

El Hotel María Cristina da la bienvenida al restaurante con dos estrellas Michelin Amelia by Paulo Airaudo en 2026

La alianza entre el Hotel María Cristina y Paulo Airaudo Group consolida a ambos como símbolos de hospitalidad, lujo y excelencia culinaria a nivel internacional.



Paulo Airaudo, chef y propietario del Grupo Paulo Airaudo, y Rafael González Ensesa, gerente general del Hotel María Cristina

Foto: Óscar Oliva

[Ver más fotos](#)

San Sebastián, 19 de noviembre de 2025.- En San Sebastián, capital gastronómica y con la mayor densidad de estrellas Michelin del mundo, el Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, sumará en 2026 un nuevo capítulo a su historia con la apertura del restaurante Amelia by Paulo Airaudo, galardonado con dos estrellas de la Guía Michelin.

Construido por la Sociedad de Fomento de San Sebastián e inaugurado el 9 de julio de 1912, el Hotel María Cristina fue bautizado en honor a la reina María Cristina de Habsburgo-Lorena, ferviente enamorada de la ciudad y que fue nombrada alcaldesa honoraria en 1926. De propiedad municipal, a través de la Sociedad de Fomento, y gestionado por Marriott International bajo su marca The Luxury Collection, el hotel es desde hace más de un siglo un símbolo de elegancia y hospitalidad.

Con la incorporación del restaurante Amelia, el Hotel María Cristina completa su universo gastronómico y reafirma su posición como uno de los destacados referentes europeos en hospitalidad de lujo y alta cocina. Desde su inauguración, este icono de la Belle Époque ha acogido a viajeros de todo el mundo, atraídos por su sofisticación y su conexión con la historia viva de San Sebastián.

La llegada de Amelia representa una simbiosis perfecta entre la elegancia atemporal del hotel y la propuesta vanguardista de Paulo Airaud, chef argentino de raíces italianas que ha hecho de San Sebastián su hogar desde 2017. Con siete estrellas Michelin en su trayectoria y restaurantes en ciudades como Barcelona, Hong Kong, Florencia o Bangkok, Airaud es hoy uno de los nombres más influyentes de la gastronomía internacional.

El nuevo restaurante se ubicará en un espacio singular, diseñado por el arquitecto Javier Orduña, del estudio Biarkio Arquitectura. Será un entorno elegante y sofisticado, que ofrecerá además una gran privacidad. El proyecto contará con una cocina abierta rodeada por una barra con capacidad para doce comensales y dos mesas adicionales. Esta disposición contribuirá a generar un ambiente cálido y cercano, muy en sintonía con la filosofía del chef y del hotel.

Su propuesta se fundamenta en torno al concepto de *“omakase italiano”*, donde los comensales confían plenamente en el criterio del chef y su equipo para vivir un recorrido gastronómico único. Airaud reinterpreta esta tradición japonesa desde sus raíces italianas y su visión cosmopolita de la cocina, dando especial protagonismo a los productos del mar y a los ingredientes que inspiran su cocina alrededor del mundo. El resultado es una experiencia que combina precisión técnica, elegancia y emoción, en un menú en constante evolución que refleja su manera personal de entender el sabor y la creatividad.

A lo largo de los años, el Hotel María Cristina ha sido escenario de propuestas culinarias de primer nivel, como los pop-ups de Francis Paniego y Hélène Darroze, ambos chefs con estrellas Michelin. Su oferta gastronómica actual incluye The Gallery, restaurante que combina cocina vasca con influencias internacionales y productos de temporada; Dry Martini San Sebastián, espacio icónico de alta coctelería donde se sirven cócteles clásicos y de autor en un entorno que rinde homenaje al glamour de las estrellas de cine que han pasado por el hotel; y MIMO Bite the Experience, escuela de cocina y centro gastronómico con clases y experiencias privadas que ofrece clases, tours y experiencias privadas con chefs.

