

SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

inđia

बि टोटिब वड बिइ डइपेटिबइ
टांइिनेड वीथ इपिटेइ



SAN SEBASTIÁN
8 - 11 OCTUBRE 2017
PALACIO KURSAAL

ALTA OFF POPULAR MARKET

www.sansebastiangastronomika.com

india

la cocina de las especias

टाइमिंग विथ इपिटेइ

ORGANIZACIÓN ORGANIZATION

El Diario Vasco
Camino de Portuetxe, 2
20018 Donostia - San Sebastián
www.diariovasco.com

CONCEPTUALIZACIÓN Y DIRECCIÓN TÉCNICA DESIGN AND TECHNICAL DIRECTION

grup gsr
Tuset, 27 7º 1ª · 08006 Barcelona
Tel: (+34) 932 412 755
Mail: grup@grupgsr.com
www.grupgsr.com
www.7canibales.com

COMERCIALIZACIÓN Y FERIA SALES & MARKET

CM Gipuzkoa
Camino de Portuetxe, 2
20018 Donostia - San Sebastián
Tel: (+34) 943 410 850
Mail: comercial@sansebastiangastronomika.com

grup gsr
Tuset, 27 7º 1ª · 08006 Barcelona
Alba Gimeno
Tel: (+34) 932 412 755
Mail: alba@grupgsr.com

PRENSA
PRESS
Gemma Moliner
Tel: 932 412 755
Mail: prensa@sansebastiangastronomika.com

INSCRIPCIONES Y RESERVAS
REGISTRATIONS AND RESERVATIONS
Equinoccio Viajes (Grupo Unida)
Prim, 29 · 20006 Donostia - San Sebastián
Tel: (+34) 943 216 580 Fax: (+34) 943 473 341
Mail: info@reservasequinoccioviajes.com

EDITA
EDITED BY
San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country - El Diario Vasco
Textos y edición contenidos / Texts and content editing
grup gsr y Xavier Agulló
Diseño / Design: **ec.lluch**
Impresión / Print: **Legazpi Inprimategia - Gráficas Legazpi**

Este programa puede estar sujeto a modificaciones.
This program may be subject to change.

Información actualizada en www.sansebastiangastronomika.com
Updated information on www.sansebastiangastronomika.com

Misteriosa, fascinante, mágica, desconocida, exótica... Infinita. India. Un país que es un continente y una cultura que es un mundo entero de culturas. Del Norte al Sur y del Este al Oeste. Montañas, mares, selvas, desiertos... Contrastes étnicos y paisajes de asombrosa diversidad.

Y cocinas. Muchas cocinas. Tantas como los puntos cardinales y las diferentes civilizaciones que la han transitado.

Una gastronomía ilimitada que surge de lo más remoto en el tiempo y se dispara a lo contemporáneo en el siglo XXI. India es, hoy, el febril crisol donde se está gestando una nueva revolución culinaria, una mezcla riquísima y policroma de técnicas ancestrales y gestos vanguardistas, de especias complejas y miradas cosmopolitas, de cociones insólitas y conceptos innovadores.

El nuevo gran reto de San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2017 es India. Captar sus aromas, su historia y su futuro. Desvelar India desde sus sabores tradicionales y prospectivos, desde sus cocineros míticos hasta los más audaces. Una India que vibra de cocina en el propio país, en Asia, en los grandes restaurantes de Londres, en los de USA...

El congreso abordará India con una mirada generosa. Un intenso trabajo de *scouting* en directo nos llevará a un vertiginoso viaje

Mysterious, fascinating, magical, unknown, exotic... Infinite. India. A country that is a continent and a culture that is a whole world of cultures. From North to South and from East to West. Mountains, seas, jungles, deserts ... Ethnic contrasts and landscapes of amazing diversity.

And cuisines. Many cuisines. As many as the cardinal points and the different civilizations that have transited it.

An unlimited gastronomy that emerges from the most remote in time and shoots to the contemporary in the 21st century. India is today the feverish melting pot where a new culinary revolution is brewing, a rich and polychrome mixture of ancestral techniques and avant-garde gestures, complex spices and cosmopolitan looks, unusual cooking and innovative concepts.

The new great challenge of San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2017 is India. Capture its aromas, its history and its future. Unveil India from its traditional and prospective flavors, from its mythical chefs to the most audacious ones. An India that has a cuisine vibe in the own country, in Asia, at London's and USA... great restaurants.

The congress will address India with a generous look. An intense work of *scouting* will take us on a dizzying journey with

Índice Index

con sorprendentes paradas en las cocinas populares, el rico *street food*, los *tandoor* y los *biryani*, las especias y sus tratamientos, la explosión de sus verduras, la infinitud de sus panes, la complicación de sus legumbres, los inacabables currys, los lácteos, el coco, los pescados y mariscos, el cordero y las otras carnes...

Una panorámica global y a la vez particular que nos acercará en exclusiva a los secretos de las ignoradas cocinas regionales y religiosas, a los grandes platos de los palacios reales, a las monumentales recetas históricas, a la hibridación coquinaria con Occidente y, desde luego, a la nueva cocina india, fruto del encuentro entre una tradición milenaria y los últimos movimientos vanguardistas.

En un momento histórico de la cocina planetaria en que miramos hacia los orígenes para coger carrerilla hacia el futuro, India se presenta en San Sebastián como el nuevo gran fenómeno global, con miles de años de gastronomías insólitas dispuestas a enseñar al resto del mundo su inmenso caudal de conceptos y técnicas inéditos.

Descubrir India. Y aprender sus arcanos culinarios para enriquecer nuestra cocina contemporánea.

Nunca antes tuvimos esta oportunidad en España.

Y así será, por primera vez, en San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2017.

surprising stops in the popular kitchens, the rich "street food", tandoor and biryani, the spices and their treatments, the explosion of their vegetables, infinity of their breads, the complication of their legumes, the endless currys, the dairy, the coconut, the fish and seafood, the lamb and the meats ...

A global and at the same time particular panorama that will bring us exclusively to the secrets of the ignored regional and religious cuisines, the great dishes of the royal palaces, the monumental historical recipes, the culinary hybridization with the West and, of course, the new Indian cuisine, fruit of the encounter between an ancient tradition and the latest avant-garde movements.

In a historic moment of planetary cuisine in which we look to the roots to take impulse towards the future, India presents itself in San Sebastian as the new great global phenomenon, with thousands of years of unusual gastronomy ready to teach to the rest of the world its immense flow of concepts and unknown techniques.

Discover India. And learn hidden culinary culture to enrich our contemporary cuisine.

We never had before this opportunity in Spain.

And so it will be, for the first time, in San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2017.

INSCRIPCIONES	6	Alta	11
REGISTRATION		India	12
COMITÉS TÉCNICOS	7	India	
TECHNICAL COMMITTEES		España	13
HOMENAJE A MICHEL BRAS	8	Spain	
TRIBUTE MICHEL BRAS		Internacional	15
GUERIDÓN DE ORO	9	International	
GOLDEN GUERIDÓN PRIZE		Degustaciones	16
PREMIO PAU ALBORNÀ	10	Tastings	
PAU ALBORNÀ AWARD			

Off	17		
Concurso Wine & Win	18	Cocinando con...	22
Wine & Win Competition		Cooking with...	
Wine Sessions	18	Escoge tu pinche 2017	23
Wine Sessions		Choose your helper 2017	
Talleres y actividades	20	Concurso de Parrilla	24
Workshops and activities		Grill competition	
Cocinas privadas	22	Gastronomika Adolescentes	25
Private cooking sessions		Gastronomika for teenagers	

Popular	26	Market	29
Gastronomika Popular	27		
Street food SSG'17	28		

RESTAURANTES OFICIALES	32		
OFFICIAL RESTAURANTS			
HOTEL OFICIAL	44		
OFFICIAL HOTEL			
RESUMEN EN EUSKERA	46		
SUMMARY IN BASQUE			
LANGUAGE			

Inscripciones Registrations

CONGRESO ALTA / ALTA CONGRESS

395 €

OFF GASTRONOMIKA

Cocinas privadas (por persona)

Private cooking sessions (per person)

50 €

Cocinando con... (por persona)

Cooking with... (per person)

80 €

Jurado VIII Concurso Nacional de Parrilla
(por persona)

VIII National Grill Competition Jury (per person)

40 €

V Concurso Wine & Win (por pareja)

V Wine & Win Competition (per couple)

50 €

Wine Sessions y talleres de pago (consultar
en la web la tarifa de cada actividad)

Wine Sessions and pay workshops (look up
the price of each activity on the web site)

➤ Inscripción Premium

➤ Premium Registration

(Plazas limitadas) / (Limited places)

300 €

Fecha límite:

15 de julio de 2017

Deadline:

15th of July 2017

Ambas inscripciones incluyen:

Asiento garantizado en la Zona A del Auditorio, con degustaciones de las ponencias en tiempo real.

Inscripciones en la web del congreso www.sansebastiangastronomika.com a través del sistema online.

Alojamiento oficial y otros seleccionados:

Tarifas especiales: reserva ahora y paga el 21 de septiembre.

(Ver alojamientos oficiales en la página 45)

Reserva el paquete: Inscripción + Alojamiento y te REGALAMOS una actividad (cocina privada, taller, cata, etc. que designará la Organización)

Both registrations include:

Guaranteed seat in "Zone A" of the auditorium, with real-time tasting of presentations.

Registration on the Congress web site www.sansebastiangastronomika.com by the online system.

Official accommodation and others selected hotels :

Special rates: reserve now and pay on the 21st of September

(See official accommodation on page 45)

The registration + accommodation package reservation, includes a free private cooking session, cooking with... or workshop, chosen by the Congress organization.

Los comités técnicos

The technical committees

Un consejo asesor en la cumbre que colabora en la creación de la programación de San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country. Comprende dos equipos: Alta y Off. El primero, formado por los grandes de la cocina vasca; el segundo, por destacados profesionales del mundo del vino y la restauración. Como presidenta de los dos, la directora del congreso, Roser Torras.

A top-level advisory board that works together to create the San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country programme. It includes two teams: Alta & Off. The former is made up of the great figures in Basque cuisine; the latter is formed by top professionals from the world of wine and catering. The the congress manager, Roser Torras, chairs both of them.

Alta



Josean Alija
Rest. Nerua
(Bilbao)



Hilario Arbelaitz
Rest. Zuberoa
(Oiartzun)



Karlos Arguiñano
Rest. Karlos
Arguiñano (Zarautz)



Juan Mari Arzak
Rest. Arzak
(San Sebastián)



Eneko Atxa
Rest. Azurmendi
(Larrabetzu)



Martín Berasategui
Rest. Martín
Berasategui
(Lasarte)



Andoni Luis Aduriz
Rest. Mugaritz
(Errenteria)



Pedro Subijana
Rest. Akelarre
(San Sebastián)



Roser Torras
Directora
grup gsr

Off



Ferran Centelles
AIWS
Sumiller elBulli
Foundation



Josep Roca
Rest. El Celler de
Can Roca (Girona)



Roser Torras
Directora
grup gsr

Moderadores / Moderators

Xavier Agulló, Pau Arenós, Mitzel Ezquiaga, Cristina Jolanch y Carlos Maribona

El homenaje 2017: Michel Bras

Lunes, 9 de octubre. Auditorio

2017 Tribute: Michel Bras

Monday, 9th of October. Auditorium



Michel Bras nació en Gabriac, en el Aveyron, en 1946. El paisaje del Aubrac y la cocina pronto lo fascinaron: guiado por su madre, aprendió la cocina del terruño. Y esa complicidad aún hoy perdura.

La cocina de Michel Bras evolucionó en solitario, al ritmo de su intuición y sus lecturas (San Agustín, Lamartine, Saint Exupéry, Ernest Renan, Francis Ponge...)

