

 Michelin Izarren 2012ko banaketaren azterketa laburra

Aurreko buletina, urte-bukaerakoa, Michelin izarren 2012ko jakinarazpen ofizialaren bezperan egin zen, eta orduan zerbait esan genuen geure inguruan gerta zitekeenaz, baita eskuartean txartel gehien zituztenei buruz ere, bazirudien-eta urte eskuzabala izango zela estatu osoan.

Voilà les resultats (***Letra lodiz**, berriak):



Hiru Michelin izar

El Celler de Can Roca. Joan Roca (Girona)
Arzak. Juan Mari Arzak (Gipuzkoa)
Akelarre. Pedro Subijana (Gipuzkoa)
Martin Berasategi (Gipuzkoa)
Sant Pau. Carme Ruscalleda (Bartzelona)
Azurmendi. Eneko Atxa (Larrabetzu, Bizkaia)
Quique Dacosta. (Dénia, Alacant)

Bi Michelin izar

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

Michelin izar bat

Maralba. Almansa, Albacete.	Casa Gerardo. Prendes, Asturias.
Solana, Ampuero, Kantabria.	Real Balneario. Salinas, Asturias.
Rodrigo de la Calle, Aranjuez, Madril	Yayo Daporta. Cambados, Pontevedra.
Nerua. Bilbo, Bizkaia	A Estación. Cambre, Coruña.
Choco. Kordoba.	Alborada. Coruña.
Lillas Pastia. Huesca	As Garzas. Malpica de Bergantiños, Coruña.
Casamar. Llafranc, Girona	Retiro da Costiña. Santa Comba, Coruña.
Es Fum. Palmanova, Mallorca	Es Molí d'en Bou. Sa Coma, Mallorca.
Jardín. Port d'Alcúdia. Mallorca	Es Racó d'es Teix. Deiá, Mallorca.
Annua. San Vicente de la Barquera, Kantabria.	Zaranda (Hotel Hilton Sa Torre). Llucmajor, Mallorca.
Casa Marcelo, Santiago de Compostela. Coruña	La Costa. El Ejido, Almería.
Silabario. Tui, Pontevedra.	El Portal (Hotel Echaurren). Ezkarai, Errioxa.

