michelin

Cantidades para 12 personas, gutxi gora bera (más o menos).

5 litros de leche. La leche, una buena leche, según Nacho Manzano, es lo más importante de la receta. Yo cojo leche de Igeldo.

150 grms. de arroz

La corteza de ½ limón. En este tema es muy exquisito y solo deja la corteza, quita todo lo blanco.

1 palo de canela.

250 grms de azúcar

125 grms de mantequilla (en nueces)

Un puñado de sal



Para empezar poner en un recipiente ancho y un poco alto un litro de leche a hervir con el puñado de sal, las cortezas de limón y el palo de canela. A fuego fuerte hasta que hierva.

Los otros 4 litros de leche los pone en otro recipiente a hervir y cuando hiervan les baja un poco la temperatura y los sigue manteniendo en este recipiente aparte. De aquí se va a ir echando leche al recipiente principal según vaya necesitando.

Cuando el litro de leche del recipiente principal empieza a hervir echa el arroz. Y se baja la temperatura de cocción (el dice al mínimo pero si le haces caso te puedes pasar cuatro horas haciendo el plato, yo le pongo al 4, más o menos, sobre 10). Y a todo esto, **otro de los trucos primordiales, remover y remover con una cuchara de madera.**

Cuando la leche se va evaporando, al estilo risotto, se va añadiendo leche, poco a poco, desde el recipiente de los 4 litros hasta que vuelva a pedir más leche. Y sin olvidarte de remover y remover.

Después de 2 horas y pico añadiendo leche y removiendo y cuando se acabe la leche de los 4 litros, se sigue removiendo hasta que coja una textura más espesa (no mucho, porque una vez fuera del fuego y cuando se enfria todavía se espesa mas). En este momento es muy importante el “dulce meneo” porque el arroz y la leche, como les dejes, tienden a pegarse en el fondo de la olla.

En el último momento en el fuego se le echa las nueces de mantequilla y se revuelve bien y **una vez se saque del fuego es cuando se añade el azúcar** y se sigue meneando. En la receta dice 250 grms de azúcar. La primera vez que lo hice me atuve a las medidas que indicaba y quedo un pelín azucarado, en demasía. El otro día le eche unos 200 grms (quizás un poco menos) con vistas a probarlo y, si estaba soso, seguirle echando mas pero no hizo falta.

A partir de este momento dejarlo enfriar (no en nevera) en un principio. Una vez ya coja el tono del ambiente si se va a guardar para el día siguiente sí se puede meter en el Frigo, pero teniendo en cuenta de sacarlo una hora, por lo menos, antes de comerlo. Queda muy cremoso y sabroso y si se toma frío le resta sabor y es una pena.

Hala, que disfrutéis como enanos!!!

Para acabar: Los mejores hoteles de España de 2012 según Trivago

Como estamos a comienzos de año lo que corresponde es echar una ojeada al pasado 2012 y repasar y conocer los distintos rankings de "lo mejor de".

Este ranking es de los mejores hoteles españoles y está elaborado en base a las puntuaciones que los huéspedes internautas han ido dejando en una de las más famosas páginas de comparación de precios y de opinión de hoteles y restaurantes de todo el mundo. Estáis a tiempo de programaros vuestras vacaciones del 2013.

1 CASA GRANDE (JEREZ DE LA FRONTERA)

Situado en una casa señorial de los años 20, el [Hotel Casa Grande](#) es una gran opción para descubrir **Jerez**. Se trata de un pequeño hotel boutique con encanto, del que los usuarios destacan la amabilidad y el buen trato del personal, y se sitúa muy próximo a las atracciones turísticas del **centro histórico de esta ciudad** andaluza, declarado Conjunto Monumental Histórico-Artístico.

Su estilo arquitectónico se corresponde con el típico andaluz, y a sus acogedoras habitaciones no les falta ningún detalle. No puede faltar una visita a las bodegas de vino, así como asistir a un espectáculo ecuestre. [Casa Grande está disponible a partir de 55 euros.](#)



2 HOTEL RECTOR (SALAMANCA)

La comodidad de sus habitaciones y su exquisita decoración son los puntos que más destacan los usuarios de su estancia en el [Hotel Rector](#). Situado **en el centro de Salamanca**, se encuentra muy cerca de la Catedral y la Plaza Mayor, y fue en su día una casa aristocrática. Hoy se ha convertido en uno de los hoteles de referencia de la ciudad, gracias a su impecable servicio y su lujo discreto. Este hotel es el preferido de muchos intelectuales y personalidades, que se alojan aquí en sus visitas a la ciudad buscando tranquilidad y sosiego. [Dormir en el Hotel Rector cuesta desde 165 euros por noche y habitación.](#)



3 SEASIDE GRAND HOTEL RESIDENCIA, (MASPALOMAS)

El [Seaside Grand Hotel Residencia](#) se sitúa en la costa sur de Gran Canaria, **junto a las dunas de Maspalomas**. Su **estilo colonial**, su jardín y su cuidada decoración transmiten a los huéspedes una sensación de armonía, tranquilidad y elegancia. Cuenta con una gran oferta gastronómica, y así lo confirman las valoraciones de los usuarios. Es posible disfrutar tanto de cocina internacional como canaria en su restaurante y la terraza de la piscina. Para tomar un buen cóctel o una copa de champagne, su Piano Bar es excelente, ya que el pianista toca en directo durante toda la noche. [Disponible desde 451 euros por noche.](#)