Su proyecto fue desmesurado: resumir en una comida un momento de meditación sobre la naturaleza verdadero, total, sincero. Y traducir en ella la naturaleza lindante. El mítico *gargouillou*; el rape de blancura nacarada en su jugo de tinta negra; el coulant de chocolate...

Michel (junto a su inseparable Ginette) no solo invita a degustar una cocina creativa: propone compartir una mirada, una comprensión, un amor por la naturaleza. Una fe inquebrantable en el ser humano. Una experiencia de uno mismo en complicidad con el cielo y la tierra.

Todo ello, que no solo es personal sino universal, porque Bras ha creado una escuela singular absolutamente viva a día de hoy en todo el planeta, es razón necesaria y suficiente para que San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country le rinda el gran homenaje del congreso 2017.

Michel Bras was born in Gabriac, in the Aveyron, in 1946. The Aubrac countryside and cooking soon captivated him: guided by his mother, he learnt local regional cuisine, and his complicity with this still lives on today.

Michel Bras's cooking evolved in isolation, in step with his intuition and reading (St Augustine, Lamartine, Saint Exupéry, Ernest Renan, Francis Ponge...)

His project was on a huge scale: to sum up in a meal a genuine, complete and sincere moment of meditation on nature, and to interpret the surrounding natural world in this. The mythical "gargouillou"; the pearl-white monkfish poached in black olive oil, the chocolate biscuit coulant...

Michel (together with his inseparable Ginette) not only encourages us to savour a creative kind of cuisine: he also offers to share a vision, an understanding and a love of nature: an unshakeable faith in what it is to be human, and an experience of oneself in collusion with heaven and earth.

All this, which is not just personal but universal, because Bras has created a unique school that is utterly alive and well at the present time all over the world, is sufficient reason for San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country to pay him a major tribute at the 2017 congress.

IX Premio Gueridón de Oro Louis Villeneuve

Hotel de Ville (Crissier, Suiza)

Lunes, 9 de octubre. Auditorio

IX Golden Gueridon Prize Louis Villeneuve

Hotel de Ville (Crissier, Switzerland)

Monday, 9th of October. Auditorium



Louis Villeneuve y el restaurante Hôtel de Ville de Crissier están ligados por cuarenta y tres años de historia común. En 1975, con 27 años, el entonces famoso chef Frédy Girardet lo contrató como director de sala.

Villeneuve trabajó desde entonces para los cuatro chefs -Frédy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier y Franck Giovannini-, que se sucedieron en el edificio del antiguo ayuntamiento de Crissier, junto a Lausana, transformado en mítico restaurante.

Para este legendario director de sala, su historia compartida con la del establecimiento es "una riqueza permanente e infinita, sintetizada en este axioma: siempre hay algo que mejorar". Y la base de su empeño actual: Louis Villeneuve transmite su sabiduría a la juventud.

Este currículum irrepitible, que es la misma historia de la cocina contemporánea y la de algunos de sus chefs más decisivos, hace de Louis Villeneuve un maestro de la sala en toda su grandeza. Su estilo y su *savoir faire*, avalado por los cocineros con los que ha colaborado y a los que siempre ha sabido interpretar con perfección en el servicio, lo hacen acreedor al noveno premio Gueridón de Oro de San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country.

Más que un premio, que también, el congreso quiere homenajear a quien ha sido y es uno de los grandes ejemplos de la dirección de sala en su máximo esplendor.

Louis Villeneuve and the Hôtel de Ville restaurant in Crissier are linked by forty-three years of shared history. In 1975, at the age of 27, the later-to be famous chef Frédy Girardet hired him as a Maître D'.

Since then Villeneuve has worked for the four chefs -Frédy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier & Franck Giovannini-, who have followed each other in the old Crissier Town Hall, next to Lausanne, transformed into a mythical restaurant.

For this legendary maître D', the history he shares with the restaurant is "a constant, endless treasure, summed up in this axiom: "there's always something that needs improving". And this is the basis of his current endeavour: Louis Villeneuve is passing on his wisdom to the younger generation.

This unique curriculum, which is the very history of contemporary cooking and of some of its most pre-eminent chefs, makes Louis Villeneuve a maestro of the dining room in all his greatness. His style and "savoir faire", backed up by the chefs that he has worked with and whose dishes he has always known how to interpret perfectly when serving them, make him a worthy winner of the ninth San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country Golden Gueridon Prize.

More than awarding a prize, the congress also wants to pay tribute to someone who has been and is one of the great examples of how to run a dining room in its maximum splendour.

V Premio de Periodismo Gastronómico **Pau Albornà i Torras**

Martes, 10 de octubre. Auditorio

V Pau Albornà i Torras Award for Food Journalism

Tuesday, 10th of October. Auditorium



San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country recuerda cada año al periodista y colaborador del congreso, Pau Albornà, que nos dejó en 2012, con la celebración de un premio anual dedicado al periodismo gastronómico internacional que premia al mejor periodista especializado del año.

En esta edición 2017, el jurado compuesto por cocineros, periodistas y gastrónomos ha decidido otorgar el V Premio de Periodismo gastronómico Pau Albornà y Torras a:

Nick Lander, periodista gastronómico del diario Financial Times (Reino Unido), escritor y asesor hostelero.

Nick Lander lleva desde 1988 escribiendo de gastronomía internacional en el prestigioso periódico británico, es autor de dos libros "The art of Restaurateur" (2012) y "On the menu" (2016), y desde 1992 es también asesor en materia de hostelería y restauración, habiendo sido responsable de esos diseños en el British Museum, The Royal Albert Hall, The Opera House Covent Garden, St Pancras International, entre muchos otros.

Each year San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country remembers the journalist and collaborator at the congress, Pau Albornà, who passed away in 2012, by awarding an annual prize for international food journalism to the best specialised journalist of the year

In 2017, the jury consisting of chefs, journalists and gourmets has decided to present the V Pau Albornà i Torras Award for Food Journalism to:

Nick Lander, restaurant critic for the Financial Times (UK), writer and food service consultant.

Since 1988 Nick Lander has been writing about international gastronomy in the prestigious British newspaper, and is the author of two books "The art of the Restaurateur" (2012) and "On the menu" (2016). Since 1992 he has also been a food service consultant at the British Museum, The Royal Albert Hall, The Opera House Covent Garden, and St Pancras International, among many others.

Pau Albornà i Torras
1987 - 2012



Alta



Ponentes / Speakers



Gaggan Anand
Rest. Gaggan
(Bangkok)
India molecular
Molecular India



Praveen Anand
Rest. Dakshin
(Delhi)
Exóticos sabores del Sur
Exotic flavours of the South



Sriram Aylur
Rest. Quilon
(Londres)
La extrema sutileza de las especias sureñas
The extreme subtlety of Southern spices



Vineet Bathia
Rest. Vineet Bathia
(Londres)
Armonía y complejidad de la memoria
Harmony and complexity memory



Saurabh Udinia
Rest. Masala Library
(Delhi)
Lenguaje europeo, sentimientos indios
European language, Indian feelings



Thomas Zacharias
Rest. Bombay Canteen
(Bombay)
India gamberra
Wild India



Manjit S. Gil
(Presidente Indian Federation of Culinary Associations)
Cocina india, filosofía y diversidad
Indian cuisine, philosophy and diversity



Srijith Gopinathan
Rest. Campton Place
(San Francisco)
India de lujo
Luxury India



Karunesh Khanna
Rest. Amaya
(Londres)
Las parrillas tradicionales indias
Traditional indian grills



Manish Mehrotra
Rest. Indian Accent
(Delhi)
Vanguardia emocional india
Indian emotional avant-garde



Josean Alija
Rest. Nerua (Bilbao)
El viaje de nuestra evolución
The journey of our evolution



Hilario Arbelaitz
Rest. Zuberoa
(Oiartzun)
Armonías posclásicas
Post-classical harmonies



Elena y Juan Mari Arzak
Rest. Arzak
(San Sebastián)
Síntesis 2017
Synthesis 2017



Martín Berasategui
Rest. Martín Berasategui (Lasarte)
La alquimia de la complejidad
The alchemy of complexity



Varun Mohan
Rest. Royal Vega
(Chennai)
Alto vegetarianismo
Vegetarian haute cuisine



Camelia Panjabi
MW eat
(Londres)
Las parrillas tradicionales indias
Traditional indian grills



Gulam Qureshi
Rest. Dum Pukht
(Delhi)
Los secretos del Norte: cocina dum
The secrets of the North: "Dum" cooking



J.P. Singh
Rest. Bukhara
(Delhi)
Explosión tandoor
"Tandoor" explosion



Ricard Camarena
Rest. Ricard Camarena (Valencia)
Al sabor por la pureza
To the taste for purity



Jordi Cruz
Rest. Àbac
(Barcelona)
Glamour organoléptico
Organoleptic glamour



Safe Cruz
Rest. Gofio by Cícero Canary (Madrid)
Chef a seguir. Nueva cocina canaria: revisión, actualización y proyección
Chef to follow. New Canarian Cuisine: review, update and projection

España



Dani García
Rest. Dani García
(Marbella)
Extasiando Andalucía
Entrancing Andalusia



Alvaro Garrido
Rest. Mina (Bilbao)
Entre la tierra y el intelecto
Between the earth and the intellect



Nandu Jubany
Rest. Can Jubany
(Calldetenes)
Propulsando la tradición catalana
Boosting the Catalan tradition



Andoni Luis Aduriz
Rest. Mugaritz
(Errenteria)
Bordeando la entropía
Skirting the entropy



Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch
Rest. Disfrutar (Barcelona)
Disfrutar 2017
Disfrutar 2017

Mesa redonda Servir. El arte supremo
Round table Serving. The supreme art



Javier de las Muelas
Dry Martini Organization



Josep Roca
Rest. El Cellar de Can Roca (Girona)



Ferran Centelles
elBulli Foundation



Nacho Manzano
Rest. Casa Marcial
(Arriundas)
Sintetizando las raíces asturianas
Encapsulating Asturian roots



Toño Pérez
Rest. Atrio (Cáceres)
Suntuosa modernidad
Sumptuous modernity



Fina Puigdevall
Rest. Les Cols (Olot)
Territorio posmoderno
Post-modern terroir

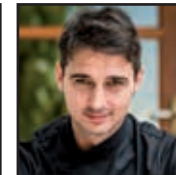


Joan Roca
Rest. El Cellar de Can Roca (Girona)
La esencia de nuestra cocina
The essence of our cuisine

Chefs de Territorio
Terroir Chefs



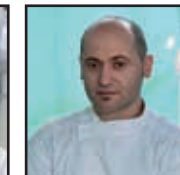
José Antonio Rivera
Rest. Chef Rivera
(Padrón)
La Lamprea
Lamprey



Fran López
Rest. Villa Retiro
(Xerta)
Sabores del Delta
Flavours from the Delta



Diego Gallegos
Rest. Sollo
(Fuengirola)
Pescados de río
River fish



Roberto Ruiz
Rest. El Frontón
(Tolosa)
Las alubias
Beans



Carme Ruscalleda
Rest. Sant Pau
(Sant Pol de Mar)
¿A qué sabe el cosmos?
What does the cosmos taste of?



