

Restaurante KURSAAL

El restaurante esconde el calor y la estructuración de un espacio de acero y cristal proyectado por el arquitecto Rafael Moneo. Su amplitud lo convierte en el marco perfecto para la celebración de grandes bodas o diferentes acontecimientos.

La oferta gastronómica del Kursaal es tan variada como sorprendente. En un entorno impresionante, en el centro de San Sebastián, y con unas vistas espectaculares sobre la desembocadura del río Urumea y el mar Cantábrico, se desarrolla una actividad frenética, materializada en varios frentes.

En primer lugar, la de atender al numeroso público que se acerca diariamente a visitar nuestras instalaciones a disfrutar del bar o del sabroso menú del día.

Y en segundo lugar, la de crear una oferta de alta restauración, en un restaurante de lujo que es capaz de organizar desde pequeñas comidas hasta reuniones multitudinarias, tanto en el mismo restaurante (hasta 150 personas) como en las distintas salas del palacio (hasta 1.200 personas). De este modo, han ido creando una oferta de cocina elitista y personal, pero sobre todo una puesta en escena impactante, eficaz y vanguardista.

La característica más importante de su cocina es la obsesión por rescatar la mejor materia prima y elaborarla con respeto y dedicación. Además, los platos clásicos de Martín Berasategui se ofrecen también en la carta para todos aquellos que quieran probar la cocina de un tres estrellas michelín, interpretadas por uno de sus mejores alumnos y el equipo de cocina del Kursaal.

Una larga barra se surte del tapeo más variado y sorprendente de la capital guipuzcoana. La sabrosa cocina de diario en el menú que se ofrece en la planta baja, compite en calidad, buena cocina y mejores precios.

La terraza veraniega invita a disfrutar de tragos frescos y la atención del servicio, empuja al disfrute y a la alegría de vivir.