

DESDE 1978

# VIAJAR

LA PRIMERA REVISTA ESPAÑOLA DE VIAJES [revistaviajar.es](http://revistaviajar.es)

HIMALAYA

## Un viaje de altura

Octubre 2025



Nº 553 - 4,50 €  
PVP Canarias 4,65 €

**CASTILLA Y LEÓN**  
Ruta de cine por el lejano Oeste español

**OMÁN**  
La joya oculta de Oriente Medio

**PAÍS VASCO**  
Recorrido gastro por la costa cantábrica

**HOTELES**

# UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN SAN SEBASTIÁN, SEVILLA Y MADRID

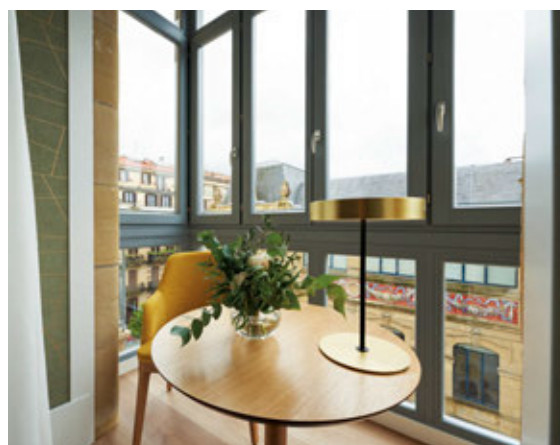
EXCELENCIA, HISTORIA, CALIDAD CULINARIA Y CERCANÍA SE MEZCLAN EN LOS ALOJAMIENTOS DE INTELIER HOTELS & SUITES DE ESTAS TRES CIUDADES.

Tomar un cóctel al atardecer en la terraza de un edificio con cuatro siglos de historia con vistas a las icónicas Setas de la plaza de la Encarnación sevillana. Es, sin duda, el remate perfecto para todos los huéspedes del Intelier Casa de Indias, uno de los hoteles más bellos de Sevilla, con sus muros de ladrillo visto, sus artesanados de madera... con esa preservación de su esencia histórica que permite que uno viva una experiencia boutique incomparable entre las paredes de sus 61 habitaciones. A su terraza se unen otros espacios gastronómicos en el hotel, bajo el nombre de Indiano Plaza, en los que disfrutar de la mejor gastronomía sevillana con alma vanguardista.

También rezuma historia por sus cuatro costados otra de las enseñas de Intelier Hotels & Suites, el Palacio San Martín, ubicado en otra plaza histórica, pero esta vez de Madrid: la de San Martín. El edificio, Bien de

Interés Cultural, fue en su día sede de la primera embajada de Estados Unidos en España y en él destacan su fachada original y su atractivo patio interior. Pero uno de sus grandes secretos es su gastronomía, con las mejores tapas tradicionales madrileñas y los platos de autor más refinados que pueden probarse en su restaurante Antigua Embajada.

Una ubicación perfecta tiene también la última propuesta que os presentamos de esta cadena hotelera con más de 60 años de historia: Villa Katalina. Junto a la catedral del Buen Pastor de San Sebastián, este hotel también está ubicado en un edificio histórico protegido, lo que puede apreciarse en sus miradores de madera, sus balaustradas de piedra y su carpintería gris. El clasicismo y la modernidad se fusionan en sus 34 habitaciones mientras el chef Íñigo Palma hace lo propio en sus propuestas gastronómicas del restaurante Villano Bistró.



©2019 Bruno Almeida Photography.

De arriba a abajo:  
Intelier Villa Katalina, en San Sebastián; Intelier Palacio San Martín, en Madrid, e Intelier Casa de Indias, en Sevilla.

## COSTA VASCA

un pueblo vestido de color por haber teñido históricamente sus casas con la pintura sobrante de los barcos y por tener entre sus calles la huella arquitectónica de sus vecinos franceses. Uno de los mejores ejemplos, para verlo y disfrutarlo en primera persona, es el hotel **Villa Magalean**; un pequeño alojamiento *boutique* con tan solo ocho habitaciones y con una ubicación extraordinaria, que fusiona el estilo neo-vasco con el *art déco*. Pero si hablamos de gastronomía, aquí, donde la chuleta es una religión, encuentra su templo en las laderas del monte Jaizkibel **Laia Erretegia**, el nombrado tercer mejor asador del mundo y mejor asador de Europa de 2025, según el *ranking* internacional World's 101 Best Steak Restaurants. Dirigido por los hermanos Jon y Arantza Ayala, en parrilla y sala y bodega respectivamente, todo su discurso gira alrededor de la brasa y el producto de la máxima calidad. Sus carnes, seleccionadas personalmente y con maduraciones de hasta 200 días, se sirven en mesa trinchadas y separadas en los diferentes músculos y grasas, destacando la variedad de sabores y texturas de cada una de las piezas.


Pero el deje francés y los guiños al mar siguen a lo largo de toda la costa. Frente a la Catedral del Buen Pastor de San Sebastián se encuentra **Villano Bistró**, un restaurante que sigue haciendo hincapié en ese legado culinario que fusiona la cocina vasca con la francesa. Su ubicación, en un hotel que ocupa un elegante edificio histórico rehabilitado y protegido en pleno centro, permite a los viajeros descubrir la ciudad y su gastronomía a tan solo algunos centenares de metros a la redonda. Con la playa de la Concha por bandera, y a los pies del puerto, se encuentra otro de los lugares que permiten profundizar en la historia marinera de esta región: **Kofradía**, un proyecto que pone en valor la pesca artesanal y de bajura del País Vasco a través de su propuesta gastronómica elaborada en exclusiva con producto de temporada capturado por los *arrantzales* locales.

### Respeto por la tradición


Al otro lado del monte Igueldo, se encuentra el lugar en el que, dicen, nació el besugo al estilo Orio: el **Asador Joxe Mari**. Convertido en santo y seña de su identidad, junto a sus tradicionales traineras surcando la ría, este pescado que lleva por apellido el municipio que le da nombre es una de las delicias de la zona por la que muchos peregrinan para probarlo. Además de la gastronomía, el ocio vinculado al mar es otro de los grandes atractivos de esta zona, especialmente de Za-



### ASADOR JOXE MARI

 Hace 67 años que Joxe Mari Manterola, pescador antes que parrillero, se atrevió a poner sobre la brasa un besugo sustituyendo a las clásicas sardinas que se servían hasta entonces; un gesto que cambió por completo la forma de mirar este pescado y también al municipio. Hoy esta casa está en manos de Mikel Manterola, la tercera generación al frente de su cocina, y de su mujer Sofía Mendibil, jefa de sala y sumiller de este gran asador al que han elevado a alta cocina.



 **Más información:**  
Plaza Herriko, s/n,  
20810 Orio  
Precio medio: 80 €  
943 83 00 32  
bodegonjoxemari.com



Playa de Zarautz.



© Katarina S photography.

## VILLANO BISTRÓ

✂ La cocina guipuzcoana, los productos de la tierra y los guiños a sus vínculos con Francia son los ejes sobre los que se construye la carta de Villano Bistró. Dirigido por el chef Íñigo Palma, formado entre San Sebastián y Bayona, este local es una apuesta por mostrar la cocina vasca reinterpretada a través de un concepto de cocina relajado, distendido y con precios contenidos en pleno centro de Donostia. Un lugar donde ir a disfrutar de la tradición con perspectiva contemporánea.



**i Más información:**  
Calle Urdaneta, 10  
20006 San Sebastián  
Menú del día: 27 €  
Precio medio: 40 €  
661 34 57 69  
villanobistro.com