

Amelia by Paulo Airaudo jatetxeak etapa berria hasiko de 2026an Maria Cristina hotelean

Paulo Airaudo Group eta Maria Cristina hotelaren arteko lankidetzak sendotu egiten du biek partekatzen duten nazioarteko ospea: ostalaritza, luxua eta goi-mailako gastronomia.



Paulo Airaudo, sukaldaria eta Paulo Airaudo Group-eko jabea, eta Rafael González Ensesa, Maria Cristina Hoteleko zuzendari nagusia

Argazkia: Oscar Oliva

[Argazki gehiago ikusteko](#)

Donostia, 2025eko azaroaren 19a. Munduko Michelin izar-dentsitaterik handiena duen gastronomiaren hiriburuan, Donostian, Maria Cristina - A Luxury Collection Hotel hotelak bere historiaren orrialde berri bat idatziko du 2026an, bi Michelin izar dituen Amelia by Paulo Airaudo jatetxearen irekierarekin.

Donostiako Sustapen Elkarteak eraikia eta Habsburgo-ko Maria Kristina erreginaren omenez izendatua, 1912ko uztailaren 9an inauguratu zen Maria Cristina hotela. Hura izan zen hiriarekiko maitasun sutsuenetakoa erakutsi zuen pertsonaietako bat, eta 1926an Ohorezko Alkate izendatu zuten. Jabetza publikoa da (Donostia Sustapenaren bidez), eta Marriott International-ek kudeatzen du The Luxury Collection markaren baitan. Mende bat baino gehiagoz, hotelek dotorezia, zerbitzua eta goi-mailakoa harrera uztartu ditu.

Amelia jatetxea iristearekin batera, Maria Cristina hotelak bere unibertso gastronomikoa biribilduko du, eta Europako luxuzko ostalaritzaren eta sukaldaritza esperientzia aurreratuen

erreferente gisa sendotuko da. Belle Époque garaiko harribitxi honek mundu osoko bidaiariak hartu izan ditu urte luzez, hotelaren sofistikazioa eta Donostiaren historiarekin duen lotura dela eta.

Ameliaren etorrerak bat egiten du hotelaren dotorezia klasikoarekin eta Paulo Airaudok sukaldariaren ikuspegi abangoardistarekin. Jatorri italiarreko argentinarra, 2016tik Donostian bizi da, eta mundu mailako gastronomiaren izenik handienetako batean bihurtu da: jada zazpi Michelin izarreko ibilbidea eta Bartzelonan, Hong Kongen, Florentzian, Bangkokenein zein beste hainbat hiritan ditu jatetxeak

Jatetxe berria, Javier Orduña arkitektoak (Biarkio Arquitectura) diseinatutako espazio berezi batean kokatuko da. Ingurune dotore eta intimoa izango da, eta bertan sukalde irekia eta hamabi lagunentzako barra izango dira protagonista nagusiak. Beste bi mahai gehigarri izango ditu jatetxeak eta antolaketa horrekin Airaudoren filosofiarekin bat egiten duen giro atsegin eta gertukoa sortuko du.

Proposamen gastronomikoa “omakase italiarra” kontzeptuan oinarritzen da: bezeroak sukaldariaren eskuetan uzten du esperientzia osoa. Airaudok tradizio japoniar hori berrinterpretatzen du bere sustrai italiarrekin eta ikuspegi kosmopolita batekin, itsas produktuari eta munduan barrena inspiratzen duten osagaiei protagonismo handia emanez. Emaizta: dotorezia, teknika eta emozioa uztartzen dituen etengabeko esperientzia garatzen duen menu bat.

Maria Cristina hotela urteetan zehar goi-mailako gastronomiaren eszenatoki izan da, Francis Paniego eta Hélène Darroze bezalako chef izardunen pop-up proiektuak hartuz. Gaur egun, bere eskaintza gastronomikoan honako proiektuak daude: The Gallery, euskal sukaldaritza eta nazioarteko eraginak uztartzen dituen jatetxea. Dry Martini kokteleria klasiko eta garaikidearen tenplua. MIMO Bite the Experience sukaldaritza-eskola eta esperientzia gastronomikoetako gunea.