Casa José. Aranjuez, Madril.	Venta Moncalvillo. Daroca de Rioja, Errioxa.
Coque. Humanes, Madril.	Marqués de Riscal. Eltziego, Araba.
Kabuki. Madril.	M.B. (Hotel Abama). Guía de Isora, Tenerife.
Kabuki Wellington. Madril.	Las Torres. Huesca.
Zalacaín. Madril.	El Bohío. Illescas, Toledo.
Alkimia. Bartzelona	Cocinados. León.
Caelis (Hotel Palace). Bartzelona.	El Lago. Marbella, Málaga.
Cinc Sentits. Bartzelona.	Skina. Marbella, Málaga.
Comerç 24. Bartzelona.	La Cabaña de la Finca Buenavista. Murtzia.
Dos Cielos (Hotel Me). Bartzelona.	Las Rejas. Las Pedroñeras, Cuenca.
Gaig. Bartzelona.	Solla. Poio, Pontevedra.
Hisop. Bartzelona.	Pepe Vieira. Raxo, Pontevedra.
Hofmann.Bartzelona.	Maruja Limón. Vigo.
Manairò. Bartzelona.	Aponiente. El Puerto de Santa María, Cádiz.
Fonda Sala. Olost, Bartzelona.	Víctor Gutiérrez. Salamanca.
Moo (Hotel Omm). Bartzelona.	Villena. Segovia.
Neichel. Bartzelona.	Abantal. Sevilla.
Saüc. Bartzelona.	El Nuevo Molino. Puente Arce, Santander.
Via Veneto.Bartzelona.	El Serbal. Santander.
Els Casals. Sagás, Bartzelona.	Cenador de Amós. Villaverde de Pontones, Kantabria.
L'Angle (Hotel Mon). San Fruitós de Bages, Bartzelona.	Europa. Iruñea.
Capritx. Tarrasa, Bartzelona.	Rodero. Iruñea.
Estany Clar. Cercs, Bartzelona.	El molino de Urdániz. Urdaitz, Nafarroa.
Can Jubany. Calldetenes, Bartzelona.	Julio. Fontanar del Alforins, Valentzia.
La Cuina de San Simon. Tossa de Mar, Girona.	Riff. Valentzia.
Ca L'Enric. La Val de Vianya, Girona.	La Sucursal. Valentzia.
Ca L'Arpa. Banyoles, Girona.	Ferrero (Hotel Ferrero). Bocairent, Valentzia.
L'Aliança d'Anglès. Anglès, Girona.	Vertical (Hotel Aqua 4). Valentzia.
Mas Pau. Figueres, Girona.	Casa Pepa. Ondaira, Alacant.
Bo.Tic. Corsà, Girona.	L'Escaleta. Cocentaina, Alacant.
Massana. Girona.	La Finca. Elche, Alacant.
La Fonda Xesc. Gombrén, Girona.	Bal d'Onsera. Zaragoza.
Els Tinars. Llagostera, Girona.	La Llar. Castelló de Ampuries, Girona.
Torreo de L'India. Xerta, Tarragona.	Les Magnòlies. Arbúcies, Girona.
Rincón de Diego. Cambrils, Tarragona.	Dos Palillos. Bartzelona.
Can Bosch. Cambrils, Tarragona.	Koy Shunka. Bartzelona.
Fogony. Sort, Lleida.	Lluerna. Santa Coloma de Gramanet, Bartzelona.
Etxanobe. Bilbo.	Nectari. Bartzelona.
Zortziko. Bilbo.	Mina. Bilbo, Bizkaia.
Kokotxa. Donostia.	Ars Natura. Cuenca.
Mirador de Ulía. Donostia.	Alejandro G. Urrutia. Gijón, Asturias.
Miramón Arbelaiz. Donostia.	El Puerto. Gijón, Asturias.
Alameda. Hondarribia, Gipuzkoa.	Culler de Pau. O Grove / Reboredo, Pontevedra.
Andra Mari. Galdakao, Bizkaia.	Kabuki. Guía de Isora, Santa Cruz Tenerifekoa.
Boroa. Zornotza, Bizkaia.	José Carlos García. Málaga.
Etxebarri. Axpe, Bizkaia.	Els Brancs. Roses, Platja de Canyelles Petites, Girona.
Zuberoa. Oiartzun, Gipuzkoa.	Chirón. Valdemoro, Madril.
Zaldiaran. Gasteiz.	Ricard Camarena, Valentzia.
Casa Alfonso. Dehesa de Campoamor, Alacant.	La Prensa, Zaragoza
El Corral del Indianu. Arriondas, Asturias.	

“Espainiak jada baditu 7 jatetxe 3 Michelin izarrekoak, 17 jatetxe 2koak eta 123 izar batekoak. Hirugarren izarra jaso dutenak [Azurmendi](#), Eneko Atxaren jatetxea Larrabetzun, Bizkaian, eta [Quique Dacosta](#), Denian, Alacanten. Bigarren izarra jaso duten berriak [Enoteca](#) (Paco Pérez) eta [Moments](#) (Raul Balam) dira, biak Bartzelonan. Eta guztira 16 jatetxek lortu dute lehenengo izarra, horrela konpentsatuz negozioa itxi edo berrorientatu duten 8 jatetxeak.

Bigarren izarra lortu dutenen artean, Enoteca bakarrik zegoen faboritoen artean botoen %10ekin, eta 7 Kanibalen jarraitzaileen %1ek bakarrik egin zuen apustu Moments-en alde.

Esango nuke gorenekoen artean ezusteko handienak hauek izan direla: Mugaritz (Andoni Luis Aduritz-ena, Restaurant-en arabera munduko hirugarren jatetxerik onena) eta Santceloni (klasiko handia goi-mailako frantziar sukaldaritzaren ildorik finenean).”

