

Amelia by Paulo Airaudo abre sus puertas en el Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, San Sebastián

El restaurante de Paulo Airaudo, galardonado con dos estrellas Michelin, inicia una nueva etapa en San Sebastián dentro del icónico Hotel María Cristina



[Más fotografías en alta definición aquí](#)

Donostia/San Sebastián, 5 de mayo de 2026.- Amelia by Paulo Airaudo ha abierto ya sus puertas en el Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, culminando así el proyecto anunciado en 2025 y dando inicio a una nueva etapa para uno de los restaurantes más reconocidos de la gastronomía contemporánea en España.

Ubicado en un espacio singular dentro del hotel, el restaurante se integra plenamente en el universo del Hotel María Cristina, consolidando su posicionamiento como uno de los grandes destinos europeos de la alta cocina.

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 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 apertura de Amelia, el Hotel María Cristina completa su universo gastronómico y refuerza su posición como uno de los referentes europeos en hotelería de lujo y alta cocina.

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

El restaurante ocupa un espacio diseñado por el arquitecto Javier Orduña, del estudio Biarkio Arquitectura, concebido como un entorno elegante, sofisticado y de gran privacidad. El proyecto se articula en torno a una cocina abierta rodeada por una barra con capacidad para doce comensales y dos mesas adicionales, generando una experiencia cercana y directa entre cocina y sala.

La propuesta gastronómica se fundamenta en el concepto de “omakase italiano”, donde el comensal se pone en manos del chef y su equipo para vivir un recorrido único. Airaudo desarrolla una cocina personal que parte de sus raíces italianas y de una visión abierta y contemporánea, con especial protagonismo de los productos del mar y una selección de ingredientes que responden a su manera de entender el producto sin condicionantes geográficos. El resultado es una experiencia que combina precisión técnica, elegancia y emoción, en un menú en constante evolución.

Esta apertura se enmarca en la colaboración entre Paulo Airaudo Group y el Hotel María Cristina, con el apoyo de la Sociedad de Fomento de San Sebastián, dentro de su estrategia de impulsar la gastronomía como sector clave para la ciudad. Amelia forma parte de los proyectos seleccionados en el programa de aceleración EKINN+ Gastro, orientado a promover el talento, el relevo generacional y la proyección internacional de Donostia/San Sebastián como capital gastronómica.

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 Airaudo

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

En 2016 se instaló en Donostia/San Sebastián para dar vida a Amelia en 2017, su proyecto más personal, que hoy luce dos estrellas Michelin. Desde 2019 ha ampliado su universo gastronómico con restaurantes como IBAI (con una estrella Michelin), la trattoria y pizzería La Bottega de Filippo y el Egosari, un bar de pintxos y restaurante de cocina vasca tradicional en plena Parte Vieja, todos en San Sebastián; Aleia en Barcelona (dos estrellas Michelin); NOI en el hotel Four Seasons de Hong Kong (dos estrellas Michelin) y Luca's, en el hotel La Gemma de Florencia, con una estrella Michelin. En el último 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).

Para más información:

Marriott international

Marta López de Cervantes Villarrubia

Marta.lopezdecervantes@marriott.com

M: +34 627 203 850

Paulo Airaudó Group

Daniel Arbós Basco

daniel.arbos@inbesting.es

M: +34 678 607 398