



San Sebastián, cuatro días en la mesa.

SAN SEBASTIÁN, ESPAÑA · JUEVES 12 – DOMINGO 15 DE NOVIEMBRE DE 2026 · GASTRONOMÍA, RECOLECCIÓN Y LA COSTA VASCA

Un fin de semana gastronómico de cuatro días para de ocho a doce viajeros, construido en torno al otoño vasco: la última cosecha, la primera caza y las pocas semanas en que las angulas vuelven a las rías.

San Sebastián, España

DESTINO

Cuatro días, tres noches

DURACIÓN

De 8 a 12 viajeros

GRUPO

Gastronomía, recolección y la costa vasca

EXPERIENCIA

Se revela antes a la lista de espera

ANFITRIÓN

Lista de espera abierta

ESTADO

HIGHLIGHTS

- **Recolectar** — Una mañana de hayedos y robledales con un micólogo, en terreno de dificultad baja.
- **Cocinar** — Una tarde en una cocina profesional con el anfitrión y un cocinero local.
- **Probar** — Txakoli de la última cosecha, pescado a las brasas, angula y caza de temporada.
- **Conectar** — De ocho a doce personas en la misma mesa durante cuatro días.

Cuatro días, diseñados con intención.

Desde el primer pintxo del jueves por la noche hasta el desayuno de despedida del domingo, cada día se construye en torno a algo por lo que vale la pena viajar, con tiempo suficiente para detenerse.

DÍA UNO

Jueves | Llegada y pintxos

Llegue a su ritmo. El fin de semana se abre a las 19:30 con un paseo guiado por la Parte Vieja: cinco bares, dos pintxos y una bebida en cada uno. Cenar, como se hace en Donostia.

- Entrada al hotel desde las 15:00
- 19:30 · Primer encuentro del grupo — recepción del hotel
- Paseo guiado por la Parte Vieja
- Cinco bares, dos pintxos y una bebida en cada uno
- La noche se apaga hacia las 23:00

DÍA DOS

Viernes | Bosque y cocina

Hayedos y robledales por la mañana, una cocina profesional por la tarde. Caminata fácil, permiso incluido, y se lleva a casa hasta 4 kg.

- 07:45 · Desayuno en el hotel
- 08:30 · Salida hacia el interior desde San Sebastián
- 09:30 · Recolección en Peñas de Aia con un micólogo
- 13:00 · Regreso a Donostia, comida ligera
- 15:00 · Taller de cocina con el anfitrión y un cocinero local
- 19:30 · Cena — lo que cocinó el grupo

DÍA TRES

Sábado | Getaria y la costa

La carretera de la costa hasta Getaria, una bodega de txakoli y pescado a las brasas en el puerto. El día empieza temprano a propósito: comida en el puerto con toda la tarde por delante.

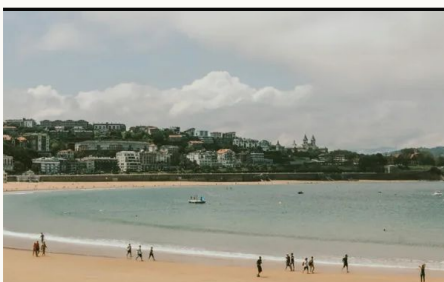
- 08:15 · Desayuno en el hotel
- 09:00 · Salida hacia Getaria, 25 km por la costa
- 10:00 · Bodega de txakoli y cata — la nueva añada
- 13:00 · Comida en un asador del puerto, pescado a las brasas
- 16:00 · Tiempo libre en Getaria
- 20:30 · Cena en Donostia — temporada de angula y caza

DÍA CUATRO

Domingo | Despedida

Un último desayuno juntos. La salida del hotel es a mediodía, y se marcha cuando le venga bien.

- 09:00 · Desayuno de despedida — último encuentro del grupo
- 12:00 · Salida del hotel
- Salidas a su propio ritmo



PLANIFICAR SUS VUELOS

PRIMER ENCUENTRO DEL GRUPO Jueves, 19:30, recepción del hotel

ÚLTIMO ENCUENTRO DEL GRUPO Desayuno del domingo, 9:00

SALIDA DEL HOTEL Domingo, 12:00

Recomendamos llegar antes de las 18:00 del jueves y salir después de las 14:00 del domingo.

San Sebastián (EAS) 20 min · Biarritz (BIQ) 45 min · Bilbao (BIO) 1 h 15



WHY THESE DATES

Parte de este fin de semana no se puede repetir en ningún otro mes.

No es una actividad añadida. Es la razón por la que las fechas son las que son.

La angula va de noviembre a marzo. La caza entra en las cartas de otoño. El txakoli es de la cosecha recién entrada.

Las setas de otoño siguen al tiempo. Si la temporada apunta a otro sitio, la mañana del viernes se traslada al mercado de La Bretxa y a un productor local — y lo sabrá 48 horas antes de volar.

HOW TO JOIN

Sea el primero en reservar San Sebastián.

Únase a la lista de espera para conocer al anfitrión, la fecha de apertura y el acceso antes de que la reserva sea pública.

Sin compromiso y sin pago. Dos o tres mensajes en total: el anfitrión, la fecha de apertura y su ventana para reservar antes que nadie.

This itinerary is a plan, not a booking. Nothing here is held in your name, no rate is quoted, and the host is named to the waiting list before anyone else. Join at poloniohouse.com/experiences/san-sebastian, or write to hello@poloniohouse.com.