Jesús Sánchez
Rest. Cenador de Amós
(Villaverde de Pontones)
La identidad cántabra
The Cantabrian identity



Pepe Solla
Rest. Casa Solla
(San Salvador de Poio)
Neoatlantismo
Neo-Atlanticism



Pedro Subijana
Rest. Akelarre
(San Sebastián)
La compleja pasión por el terroir
The complex passion for "terroir"



José Avillez
Rest. Belcanto
(Lisboa, Portugal)
La dieta mediterránea en Portugal: tradición e innovación
The Mediterranean diet in Portugal: tradition and innovation



Mauro Colagreco
Rest. Mirazur
(Menton, Francia)
Paisajes transfronterizos
Cross-border landscapes

Alta

Un banquete ininterrumpido de lunes a miércoles Degustaciones en vivo desde la butaca del Auditorio

(Zona A)

El único congreso gastronómico del mundo que ofrece cada media hora, en cada una de las ponencias, degustaciones en vivo y en tiempo real de lo que el chef ponente está cocinando en el escenario. Y sin moverse de la butaca del Auditorio.

Los chefs desvelan, enseñan y obsequian a los asistentes sus últimas elaboraciones en exclusiva para los congresistas.

Desde el lunes a las 10 de la mañana hasta el miércoles a las 7 de la tarde.

Un esfuerzo logístico único y exclusivo que se disfruta en la Zona A del Auditorio.

¿Quieres, además de ver y aprender, catar lo último de los mejores chefs de España y el mundo? Solo en San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country.

A non-stop banquet from Monday to Wednesday

Live tasting sessions from your seat in the Auditorium

(Zone A)

The only gastronomic congress in the world that offers every half-hour, in each of its presentations, live tasting sessions in real time of what chefs are cooking on stage in their presentation, without having to leave your seat in the Auditorium.

The chefs reveal, show and... treat their latest creations for congress visitors.

From Monday at 10 in the morning to Wednesday at 7 in the evening. A unique exclusive logistical effort that can be enjoyed in Zone A in the Auditorium.

As well as watching and learning, would you also like to taste the latest creations prepared by the very best Spanish and international chefs? Only at San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country.



Off



Off Lunes, 9

DE OCTUBRE DE 2017

V CONCURSO Wine & Win

Sala de Cámara

Quinta edición de este espectacular concurso de cata de vinos por parejas, que pone a prueba los conocimientos teóricos y prácticos de los participantes.

El saber aliado con el entretenimiento, Wine & Win está abierto tanto a amateurs como a profesionales, y siempre en pareja.

En la semifinal, las parejas concursantes deberán realizar un examen teórico y una cata. Y la gran final, con la participación activa del público, consiste en una suma de preguntas y catas en directo. Los premios se entregarán en un acto oficial en el Auditorio.

1^{er} premio: 2.000 €
2^o y 3er premio: lote de productos

Inscripciones
www.sansebastiangastromika.com o
info@reservasequinoccioviajes.com

Precio inscripción: 50 € por pareja

Wine Sessions

Lunes, 9 de octubre. Sala Ni Neu Gramona, artesanos del tiempo

Xavier Gramona (Propietario) y Linda Díaz (Brand Ambassador) Gramona ha perfeccionado la habilidad de transformar sus vinos en grandes espumosos manteniendo procesos 100 % artesanales: crianza con tapón de corcho y procesos manuales de rima, removido en pupitre, degüelle. Cata vertical con algunas de sus mejores añadas.

Oportunidad única.

DE PAGO

Off Monday, 9th

OCTOBER 2017

FIVE Wine & Win COMPETITION

Chamber Room

The fifth year of this spectacularly wine tasting competition for couples that tests participants' theoretical and practical knowledge. Knowledge

combined with entertainment, Wine & Win is open to both amateurs and professionals, always in couples.

In the semi-final, the couples must take a theoretical exam and a tasting test. At the grand finale, with the active participation of the audience, consist of a series of questions and live tasting. The official prize-giving ceremony will be held in the Auditorium.

1st Prize: 2.000 €
2nd and 3rd prizes: selection of products

Registration:
www.sansebastiangastromika.com or
info@reservasequinoccioviajes.com

Registration charge: 50 € per couple

Wine Sessions

Monday, 9th of October. Ni Neu Room Gramona, artisans of time

Xavier Gramona (Owner) and Linda Díaz (Brand Ambassador) Gramona has perfected the ability to transform its wines into great sparkling wines while continuing to use 100% traditional processes: ageing with cork stoppers and manual sur latte processes, riddling in desks, and disgorging. Vertical tasting with some of its best vintages.

A unique opportunity.

WITH COST

Lunes, 9 de octubre. Sala 10 Cata de variedades ancestrales recuperadas de Bodegas Torres

Sergi Castro (Prestige Customer Manager) Hace más de 30 años, la familia Torres puso en marcha un proyecto apasionante: la recuperación de variedades de uva ancestrales que se creían extinguidas debido a los estragos que había causado la plaga de la filoxera a finales del XIX. Un proyecto laborioso, con una metodología innovadora que contribuye a recuperar el patrimonio vinícola de Catalunya y que hoy, gracias al impulso de la quinta generación de la familia, se encuentra en plena efervescencia, con cerca de 50 variedades descubiertas de las cuales 6 tienen gran potencial enológico. Una cata improbable.

DE PAGO

Martes, 10 de octubre. Sala 10 Cava de Paraje Calificado en armonía

Guillermo Cruz y Silvia García (Sumilleres de Mugaritz) La D. O. Cava nos presenta una enigmática y sorprendente cata de los primeros cavas de Paraje Calificado, la nueva categoría de cava. Sin duda, una oportunidad única para conocer la excepcionalidad de cada paraje y la personalidad de sus cavas de la mano de estos dos magníficos sumilleres.

DE PAGO

Martes, 10 de octubre. Sala 35 La garnacha en el mundo

Guillermo Cruz (Sumiller de Mugaritz), Eduardo Ibañez (Presidente del CRDO Campo de Borja) y Jose Ignacio Gracia (Director del CRDO Campo de Borja) Masterclass sobre la garnacha en el mundo; descripción de las principales características de sus *terroirs*, viñedos, elaboración y vinos. Cata de garnachas aragonesas de Campo de Borja (conocido como El imperio de la garnacha) y de otras áreas del mundo.

GRATIS

Miércoles 11 de octubre. Sala Ni Neu Cata de Champagnes de Vigneron

Ocasión histórica de catar cinco de los más exclusivos Champagnes del mundo. Champagnes de coleccionistas, elaborados por pequeños viticultores en las mejores parcelas, muy difíciles de encontrar en el mercado. Se catarán los siguientes "tesoros": Val Frison "Cuvée Goustan" Blanc de Noirs Brut Nature, Laherte Frères "Les 7" Extra Brut, Ulysse Collin "Les Maillons" Extra Brut, Marguet Ambonnay Grand Cru Brut Nature 2010 y Vouette & Sorbée "Cuvée Fidèle" Extra Brut.

DE PAGO

Monday, 9th of October. Room 10 Tasting of ancestral varieties revived by Bodegas Torres

Sergi Castro (Prestige Customer Manager) More than 30 years ago, the Torres family launched a really exciting project: to revive ancestral grape varieties that were thought to have died out due to the ravages caused by the phylloxera epidemic in the late 19th century. This is an arduous project, using an innovative methodology that helps to revive the heritage of wine-making in Catalonia, and which, thanks to the boost provided by the fifth generation of the family, is currently in full swing, with nearly 50 varieties having been discovered of which 6 have great wine-making potential. An unlikely tasting.

WITH COST

Tuesday, 10th October. Room 10 Single-estate cava authorised in harmony

Guillermo Cruz and Silvia García (Mugaritz sommeliers) D.O. Cava is presenting an enigmatic surprising tasting session for us of the very first Cavas de Paraje Calificado (Authorised Single-estate Cava), the new category of Cava. This is undoubtedly a unique opportunity to discover the exceptional quality of each vineyard and the personality of its Cavas provided by these two magnificent sommeliers.

WITH COST

Tuesday, 10th of October. Room 35 Garnacha in the world

Guillermo Cruz (Mugaritz sommelier), Eduardo Ibañez (President of CRDO Campo de Borja) and Jose Ignacio Gracia (Director of CRDO Campo de Borja) Master class on Garnacha in the world; description of the main characteristics of its *terroirs*, vineyards, production and wines. Tasting of Campo de Borja Garnachas from Aragon (known as the Empire of Garnacha) and from other parts of the world.

FREE

Wednesday, 11th of October. Ni Neu Room Champagnes de Vigneron tasting

A historic opportunity to taste 5 of the most exclusive Champagnes in the world. Champagnes for collectors, very difficult to find on the market, produced by small wine growers on the very best plots. There will be tasting sessions for the following "treasures": Val Frison "Cuvée Goustan" Blanc de Noirs Brut Nature, Laherte Frères "Les 7" Extra Brut, Ulysse Collin "Les Maillons" Extra Brut, Marguet Ambonnay Grand Cru Brut Nature 2010, and Vouette & Sorbée "Cuvée Fidèle" Extra Brut.

WITH COST

Off Talleres y actividades 2017

Lunes, 9 de octubre. Sala de Cámara
The txoko experience. The secret culinary space of the basques

Se trata del primer documental gastronómico con acabado cinematográfico centrado en la singularidad de los txokos y las sociedades gastronómicas del País Vasco, los productos de km 0 y la cocina vasca de vanguardia. La obra, dirigida desde Nueva York por el politólogo vizcaíno Yuri Morejón, y que contará con la participación de grandes referentes de la gastronomía vasca como Elena Arzak, Josean Alija, Aitor Arregi o Bittor Arginzoniz, se presentará el 9 de octubre en San Sebastián Gastronomika 2017 y en el Culinary Institute of America, en Nueva York, el próximo 18 de octubre.

CON INVITACIÓN

Lunes, 9 de octubre. Sala 35
Postres y coctelería evolutiva con Guzmán Gastronomía

Fátima Gismero (asesora culinaria) y Javier Caballero (Bartender)
La fusión entre coctelería y pastelería es posible... Descubre la manera de introducir en tu cocina nuevas técnicas sorprendentes para tus elaboraciones. Descubriremos crujientes, texturas líquidas... Y maneras de maridar sensaciones entre sí. Combinar coctelería y pastelería; una innovadora forma de viajar a lo inédito y maravilloso.

GRATIS

Lunes, 9 de octubre. Sala Ni Neu
Final del Concurso D'Tapas COVAP Pasión Ibérica 2017

D'Tapas COVAP Pasión Ibérica es un concurso gastronómico que celebra este año su 2ª edición, como una apuesta por el ibérico entroncado con el universo culinario moderno. La búsqueda de la armonía entre la gastronomía actual y las infinitas aplicaciones del cerdo ibérico será el punto de partida de este concurso destinado a los profesionales fieles al sabor de los productos COVAP. El reto es crear una tapa, cuyos protagonistas serán el jamón de bellota 100 % Alta Expresión

Workshops and activities 2017

Monday, 9th of October. Chamber Room
The txoko experience. The secret culinary space of the basques

This is the first cookery documentary made for the cinema to focus on the unique nature of Txokos and gastronomic societies in the Basque Country, 0-km products and Basque cutting-edge cuisine. The film, directed from New York by the political scientist Yuri Morejón from Vizcaya, in which some of the great figures in Basque cookery such as Elena Arzak, Josean Alija, Aitor Arregi or Bittor Arginzoniz will take part, will be screened on the 9th of October at San Sebastián Gastronomika 2017 and at the Culinary Institute of America, in New York, on the 18th of October.

WITH INVITATION

Monday, 9th of October. Room 35
Desserts and evolutionary cocktails with Guzmán Gastronomía

Fátima Gismero (Culinary consultant) and Javier Caballero (Bartender).
There's nothing contradictory about combining cocktails and pastries... Discover how to introduce some surprising new cooking techniques for your creations. We'll discover crispy, liquid textures... And ways to pair sensations with each other. Combining cocktails and pastries: an innovative way of travelling to wonderful unknown worlds.