A hand-drawn map of the world titled "BILBAO" in large, bold letters. The map is oriented with North at the top. It shows the Atlantic Ocean to the west, the Pacific Ocean to the east, and the Indian Ocean to the south. Major cities like New York, London, Paris, and Tokyo are marked. The map is decorated with various symbols, including a sun, a moon, a satellite, and a compass rose. The title "BILBAO" is written in large, bold letters across the center. Below the title, there is a section labeled "EUROPA THE NEW WORLD" and another labeled "EL POLO NOROCCIDENTAL". The map is drawn on a piece of paper with a grid pattern.

Gaur egun etxe santu honetan dugun lan-egoerarekin, nahitaezkoa da “botxo”ari buruzko ondorengo lana irakurri eta ezagutzea; errespetatua eta dokumentatua den Madrilgo kritikari gastronomiko batek –Carlos Maribonak– egina da, Mikel Zeberio lagunduta, eta hau autobidearen beste muturreko mugimendu gastronomikoaren ezinbesteko erreferentea da.

“Polita dago Bilbo. Garai bateko hiri triste eta gris hura, bisitariarentzat xarma gutxikoa, asko itxuraldatu da urte gutxitan eta kultura, merkataritza eta... gastronomia aldetik hiriburu erakargarri bihurtu da. Guggenheim museoa, itsasadarraren ondoan egindako pasealekuak, parkeak eta eraikin berriak topaleku edo paseorako lekuak dira orain, eta sukaldaritza aldetik eskaintza desiragarria du, gainera. Egun eta erdiko ihesalditxo batek eraldaketa hori bizitzeko eta Bilbo erdiko hainbat sukaldaritza-txoko ezagutzeko aukera eman dit. Guztia aditu handi baten eta

adiskide handiagoaren —Mikel Zeberioaren— eskutik, berak ezagutarazi baitzidan hain denbora laburrean zuei bisitatzea biziki gomendatzen dizuedan hiriburua. Gainera, aukera baduzue, nik izan dudana bezala, Axpera, ETXEBARRI deitzen den produktu-sukaldaritzaren tenplura, joateko, bidaia biribila egingo duzue. Gure basea Silken taldeko **DÓMINE HOTEL**ean egon da, Guggenheim-en aurre-aurrean, ziur asko Bilboko hotelik onena gaur egun. Ia bi egun hauetan bi jatordu oso egin ditugu (ETXEBARRI eta NERUA) eta maratoi gastronomiko bitxi bat, Zeberio antolatua, Bilbo erdiko zazpi jatetxetatik igaroz; elkarren artean oso hurbil zeuden eta, beraz, oinez egin ahal izan genuen ibilbidea. Bakoitzean plater bana, batzuetan bina. Oso duin eutsi genion azkeneraino. Gainera, astia izan genuen ibilaldi txiki bat egiteko pintxo-taberna onenetako batzuk eta zenbait denda gastronomiko ezagutzeko. Aprobetxatu beharra dago denbora. Eta sabela ere ondo gogorra behar da. Orain kontatuko dizuet.”

Etxebarri eta Nerua jatetxeetan egin zituzten otorduak kontatzen ditu hasieran, baina artikulua luzeragatik hori kendu egin dugu, eta honela jarraitzen du:

“Bezpera gauean aipatu dizuedan maratoi gastronomikoa egin genuen. Arratsaldeko zortzietatik ordu batak ingurura arte, paseoan, zazpi jatetxetan izan ginen, eta bakoitzean jaki bana edo bina hartu. Era atsegina Bilbo erdiko sukaldaritzaren ikuspegi panoramikoa izateko. Noski, toki interesgarri asko falta izan zitzaizkigun, baina uste dut lagina adierazgarria dela. Bisitatu genituen ordena berean kontatuko dizuet:

AIZIÁN. Meliá Bilbao hotelean. Jose Miguel Olazabalagak bi jaki eskaini zizkigun: Pello Urdapiletak Bidanian (Gipuzkoan) egindako saltxitxoi ondu bikain baten xerra txiki batzuk; eta sardina keztatua tomate eta baratxuri zurizko mousse-arekin. Oso goxoa. Edateko Itsasmendi 7 txakolina.

