

---

m2

# Un hotel con tres estrellas Michelin en lo alto de San Sebastián

El chef Pedro Subijana ha retomado un proyecto hotelero que se inició en 2006 y que la crisis paralizó. Akelarre, homónimo al restaurante del cocinero, se sitúa en el Monte Igueldo, con vistas privilegiadas a la bahía de La Concha.

---

EjePrime  
3 jul 2018 - 05:00



En San Sebastián se ha *cocinado* un hotel a fuego lento para un plato con tres estrellas Michelin. El chef vasco Pedro Subijana ha retomado recientemente un proyecto de hotel de lujo que se sitúa junto a su restaurante Akelarre y con unas vistas privilegiadas a la icónica bahía de La Concha.

En lo alto del Monte Igueldo, el hotel cuenta con 22 habitaciones repartidas en dos niveles y orientadas al mar. Todas ellas tienen vistas a la bahía y no están enfrentadas

---

1/2

<https://www.ejeprime.com/m2/un-hotel-con-tres-estrellas-michelin-en-lo-alto-de-san-sebastian>

El presente contenido es propiedad exclusiva de EJEPRIME EDICIONES, SLU, sociedad editora de EjePrime (www.ejeprime.com), que se acoge, para todos sus contenidos, y siempre que no exista indicación expresa de lo contrario, a la licencia Creative Commons Reconocimiento. La información copiada o distribuida deberá indicar, mediante cita explícita y enlace a la URL original, que procede de este sitio.

---

---

entre sí para preservar la privacidad de los huéspedes, según recoge *Idealista News*.

El proyecto, iniciado en 2006, se paralizó por la crisis económica que asoló España. Con el nuevo ciclo, el hotel ya está en marcha con sus cinco estrellas en el currículum. Los jóvenes arquitectos Marta Urtasun y Pedro Rica, al frente del estudio Mecanismo, son los cerebros de este edificio en el que destacan los cinco cubos de piedra que dan forma al hotel.

Los arquitectos tenían claro que la piedra debía ser parte de la obra. “En Igeldo hay una tradición cantera muy importante y por eso utilizar piedra nos hacía seguir estando ligados al lugar”, explican los artistas.

Fundado en 2012, Mecanismo cuenta con otros proyectos relacionados con restaurantes como el madrileño Ardoka, que ha transportado a la capital los *pintxos* de Hondarribia, el municipio guipuzcoano donde se sitúa el establecimiento original de sus dueños, y el Embolao, del premiado cocinero Javier Aranda.