

San Sebastián y La Rioja, siete días entre la mesa y la viña.

PAÍS VASCO Y LA RIOJA, ESPAÑA · DEL LUNES 24 AL DOMINGO 30 DE MAYO DE 2027 · COCINA VASCA, LOS VIÑEDOS Y EL VINO

Siete días en español para entre ocho y doce personas: tres noches en San Sebastián y tres en La Rioja, una semana de primavera. Una mañana de mercado y una clase práctica con un chef local, txakoli en la costa y un día en los viñedos de Vivanco, en Briones, con el equipo que los trabaja.

Se nombra con las fechas
HOTEL

Siete días, seis noches
DURACIÓN

De 8 a 12 viajeros
GRUPO

Cocina vasca, los viñedos y el vino
EXPERIENCIA

Por anunciar
ANFITRIÓN

LO ESENCIAL

- **Mercado —** Una mañana privada en el mercado con un chef local, eligiendo lo que va a cocinar el grupo.
- **Cocinar —** Una sesión práctica en una cocina profesional de la ciudad, con el chef y el anfitrión, y después la comida.
- **La viña —** Un día en los viñedos de Vivanco, en Briones, recorriendo las hileras con el equipo que las trabaja, y la comida entre las cepas.
- **La mesa —** Pintxos de pie en la Parte Vieja, txakoli en Txomin Etxaniz, cordero al horno de leña en Terete y una última cena en El Portal de Echaurren.

EL VIAJE

Siete días, diseñados con intención.

Del primer pintxo del lunes por la tarde al desayuno de despedida del domingo, cada día se construye en torno a una cosa por la que vale la pena viajar, con tiempo para detenerse.

DÍA UNO

Lunes | Llegada y pintxos

Llegas a tu ritmo y un traslado te trae desde el aeropuerto. La semana se abre por la tarde con un paseo guiado por la Parte Vieja: cinco barras, dos pintxos y una bebida en cada una. Cenar, como se cena en Donostia.

- Traslado desde San Sebastián o Bilbao
- Entrada al hotel desde las 16:00
- 19:30 · Primer encuentro del grupo — recepción del hotel
- 20:00 · Paseo de pintxos guiado por la Parte Vieja
- Cinco barras, dos pintxos y una bebida en cada una

DÍAS DOS Y TRES

Martes y miércoles | Mercado, cocina y la costa

El martes, visita privada al mercado con un chef local y una sesión práctica en una cocina profesional de la ciudad; la comida es lo que ha cocinado el grupo, y a las 16:30 el funicular al Monte Igueldo, en funcionamiento desde 1912, para la vista sobre La Concha — un par de horas, y después la noche y la cena son tuyas. El miércoles, la costa: visita privada y cata en Txomin Etxaniz, bodega familiar de txakoli en Getaria, comida en Getaria y cena en Rekondo, restaurante de San Sebastián desde 1964, con una bodega de más de 100.000 botellas.

- MAR 10:00 · Visita privada al mercado con un chef local
- MAR 11:30 · Sesión práctica de cocina con el chef
- MAR 14:00 · Comida — lo que ha cocinado el grupo
- MAR 16:30 · Funicular al Monte Igueldo — la vista sobre La Concha y la costa
- MAR · Noche y cena libres
- MIÉ 11:00 · Visita privada y cata en Txomin Etxaniz, Getaria
- MIÉ 13:30 · Comida en Getaria
- MIÉ 20:30 · Cena en Rekondo, con un menú escrito para el grupo

DÍAS CUATRO Y CINCO

Jueves y viernes | Haro y los viñedos

El jueves el viaje cruza a La Rioja: Bodegas Muga, en el Barrio de la Estación de Haro, cordero asado al horno de leña en Terete, que lo sirve desde 1877, y después Ezcaray. El viernes es el centro de la semana: un día en los viñedos de Vivanco, en Briones, recorriendo las hileras con el equipo que las trabaja, comida entre las cepas y la tarde en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

- JUE 09:00 · Salida de la costa hacia La Rioja
- JUE 11:30 · Bodegas Muga, Barrio de la Estación, Haro
- JUE 13:30 · Cordero asado al horno de leña en Terete
- JUE 17:00 · Llegada a Ezcaray
- VIE 09:00 · Los viñedos de Vivanco, en Briones, con el equipo que los trabaja
- VIE 13:30 · Comida entre las cepas
- VIE 16:00 · Museo Vivanco de la Cultura del Vino

DÍAS SEIS Y SIETE

Sábado y domingo | Laguardia y la despedida

El sábado, Laguardia, pueblo amurallado en su cerro, y una familia de viticultores en los calados excavados debajo. La tarde es libre. Por la noche, la cena de despedida en El Portal de Echaurren, en Ezcaray. El domingo, desayuno de despedida juntos y el traslado de vuelta.

- SÁB 10:00 · Laguardia y una familia de viticultores en sus calados
- SÁB · La tarde es tuya
- SÁB 20:30 · Cena de despedida en El Portal de Echaurren, Ezcaray
- DOM 08:00 · Desayuno de despedida — último encuentro del grupo
- DOM 08:30 · Traslado a Madrid-Barajas o a Bilbao





Fotografías © Polonio

PLANEAR TUS VUELOS

SEMANA	Del 24 al 30 de mayo de 2027
PRIMER ENCUENTRO DEL GRUPO	Lunes, 19:30, recepción del hotel
ÚLTIMO ENCUENTRO DEL GRUPO	Domingo, desayuno a las 8:00
SALIDA	Domingo, 8:30, traslado a Madrid-Barajas o a Bilbao

Te recomendamos llegar a San Sebastián o a Bilbao antes de las 16:00 del lunes y volar de vuelta desde Madrid o Bilbao el domingo por la tarde. El vuelo internacional no está incluido; los traslados de los dos extremos sí. No compres los vuelos hasta que el viaje esté confirmado.

Llegada: San Sebastián (EAS) 20 min · Bilbao (BIO) 1 h 15 · Salida: Madrid-Barajas (MAD) unas 3 h desde Ezcaray, Bilbao (BIO) unas 2 h



LA EXPERIENCIA DISTINTIVA

Un día en la viña, con el equipo que la trabaja.

No es una visita a bodega. Es el viernes del viaje, en los viñedos de Vivanco en Briones y en un día de trabajo, y es privado para el grupo.

El equipo de viñedo lleva al grupo por las hileras de Briones y cuenta lo que el año les ha hecho hasta ahí. El día termina con la comida entre las cepas.

La primavera es la viña haciéndose, no recogiéndose: la hoja abierta, el trabajo en las hileras y nadie haciendo cola para verlo.

CÓMO UNIRSE

Dinos quién viaja.

Escríbenos y te contamos el anfitrión, las fechas definitivas y tu plaza, antes de que nada de eso sea público.

Sin compromiso y sin pago. Respondemos en dos días laborables, y las condiciones completas te llegan por escrito antes de cobrar nada.

Este itinerario es un plan, no una reserva. Nada queda reservado a tu nombre, no se cotiza ninguna tarifa y el anfitrión se anuncia primero a la lista de espera. Los restaurantes y bodegas que se nombran dependen de la disponibilidad; cualquier cambio es a un lugar del mismo nivel. Inscríbete en poloniohouse.com/experiences/rioja-san-sebastian o escribe a hello@poloniohouse.com.