FREE

Monday, 9th of October. Ni Neu Room
D'Tapas COVAP Pasión Ibérica 2017 Competition Final

D'Tapas COVAP Pasión Ibérica is a culinary competition that is being held for the 2nd time this year, with a commitment to linking Iberian pork to the world of modern cookery. The search for harmony between contemporary cuisine and the endless uses of Iberian pork will be the starting point for this competition aimed at professional believers in the flavour of COVAP products. The challenge is to create a snack featuring D.O. Pedroches COVAP 100% top-quality

de los Pedroches D.O. COVAP o cualquier pieza de la selección de carnes de cerdo 100 % ibérico COVAP.

CON INVITACIÓN

Martes, 10 de octubre. Sala 35
La lubina atlántica en la cocina actual

Oscar Calleja e Isaac Hermo
Showcooking exquisito para mostrar las diferentes elaboraciones contemporáneas con lubina de Aquanaria.

GRATIS

Martes, 10 de octubre. Sala Ni Neu
S. Pellegrino y Acqua Panna. Maridajes recreados por Josean Alija

Josean Alija (chef del restaurante Nerua en el Guggenheim, Bilbao)
La naturaleza marca los ritmos de la cocina de Josean Alija, que se adapta a cada temporada con rigor para hacer una cocina personal y de sentimiento. Una culinaria estrictamente local que nace en las huertas, en el mar y en las granjas de sus cercanías. Fiel a sus principios, defiende el entorno y a los productores que hacen posible su objetivo: ser vanguardia e innovar sin perder el sabor de sus raíces. De un minimalismo de alta complejidad en su creatividad nace su amor por las aguas, que relatarán, en este acto exclusivo, un nuevo sendero ignoto de hibridaciones de alta sensibilidad.

DE PAGO

Martes, 10 de octubre. Sala 35
Terre Exotique. De la India a nuestros fogones
Toni Romero (Restaurante Racó d'en Cesc)
Presentación exclusiva de un menú elaborado con aromas de la India, en busca de emociones nuevas para nuestra cocina.

GRATIS

Martes, 10 de octubre. Sala Ni Neu
La cocina en las tabernas portuguesas. Muestra de petiscos y productos portugueses

André Magalhães (curador-chef de la Taberna da Rua das flores)
El aclamado chef André Magalhães mezcla (y muestra), con un estilo excepcional, los *petiscos* (aperitivos) tradicionales portugueses vistos desde la óptica innovadora contemporánea. Este *showcooking* diferente tiene como punto de partida los productos y el recetario regional portugués, con una propuesta desconocida y libre, desvelando la gran calidad y diversidad de los sabores tradicionales lusos. ¡Ven a *petiscar* con nosotros a la mejor taberna portuguesa!

DE PAGO

acorn-fed ham or any item from the selection of COVAP 100% Iberian pork products.

WITH INVITATION

Tuesday 10th of October, Room 35
The Atlantic sea bass in contemporary cuisine

Oscar Calleja and Isaac Hermo
Exquisite show-cooking to reveal the different contemporary ways of preparing Aquanaria sea bass.

FREE

Tuesday, 10th of October. Ni Neu Room
S. Pellegrino and Acqua Panna. Pairings recreated by Josean Alija

Josean Alija (chef at the Nerua restaurant in the Guggenheim, Bilbao)
Nature marks the rhythms of Josean Alija's cooking, which is rigorously adapted to each season to create a personal, deeply-felt cuisine. This is a strictly local cuisine that is a product of the vegetable gardens, the sea and the farms in his surrounding area. Faithful to his principles, he champions his local area and the producers who make it possible to achieve his aim: to be on the cutting edge and to innovate without losing the flavour of his roots.

His love for mineral waters is a result of his highly complex creative minimalism, which will mark out, in this exclusive event, a new little-known path with some highly sensitive hybrids.

WITH COST

Tuesday, 10th of October. Room 35
Terre Exotique. From India to our stoves
Toni Romero (Racó d'en Cesc Restaurant)

An exclusive presentation of a menu prepared with aromas from India, in search of fresh emotions for our cuisine.

FREE

Tuesday, 10th of October. Ni Neu Room
Cooking in Portuguese taverns. A sample of "petiscos" and Portuguese products

André Magalhães (curator-chef at the Taberna da Rua das flores)
The renowned chef, André Magalhães, employs an exceptional style to mix (and display) traditional Portuguese *petiscos* (aperitifs) seen from an innovative contemporary perspective. This different kind of *show-cooking* takes Portuguese regional products and recipes as a starting point for an unprecedented open-ended proposal, to reveal the extraordinary quality and diversity of traditional Portuguese flavours. Come and try some snacks with us at the best tavern in Portugal!

WITH COST

Off

Miércoles 11 de octubre. Sala 35

Tatuando sabores gaditanos

Mauro Barreiro (Restaurante La curiosidad de Mauro, Cádiz)

Clase de cocina protagonizada por tres grandes productos gaditanos: el atún, la retinta y la cabra payoya interpretados con técnicas de vanguardia, poniendo en valor la riqueza y gastronomía de los productos autóctonos de esta ubérrima región andaluza.

GRATIS

Miércoles 11 de octubre, Sala Ni Neu

El ronqueo del atún rojo del Mediterráneo de Balfegó

Marc Miró (Rest. la Llotja, Ametlla de Mar)

Despiece en directo de un atún rojo del Mediterráneo de Grup Balfegó, con degustación de todas sus partes. Ponencia de cocina en vivo del chef Marc Miró, con el atún del ronqueo presentado en diferentes elaboraciones.

DE PAGO

Cocinas privadas

Talleres monográficos de cocina, solo para 40 personas, con los chefs más reconocidos de la programación del congreso. Una oportunidad singular para aprender en vivo, las últimas técnicas y conceptos 2017-18.

En la programación, chefs españoles e internacionales.

Inscripciones:

www.sansebastiangastronomika.com

Cocinando con...

El formato más exclusivo del congreso. Clases solo para diez personas en *close up* total, talleres únicos e íntimos que son impartidos por los chefs del Comité Técnico y algunos de los mejores cocineros invitados.

Inscripciones

www.sansebastiangastronomika.com

Wednesday, 11th of October. Room 35

Tattooing flavours of Cadiz

Mauro Barreiro (La curiosidad de Mauro restaurant Cádiz)

Cookery class featuring three great products from Cadiz: tuna, retinta meat and payoya goat prepared using cutting-edge techniques, stressing the variety of the cuisine using local produce in this exceptionally fertile Andalusian region.

FREE

Wednesday, 11th of October, Ni Neu room

Cutting up Balfegó Mediterranean bluefin tuna

Marc Miró (La Llotja restaurant, Ametlla de Mar)

Cutting up a Grup Balfegó Mediterranean Red Tuna live, with tasting of all its parts. Live cooking presentation by the chef Marc Miró, showing various ways to prepare a "ronqueo" of tuna (cut up and filleted by hand).

WITH COST

Private cooking sessions

Monographic cookery workshops for only 40 people, with the most renowned chefs in the congress programme. A unique opportunity to learn the very latest techniques and concepts in 2017-18 in a live session.

Spanish and international chefs in the programme.

Registration:

www.sansebastiangastronomika.com

Cooking with

This is the most exclusive format at the congress. Complete *close-up* classes for only ten people, unique personal workshops that are run by the chefs on the Technical committee and some of the best guest chefs.

Registration:

www.sansebastiangastronomika.com

Off

Escoge tu pinche 2017 con Makro

Sala de Cámara

El mundo culinario al revés. O como ver a los más grandes chefs de ayudantes de los cocineros noveles.

Todo un ejercicio de cocina y humildad, todo un espectáculo gastronómico en el que cuatro estudiantes de cocina previa y minuciosamente seleccionados presentan sus recetas originales, con los "famosos" como sus pinches por un día.

La mecánica de "Escoge tu pinche" es absolutamente transparente. Se hace a través de un concurso nacional en el que participan todas las escuelas de cocina del territorio. Cada concursante de cada escuela debe enviar a Makro una receta original, que luego es validada por un jurado profesional.

El premio, lo que vamos a ver en San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country, no es trivial para los participantes: poder cocinar y perfeccionar su elaboración en vivo, en el escenario del congreso, con la ayuda de unos pinches de excepción.

Un jurado, tras las pruebas en directo, elegirá al estudiante y "pinche" ganadores.

Choose your helper 2017 with Makro

Chamber room

The culinary world in reverse; or how to see the greatest chefs helping up-and-coming cooks.

A genuine exercise in cooking and humility, and a real culinary spectacle in which four rigorously pre-selected cookery students present their original recipes with the "stars" as their helpers for a day.

The mechanics of "Choose your helper" are totally transparent. This consists of a national competition in which all the cookery schools in the area take part. Each contestant from each school must send Makro an original recipe, which is then validated by a professional jury.

The prize, which is what we are going to see at San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country, is no trivial matter for those taking part: to be able to cook and perfect their recipes live on the congress stage, with the aid of some exceptional helpers.

A jury, after the live competition, will choose the winning student and "helper".



Off
Miércoles, 11

DE OCTUBRE DE 2017

VIII Concurso Nacional de Parrilla

Sala 10

La gran fiesta de la parrilla española. El Concurso Nacional de Parrilla San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country volverá, ya en su octava edición, a ser no solo el mapa de las mejores carnes y los mejores parrilleros del país, sino a ser el vibrante punto de encuentro de todos los amantes de la carne, uno de los ámbitos culinarios con más potencia en el panorama gastronómico actual.

El concurso se desarrolla en una gran cata con un jurado profesional y un jurado popular, éste último compuesto por todos los asistentes a la sesión y un jurado profesional, que juzgarán la carne, su cocción, textura y sabor.

El concurso entrega dos premios en uno: al mejor parrillero y a la mejor carne.

Wednesday, 11th

OF OCTOBER 2017

VIII National Grill Competition

Room 10

The great celebration of Spanish grilling. The VIII San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country National Grill Competition will once again not only be mapping out the best meat and the best grill chefs in the country, but will also be the vibrant meeting point for all meat lovers, and one of the most dynamic culinary events on the current gastronomic scene.

The competition take place in a huge tasting sesión, with a professional jury and a popular jury, made up of all the people attending the event, along with a professional jury, who will be judging the meat, cooking technique, texture and flavour.

The competition is awarding two prizes in one: for the best grill chef and the best meat.



Off
Miércoles, 11

DE OCTUBRE DE 2017

Gastronomika Adolescentes for teenagers

Sala de Cámara

El congreso en compromiso con la alimentación infantil y juvenil. Con esta filosofía de presente y de futuro, San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country con la colaboración de Euro-Toques presenta una ponencia especial dedicada a los escolares de Gipuzkoa. En un formato muy lúdico pero a la vez pedagógico, espectacular y participativo, se enseña en directo que es posible comer de forma divertida y saludable.

Una actividad extraescolar que este 2017 contará con la participación de Ramon Roteta y Ander González, acompañados del chef indio Ivan Surinder, que invitará a los niños a conocer un poco esta interesante cultura gastronómica.

Off
Wednesday, 11th

OF OCTOBER 2017

Chamber Room

The congress is committed to healthy food for children and youngsters. With this philosophy for the present and the future, San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country in collaboration with Euro-Toques is scheduling a special presentation for schoolchildren from Gipuzkoa. In a format that is highly entertaining but educational, spectacular and participative at the same time, they will be showing live, that it is possible for food to be enjoyable and healthy.

Ramon Roteta and Ander González will be taking part in this extracurricular activity in 2017, accompanied by the Indian chef Ivan Surinder, who will be encouraging the children to learn a bit about this fascinating gastronomic culture.



Popular



Popular
Domingo, 8

DE OCTUBRE DE 2017

Popular
Sunday, 8th

OF OCTOBER 2017

Gastronomika Popular

Sala de Cámara

Las infinitas cocinas de India abiertas a todos los públicos.

