

Reserva antes del 10 de marzo	Destino	Bangkok	Tokio	Pekín	Delhi	Perth	Reserva ahora ▶	Hello Tomorrow
	Desde	595 €	595 €	602 €	606 €	919 €		

*Se aplican términos y condiciones.



Reserva antes del 10 de marzo	
Destino	Desde
Bangkok	595 €
Tokio	595 €
Pekín	602 €
Delhi	606 €
Perth	919 €

Reserva ahora ▶

*Se aplican términos y condiciones.

[Inicio](#) / [Vicies](#) / [Placeres](#)

VIAJES

GUÍAS

RANKINGS

EN LA RED



Museo San Telmo

Restaurante del Museo San Telmo, perfecto para el primer café y la primera escapada cultural

24 HORAS BEBIENDO EN SAN SEBASTIÁN

Texto: ARANTXA NEYRA

¿Sabe igual una carne con vino tinto que con agua? ¿Y un pintxo tiene sentido sin cerveza? En San Sebastián saben bien que no y la ciudad está plagada de 'templos de hidratación', de bares, restaurantes, tascas y terrazas en donde la bebida cobra la importancia que debe tener. Por ello, pasamos 24 horas bebiendo como un auténtico donostiarra, una ruta donde desde el café hasta los cócteles se miman y nos miman.

Publicado el 07.03.2012

Tags: GASTRONOMÍA, VIDA NOCTURNA, ESCAPADA, FIN DE SEMANA, BARES Y PUBS, CAFETERÍA, COCINA ESPAÑOLA, ESPAÑA, SAN SEBASTIÁN

10 A.M. Café con leche

[Culto al pintxo](#)
[Todo sobre San Sebastián](#)
[Guía del País Vasco](#)

PROMOS

PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO
 Consigue una de nuestras 3 BECAS CONDÉ NAST TRAVELER [VER MÁS](#)

LO MÁS VISTO

LO ÚLTIMO



- 10 cosas que los cocineros no soportan de los clientes
- Tópicos gastronómicos que no son verdad
- Galerías madrileñas de postín sin postureo
- Hoteles hipster
- Madrid con lupa: calle de la Ruda
- Más aventura, por favor: así es la nueva generación de restaurantes que viene
- Las mejores hamburguesas de Barcelona
- Cómo comportarse en el barrio de Salamanca
- Las mejores ensaladillas rusas de España
- "¿Que me han cobrado las Pringles?" y otras quejas en los hoteles

Como en el resto de España, **el café en los bares se sirve fuerte, bien cargado de torrefacto**, lo que convierte esta suerte de expreso con leche caliente en algo apasionante.

El Once Canalla: planes anti-lluvia

o San Telmo

11 A.M. Agua

En contra de todo pronóstico, **el agua no es insípida**. Lo demuestran las catas hechas por expertos, las cartas de aguas en un creciente número de restaurantes y la oferta de 18 tipos en **Lukas Gourmet** (*Pza. juig Carc Barcja, 1*).

12.30 P.M. Txakoli

Este **vino espumoso nace en las colinas del acogedor pueblo pesquero de Getaria**. Visita uno de los bares del paseo para intentar hacerte con esta recompensa tan donostiarra y que requiere ciertas dotes para tirarlo y así **mejorar su efervescencia**.



Bokado

Un vitino blanco con un tentempié en Bokado

1.30 P.M. Vino blanco

Aquella creencia que flotaba en el aire de que **'el mejor blanco es un tinto'** ha quedado **casi desmentida** gracias a un esfuerzo deliberado por parte de las grandes bodegas nacionales. En el **País Vasco**, han hecho lo propio las que pertenecen a la **D.O. de la Rioja Alavesa**. Tómate una copa en la terraza de **Bokado** (*Plaza de Jacques Cousteau, 1*).

2.30 P.M. Vino tinto

Francamente, resulta bien difícil no encontrar un bar de pintxos que proponga en su carta, al menos, **un par de entradas vinícolas decentes**. Los vinos tintos más tradicionales de la **denominación de origen de La Rioja Alavesa** mantienen el tipo frente a otras primicias que, más allá del 100% tempranillo, se elaboran alterando las cantidades de uvas como **syrah, garnacha, mazuelo o graciano** que aportan nuevos y sorprendentes matices. Compruébalo en **Mil Catas**, templo de caldos modernos (*Zabaleta, 55*).

7 P.M. Cava

El espumoso catalán tiene su público en el País Vasco. Te recomendamos brindar con un **ligero y seco cava Juvé & Camps** en el *chillout* de **La Perla**, que mira a su plácida playa (*Fasec de la Concha, s/n*).

La Espiga

La cervecita fresca de la tarde en La Espiga

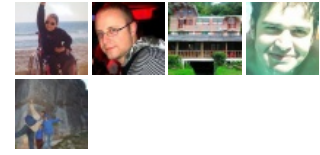
7.45 P.M. Caña

TRAVELER EN FACEBOOK

Ver mapa

ME GUSTA

A 19.297 personas les gusta Condé Nast Traveler España.



@CNTraveler

SUSCRÍBETE A
NUESTRA
NEWSLETTER

Introduce tu email

Enviar

Acepto las Condiciones de uso así como la política de protección de datos

No hay nada como una cerveza de barril bien tirada y fría. Tómate una en uno de los clásicos de la ciudad: **La Espiga**, cuyas paredes de azulejos blancos miran a una calle peatonal del centro (*Calle de San Marcial, 48*).