Lankidetzak estrategikoa Donostiarentzat

Paulo Airaudok eta Maria Cristina hotelaren arteko aliantzak Donostia Sustapenaren babesa du. Donostia Sustapenak gastronomia hiriko sektore estrategikoetako bat dela ulertzen du, eta talentua nahiz ekintzailatza berritzailea bultzatzeko apustua egiten du. Babes hori gauzatzeko moduetako bat da Amelia jatetxea EKINN+ Gastro azelerazio-programarako hautatu izana.

Proiektu honek urrats bat gehiago ematen du talentua erakartzeko eta garatzeko estrategian, belaunaldi-erleboia bultzatuz eta hiriko marka indartuz, aldi berean Hotel María Cristina hirirako eta Donostia Sustapenerako aktibo nagusi gisa sendotuz.

Maria Cristina - A Luxury Collection Hotel hotelari buruz

1912ko uztailaren 9an inauguratu zen eta Maria Cristina erreginaren omenez izendatu zuten, Donostian oporraldi luzeak igaro zituen pertsonaia historikoa. Marriott International-ek kudeatzen du, bere luxuzko The Luxury Collection markaren bidez. 113 urte hauetan zehar, hotelak XX. mendeko pertsonaia nabarmenenak hartu ditu, errege-erregina eta aristokraziatik hasi, kulturaren eta zinemaren munduko figura handietara, Donostiako Nazioarteko Zinemaldiarekin duen lotura estuari esker. 1953az geroztik, hotelak nazioarteko izar handien egoitza izan da: Elizabeth Taylor, Gregory Peck, Alfred Hitchcock, Steven Spielberg, Sophia Loren, Bette Davis, Susan Sarandon, Mel Gibson, Pedro Almodóvar, Woody Allen edo Brad Pitt, besteak beste. Donostiako familien eta gizarte-bizitzaren epizentro historikoetako bat da.

Paulo Airaudok sukaldariari buruz

Argentinan jaioa, sustrai italiarreko familia batean, eta 2016tik Donostian bizi da. Donostian egoitza duen Paulo Airaudo Group-en sortzailea da; hamasei jatetxe, Michelin Gidako zazpi izar eta Espainia, Italia, Hong Kong, Thailandia eta AEB-etan proiektuak garatzen dituena. Airaudoren proiektuak jatetxe gastronomikoetatik hasi eta formatu informalagoetara edo taberna tradizionaletara zabaltzen dira.

2016an Donostiara iritsi zen, eta 2017an sortu zuen Amelia, bere proiektu pertsonalena, gaur egun bi Michelin izarrekin saritua. 2019az geroztik, bere unibertso gastronomikoa zabaldu du Donostian Da Filippo, Cantina Argentina 1985, The Blind Pig, La Bottega di Filippo edo Ibai (Michelin izar batekin) bezalako jatetxeak irekiz; Bartzelonan Aleia (Michelin izar batekin); Hong Kongen NOI (bi Michelin izarrekin); eta Florentzian Luca's (Michelin izar batekin). 2025ean bere presentzia handitu du Donostian Egosari (pintxo-taberna eta euskal sukaldaritza tradizionaleko jatetxea, Alde Zaharrean) eta Sankaku (japoniar izakaya kontzeptua) irekiz. Urte berean, hiru jatetxe gastronomiko berri inauguratu ditu nazioartean: Sartoria (Empire Tower, Bangkok); Da Lorenzo (Veneziako NH Hotel-eko Grand Hotel Palazzo dei Dogi-n); eta Belén (Chiang Mai-en, Thailandia iparraldeko Intercontinental hotelean).

Paulo Airaudo Group – Prentsa harremanak

Xabier de la Maza y Aramburu – Eragiketen zuzendari globala
Emaila: xabi@pauloairaudogroup.com – Telefonoa: +34 658 739 025

Daniel Arbós Basco – Inbesting-eko CEO

Emaila: daniel.arbos@inbesting.es – Telefonoa: +34 678 607 398

Marriott International España – Prentsa harremanak

Marta López de Cervantes Villarrubia – Komunikazio-zuzendaria
Emaila: Marta.Lopezdecervantes@Marriott.com – Telefonoa: +34 627 203 850