El domingo por la mañana, con entrada libre y para el gran público familiar, los mejores chefs indios, tradicionales y modernos, mostrarán por primera vez en España los lejanos aromas y sabores de un país que es una leyenda gastronómica todavía desconocida en Occidente

¿Cómo se hace un curry? ¿Cuál es el secreto del pollo *tikka*? ¿Cuál es la mejor manera de usar las especias? ¿Cómo elaborar panes sorprendentes y muy fáciles? Todo el exotismo culinario de India en directo, con sus cocineros protagonistas y sus recetas más reconocidas, en un formato comprensivo para poder elaborar en casa.

Un viaje alucinante a una de las cocinas milenarias más desconocidas en nuestro país y en Europa.

El domingo, recetas indias explicadas en primera persona desde el Himalaya al golfo de Bengala, desde Goa hasta Sri Lanka...

El programa consistirá en tres *shows* de cocina en directo con cocineros indios sobre el escenario.

Chamber Room

The endless types of Indian cuisine open to the general public.

On Sunday morning, with free admission for the general family public, the top traditional and modern Indian chefs will be showing for the first time in Spain the distant aromas and flavours of a country that is a still a little-known culinary legend in the West.

How do you make a curry? What is the secret of chicken *tikka*? What is the best way to use spices? How do you prepare those surprising kinds of bread that are very easy to make? All of Indian exotic cuisine live, with its star chefs and best-known recipes, in a comprehensive format so they can be prepared at home.

An amazing journey to one of the least-known age-old cuisines in our country and in Europe.

On Sunday, Indian recipes explained in person from the Himalayas to the Bay of Bengal, from Goa to Sri Lanka...

The programme will consist of three shows with live cooking with Indian chefs on stage.



Varun Mohan
Rest. Royal Vega
(Chennai)



J.P. Singh
Rest. Bukhara
(Delhi)



Ivan Surinder
Rest. Tandoor
(Barcelona)

Street food SSG'17

India exótica: del *tandoor* a las especias más preciadas

Del domingo 8 al miércoles 11 de octubre.
Porche de entrada Palacio Kursaal.

Paraíso legendario del *street food* más exótico, India traerá por primera vez a España, de la mano de sus interpretadores directos, una muestra espectacular e inédita de sus potentes y singulares comidas callejeras, desde Delhi a Bombay, de Cachemira a Goa.

Todo el sabor de los inmensos mercados y de las atestadas calles indias en exclusiva para San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country durante los cuatro días del congreso.

Una auténtica inmersión en lo más profundo de la Ruta de la Seda en la que se sentirán los aromas y sabores del afamado horno *tandoor*, donde viviremos insólitos perfumes de especias desconocidas, sorprendentes técnicas atávicas, sensaciones gastronómicas nunca antes vistas aquí...

La India misteriosa, profunda, auténtica y ensoñadora, en el mismísimo porche del Kursaal.

Street food SSG'17

Exotic India: from *Tandoori* to the most highly-regarded spices

From Sunday the 8th to Wednesday the 11th of October. Kursaal entrance porch.

The legendary paradise of the most exotic kinds of Street food, for the very first time its Indian exponents will be bringing it directly to Spain to provide a spectacular and unprecedented sample of its powerfully unique street food, from Delhi to Bombay, from Kashmir to Goa.

All the flavours of the huge markets and crowded streets of India exclusively for San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country during the four days of the Congress.

A genuine immersion right into the depths of the Silk Road where we will be able to sense the aromas and flavours of the renowned "tandoor" ovens, and experience unheard-of scents of unknown spices, surprising atavistic techniques, and culinary sensations that have never been seen here before...

Mysterious, profound, authentic and dream-like India, right on the porch of the Kursaal.



Market



ACQUA PANNA – S.PELLEGRINO
 ALASKA SEAFOOD
 ALDANONDO
 ALUSALDU PRODUCTOS GASTRONÓMICOS
 AQUANARIA
 ARDANBERA - BODEGAS EXCLUSIVAS
 ARITA PLUS
 ARTIOLA ARTISAUTZAREN GUNEA
 BASQUE CULINARY CENTER
 BODEGAS TORRES
 CAFÉ BAQUÉ
 CAFÉS AITONA
 CÁRNICAS IRUKI
 CARRASCO GUIJUJUELO - EXCLUSIVAS MARDU
 CAVIAROLI
 CERVEZAS SAN MIGUEL
 COBRA BEER
 CONSEJO REGULADOR DE LA DOP CAVA
 CONSERVAS YURRITA
 CUCHILLERÍA NAVARRO
 D.O.P. LOS PEDROCHES
 DIPUTACIÓN DE CÁCERES – ÁREA DE DESARROLLO Y TURISMO SOSTENIBLE
 DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN
 DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE SORIA
 DONOSTIA SUSTAPENA - FOMENTO SAN SEBASTIAN
 ESCUELA DE HOSTELERÍA AIALA
 ESCUELA DE HOSTELERÍA CEBANC
 ESCUELA DE HOSTELERÍA LUIS IRIZAR
 FAGOR INDUSTRIAL
 FRUIT GARLIC
 FUNDACIÓN VICENTE FERRER
 GERMINARTE
 GOBIERNO VASCO - DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

GOENAGA ESNEKIAK
 GRUP Balfegó
 GUZMÁN GASTRONOMÍA
 HEGAR
 HERGAHER MORCILLAS Y FARINATOS
 HUÏTRES AMÉLIE
 IRINOX
 JAKITEA
 JEMI SIMPLY BUILT TO LAST
 J.H. SELECCIÓN
 JOSPER
 KELER
 KLIMER
 KOPPERT CRESS
 LA BELLE HUITRE
 MAKRO
 PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO Y TAUROMAQUIA DE BADAJOZ
 PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO DE CÁDIZ
 PEIXOS J. ARROM
 PROVE PORTUGAL / AHRESP
 RATIONAL
 REALE SEGUROS
 REYNO GOURMET
 ROUGÍÉ
 SAMMIC
 SCHWEPPEs
 TERRE EXOTIQUE
 UNIFORMES HAMAIIKA
 UNOX
 USAPAL
 WELBILT IBERIA
 WINTERHALTER

Restaurantes oficiales San Sebastian Gastronomika 2017

Official restaurants San Sebastian Gastronomika 2017



AKELARRE

Desde la cima de Igueldo, Pedro Subijana contempla la historia de la nueva cocina vasca con el infinito horizonte del mar. Cocina de altísimo producto, de miradas inteligentes y contemporáneas a la tradición y de *feeling* avanzado, vanguardista y lúdico.

Dirección: Paseo Padre Orcolaga, 56
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 311 209
Reservas a través de www.akelarre.net

Precio menú: 175 € + IVA (sin bebidas)

Menú

Ofrecemos a los congresistas de San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2017 la oportunidad de elegir entre tres menús degustación, para no limitarles a un menú fijo.

En estos tres menús (Aranori, Bekarki y Los Clásicos de Akelarre) queda reflejado todo nuestro estilo, desde algunos de los platos que han marcado época, hasta nuestras creaciones más recientes.

Ingredientes: la mejor materia, el sabor más pronunciado, las técnicas de vanguardia y un poquito de humor.

AKELARRE

From the top of Igueldo, Pedro Subijana contemplates the history of new Basque cuisine against the endless horizon of the sea. Cuisine with top-quality produce, with intelligent and contemporary nods to tradition and an advanced, cutting-edge and playful feeling.

Address: Paseo Padre Orcolaga, 56
Town: Donostia - San Sebastián
Phone: 943 311 209
Reservations: www.akelarre.net

Menu price: 175€ + VAT (without drinks)

Menu

We offer congress visitors to San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2017 the opportunity to choose between three tasting menus so they do not restrict themselves to one set menu.

Our entire style is reflected in these three menus (Aranori, Bekarki and Akelarre Classics) from some of the dishes that have made history, right up to our very latest creations.

Ingredients: the very best materials, the most distinctive flavour, cutting-edge techniques and a little bit of humour.



AQUARIUM BOKADO GRUPO

Con un estilo de acerada contemporaneidad pero mirando siempre a su entorno cantábrico, Mikel Santamaria proyecta una cocina de la memoria que no obstante nos resulta siempre nueva, original.

Dirección: Plaza Jacques Cousteau, 1
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 431 842
Reservas a través de www.bokadomikelsantamaria.com

Precio menú: 40 € + IVA (sin bebidas)

Menú

Picas de aperitivo
Anchoas de campaña, trigueros y sémola en ensalada
Pulpo salteado con hortalizas
Merluza con costra de ave
Ciervo asado con arroz de setas de primavera
Helado casero de avellana con chocolate y cítricos
(El menú degustación varía según la temporada)

AQUARIUM BOKADO GRUPO

With a powerful contemporary style that nevertheless always refers to his surroundings by the Cantabrian Sea, Mikel Santamaria presents a cuisine that evokes memories but somehow always seems fresh and original.

Address: Plaza Jacques Cousteau, 1
Town: Donostia - San Sebastián
Phone: 943 431 842
Reservations: www.bokadomikelsantamaria.com

Menu price: 40€ + VAT (without drinks)

Menu

Appetisers
Seasonal anchovies, green asparagus and semolina salad
Octopus sautéed with vegetables
Hake with a poultry crust
Roast deer with rice and spring mushrooms
Homemade hazelnut ice cream with chocolate and citrus fruits
(The tasting menu that we offer varies depending on the season)



KARLOS ARGUIÑANO

Poco hay que decir del gran Karlos Arguiñano. Su cocina, mundialmente conocida gracias a la televisión, nos acerca a la tradición vasca más acendrada pero tocada por el genio y la chispa moderna del famoso chef.

Dirección: c/ Mendilauta, 13
Población: Zarautz
Teléfono: 943 130 000
Reservas a través de www.hotelka.com

Precio menú: 36,45 € + IVA (sin bebidas)

Menú

2 entrantes
Un pescado
Una carne
Un postre

KARLOS ARGUIÑANO

There's not much we need to say about the great Karlos Arguiñano. His cooking, well-known internationally thanks to television, gives us a taste of Basque tradition in its purest state but with a touch of the genius and modern sparkle of the famous chef.

Address: c/ Mendilauta, 13
Town: Zarautz
Phone: 943 130 000
Reservations: www.hotelka.com

Menu price: 36.45€ + VAT (without drinks)

Menu

2 starters
A fish dish
A meat dish
A dessert



ARZAK

A estas alturas, ya no es necesario incidir en la importancia pasada, presente y futura (gracias a la briosa creatividad de Elena, hija de Juan Mari) de este grandioso restaurante, que no solo fue el punto de partida de la cocina contemporánea española, sino que sigue siendo un referente mundial en los tratamientos más vanguardistas y sorpresivos de la riqueza culinaria vasca entendida en amplitud cosmopolita.

Dirección: Avenida del Alcalde José Elosegi, 273
Población: Donostia - San Sebastián
Teléfono: 943 278 465
Reservas a través de www.arzak.es

Precio menú: 185 € + IVA (sin bebidas)

Menú

“Para definir la culinaria actual de Arzak, tendríamos necesariamente que referirnos a cinco factores que conforman sus señas de identidad. Es una cocina de autor, con personalidad muy concreta. Es una cocina de espíritu vasco, con raíces y, sobre todo, que parte de unos gustos o idiosincrasia gustativa: manera de ser, en este caso, de comer de una colectividad, la vasca, que se deben respetar. Otra faceta clave de su hacer culinario es la investigación, un factor muy importante del desarrollo en todo los ámbitos empresariales y por supuesto de las más creativas. Por lo dicho, es una cocina de evolución. No una culinaria que muere de éxito o que vive de las grandezas de una serie de fórmulas perfectas, sino que necesita estar constantemente avanzando para no estancarse. Y ello nos lleva al final de estas definiciones: es una cocina de vanguardia, que no siendo clónica de otras culinarias punteras, no renuncia a nada, y menos a liderar junto con otros magníficos cocineros, la cocina vasca y la española, manteniéndolas en punta de lanza de la renovación permanente.”

