

PROGRAMAS DE INCENTIVO INCENTIVE PROGRAMMES

Incentivos
Incentives



san sebastián | Convention
Turismo Bureau



SAN SEBASTIÁN

Gastronomía, cultura,
tradición, cine y costa
Gastronomy, culture, tradition, cinema and coast



INTRODUCCIÓN
INTRODUCTION

07

GOIERRI, GASTRONOMÍA
EN PLENA NATURALEZA
GOIERRI, GASTRONOMY
IN THE MIDST OF NATURE

08

AULA DE COCINA
CON GRANDES CHEFS
DONOSTIARRAS
LEARN WITH THE GREAT
CHEFS FROM
SAN SEBASTIAN

10

TALLERES
GASTRONÓMICOS
CULINARY
WORKSHOP

12

JAI ALAI, LA TRADICIÓN
AL ALCANCE DE TU MANO
JAI ALAI, TRADITION
IN THE PALM OF YOUR HAND

14

LA IMAGINACIÓN
DE UN ARTISTA
DONOSTIARRA GENIAL
THE IMAGINATION
OF A SAN SEBASTIAN'S
GENIUS

16

TESORO
NATURAL
NATURAL
TREASURE

18

UN FIN DE SEMANA
DE CINE
A WEEK-END
WITH THE STARS

20

ATARDECER
DESDE EL MAR
SUNSET
FROM THE SEA

22



CIUDAD

CIUDAD SAN SEBASTIAN

INTRODUCCIÓN INTRODUCTION

San Sebastián, sin duda, es uno de los lugares más bellos del mundo. Tradición y modernidad conviven en esta ciudad a escala humana en la que el protagonismo del mar y su espectacular paisaje compiten con su gastronomía mundialmente conocida. No es coincidencia que San Sebastián sea el lugar del mundo donde existen más restaurantes con estrellas Michelin por metro cuadrado.

Por su gastronomía, su cultura, su belleza y su madurez como destino turístico, San Sebastián sigue siendo uno de los principales destinos turísticos de España.

A través de San Sebastián Convention Bureau queremos acercarte un abanico de propuestas exclusivas de incentivo dirigidas a potenciar los valores de grupo, la creatividad y el conocimiento de San Sebastián, su cultura y sus gentes, con actividades asistidas en todo momento por empresas de servicios locales de gran profesionalidad.

Ponemos a tu alcance todos los ingredientes necesarios para que tu viaje de incentivo en San Sebastián sea todo un éxito.

San Sebastian, without doubt, is one of the most beautiful places in the world. Tradition and modernity coexist on a human scale in which the role of the sea and its spectacular scenery competes with its World renowned cuisine. It is no coincidence that San Sebastian is the place in the World where there are the most Michelin starred restaurants per square meter.

For its cuisine, its culture, its beauty and its maturity as a tourist destination, San Sebastian still remains one of the main tourist destinations in Spain.

Through the San Sebastian Convention Bureau we want to offer you a range of exclusive offers of incentive programs designed to strengthen group values, creativity and the knowledge of San Sebastian, its culture and its people, with activities assisted at all times by highly professional local services providers.

We offer you all of the necessary ingredients to make your incentive program in San Sebastian a total success.

**GOIERRI,
GASTRONOMÍA
EN PLENA
NATURALEZA
GOIERRI,
GASTRONOMY
IN THE MIDST OF
NATURE**

La comarca del Goierri se caracteriza por su oferta gastronómica variada y el elevado nivel de calidad de sus productos. Entre los más típicos, los relacionados con el pastoreo como el Queso Idiazabal elaborado con leche de oveja raza latxa y los embutidos como el mondeju de Zaldibia y la morcilla de Beasain, elaborados de forma artesanal en los caseríos de la zona.

Además, alubias, setas, diversos frutos y bebidas como la sidra y el txakoli. Estos productos se exhiben en un maravilloso escaparate: los mercados tradicionales de Ordizia y Tolosa.

The Goierri region is known for its varied cuisine and its top quality produce. The most typical products of the area are associated with its grazing pastures, like Idiazabal Cheese made from the latxa sheep's milk, charcuterie like Zaldibia's mondeju sausage and Beasain's black pudding, handmade in the area's farmhouses, beans, mushrooms and a variety of fruits. The region is also known for its cider and txakoli wine. These products are at the heart of the traditional markets of Ordizia and Tolosa.



**SENSACIONES
TRADICIONALES**

Salida de San Sebastián.

Visita al mercado tradicional de Ordizia o Tolosa, dos de los mercados más importantes de Euskadi.

Visita a una quesería tradicional para conocer la elaboración del conocido queso Idiazabal.

Cata maridaje de quesos y vinos de la de la provincia.

Comida en restaurante de prestigio de la comarca.

**TRADITIONAL
SENSATIONS**

Departure from San Sebastian.

Visit Ordizia or Tolosa's traditional market, two of the most important markets in the Basque Country.

Visit a traditional cheese factory to see how Idiazabal Cheese is made.

Taste a wide array of local cheeses and wines.

Lunch in a well-known local restaurant.



**AULA DE COCINA
CON GRANDES CHEFS
DONOSTIARRAS
LEARN WITH THE
GREAT CHEFS
FROM SAN SEBASTIAN**

San Sebastián, la ciudad del mundo con mayor número de estrellas Michelin por metro cuadrado, presume de tener a los más grandes cocineros internacionales. Conocer los secretos de la cocina de los grandes chefs es un privilegio reservado a muy pocos.

De la mano de Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o Martín Berasategui podrás conocer los secretos que esconden sus fogones.