9.00 P.M. Sidra

De color verde pálido, ácida al paladar y con los mismos grados que la cerveza, la sidra forma parte de la escena gastronómica vasca. **De enero a abril, los donostiarros se congregan en las sagardotegiak** (o casas de la sidra) para **maridarlas con tortilla, carne a la brasa, chorizo y queso**. Entre plato y plato, los comensales pueden acercarse a las bodegas repletas de barriles de madera cuyos grifos llenan los vasos vacíos. **Zelaia** es una **sagardotegi familiar** que cumple de manera rigurosa con los principios tradicionales de la elaboración de la sidra (*Martínáegi, 25, Heintani*).

10.30 P.M. Katxi

Es un vaso de plástico de unos 750 ml que suele contener **kalimotxo, la mezcla que pone los pelos de punta a los sibaritas**: mitad vino de mesa, mitad Coca-Cola y hielo. Quizá la oferta no resulte tan tentadora como un cóctel de autor, **pero damos fe de que tiene un público fiel**.



Sagardotegiak Irigoien

En la sagardotegiak Irigoien ellos ponen la carne y la sidra casera para un auténtico almuerzo tardío donostiarra

11 P.M. Chupitos

Lo cierto es que no hay una hora propicia para consumir **este trago en un vasito de cristal de dimensiones liliputienas** que, generalmente, contiene un licor de alta graduación. Puedes probarlo como 'digestivo' tras un buen festín o bien durante la noche, entre copa y copa. **La tradición es tomarlo de un solo trago y, si es posible, en compañía**. La modernísima discoteca **Bataplán** (*Fasec de la Cncha s/n*) es un lugar ideal para darle al chupito.

12 A.M. Copa

En la avenida que separa la parte vieja del centro histórico, se emplaza el **Museo del Whisky**, un pequeño bar de dos plantas donde serás muy bien recibido, como si fueras un habitual. Al margen del nombre, **el combinado que tradicionalmente se prepara aquí es el gintonic** que se sirve en una enorme copa de balón (*Ajamea del Ecuivara, 5*).

2 A.M. Cóctel de autor

Que no es lo mismo que un combinado. En los últimos años, la figura de **bartender** se ha elevado a la **de alquimista del arte de la coctelería**. Por eso encontrar un lugar donde degustar un fabuloso combinado pone el broche de oro a esta jornada líquida. Relájate y disfruta de cualquiera de las creaciones que preparan en la **Coctelería Dickens** (*Ajamea del Ecuivara, 27*).

Este reportaje fue publicado en el número 45 de la revista Condé Nast Traveler.



Coctelería Dickens

Cócteles de autor para rematar en la Coctelería Dickens



Añade un comentario...

Comentar



Imagina un Viaje Tempo Tours · Mejor comentarista

Una escapada inolvidable

Responder · 2 · Me gusta · 8 de marzo de 2012 a la(s) 7:58

Plug-in social de Facebook

PLACERES



POR QUÉ NOS GUSTAN TANTO LOS MACARON

AL NATURAL



10 COSAS QUE SE APRENDEN EN EL TARN FRANCÉS

MUNDO TRAVELER



EL ONCE CANALLA: PLANES ANTI-LLUVIA

PROMOS TRAVELER



¿QUIERES DEDICARTE AL TURISMO?

Traveler en tu buzón por un 25% menos.



11 números por 24,75€

SUSCRÍBETE A CONDÉ NAST TRAVELER

Ofrecemos tres becas para el Curso Condé Nast Traveler de Comunicación y Márketing turísticos

Y descubre los destinos más maravillosos del mundo

TOP DESTINOS

Nueva York
Amsterdam
País Vasco
Estambul
Roma
Londres
Barcelona
Madrid
Venecia
Praga
Berlín

TAGS

En bicicleta
De compras
Gastronomía
Hoteles
Restaurantes
Playa
Aventura
Arquitectura
Vida Nocturna
Mercados

LO + LEÍDO

10 cosas que los cocineros no soportan de los clientes
Tópicos gastronómicos que no son verdad
Galerías madrileñas de postín sin postureo
Hoteles hipster
Madrid con lupa: calle de la Ruda
Más aventura, por favor: así es la nueva generación de restaurantes que viene
Las mejores hamburguesas de Barcelona
Cómo comportarse en el barrio de Salamanca
Las mejores ensaladillas rusas de España
"¿Que me han cobrado las Pringles?" y otras quejas en los hoteles
Córdoba evolucionada

LO ÚLTIMO

Propeller Island City Lodge: el hotel más raro del mundo
La familia crece: llega Condé Nast Traveler China
El día del silencio en Bali
Por qué nos gustan tanto los macaron
10 cosas que se aprenden en el Tarn francés
Oda a los hoteles más grandes del mundo
El Once Canalla: planes anti-lluvia
Museo del Neón: la historia de Las Vegas a través de sus luces
Atlas mundial del vermut: cómo, dónde y por qué Madrid (y algunos sitios más) por Almodóvar
Exposiciones que no te puedes perder si eres un loco del diseño

RECOMENDADO

Guía de París
El discípulo de Adriá en Bangkok
Accesorios de invierno para viajeros
Sin coche en las Calanques
La baguette de Carla Bruni
Las bicis más chic para ciudad
París Vs. Nueva York
Williamsburg, crónica de un barrio 'hipster'
La topografía que inspira a Ouka Leele

TRAVELER.ES

Quiénes somos
Política de privacidad
Condiciones de uso
Bases legales
concurso
Política Ambiental
Facebook
Twitter
Flickr
Foursquare
Tumblr
Promociones
Publicidad
Contacto

CONDE NAST DIGITAL

Vogue | Vogue Novias | Glamour | Sposabella | GQ.com | AD | Vanity Fair

TRAVELER EN EL MUNDO

India | UK | USA | Rusia