ARZAK

There is not much to say at this point about the past, present and future importance (thanks to the spirited creativity provided by Elena, Juan Mari's daughter) of this truly great restaurant, which was not just the starting point for Spanish contemporary cuisine, but which continues to be a worldwide benchmark in the most surprisingly innovative approaches to the wealth of Basque cuisine understood in all its cosmopolitan scope.

Address: Avenida del Alcalde José Elosegi, 273
Town: Donostia-San Sebastián
Phone: 943 278 465
Reservations: www.arzak.es

Menu prize: 185€ + VAT (without driks)

Menu

“To define Arzak's current cuisine, we would have to refer to five factors that shape his hallmarks of identity. It's signature cuisine, with a distinct personality. It is Basque cuisine, in origin and spirit, and above all it is based on certain tastes, or taste idiosyncrasy: a way of being and, in this case, a way of eating within a community, the Basque one, which must be respected. Another string to his culinary bow is research, which is very important in the development of all business areas, including the creative aspect of course. So, it is evolutionary cooking. Not cooking that dies of success or that lives on the glory of a series of perfect formulas, but one which needs to be constantly advancing to avoid stagnation.

And that brings us to the end of these definitions: this is avant-garde cuisine, not a clone of other culinary leaders, everything is embraced, and this includes leading, along with other great chefs, Basque cuisine, and Spanish cuisine, keeping them at the forefront of permanent renewal.”



MARTÍN BERASATEGUI

Martín, el gran personaje mundial de la cocina contemporánea española, presenta no solo un menú de insospechados colores y sensaciones, de altísima complejidad organoléptica, sino también el gran lienzo de la perfección total de la alta cocina de vanguardia.

Dirección: Loidi Kalea, 4

Población: Lasarte

Teléfono: 943 366 471

Reservas a través de www.martinberasategui.com

Precio menú: 225 € + IVA (sin bebidas)

Gran menú degustación

Nuestra selección de mantequillas: de boletus, de espinacas, de remolacha y salada

2017 Crujiente de ruibarbo con tartar de atún Balfegó y gel de yuzu

1995 Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde

2017 Tortilla de jamón y trufa

2014 Royal de gamba roja y eneldo al aceite Venta del Barón

2017 Gelée de caviar con encurtido de espárragos a la sal de Añana y su crema

2015 Ostra tibia ligeramente escabechada con granizado de pepino y K5, manzana picante

2017 Tarama con remolacha y raifort acidulado

2001 Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado

2017 Cigala a la brasa sobre fondo marino al anís y mahonesa de sus corales

2015 La Trufa con setas fermentadas y berza al aceite Alma de Jerez

2017 Huevo y caldo cítrico de Galo Celta con maíz

2017 Lomo de merluza asado a la parrilla, coco, curry rojo, y navajas líquidas y crujientes

2017 Pichón al carbón con achicoria y bocados de aceitunas

Los dulces para terminar

2016 Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra

2017 Panal de almendra con toques garrapiñados y canela helada

MARTÍN BERASATEGUI

Martín, the great international figure in contemporary Spanish cuisine, doesn't just offer a menu with undreamed-of colours and sensations and extraordinary organoleptic complexity, but also presents a huge canvas displaying the total perfection of cutting-edge haute cuisine.

Address: Loidi Kalea, 4

Town: Lasarte

Phone: 943 366 471

Reservations: www.martinberasategui.com

Menu Price: 225€ + VAT (without drinks)

The Great Tasting Menu

Our selection of butters: boletus, spinach, beetroot and salted

2017 Rhubarb crunch with "Balfegó" tuna tartar and yuzu gel

1995 Mille-feuille of smoked eel, foie-gras, spring onions and green apple

2017 Ham and truffle "tortilla"

2014 Red Shrimp Royale and dill with "Venta del Barón" oil

2017 Caviar gel with pickles of asparagus and its cream, salted with Añana's salt

2015 Lightly marinated oyster with iced cucumber slush and K5, and spicy apple

2017 Tarama with beetroot and sour horseradish

2001 Vegetable hearts salad with seafood, cream of lettuce and iodized juice

2017 Crayfish over an aniseed sea-bed and coral mayonnaise

2015 "The Truffle" with fermented wild mushrooms and collard greens with "Alma de Jerez" oil

2017 "Galo Celta Galician" egg and citrus chicken stock with corn

2017 Grilled hake loin, coconut, red curry and liquid and crunchy razor-shells

2017 Charcoal-roasted young pigeon with red endive and olive bites

And desserts to finish

2016 Lemon with basil juice, green bean and almond

2017 Almond honeycomb with brittle bits and iced cinnamon



ELKANO

Aitor Arregui y su madre son el dignísimo (e incluso prospectivo) legado del gran Pedro, él generando una parrilla marina cada día más afinada y abierta, ella manteniendo una sala que es leyenda. Estamos ante los mejores pescados y mariscos a la brasa del mundo. Punto.

Dirección: Herrerieta Kalea, 2
Población: Getaria
Teléfono: 943 140 024
Reservas a través de: www.restauranteelkano.com

Precio menú: 85 € + IVA (sin bebidas)

Menú

Propuesta desde el Cantábrico por zonas y especies

Pescado azul
Bonito y cimarrón

Pescado blanco
Kokotxas
Rebozadas, parrilla y en salsa

De roca
Pescado o marisco

Pescado plano
Rodaballo

Postres
Manzana, queso, nueces
Chocolate, avellana y café

Café y petit fours

ELKANO

Aitor Arregui and his mother are the really worthy (and even prospective) heirs to the legacy that the great Pedro left: he produces a sea grill that is increasingly finer-tuned and open, while she runs a dining room that is legendary. We are in the presence of the best grilled fish and seafood in the world. End of story.

Address: Herrerieta Kalea, 2
Town: Getaria
Phone: 943 140 024
Reservations: www.restauranteelkano.com

Menu price: 85€ + VAT (without drinks)

Menu

Proposal from the bay of Biscay by zones and species

Oily fish
Bonito and blue-fin

White fish
Kokotxas
In batter, grilled and in sauce

Rockfish
Fish or seafood

Flatfish
Turbot

Desserts
Apple, cheese, nuts
Chocolate, hazelnuts and coffee

Coffee and petit fours



HÉLÈNE DARROZE EN EL HOTEL MARIA CRISTINA

Con una estrella Michelin en su restaurante de París y dos en el Héléne Darroze at The Connaught, su restaurante de Londres, Darroze ha creado un estilo de cocina en el que los ingredientes son la sensación protagonista. Este respeto por los mejores productos es el factor clave en su menú para el Restaurante Héléne Darroze at Hotel Maria Cristina, ofreciendo a los comensales una experiencia culinaria inolvidable.

Dirección: Hotel María Cristina
Paseo de la República Argentina, 4
Población: Donostia – San Sebastián
Teléfono: 943 437 600
Web www.hotel-mariacristina.com

Menú nº 1

El menú consta de 3 platos salados y un plato dulce elegidos según el mejor producto del momento seleccionado personalmente por la mejor chef femenina Veuve Clicquot 2015, Héléne Darroze

Precio menú: 99 € + IVA (sin bebidas)

Menú nº 2

El menú consta de 5 platos salados y un plato dulce elegidos según el mejor producto del momento seleccionado personalmente por la mejor chef femenina Veuve Clicquot 2015, Héléne Darroze

Precio menú: 135 € + IVA (sin bebidas)

HÉLÈNE DARROZE AT HOTEL MARIA CRISTINA

With one Michelin star at her restaurant in Paris and two at the Héléne Darroze at The Connaught, her restaurant in London, Darroze has created a style of cooking in which the ingredients play the leading role for the senses. The respect she has for the very best produce is the key factor in her menu for the Héléne Darroze Restaurant at the Hotel Maria Cristina, where she offers diners an unforgettable culinary experience.

Address: Hotel María Cristina.
Pº. República Argentina, 4
Town: Donostia – San Sebastián
Phone: 943 437 600
Web site: www.hotel-mariacristina.com

Menu Nº 1

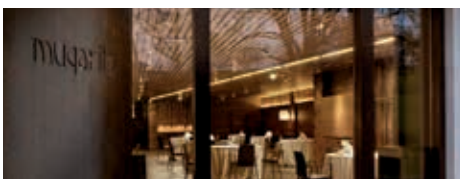
The menu consists of 3 savoury dishes and one sweet dish chosen from among the very best seasonal produce, personally selected by the Veuve Clicquot 2015 best female chef, Héléne Darroze

Price: 99€ + VAT (without drinks)

Menu Nº 2

The menu consists of 5 savoury dishes and one sweet dish chosen from among the very best seasonal produce, personally selected by the Veuve Clicquot 2015 best female chef, Héléne Darroze

Price: 135€ + VAT (without drinks)



MUGARITZ

Tras la revolución autoimpuesta por Andoni Luis Aduriz el año pasado, Mugaritz juega en el nuevo y fascinador menú-degustación 2017 a un futuro gastronómico inaudito. Todo nuevo, sin referentes, un salto al vacío insondable sin red. La palabra vanguardia, aquí, es un anacronismo.

Dirección: C/ Aldura Aldea, 20 Caserío
Población: Errenteria
Teléfono: 943 522 455
Mail: reservas@mugaritz.com
Web: www.mugaritz.com

Precio menú: 185 € + IVA (sin bebidas)

Menú

Hebras de espárrago y macerado de anchoa
Beso helado de ostras
Temperatura Vs Sabor
Moléculas de cultura: riesling añejo con caviar
Terrina cabeza de kokotxas
Guiso tostado de lágrimas de primavera
Crema ácida de maíz majado y avellanas
Anchoas sufladas
Patatillas con pato
Escabeche cremoso
Yamaimo helado
Tripas colorás
7ª Merluza en blanco, doburoku
Kagami de piñones y raspaduras de hielo
Cordero
Raya
Baratzuri zopa
Concentrado cremoso: pulpo, huevas y consomé
Extracto de carabinero con dulce de maíz
Asado manchado de pandano
Entre Puebla y Askola, viili con crema de aguacate
Caldo de minestrone
Velo cremoso de patata ácida
Sobre el Hirezake: manzanilla caliente de aletas
tostadas
Quisquillas del mar de Alborán
Cecina jugosa de Negra Japonesa
Crema helada de chufa con arroz fresco frito
In dubiis abstine

Nota: algunos platos pueden cambiar y van a depender de lo que la madre naturaleza nos quiera dar en estas fechas.

MUGARITZ

After the revolution that was self-imposed by Andoni Luis Aduriz last year, in its fascinating new tasting menu for 2017 Mugaritz is playing with an unprecedented gastronomic future. It's all new, without any points of reference; a fathomless leap of faith without a safety net. The word "cutting-edge" is an anachronism here.

