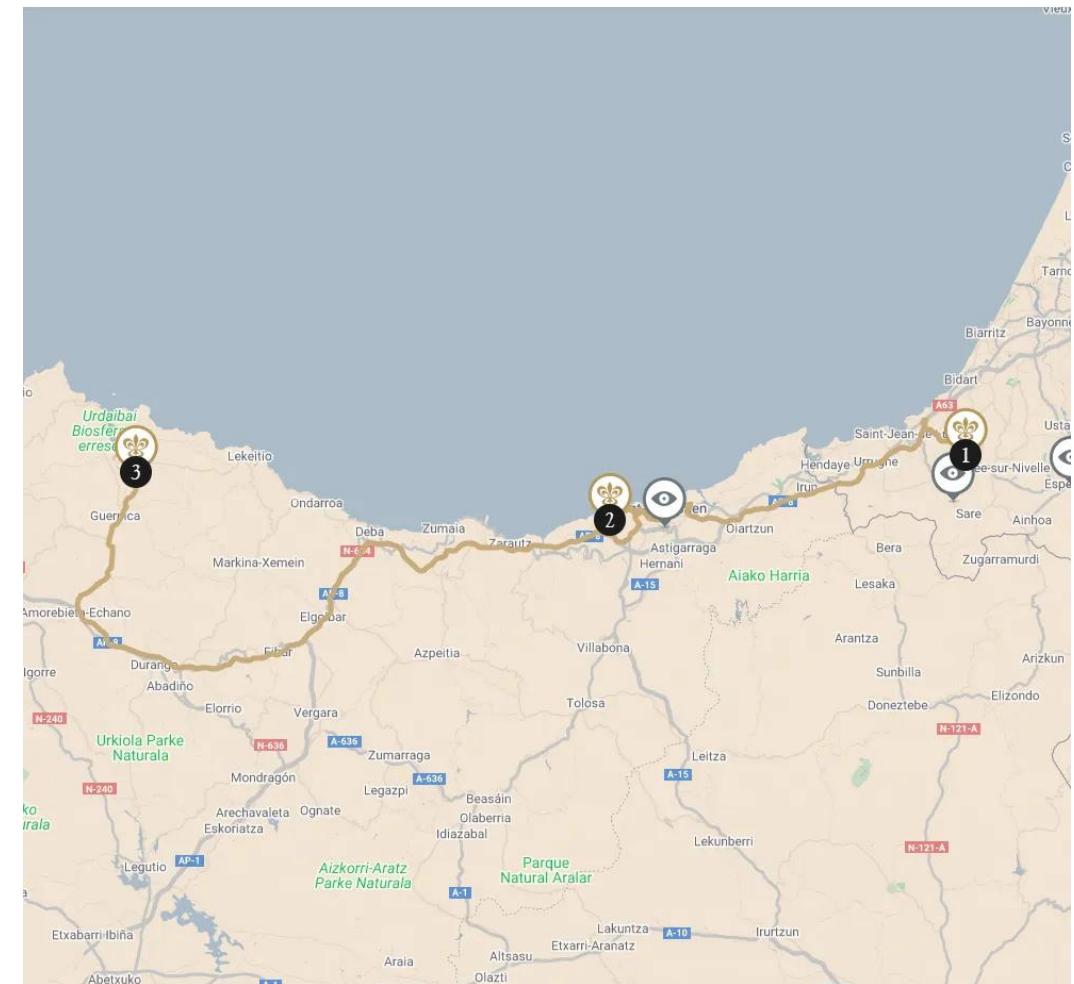




ROUTES DU BONHEUR El País Vasco francés y español

Entre el litoral golpeado por las olas, verdes praderas y paisajes montañosos, la ruta une el País Vasco francés, desde San Juan de Luz, con España, hasta la reserva de la biosfera de Urdaibai, clasificada como Patrimonio Mundial por la UNESCO. El País Vasco, región de tradiciones bien arraigadas, está lleno de tesoros naturales y cuenta con una gran variedad de manjares con los que puede deleitarse en los establecimientos galardonados con estrella Michelin de la región.



3 NOCHES
a partir de
US\$ 729,27*

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 12/07/2025, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.
** Prix d'un appel local.

1

52 km



2

88 km



3

1 SAINT-PÉE SUR NIVELLE — 1 NOCHE

(1 propiedad)

L'Auberge Basque
Hotel y restaurante en el campo.
Descanso semanal :

Restaurant: lunch from Monday to Thursday, dinner from Monday to Tuesday, Sunday (from November 21 to March 31) / Monday, Wednesday lunch and Sunday (April to June and October) / Monday and Sunday (July, August).



Miembro de Relais & Châteaux desde 2017
 745, Vieille route de Saint Jean de Luz
 D 307
 64310, Saint-Pée sur Nivelle
 (Pyrénées-Atlantiques)

Cerca de la propiedad

- Entre Espelette y La Rhune
- Cambo-les-Bains
- En ruta con el tren de Larrún


Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *
*El precio de una llamada local
1

52 km


2

88 km


3

2 SAN SEBASTIÁN — 1 NOCHE
(1 propiedad)
Akelarre - Restaurant & Hotel

Restaurante y hotel en el campo. "Para poder crear hay que trabajar a partir de los mejores productos, abordar cada plato con la audacia de un joven chef, la experiencia de un hombre maduro y la sabiduría del anciano." La personalidad del Chef Pedro Subijana Reza, su búsqueda del "cada vez mejor" y su constante empeño por innovar lo han convertido en un gran embajador de la nueva cocina vasca. Respeta y practica platos tradicionales sin abandonar su línea creativa, base de su cocina actual. Disfrute de las impresionantes vistas del Mar Cantábrico desde el monte Igueldo, mientras come en este restaurante, situado a cinco minutos del centro de San Sebastián. (Para poder garantizar la tranquilidad de todos nuestros clientes, le informamos que Akelarre no recomienda hospedarse en el hotel con hijos menores de 14 años. Spa disponible a partir de 18 años.)



Miembro de Relais & Châteaux desde 1999
 Pº Padre Orcolaga 56 (Igueldo)
 20008, San Sebastián
 (Gipuzkoa)

Cerca de la propiedad

- Restaurante Arzak Relais & Châteaux
- El estadio de Anoeta, templo del fútbol... y el rugby, San Sebastián


Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *
*El precio de una llamada local
1

52 km


2

88 km


3

3 GAUTEGIZ ARTEAGA — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Castillo de Arteaga

Hotel y restaurante en un parque. En la ría de Urdaibai en el País Vasco, en un paisaje de valles verdes y estrechos que se funden con sus estuarios, emerge espectacular el marmóreo Castillo de Arteaga y su torre gótica del siglo XIII. Napoleón III y Eugenia de Montijo reconstruyeron la torre cuando su hijo fue nombrado ciudadano honorario de Vizcaya. Garbiñe Azkuenaga ha hecho del castillo un magnífico hotel, mezclando con maestría muebles de época con elementos contemporáneos. Explore los alrededores del hotel, sus escarpados acantilados costeros, ríos, marismas y praderas. Después, disfrute de una cena excepcional en el restaurante del castillo o de una cata de vinos en su bien surtida bodega.

Descanso semanal :

Hotel: almuerzo de lunes a miércoles y cena de domingo a miércoles. Restaurante: almuerzo de lunes a miércoles y cena de domingo a jueves.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2012
Gaztelubide 7
48314, Gautegiz de Arteaga
(Bizkaia)

Cerca de la propiedad

- Museo Guggenheim



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 **El precio de una llamada local