Una alianza estratégica para Donostia/San Sebastián

La alianza entre Paulo Airaud Group y el Hotel María Cristina cuenta con el apoyo de la Sociedad de Fomento de San Sebastián, en el marco de su apuesta por la gastronomía como uno de los sectores estratégicos de la ciudad y especialmente, en este ámbito, por el talento y el apoyo al crecimiento de proyectos empresariales emprendedores e innovadores. Este apoyo se materializa a través de la participación del restaurante Amelia en su nueva aventura como uno de los proyectos seleccionados para el programa de aceleración EKINN+ Gastro de la Sociedad de Fomento, con los diferentes apoyos que éste incorpora.

Este proyecto supone un paso más en una estrategia de atracción y desarrollo de talento, impulsando el relevo generacional en este ámbito y potenciando la marca de ciudad a la vez que se potencia la oferta de un activo clave para la ciudad y la propia Sociedad de Fomento, como es el Hotel María Cristina.

Sobre el Hotel María Cristina, A Luxury Collection Hotel, San Sebastián

Inaugurado el 9 de julio de 1912 y bautizado con ese nombre en honor a la Reina María Cristina, quien disfrutaba de largos periodos vacacionales en San Sebastián, el hotel María Cristina es un verdadero icono de la ciudad. Gestionado por la compañía Marriott International, en concreto por una de sus marcas de lujo llamada "The Luxury Collection", el María Cristina ha tenido durante estos 113 años el privilegio de alojar a algunas de las personalidades más destacadas del siglo XX, entre la realeza y la aristocracia, hasta notables referentes de la cultura y el cine, gracias a su estrecha conexión con el Festival Internacional de Cine de San Sebastián. Cada año desde 1953, el hotel se convierte en el hogar y cuartel general de las estrellas más reputadas a nivel nacional e internacional, desde Elizabeth Taylor, Gregory Peck, Alfred Hitchcock, Steven Spielberg, Sofía Loren o Bette Davis hasta Susan Sarandon, Mel Gibson, Pedro Almodóvar, Woody Allen o Brad Pitt. Sede por excelencia de los eventos sociales y familiares de los donostiarros, el Hotel María Cristina es un destacado dinamizador de la vida social de la ciudad.

Sobre el Chef Paulo Airaud

Nacido en Argentina en el seno de una familia de origen italiano, y ciudadano de San Sebastián desde 2016. Es el fundador de Paulo Airaud Group con sede en Donostia/San Sebastián, que agrupa dieciséis restaurantes, siete estrellas de la Guía Michelin y operaciones en España, Italia, Hong Kong, Tailandia y los Estados Unidos. Los proyectos de Airaud abarcan desde restaurantes gastronómicos, pasando por formatos casuales y también tabernas tradicionales.

En 2016 se instaló en San Sebastián para dar vida a Amelia en 2017, su proyecto más personal, que hoy luce dos estrellas Michelin. Desde 2019 ha expandido su universo gastronómico con restaurantes como Da Filippo, Cantina Argentina 1985, The Blind Pig, La Bottega di Filippo o Ibai (una estrella Michelin), todos en San Sebastián; Aleia en Barcelona (una estrella Michelin); NOI en el hotel Four Seasons de Hong Kong (dos estrellas Michelin) y Luca's (una estrella Michelin), en el hotel La Gemma de Florencia, con una estrella Michelin. En 2025 ha reforzado su presencia en San Sebastián con la apertura de Egosari, un bar de pintxos y restaurante de cocina vasca tradicional en plena Parte Vieja, y Sankaku, un concepto de izakaya japonesa. Este mismo año ha estrenado tres nuevos restaurantes gastronómicos a nivel internacional: Sartoria en el Empire Tower, en Bangkok; Da Lorenzo, dentro del NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi, en Venecia; y Belén en el Hotel Intercontinental, en Chiang Mai (norte de Tailandia).

Contacto de prensa Marriott International España

- **Marta López de Cervantes Villarrubia - Directora de Comunicación**
 - Mail: Marta.Lopezdecervantes@Marriott.com - Teléfono: +34 627 203 850

Contacto de prensa de Paulo Airaud Group

- **Xabier de la Maza y Aramburu - Director Global de Operaciones**
 - Mail: xabi@pauloairaud.com - Teléfono: +34 658 739 025
- **Daniel Arbós Basco - CEO de Inbesting**
 - Mail: daniel.arbos@inbesting.es - Teléfono: +34 678 607 398