Address: c/Aldura Aldea, 20 Caserío
Town: Errenteria
Phone: 943 522 455
Mail: reservas@mugaritz.com
Web-site: www.mugaritz.com

Menu price: 185€ + VAT (without drinks)

Menu

Crunchy asparagus strings and macerated anchovy.
An oyster's frozen kiss.
Temperature Vs Flavour.
Cultured molecules: aged Riesling and caviar.
"Cabeza de kokotxas" terrine.
Toasted stew of spring tears.
Crushed maize sour cream and hazelnuts.
Puffed anchovies.
Crisps with duck.
Creamy escabeché...
"Yamaimo" ice cream.
"Colorás" tripe.
7th Hake in white, "doburoku".
Pinenut "Kagami" embedded in ice shavings.
Lamb.
Ray.
"Garlic soup".
Creamy concentrate: octopus, roe and consommé.
Carabinero shrimp extract with sweet corn.
Glazed lamb over Pandan leaves.
Between Puebla and Askola, viili with avocado cream.
Minestrone broth.
Creamy veil of sour potato.
Over "Hirezake": heated manzanilla and toasted fins.
Soldier striped shrimp from the Alboran sea.
Juicy Japanese black cecina.
Tiger nut ice cream with fresh fried rice.
"In dubiis abstine".

Note: some dishes may change and are going to depend on what mother nature provides us with on these dates.



NERUA

Instalado entre los más grandes, Josean Alija es el demiurgo culinario que nos descubre la verdadera esencia, la espiritualidad incluso, de las materias primas de su entorno. Con acento especial en lo verde, este virtuoso chef parte del minimalismo para estallarnos en un cosmos inasequible de sensaciones inéditas.

Dirección: Avda. Abandoibarra, 2
Población: Bilbao
Teléfono: 940 000 430
Mail: reservas@nerua.com
Web: www.neruaguggenheimbilbao.com

Precio menú: 130 € + IVA

Menú

14 PRODUCTOS...
Tomates, hierbas aromáticas y fondo de alcaparras
Consomé de langostino, nata de coco y curry
Quisquillas, vainas y melocotón
Cangrejo de río, sofrito y pilpil
Flor de calabacín, jugo de sardinas asadas y cúrcuma
Anchoas fritas, crema de avena y salvia
Kokotxas de bacalao al pilpil de pimiento verde
Pochas en un fondo vegetal
Chipirón confitado con jugo de aceituna negra
Ventresca, crema de cebolleta y ajo
Carrillera de cordero, cogollo y sake
Codorniz a la brasa, pimiento txoricero caramelizado y tomillo
Cerezas, helado de hibiscus y piñones
Tarta de queso, coco y fresas blancas

NERUA

Established among the greats, Josean Alija is the culinary demiurge who reveals to us the genuine essence and even spirituality of the raw materials that surround him. Placing special emphasis on greens, this virtuoso chef takes minimalism as a starting point to blast us into a universe beyond our reach full of unprecedented sensations.

Address: Avda. Abandoibarra, 2
Town: Bilbao
Phone: 940 000 430
E-mail: reservas@nerua.com
Web-site: www.neruaguggenheimbilbao.com

Menu price: 130€ + VAT

Menu

14 PRODUCTS...
Tomatoes, aromatic herbs on a bed of capers
Lobster consommé, coconut jelly and curry
Shrimps, beans and white peach
River crab, stir-fry and pil-pil sauce
Courgette flowers, roast sardine juices and turmeric
Fried anchovies, oatmeal and sage
Cod cheeks in a green pepper pil-pil sauce
Beans on a bed of vegetables
Squid confit with black olive juice
Tuna belly, creamed spring onion and garlic
Lamb cheeks, lettuce hearts and sake
Grilled quail, caramelised dried red peppers and thyme
Cherries, hibiscus and pine nut ice cream
Cheesecake, coconut and white strawberries



MIRADOR DE ULÍA

No es fácil encontrar unidos los espectáculos geográficos y culinarios en un mismo local. Y entonces nos encontramos con El Mirador de Ulía. Las vistas a San Sebastián y al Cantábrico son únicas, inapelables; el talento culinario de Rubén Trincado, insaciable, heterodoxo, pletórico. Vanguardia vasca arrojada sobre el paisaje.

Dirección: Paseo de Ulía, 193
 Población: Donostia – San Sebastián
 Teléfono: 943 272 707
 Reservas a través de www.miradordeulia.es

Precio menú: 100 € + IVA (sin bebidas)

Menú “Otro paso más”

El menú constará de 5 aperitivos y 13 platos elegidos según el producto del momento, ya que dependemos de la tierra, del mar y el clima.

MIRADOR DE ULÍA

It is not easy to find a spectacular location and cuisine combined in the same premises. But then we come across the Mirador de Ulía. The paths to San Sebastián and the Cantabrian Sea are unique and definitive; Rubén Trincado's culinary talent is insatiable, unorthodox, and ebullient: Basque avant-garde cooking projected onto the scenery.

Address: Paseo de Ulía, 193
 Town: Donostia – San Sebastián
 Phone: 943 272 707
 Reservations: www.miradordeulia.es

Menu price: 100€ + VAT (without drinks)

“Another step further” menu

This menu will consist of 5 aperitifs and 13 dishes chosen depending on the available seasonal produce, as we depend on the earth, the sea and the climate.



ZUBEROA

¿Quién no ha soñado con la cocina preciosista, exaltadora de los gustos más nobles desde las policromadas armonías modernas de Hilario? El gran maestro de la cocina vasca “neoclásica”, cada año más depurado, más limpio y más elegante, es la personificación de los más íntimos deseos gourmet. Inescrutables son los caminos de la sutileza culinaria en manos de los Arbelaitz...

Dirección: Araneder Bidea, Barrio Iturriotz, s/n
 Población: Oiartzun
 Teléfono: 943 491 228
 Reservas a través de: www.zuberua.com

Precio menú: 130 € + IVA (sin bebidas)

Menú

Txangurro y tomate
 Vieira en esencia de crustáceos
 Cigalas asadas sobre manitas y espárragos asados
 Guiso de papada y guisantes
 Yema de huevo escalfada, hinojo y erizos de mar
 Merluza asada, su pilpil y jugo de pimientos amarillos encurtidos
 Taco de wagyu braseado
 o
 Costillar de cordero asado
 Frutas de temporada salteadas, helado artesano
 Juego de café irlandés con dados de whisky y granizado de café

ZUBEROA

¿Who hasn't dreamed of Hilario's precious cuisine, that exalts the very noblest tastes through its modern polychrome harmonic elements? He is the great maestro of “neo-classical” Basque cuisine, who is more and more refined, purer, and elegant each year; the personification of our most intimate gourmet desires. Inscrutable are the ways of culinary subtlety in the hands of the Arbelaitz family...

Address: Araneder Bidea, Barrio Iturriotz, s/n
 Town: Oiartzun
 Phone: 943 491 228
 Reservations: www.zuberua.com

Menu prize: 130€ + VAT (without drinks)

Menu

Spider crab and tomato
 Scallop in shellfish essence
 Roasted Norway lobster on trotters and roasted asparagus
 Stewed dewlap and green peas
 Poached egg yolk, fennel and sea urchin
 Roasted hake, its pilpil and pickled yellow peppers
 Braised Wagyu cube
 or
 Roasted lamb ribs
 Sauted seasons fruits, handmade ice-cream
 Irish coffee set with whisky cubes and iced coffee

Hotel oficial Silken Amara Plaza 4****

Official Hotel Silken Amara Plaza 4****

Un hotel con personalidad propia. Carácter.
Ternura también.

Como la casa de unos buenos amigos.
Calidez sin monotonía.

Y más cosas: gracias a su ubicación, está
perfectamente comunicado con el centro.

Está totalmente renovado.

A hotel with its own personality. Character.

Tenderness too. Like the house of some good
friends.

Warmth without monotony.

And more: thanks to its location, it is perfectly
connected to the center of San Sebastian

It is totally renovated.

Plaza Pio XII, 7
Donostia – San Sebastián
Tel. +34 943 464 600

RESERVAS / RESERVATIONS

Equinoccio Viajes
(Grupo Unida)
Prim, 29

20006 San Sebastián
Tel.: 0034 943 216 580

Fax: 0034 943 473 341

E-mail: info@reservasequinoccioviajes.com

Web.: www.equinoccioviajes.com



Consulte en Información y Reservas la opción de paquetes
(inscripción, alojamiento, actividades, etc.).

Consult in Information and Reservations the option of packs
(registration, accommodation, activities, etc.)

	DOBLE DOUBLE ROOM		INDIVIDUAL SINGLE ROOM		DOBLE USO INDIVIDUAL TWIN ROOM	
	AD / B	SA / R	AD / B	SA / R	AD / B	SA / R
SILKEN AMARA PLAZA (4★★★★)	170 €	152 €	----	----	144 €	135 €
TRYP ORLY (4★★★★)	171 €	146 €	----	----	159 €	146 €
LONDRES (VISTAS MAR) (4★★★★)	388 €	----	----	----	370 €	----
LONDRES (PLAZA) (4★★★★)	298 €	----	----	----	280 €	----
BARCELÓ COSTA VASCA (4★★★★)	160 €	----	----	----	145 €	----
SAN SEBASTIÁN (4★★★★)	167 €	137 €	124 €	109 €	----	----
ZENIT SAN SEBASTIÁN (4★★★★)	190 €	172 €	----	----	181 €	172 €
CODINA (3★★★)	119 €	97 €	97 €	86 €	----	----
HUSA EUROPA (3★★★)	146 €	120 €	----	----	129 €	116 €
WELCOME GROS (1★)	80 €	64 €	60 €	52 €	72 €	64 €
	100 €	85 €	70 €	62 €	92 €	85 €

De domingo a jueves / From Sunday to Thursday

Viernes y sábado / Friday and Saturday

PRECIOS POR HABITACIÓN Y NOCHE.
PRICES PER ROOM AND NIGHT

AD = Alojamiento y Desayuno buffet
B = Breakfast

SA = Solo Alojamiento.
R = Room only

Los precios indicados tienen el 10 % de IVA incluido
The indicated prices include VAT 10%

* Hotel Zenit: precio diferenciado para la noche del martes (más caro)
* Different price for Tuesday night (more expensive)

Gastronomiaren Nazioarteko Kongresua San Sebastian

Gastronomika – Euskadi Basque Country 2017

India Espezieen sukaldaritzak

Misteriotsua, txundigarria, magikoa, ezezaguna, exotikoa... infinitua. India. Kontinentea den herrialdea, eta kulturen mundu oso bat osatzen duen kultura bat. Iparraldetik Hegoaldera eta Ekialdetik Mendebaldera. Mendiak, itsasoak, oihanak, basamortuak... Kontraste etnikoak eta aniztasun harrigarriko paisaiak. Eta sukaldaritzak. Sukaldaritzak asko. Puntu kardinalak eta han bizi izan diren zibilizazio guztiak adina sukaldaritzak.

Mugarik gabeko gastronomia, antzinakoenetik sortu eta XXI. mendean garaikidea den horretara jauzi egiten duena. Sukaldaritzaren iraultza berria bizi izaten ari den arragoa bizia da gaur egun India, antzinako tekniken eta keinu abangoardisten arteko nahasketa aberatsa eta kolore anitzekoa, espezia konplexuen eta begirada kosmopoliten artekoa, ohiz kanpoko egosketa eta kontzeptu berritzaileren artekoa.

India da 2017ko San Sebastian Gastronomia – Euskadi Basque Country kongresuaren hurrengo erronka handia. Herrialde horretako aromak, historia eta etorkizuna atxikitzea. India bere zapore tradizional eta etorkizunekoetatik azaleratzea, hango sukaldari mitiko zein ausarten bitartez azaleratzea. Sukaldaritzak bor-bor egiten du herrialdean bertan, Asian, baita Londongo jatetxe handietan ere, Amerikako Estatu Batuetakoetan...

