

Amelia by Paulo Airaudok atek ireki ditu Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, Donostian

Paulo Airaudoren bi Michelin izarreko jatetxeak etapa berri bati ekin dio Donostiako Hotel María Cristina ikonikoaren barruan



[Bereizmen handiko argazki gehiago hemen](#)

Donostia, 2026ko maiatzaren 5a.- Amelia by Paulo Airaudok atek ireki ditu Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel-en. Horrela, 2025ean iragarritako proiektua gauzatu da eta Espainiako gastronomia garaikideko jatetxerik ospetsuenetako batek etapa berri bati eman dio hasiera.

Hotelaren barruko espazio berezi batean kokatua, jatetxea erabat integratzen da Hotel María Cristinaren unibertsoan, Europako goi mailako sukaldaritzaren helmuga nagusietako bat bezala duen posizionamendua sendotuz.

Donostiako Sustapen Elkarrekin eraikia eta 1912ko uztailaren 9an inauguratua, Hotel María Cristina Maria Kristina Habsburgo-Lorenako erreginaren omenez izendatu zuten; hiriaz guztiz maiteminduta zegoen eta 1926an ohorezko alkate izendatu zuten. Udal jabetzakoa izanik, Sustapen Elkarrekin bidez, eta Marriott International-ek The Luxury Collection markaren pean kudeatua, hotelak mende bat baino gehiago darama dotorezia eta ostalaritzaren sinbolo izaten.

Ameliaren irekierarekin, Hotel María Cristinak bere eskaintza gastronomikoa osatzen du eta luxuzko hotelgintzan eta goi sukaldaritzan Europako erreferente nagusietako bat dela berresten du.

Ameliaren etorrerak hotelaren betiko dotorezia eta Paulo Airaudoren proposamen gastronomikoa uztartzen ditu. Italiar sustraiak dituen sukaldari argentinarra 2017az geroztik bizi da Donostian. Zortzi Michelin izar dituen ibilbidearekin eta Bartzelona, Hong Kong, Florentzia edo Bangkok bezalako hirietan jatetxeak izanik, Airaudó gaur egun nazioarteko gastronomiako izenik eraginkorrenetako bat da.

Jatetxea Javier Orduña arkitektoak diseinatutako espazio batean kokatzen da, Biarkio Arquitectura estudioaren eskutik. Ingurune dotore, sofistikatu eta pribatutasun handikoa izateko pentsatua dago. Proiektua sukalde ireki baten inguruan antolatzen da, hamabi pertsonentzako barra batekin eta beste bi mahai osagarriekin, sukaldearen eta aretoaren arteko harreman hurbil eta zuzena sortuz.

Proposamen gastronomikoa “italiar omakase” kontzeptuan oinarritzen da; bertan, bezeroa sukaldariaren eta haren taldearen esku uzten da esperientzia bakar bat bizitzeko. Airaudok bere italiar sustraietan eta ikuspegi ireki eta garaikide batean oinarritutako sukaldaritza pertsonala garatzen du, itsas produktuei protagonismo berezia emanez eta osagaien hautaketa geografikoki baldintzatu gabe ulertuz. Eraitza teknika zehaztasuna, dotorezia eta emozioa uztartzen dituen esperientzia da, etengabeko bilakaeran dagoen menu batean.

Irekiera hau Paulo Airaudó Group-en eta Hotel María Cristinaren arteko lankidetzaren barruan kokatzen da, Donostiako Sustapen Elkartearen babesarekin, gastronomia hiriarentzako sektore estrategiko gisa sustatzeko estrategiaren baitan. Amelia, gainera, EKINN+ Gastro azelerazio programan hautatutako proiektuetako bat da; programaren helburua talentua, belaunaldi arteko erreleboa eta Donostia gastronomiaren nazioarteko proiektzioa sustatzea da.

Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, Donostiari buruz

912ko uztailaren 9an inauguratua eta María Kristina erreginaren omenez izendatua —Donostian oporraldi luzeak igarotzea gustuko zuen erregina—, Hotel María Cristina hiriko benetako ikonoa da. Marriott International-ek kudeatzen du, The Luxury Collection luxuzko markaren barruan, eta azken 113 urteetan errege-erreginak, aristokraziako kideak eta kulturaren zein zinemaren munduko pertsona ospetsuak hartu ditu, Donostiako Nazioarteko Zinemaldiarekin duen lotura estuari esker.

1953az geroztik, urtero hotelak nazioarteko eta estatuko izar handien egoitza bihurtzen da, hala nola Elizabeth Taylor, Gregory Peck, Alfred Hitchcock, Steven Spielberg, Sophia Loren, Bette Davis, Susan Sarandon, Mel Gibson, Pedro Almodóvar, Woody Allen edo Brad Pitt. Donostiarren ekitaldi sozial eta familiar askoren egoitza izanik, Hotel María Cristina hiriko bizitza sozial eta kulturala dinamizatzen duen erreferente nagusietako bat da.

Paulo Airaudó sukaldariari buruz

Argentinan jaioa italiar jatorriko familia batean, eta 2016az geroztik Donostiako bizilaguna, Paulo Airaudó Paulo Airaudó Group-en sortzailea da. Taldeak hamar jatetxe, zortzi Michelin izar eta Espainian, Italian, Hong Kongen eta Thailandian banatutako operazioak biltzen ditu. Airaudoren proiektuek goi mailako jatetxeak, formatu informalak eta taberna tradizionalak hartzen dituzte barne.

2017an Amelia sortu zuen Donostian, bere proiekturik pertsonalena, gaur egun bi Michelin izarrekin saritua. 2019az geroztik bere unibertso gastronomikoa zabaldu du IBAI (Michelin izar bat), La Bottega de Filippo trattoria eta pizzeria eta Egosari pintxo taberna eta euskal sukaldaritza tradizionalako jatetxearekin Donostiako Alde Zaharrean; Aleia Bartzelonan (bi Michelin izar); NOI Hong Kongeko Four Seasons hotelean (bi Michelin izar); eta Luca's Florentziako La Gemma hotelean (Michelin izar bat).



amelia
by Paulo Airaudó

Azken urtean nazioarteko hiru jatetxe gastronomiko berri ere inauguratu ditu: Sartoria Bangkokeko Empire Tower-en; Da Lorenzo Veniziako NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi hotelean; eta Belén Chiang Maiko InterContinental hotelean, Thailandia iparraldean.

Informazio gehiago:

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