ARBOLA-GAÑA. Arte Ederretako museoaren goialdean, kubo beiradun bat, hiriaren ikuspegi ederrekin. Aitor Basabe arrazako (eta tamainako) sukaldaria da, bere produktuetako asko berak lortzen dituelarik. Adibidez, basa orkatzaren solomoarekin atera zizkigun perretxikoak, goiz hartan bertan berak bilduak. Jaki bikaina. Odolki-bonboi batzuk ere atera zizkigun onddoekin, kurruskatsuak kanpotik, krematsuak barrutik. Eta edateko, Bilbon moldeak apurtuz, amarone della valpolicella bat, Tedeschi 2007.

DOMA. Martin Berasategiren jatetxe ireki berria DÓMINE hotelean. Renaulten nazioarteko aurkezpen batek eragotzi zigun azken solairuko terraza ikusgarrian jatea, beraz, beheko jangelan egin genuen. Sukaldeaz Fran Vázquez arduratzen da, eta bere buruzagiaren bi klasiko prestatu zizkigun: aingira, foie gras eta sagar berdearen hostopila, eta tenperatura apalean egindako arrautza onddoekin eta ahate-gibel eta onddoen krema mamituarekin. Edateko, hemen garagardoa aukeratu genuen.

UR-GATZA. Nik ez nuen ezagutzen Igor Agirre gazte eta buruargiak Recalde zumarkalean, Guggenheim-etik oso hurbil, duen jatetxea. Menuak oso neurritzko prezioan, eta artoa, arto-ogia, egun osoan jan eta jan aritzeko horietakoa, Saturio Hornillos-ek egiten diena; Sorian jaio eta Lekeition bizi den okin honek ospe merezia du Bizkaian. Igorrek txerri-hanka zoragarriak prestatu zizkigun, gutxitan dastatu dudana bezalako bizkaitar saltsarekin. Beraz, busti eta busti egin behar artoa. Eta edateko Saarte 2008 sagardoa. Mikel Zeberio egiten du eta ez dut esaten bera lagun handia dudalako, baina oso ona dago.

ZORTZIKO. Bilbon klasikoa da Daniel García beteranoaren jatetxea. Gosea pizteko, hiru janaurreko, eta aipamen berezia merezi du bokarta freskoen ogitartekoak. Eta gero, tradizioz onenean, legatz bikaina, saltsa berde arin batean berberetxo-saldaz egina eta olio bakarrak lotua. Jaki xume eta gozoa, jatetxe dotore honen sukaldaritzaren adierazgarri ona.

ZURIA. Husa hotelaren etxabeetan, Juan Antonio Zalduak, Athleticeko atezain ohiak, erretegi hau du, ez oso ezaguna Bilbotik kanpo eta, hala ere, berebiziko lehengaia erabiltzen duena, hirian aurki daitekeen onenetakoa. Berak izaten dituen erreboiloek ez omen dute euskal erretegi ospetsuenetakoen inbidia. Ez nituen ikusi, baina bai txirla zoragarri batzuk patatatari saltsa berde eta kokotxekin; hasteko atera zigun hori. Eta txuleta hobezina, puntu-puntu egina, piper gorri keztatuekin eta makila handitan ebakitako patata frijituekin; egia esan, dena utzi eta patatak jateko gogo ematen zuen. Eta hemen, Bizkaiko tradizioari eutsiz, Campillo 2007 edan genuen.

