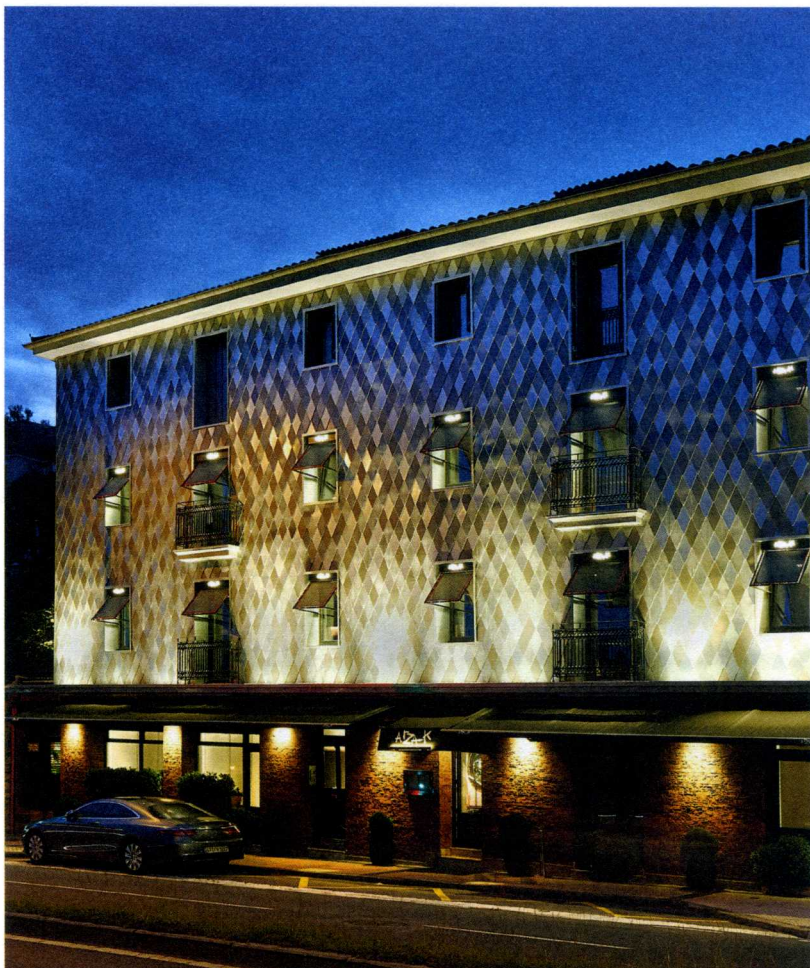


RESTAURANTE ARZAK

La casona donde está ubicado este restaurante de prestigio internacional fue construida en 1897 para ser bodega y taberna. Pasó a ser casa de comidas y a especializarse en banquetes.

📍 Avda. Alcalde Elósegui 273 - San Sebastián
 ☎️ +34 943 278 465 📞 +34 943 285 593 🌐 arzak.es
 🍷 arzak 🐦 @arzak

En 1966 toma las riendas de la cocina Juan Mari Arzak y eleva el restaurante hasta la cumbre culinaria. Hoy le acompaña su hija Elena, que en 2012 se corona como la Mejor Chef femenina del Mundo Veuve Clicquot. La carta refleja la creación continua de nuevos platos, siempre con raíces vascas. Cuenta con un «laboratorio» en el que se analizan sabores, texturas y procesos de elaboración.



Toque personal. Su cocina está impregnada de la personalidad de Arzak.

Apegada a sus raíces y con un espíritu creador en constante evolución. Es cocina de autor, de mercado, con espíritu vasco, creativa, vanguardista y en constante evolución.

Los Indispensables. Servicio eficaz y personalizado. Espectacular carta de vinos en la que encontrar los mejores caldos de las denominaciones de origen.

Pequeños lujos. Tiene mucho de investigación, experimentación y un punto de magia que

reside en su Laboratorio, donde se estudian y prueban sabores y texturas. Dispone de un "Banco de Sabores" que contiene más de 1.000 productos e ingredientes con los que investigar y seguir creando.

¿Cuánto? Desde 237 euros más bebidas.

Horarios. Comidas, 13h15 – 15h15 / Cenas 20h45 – 22h30.

Descanso semanal: Domingo y lunes (salvo excepciones). Vacaciones: Del 16 de junio al 3 de julio y del 3 de noviembre al 16 de diciembre de 2019 (ambos inclusive).

The house where this world-renowned restaurant is located was built in 1897 to be a wine shop and a tavern. In 1966 Juan Mari Arzak takes control of the kitchen and elevates the restaurant to its culinary peak. Today he is accompanied by his daughter Elena, she received the Veuve Clicquot World's Best Female Chef Award in 2012. The menu reflects the continuous creation of new dishes, deeply rooted in tradition impregnated by Arzak's personality and constantly evolving creativity. Signature creative avant-garde Basque market cuisine. Efficient personalized service. A wine list with the best wines from the denominations of origin. From 237€ plus drinks. Lunches: 1.15pm – 3.15pm / Dinners 8.45pm – 10.30pm. Weekly break: Sundays and Mondays (with some exceptions). Vacations: From 16 June to 3 July and from 3 to 27 November 2019 (both inclusive).