Begirada eskuzabala eskainiko dio kongresuak Indiari. Zuzeneko "scouting" lan handia, bidaia zorabiagarri batera eramango gaituena, geldialdi harrigarriekin sukaldaritzak herrikoietan, street food goxoan, tandoor eta biryanietan, espezieetan eta haien tratamenduetan, hango barazkien ezteztan, hango ogien amaigabetasunean, lekaleen konplexutasunean, curry amaigabeetan, esnekietan, kokoetan, arrain eta itsaskietan, arkumean eta beste haragi batzuetan... Ikuspegi globala eta, aldi berean, berezia, eskualdeetako eta erlijioekin lotutako sukaldaritzak ezezagunen sekretuetara hurbilduko gaituena, erregeren jauregiatiko plater bikainetara, berealdiko errezeta historikoetara, Mendebaldearekiko hibridaziora eta, jakina, Indiako sukaldaritzak berrira, milaka urteko tradizioaren eta azkenaldiko abangoardiako mugimenduen arteko topagune den sukaldaritzak berri horretara.

Une historikoa da munduko sukaldaritzan, jatorriari begiratzen dioguna etorkizunerako abiadura hartzeko; eta une historiko honetan, fenomeno global garrantzitsu gisa aurkezten da India Donostian, mundu osoari bere kontzeptu-emari ikaragarria eta teknika ezezagunak erakusteko prest dauden ohiz kanpoko gastronomiaren milaka urteetako historiari abiatuta.

Indis deskubritzea. Eta ezkutuko bere sukaldaritzak jakituriarekin ikastea, gure sukaldaritzak garaikidea aberasteko. Espainian horretarako izango dugun lehenengo aukera.

San Sebastian Gastronomia - Basque Country kongresuaren 2017ko edizioak emango digu aukera hori lehendabiziko aldiz.

ALTA

Sukaldaritzari buruzko zuzeneko ponentzien egitaraua Auditorio handian, Indiako sukaldaririk garrantzitsuenekin; mundu osoatik etorriko zaizkigu: San Frantzisko, Bangkok, London, New Delhi, Bonbai eta Chennai, besteak beste. Nazioarteko beste izen ezagun asko eta Espainiako izen handiko chefak ere izango ditugu.

Izen garrantzitsuek osatzen dute ponentzien kartela: Gaggan Anand, Sriji Gopinathan, Manjit S. Gil Gulam Qureshi, J.P. Singh, Praveen Anand, Varun Mohan, Thomas Zacharias, Sawrabh Udinia, Manish Mehrotra, Vineet Bathia, Sriram Aylur (India), Mauro Colagreco (Frantzia) Jose Avillez, (Portugal); eta Espainiatik, Josean Aljija, Oriol Castro eta Eduard Xatruch, Carme Rusalleda, Elena eta Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategi, Fina Puigdevall, Joan Roca, Nandu Jubany, Nacho Manzano, Javier de las Muelas, Josep Roca, Ferran Centelles, Jesus Sanchez, Toño Perez, Pedro Subijana, Saïe Cruz, Jose Antonio Rivera, Fran Lopez, Diego Gallegos, Roberto Ruiz, Hilario Arbelaitz, Alvaro Garrido, Pepe Solla, Ricard Camarena eta Dani Garcia.

OFF

Wine Sessions atalean, berriz, ardoaren eta jangelaren mundua egongo dira ordezkaturak, maila handieneko katekin, gourmet produktuen dastatze-saioekin, lehiaketekin... Bikotekako dastatze Wine & Win lehiaketaren bosgarren edizioa jokatuko da, 2.000 euroko lehenengo sari garrantzitsuekin. Parrilla Lehiaketa Nazionala, Espainiako haragirik eta parrilla-sukaldaririk onenekin.

Urrezko Gueridon Saria eta Pau Alborna i Torras Kazetaritza Gastronomikoko Saria ere emango dira. Eta, urtero bezala, tailerren eta formatu txikiko hainbat ekitaldiren egitaraua betea eta oso interaktiboa, gonbidatutako chef garrantzitsuenetako batzuekin, haien teknikak eta zaporeak bertatik bertara ezagutzeko; gonbidatutako herrialdearen sukaldaritzari buruzko ponentzia bat ere egongo da, nerabeei zuzendutakoa.

V. Wine & Win Lehiaketa

Astelehena, urriak 9m, Ganbera Aretoa

Bikotekako ardo-dastatze lehiaketa ikusgarri eta arrakastatsu honen bosgarren edizioa. Telebistako norgehiagoka modura diseinatutako desafioa, parte-hartzaileen ezagupen teoriko eta praktikoa neurtzen dituen. Jakinduria entretenimenduetarekin bat eginda.

Wine & Win amateur zein profesionalen zuzenduta dago, eta beti bikoteka.

Finalurrekoa eta finala

Bikote lehiakideek finalurrekoan parte hartu beharko dute, eta azterketa teorikoa eta dastatze-azterketa gairiditu beharko dituzte finalera iristeko.

Final handian publikoak berak ere parte hartzen du galdera eta dastatze batzuetan, eta zuzenean, hainbat galderari erantzun eta dastatzeak egin beharko dituzte finalistek eszenatokian jarritako mahaietatik, eta telebistako lehiaketetako itxurako ikus-entzunezko diseinuaz.

Auditorioan emango dira sariak, ekitaldi ofizial batean.

1. Saria: 2.000 €

2. Saria: produktu-sorta

3. Saria: produktu-sorta

Izen-emateak:

www.sansebastiangastronomia.com edo

info@reservasequinoccioviajes.com

Izen-ematearen prezioa:

50 € bikoteko

Sukaldaritzak pribatuak eta ...kin sukaldetan

Talde txikientzako sukaldaritzako tailer monografikoak, kongresuko programazioko chef garrantzitsuenetako batzuekin. Zuzenean ikasteko aukera berezia.

VIII. Parrilla Lehiaketa Nazionala

Urriak 11, asteazkena. 10. Aretoa

Espainiar parrillaren jaialdi bikaina. San Sebastian Gastronomia - Euskadi Basque Country Parrilla Lehiaketa Nazionalaren VIII. edizioa itzuliko da, zortzigarrena dagoeneko, herrialdeko haragirik

eta parrilla-sukaldaririk onenen mapa osatzeaz gain, haragizale guztien topagune zurraragari izatera; horixe da, hain zuzen ere, gaur egungo panorama gastronomikoaren sukaldaritzak-esparru indartsuenetakoa.

Dastatze handiko formatuan antolatuta dago lehiaketa, eta epaimahaia osatzen dute lehiaketara joaten diren guztiek (haragia bera, nola erreta dagoen, haragiaren testura eta zaporea epaituko dituzte) eta epaimahai profesional batek.

Bi sari ematen dira, sari bakarrean: parrillari onenari eta okela onenari.

Nerabeentzako Gastronomia

Urriak 11, asteazkena. Ganbera aretoa

Kongresua, haurren eta gazteen elikadurarekin konprometituta. Egungo eta etorkizuneko filosofia honekin, Euro-Toquesen lankidetzarekin, Gipuzkoako ikasleei eskainitako ponentzia berezia aurkeztu du kongresuan San Sebastian Gastronomia - Euskadi Basque Country kongresuak. Formatu jostagarri baina, aldi berean, pedagogiko, ikusgarri eta parte-hartzaile batekin, zuzenean erakusten zaie posible dela modu dibertigarri eta osasungarrian jatea.

Ramon Roteta eta Ander Gonzalezek hartuko dute parte aurtengo eskolaz kanpoko jardura honetan, Ivan Surinder chef hinduarekin batera; azken horrek, kultura gastronomiko interesgarri hori pixka bat ezagutzeko gonbita egingo die haurrei.

Street food SSG '17

India exotikoa: "tandoor"etik espeziarik preziatuenera

Igandetik asteazkenara, urriaren 8tik 11ra. Kursaal Jauregiaren sarrerako ataripean.

"Street food" exotikoaren paradisu ospetsua da India eta, bere interpretatzaile zuzenen bitartez, lehen aldiz ekarriko du Espainiara bere kaleko janari bizi eta berezien lagin ikusgarri eta ezezaguna, Delhi, Bonbai, Cachemira eta Goa bezalako hirietakoa.

Indiar azoka itzeletako eta jendez betetako kaleetako zapore guztia eskusiban San Sebastian Gastronomia - Euskadi Basque Country kongresuaren lau egunetan zehar.

Zetaren Ibilbidean benetan sakontzeko aukera, "tandoor" labe entzutetsuaren aromak eta zaporeak

gurearen zaporea el sabor de lo nuestro

sentitzeko, espezia ezezagunen ez-ohiko perfumeak bizi izateko, antzinako teknika harrigarriak eta aurrez hemen inoiz ikusi ez diren sententzio gastronomikoak bizi izateko...

India misteriotsua, sakona, benetakoa eta ameslaria Kursaal Jauregiaren ataripean bertan.

Market

Bertako eta atzerriko ekoizle, enpresari, ekintzaile eta sortzaileen topagunea. Erosleekin, banatzaileekin, sektoreko profesionalekin, preskriptoreekin, chefekin eta kazetariekin elkartzeko gunea. Networking hutsa. Negozioa mugimenduan.

Baina badago gehiago ere. Beti jendez gainezka egoten diren stand, marka eta erakusketariekin batera, aurkezpen, dastatze eta erakustaldi formatu berritzaileak gehitzen dizkiegu, business hori modurik entretenigarrienean osatzeko. Ez ezazu ikusi eta hitz egin besterik egin: frogatu, dastatu, gozatu, sortu...

Urtero bezala, 2017ko edizio honetan ere hobetu egin dugu espazioaren antolara orokorra, berariazko dastatze-gune berriak garatuko ditugu, barrak eta Indiako eta mundu osoko gonbidatutako chefen eskutik zuzen-zuzeneko eguneroko sukaldaritzako erakustaldietarako eremu bat jarri dugu, eta bestelako hobekuntza logistikoak ere egin ditugu.

15.000 bat bisitari izaten ditu Marketek, eta erreferente nagusietako bat da Espainian elikaduraren eta gastronomiaren negozioan; bisitarien erabateko profesionaltasuneko diseinuarekin, proposamenen nazioartekotzea eta negozioen elkartrukea errazteko eta arintzeko egiaztapeneko eta identifikazioko estrategia zaindua ditu ezaugarri.

San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country kongresuko Batzorde Teknikoa

Josean Alija, Hilario Arbelaitz, Karlos Argiñano, Juan Mari Arzak, Eneko Atxa, Martín Berasategi, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana eta Roser Torras (Alta)

Ferran Centelles, Josep Roca eta Roser Torras (Off)



Eusko Labelen marka ziurtatuko kalitate goreneko eta zapora bikaineko produktuak eskaintzen dizkizu.

Gure baserritarrek eta arrantzaleek gure lurraldeko onena ateratzen dute zuretzat. Euskadin ekoiztutako, eraldatutako eta/edo landutako nekazaritzako elikagaien produktuak. Eusko Label erosita kalitate gorenekoa eskuratzeaz gain, gure **ekonomia**, gure lehen sektorea, gure paisaia **eta gure kultura** iraunarazten ere laguntzen duzu. Gureak ematen duen gozamena.

Eusko Label te ofrece unos productos de marca certificada de la máxima calidad y excelente sabor.

Nuestros baserritarras y arrantzales sacan lo mejor de nuestra tierra para ti. Productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en Euskadi. Comprando Eusko Label no solo te llevas la más alta calidad, también contribuyes al mantenimiento de nuestra economía, de nuestro sector primario, nuestros paisajes y nuestra cultura. Es el placer de lo nuestro.

Organizadores

EL DIARIO VASCO

grup gsr

Patrocinadores institucionales



donostiasustapena
fomentos**ansebastián**
DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN
DONOSTIAKO GARAPEN EKONOMIKOA
SAN SEBASTIÁN ECONOMIC DEVELOPMENT



Patrocinadores



Patrocinadores India



Proveedor oficial



Colaboradores



SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

EL DIARIO VASCO


grup gsr