BASCOOK. Gure ibilbideari bukaera emateko, jatetxe moderno bat, oso fashion, Aitor Elizegi sukaldari handiaren azkena. Leku informal eta zabala, hainbat jatorritako jakien nahaski bitxiarekin, baina euskal sustraikoak ia guztiak. Honek ere baditu Saturio ospetsuaren ogiak, eta zirraragarria piperminen olio egindakoa, eta mina, noski. Batez ere, gogoko izan nuen Gilda maki orijinala bakailaoarekin. Baita ere bakailao-hestekizko kuskus eta azalorea kokotxekin, eta piperra arrautza hautsiarekin eta bakailao txingarretan. Eta edateko, Doniene txakolina. Eta koktel onak dituztenez, maratoiari agur esateko gin tonic batzuk, ongi eginak, hartu genituen digestioa egiten laguntzeko.

Bilbon pintxo-maila altua dago. Donostiakoak baino klasikoagoak dira, baina goxo-goxoak. Adibide gisa, hona hemen probatu genituenak Mikel Zeberio gidari handiarekin. JOSERA, katedraletik hurbil dago, bere hegaluze eta piper gorri minezko ogitartekoekin (eta ogitarteko erdiekin). MONTY, Ajuriagerra kalean, aukera onarekin, eta bat nabarmenezkotan pil-pileko bakailao-pintxo paregabea. Indautxu plazan, hain ezaguna ez dena, ÁNGEL, itsaski onarekin.



Zoragarriak haren izkirak eta pintxo berezi bat: ganba egosiak tipularekin. Inguru berean, INDAUTXUKO BATZOKIA, izen bereko kalean, gauza asko eta onak ditu, baina dastatu beharrekoak hango “kilkerrak”: patata egosi, letxuga, tipula eta oliba-oliozko pintxo xume bat. Kale-kantoian, Garcia Rivero Maisuaren kalean, OKELAk ditu, diotenez, Bilboko “gilda”rik onenak. Ikaragarri onak. Badute bertsio sofistikatuagoa ere, non bokarta, tipula eta piper gorri mina eransten baitute. Eta ondo-ondoan, GAZTANDEGI, eta gazta-pintxoak dira han espezialitatea. Oso goxoak porru barrubeteak ere. Eta ez da pintxo-lekua, baina han dago nire Bilboko erretegi gogokoenetako bat, OTEIZA. Jada ezagutzen nuenez, ez genuen gure gaueko ibilbidean sartu, baina unetxo batez sartu ginen antxo gazituen anoa bat jateko, benetan paregabeak dira eta.

Eta denda batzuk ere ezin ahaztu. Ezinbestekoa da ERRIBERAKO AZOKA, ehuneko berrogeita hamar zaharberritua, berriro ere Bilboko produktu gastronomikoaren ardatz dena. Tentazioz betea. Handik berehala, Artekalen, GREGORIO MARTÍNEN bakailao-denda nahitaez ikusi beharrekoa da. Baita ere LA TIENDA DE LAS LATAS, Barrenkalen. Ziur nago ez dituzuela han eskaintzen dituzten beste eta hain ezberdinak ikusi edukiz eta tamainaz. Eta benetako bitxiak

dituen arrandegi bat nahi baduzue, hurbil zaitezte CARLOSera, Poza lizentziatuaren kalean. Han zegoen ikusgai, erosteko gai zen edonoren eskura, lau kilo eta erdiko erreboilo bat. Eta inguruan izugarrizko legatzak osorik, mihi-arrainak, tripa beltzeko zapoak, barbarinak, izkirak, angulak (onak 1.100ean kiloak) edo kokotsak —une hartan bertan ari zen Carlos jabea buruetatik kentzen—, gainerako guztia bezain tentagarriak.”

Eta honaino irakur dezakegu. Ez zaitzatela offside harrapatu.

Gaurko errezeta

ARROZESNEA – CASA MARCIAL

Arriondas (Asturias) – 2 Michelin izar

12 lagunentzako, gutxi gora behera.

5 litro esne. Nacho Manzanoren arabera, esnea, esne ona da errezetarako garrantzitsuena. Nik Igeldoko esnea hartzen dut.