4 PALACIO BLANCO (VÉLEZ-MÁLAGA)

El [Palacio Blanco](#) se sitúa en un **palacio del siglo XVIII**, en el centro de Vélez-Málaga, siendo una de las edificaciones más representativas de la ciudad. Se trata de un hotel boutique, que cuenta con apenas **8 habitaciones** con mucho encanto y un diseño contemporáneo muy acogedor, y todas ellas se disponen en torno al patio central, en el que tomar el desayuno. En la azotea se encuentra su piscina-spa y el solárium, desde el que se tienen unas bonitas vistas de la localidad y el castillo. **Los usuarios destacan** la cercanía de los dueños del hotel y su atención y amabilidad. [Sus habitaciones están disponibles a partir de 85 euros.](#)

5 FINCA SON PALOU (ORIENT)

[Finca Son Palou](#) es una antigua **finca del siglo XIV** convertida en un pequeño **hotel rural con encanto** en la isla de **Mallorca**. Los viajeros dicen de él que es perfecto para disfrutar de la parte tranquila de la isla y para hacer rutas de

senderismo, pues se encuentra a los pies de la **sierra de Tramuntana**. Cada habitación está decorada de forma diferente, con tonos suaves y muebles de madera, con un estilo rústico acorde al enclave en el que se encuentra. Para disfrutar de una cena típicamente mediterránea con toques de vanguardia, nada mejor que acercarse a su restaurante. Disfrutar de una noche en plena naturaleza es posible en [este hotel desde 121 euros](#).

6 HOTEL LA VILLA (MARBELLA)

Su buena situación en el **centro de Marbella** es lo que más destacan los huéspedes del [Hotel La Villa](#). Sus habitaciones se encuentran repartidas entre varias casas que han sido reformadas para albergar a este hotel, lo que hace que cada una de las habitaciones sea diferente, aunque la decoración dominante en todas ellas es de **estilo oriental**. Llevan por nombre lugares como Saigon, Bali o Bangkok transportando a quien se hospeda en ellas a un paraíso exótico. Los servicios principales del hotel se concentran en la casa principal, donde destaca su **terraza** en la que tomar el desayuno con vistas a la Sierra Blanca y el casco antiguo. [Puede reservarse desde 95 euros por noche](#).

7 IRIARTE JAUREGIA (BIDEGOIAN)



Iriarte Jauregia es un lujoso hotel ubicado en un palacio del siglo XVII. En su restauración se respetó su estructura, así como sus paredes de piedra y algunos de sus detalles en madera, como las vigas que se pueden observar en el techo de algunas de sus habitaciones. Muebles antiguos y obras de arte adornan su interior, dotando a cada rincón del hotel de un carácter elegante y sofisticado. Se sitúa en el centro de la provincia de Guipúzcoa, rodeado de otros caseríos y en plena naturaleza, por lo que sus vistas son algo a destacar, tal

y como lo hacen sus huéspedes. Sus bonitas habitaciones están [disponibles a partir de 90 euros](#).

8 GRAN HOTEL LA PERLA (PAMPLONA)

Ernest Hemingway, Orson Welles o Manolete son algunos de los huéspedes que han dormido en el [Hotel La Perla de Pamplona](#). Muchas de sus habitaciones están dedicadas a ellos, y la habitación de Hemingway está exactamente tal y como él la conoció. Su situación, en la esquina entre la Plaza del Castillo y la Calle Estafeta, hace que sea un lugar privilegiado desde el que **disfrutar de los Sanfermines**. Precisamente su situación es una de las cosas preferidas por los viajeros que se han alojado en él, así como los detalles de sus habitaciones y el restaurante dirigido por Álex Múgica. Este hotel está disponible [desde 119 euros por noche](#).

9 HOTEL ALTAÏR (SANTIAGO DE COMPOSTELA)

El [Hotel Altaïr](#) es un hotel situado en una tranquila zona del **casco histórico de Santiago de Compostela**, a unos minutos de la Catedral. Se trata de un pequeño hotel boutique, y su cuidada decoración está entre lo más destacado por los usuarios. No es para menos, ya que la **filosofía oriental «Wabi-Sabi»**, en la que se mezcla lo simple con lo histórico, lo impregna todo. Los colores cálidos de las habitaciones y su interiorismo sencillo a la par que actual se complementan a la perfección con la piedra y la madera, ofreciendo al huésped un ambiente muy acogedor. Dormir en este hotel [cuesta desde 70 euros la noche](#).

10 AGUAS DEL NARCEA (PRAVIA)

A mediados del siglo XIX se construyó a orillas del río Narcea una fábrica de sidra; hoy en día es un precioso hotel rural llamado [Aguas del Narcea](#). En la restauración se ha respetado la estructura del edificio, y unos enormes barriles de sidra recuerdan en la terraza el pasado del lugar. El entorno es ideal para realizar **rutas a caballo o en bicicleta**, y además se sitúa **entre Gijón y Oviedo**, donde realizar una escapada. Los usuarios destacan la amabilidad del personal y el buen gusto en la decoración del hotel, que combina originales colores con paredes y muebles de madera. Sus habitaciones [pueden reservarse a partir de 100 euros](#)