150 gr arroz

Limoi erdiaren azala. Gai honetan oso kontuz ibiltzen da eta azala bakarrik uzten du, zuri guztia kenduta.

Kanela-zotz bat.

250 gr azukre

125 gr gurin (intxaurretan)

Eskutada bat gatz

Hasteko, ontzi zabal eta garai samar batean, ipini litro bat esne irakiten, eskutada gatzarekin, limoi-azalekin eta kanela-zotzarekin. Su bizitan irakin arte.

Gainerako 4 litro esneak beste ontzi batean jartzen ditu irakiten eta irakiten dutenean sua pixka bat jaitsi eta ontzian aparte mantentzen ditu. Hortik joango da ontzi nagusira botatzen, behar duen neurrian.

Ontzi nagusiko litro esnea irakiten hasten denean arroza botatzen du. Eta sua jaitsi (hark minimora esaten du, baina jaramon egiten badiozu, lau ordu pasa ditzakezu jaki hau egiten; beraz, nik 10etik 4an jartzen dut, gutxi gorabehera). Eta hori bai, **funsezko trikimailua da eragin eta eragin aritzea zurezko koilara batez.**

Esnea lurrunduz doan neurrian, risotto erara, esnea erantsiz joan behar da pixkanaka 4 litroko ontzitik, esne gehiago eskatzen duen arte. Eta ez ahaztu eragin eta eragin aritu behar dela.

Esnea bota eta eraginez bi ordu pasatxo egin ondoren, eta 4 litro esneak bukatzen direnean, eragiten jarraitu behar da gehiago loditu arte (ez asko, zeren eta sutatik kanpo eta hozten denean gehiago loditzen baita). Orduan, oso garrantzitsua da “poliki-poliki astintzea”, zeren eta arrozak eta esneak, uzten badituzu, eranstejoera baitute eltzearen hondoan.



Azken unean, sutan, gurin-intxaurrak botatzen zaizkio eta ondo nahastu behar da, **eta behin sutatik ateratakoan orduan eransten zaio azukrea** eta astintzen jarraitu behar da. Errezetan dio 250 gr azukre. Lehenengo aldian, esandako neurriak erabili nituen, eta pitin bat azukretsuegia iruditu zitzaidan. Azkenekoan, 200 gr (agian gutxixeago) bota nizkion probatzeko, zozoa baldin bazegoen, gero gehixeago botatzekotan, baina ez zuen behar izan.

Hortik aurrera hozten utzi, baina ez hozkailuan, hasieran behintzat. Behin giroko tenperatura hartzen duenean, eta biharamunerako gorde behar baduzu, orduan bai, orduan sar daiteke hozkailuan, baina kontuan izan jan baino ordubete lehenago gutxienez atera behar duzula. Oso krematsu eta zaporetsu geratzen da, baina hotz hartzen bada, horrek zaporea kentzen dio eta pena da.

On egin, eta goza ezazue arrozenearekin!!!

Bukatzeko: Espainiako 2012ko hotelik onenak, Trivagoren arabera

Urte-hasieran gaudenez, begiratu bat eman behar zaio joan zen 2012ari, eta “Onenak” dioten rankingak aztertu eta ezagutu behar dira.

Ranking hau Espainiako hotelik onenei buruzkoa da, eta mundu osoko hotel eta jatetxeen prezio eta iritziak konparatzen dituzten orri ospetsuenetako batean ostatu hartu duten internatek utzirikiko puntuazioekin egina dago. 2013ko oporrak programatzeko garaiz zabiltzate.

CASA GRANDE (JEREZ DE LA FRONTERA)

20ko urteetako jauretxe batean kokatua, **Casa Grande** hotela aukera bikaina da **Jerez** ezagutzeko. Xarma duen hotel boutique txiki bat da; erabiltzaileek langileen adeitasuna eta tratua nabarmentzen dituzte, eta Andaluziako **hiri honetako gune historikoan** —Monumentu Maltza Historiko-Artistiko gisa aitortuan— dauden turismo-atrakzioetatik oso hurbil dago. Haren estilo arkitektonikoa Andaluziako tipikoa da, eta logela erosoak ez zaie ezertxo ere falta. Ezinbestekoa da ardo-upeltegietara bisita egitea, baita zaldi-ikuskizunen batera joatea ere. **Casa Grande-n 55 eurotik gora ordaindu behar da.**



HOTEL RECTOR (SALAMANCA)

Erabiltzaileek **Rector** hoteleko egonalditik gehien nabarmentzen dituztenak logelen erosotasuna eta dekorazio guztiz fina dira. **Salamanca erdian** kokatua, katedraletik eta plaza nagusitik oso hurbil dago, eta bere garaian etxe aristokratiko bat izan zen. Gaur egun hirian erreferentziazko hoteletako bat da, bere zerbitzu akasgabeari eta luxu diskretuari esker. Hotel hau intelektual eta pertsona ospetsu askoren gogokoena da, hirira egiten dituzten bisitetan hemen hartzen baitute ostatu lasaitasun eta sosegu bila. **Rector hotelean lo egitea 165 eurotik gora kostatzen da gaueko eta gelako.**



SEASIDE GRAND HOTEL RESIDENCIA, (MASPALOMAS)

[Seaside Grand Hotel Residencia](#) Gran Canariaren hegoaldeko kostan dago, **Maspalomas-eko dunen ondoan**. Haren **estilo kolonialak**, haren lorategiak eta dekorazio zainduak harmonia, lasaitasun eta dotorezia-sentsazioa transmititzen die bertan ostatu hartzen dutenei. Eskaintza gastronomiko zabala du, eta hori baieztatzen dute erabiltzaileen balorazioek. Nazioarteko nahiz Kanarietako sukaldaritzaz goza daiteke hango jatetxean

eta igerilekuetako terrazan. Koktel on bat edo kopa bat xanpain hartzeko, hango Piano Bar paregabea da, piano-jotzaileak gau osoa jotzen baitu zuzenean. [Gau bakoitzeko 451 eurotik gora ordaindu behar da.](#)

PALACIO BLANCO (VÉLEZ-MÁLAGA)

[Palacio Blanco XVIII. mendeko jauregi batean dago](#), Vélez-Málagaren erdian, eta hiriko eraikinik adierazgarrienetakoa da. Hotel boutique bat da, **8 gela** bakarrik ditu, baina xarma handikoak eta gaur egungo diseinu erosoarekin, eta guztiak daude Erdiko patioaren inguruan, non hartzen baita gosaria. Zabaltzan igerileku-spa eta solariuma daude, eta handik herriaren eta gazteluaren ikuspegi politak daude. **Erabiltzaileek** hotelaren jabeen hurbiltasuna, haien arreta eta adeitasuna **nabarmentzen dituzte**. [Logelak 85 eurotik gora ordaindu behar dira.](#)

FINCA SON PALOU (ORIENT)

[Finca Son Palou XIV. mendeko finka](#) zahar bat da, landako hotel txiki xarmadun bihurtua, **Mallorcako** uhartean. Bidaiariek esaten dute ezin hobea dela uhartearen alde lasaiaz gozatzeko eta xenda-zaleek ibiliak egiteko, **Tramuntana mendien** oinetan baitago. Logela bakoitza desberdin dekoraturik dago, tonu leun eta zurezko altzariekin, dagoen kokalekuaren arabera landa-estiloan. Mediterraneoko afari tipiko batez abangoardiako ukituekin gozatzeko, gauza hoberik ez hango jatetxera joatea baino. Naturaren erdian gau eder bat igaro daiteke [hotel honetan 121 eurotik aurrera](#).

6 HOTEL LA VILLA (MARBELLA)

Marbellaren erdian duen kokapen ona da bertan egon direnek gehien nabarmentzen dutena [La Villa](#) hotelari buruz. Hotela egiteko zaharberritu diren hainbat etxetan banaturik daude logelak, eta beraz bakoitza ezberdina da, nahiz eta guztietan nagusi den **ekialdeko estiloko** dekorazioa. Saigon, Bali edo Bangkok bezalako izenak dituzte eta haietan ostatu hartzen dutenek paradisu exotikoak irudikatzen dituzte. Hotelaren zerbitzu garrantzitsuenak etxe nagusian biltzen dira, eta bertan nabarmentzekoa da terraza, han Sierra Blanca-ra eta hirigune zaharrera begira gosalduta daiteke eta. [Gaueko 95 euro ordainduta egiten da erreserba.](#)

7 IRIARTE JAUREGIA (BIDEGOIAN)



[Iriarte Jauregia](#) luxuzko hotela da, XVII. mendeko jauregi batean kokatua. Zaharberritzerakoan egitura errespetatu zen, baita harrizko hormak eta zurezko detaileren batzuk ere, adibidez, logeletako batzuen sabaian ikus daitezkeen habeak. Altzari zaharrek eta arte-lanek apaintzen dute barrualdea,

hoteleko txoko bakoitzari dotorezia eta ukitu sofistikatua emanez. Gipuzkoako probintziaren erdian kokatzen da, beste baserri batzuek inguratua naturaren erdian; beraz, nabarmentzekoak dira handik dauden ikuspegiak, ostatu hartu dutenek garbi utzi duten bezala. Hango logela politak [90 eurotik aurrera erabil daitezke](#).

GRAN HOTEL LA PERLA (IRUÑEA)

Ernest Hemingway, Orson Welles edo Manolete dira Iruñeko [La Perla](#) hotelean lo egin dutenetako batzuk. Logeletako asko beraiei eskainiak daude, eta Hemingway-ren logela berak ezagutu zuen bezalaxe dago. Kokapenagatik, Gaztelu plazaren eta Estafeta kalearen kantoian baitago, leku paregabea da bertatik **Sanferminak ikusteko**. Hain zuzen ere, bere kokapena da bertan ostatu hartu duten bidaiariek gehien balioetsi izan dutena, baita logeletako detaileak eta Alex Mujikak zuzendutako jatetxea ere. Hotel honetan [gaueko 119 euro ordaindu behar dira](#).

HOTEL ALTAÏR (SANTIAGO)

[Altaïr](#) hotela **Compostelako** gune historikoan leku lasai batean kokaturiko hotela da, katedraletik minutu gutxira. Hotel boutique txiki bat da, eta dekorazio zaindua da erabiltzaileek gehien nabarmentzen dutena. Ez da harritzekoa, **«Wabi-Sabi» ekialdeko filosofiaren** eragina baitu, sinpletasuna zera historikoarekin nahasten duelarik. Logelen kolore beroak eta interiorismo xumea, baina aldi berean egungoa, ezin hobeto osatzen dira harriarekin eta zurarekin, oso giro eroso eskainiz ostatu hartzen duenari. Hotel honetan lo egitea [70 eurotik gora kostatzen da gaueko](#).

AGUAS DEL NARCEA (PRAVIA)

XIX. mendearen erdialdera Narcea ibaiaren ertzean sagardo-fabrika bat eraiki zen; gaur egun landa-hotel zoragarria da, [Aguas del Narcea](#) deitua. Zaharberritze-prozesuan errespetatu egin da eraikinaren egitura, eta terrazan dauden sagardo-upel handi batzuek gogorarazten dute lekuaren iragana. Ingurunea paregabea da zaldiz edo bizikletaz paseoak egiteko, eta gainera **Gijon eta Oviedo** artean dago, ihesalditxo bat egin nahi izanez gero. Langileen adeitasuna eta hotelaren dekorazioan gustu ona nabarmentzen dituzte erabiltzaileek, kolore bitxiak zurezko horma eta altzariekin konbinatzen direlarik. Logelak [100 eurotik aurrera erreserba daitezke](#)