Aula activa de sabores y olores donde, paso a paso, nos van a desgranar sus más conocidas y aclamadas creaciones gastronómicas.

San Sebastian, the city with the most Michelin stars per square metre in the world, has many internationally renowned chefs. Discovering the cooking secrets of these chefs is a privilege only few can enjoy. Under the instructions of Juan Mari Arzak, Pedro Subijana or Martín Berasategui, who each hold 3 Michelin stars, you can discover the secrets of their burners.

Interactive tasting and smelling sessions where, step-by-step, the chefs reveal the secrets of their most famous and acclaimed culinary creations.



PROGRAMA 1 PROGRAMME 1

DEGUSTACIÓN 3 ESTRELLAS

Traslado al Restaurante Akelarre, Arzak o Martín Berasategui de los chefs Tres Estrellas Michelin, los donostiarras Pedro Subijana, Juan Mari Arzak y Martín Berasategui y visita a las cocinas.

Demostración de las técnicas de la alta cocina de la mano de los maestros.

Menú Degustación.

3-STAR TASTING MENU

Transport to one of the 3 3-Michelin-star restaurants in San Sebastian: Akelarre, Arzak o Martín Berasategui run by Pedro Subijana, Juan Mari Arzak and Martín Berasategui. Visit the restaurant's kitchen.

Demonstrations of the culinary art of these masters.

Tasting Menu.



PROGRAMA 2 PROGRAMME 2

UN 3 ESTRELLAS ESPECIAL

Visita a uno de los mercados tradicionales de San Sebastián situado en la Parte Vieja, acompañados por un chef.

Elección de los productos para su elaboración.

Ruta guiada "Sabores de San Sebastián" por la Parte Vieja de la ciudad y degustación de creaciones gastronómicas en miniatura "pintxos".

Traslado al Restaurante Akelarre, Arzak o Martín Berasategui de los chefs Tres Estrellas Michelin, los donostiarras Pedro Subijana, Juan Mari Arzak y Martín Berasategui.

Aula de conocimiento de la materia prima en la cocina.

Aula de creación gastronómica.

Menú Degustación.

A SPECIAL 3 STAR

Visit one of the traditional markets of San Sebastian's Old Quarter accompanied by a chef.

Select produce from the market.

Guided Tour "Flavours of San Sebastian" through the city's Old Quarter and sample our miniature cuisine: "pintxos".

Transport to one of the 3 3-Michelin-star restaurants in San Sebastian: Akelarre, Arzak or Martín Berasategui run by Pedro Subijana, Juan Mari Arzak and Martín Berasategui. Visit the restaurant's kitchen.

Session on understanding ingredients.

Session on culinary creations.

Tasting Menu.

TALLERES GASTRONÓMICOS CULINARY WORKSHOPS

En los últimos años, la cocina se ha convertido en un laboratorio de ideas donde la creatividad y el pensamiento libre llevan a la elaboración de propuestas que rompen con los moldes establecidos y siempre dan como resultado espectaculares creaciones.

En el Restaurante Ni Neu, gestionado por IXO, grupo gastronómico dirigido por Bixente Arrieta y Andoni Luis Aduriz, éste último chef de Mugaritz (2 estrellas Michelin), podemos disfrutar del ingenio de la mejor cocina en un formato fresco y muy atractivo.

In recent years, kitchens have become a laboratory of ideas where creativity and free thinking lead to groundbreaking ideas, always resulting in spectacular creations.

In Ni Neu Restaurant, managed by IXO, a culinary group run by Bixente Arrieta and Andoni Luis Aduriz, the latter being chef de Mugaritz (2 Michelin star), we can enjoy the genius of the best cuisine in a fresh and attractive format.



PROGRAMA 1 PROGRAMME 1

TALLER DE PINTXOS + COMIDA O CENA

Café.

Clase teórica sobre la materia prima, el mercado tradicional, los productores y ensamblaje de pintxos tradicionales.

Elaboración de 2 tipos de pintxos diferentes a definir según temporada.

Pequeño cocktail con los pintxos elaborados.

Almuerzo/Cena en el Restaurante.

PINTXO WORKSHOP + LUNCH OR DINNER

Coffee.

Explanations of ingredients, the traditional market, producers and preparation of traditional pintxos.

Prepare 2 different pintxos made with seasonal produce.

Gathering to sample the pintxos prepared.

Lunch/Dinner in the Restaurant.



PROGRAMA 2 PROGRAMME 2

TALLER DE INNOVACIÓN + COMIDA O CENA

Café.

Clase sobre 3 técnicas novedosas que se utilizan e en la cocina de vanguardia:

1. La cocina a baja temperatura aplicada en la cocción del huevo.
 2. La osmosis o de impregnación aplicada en el cogollo.
 3. Bizcocho de sifón en esponja de chocolate.
-

Participación activa ayudando a elaborar los productos desarrollando estas técnicas.

Cocktail de bebidas.

Almuerzo/Cena en el Restaurante.

INNOVATION WORKSHOP + LUNCH OR DINNER

Coffee.

Explanation of 3 innovative techniques used in creative cooking.

1. Low temperature cooking applied to boiling an egg.
 2. Osmosis or impregnation applied to cheeks of cod or hake.
 3. Siphon sponge cake in chocolate mousse.
-

Hands-on experience putting these techniques into practice.

Pre-dinner drinks.

Lunch/ Dinner in the Restaurant.

**JAI ALAI,
LA TRADICIÓN
AL ALCANCE
DE TU MANO**
**JAI ALAI,
TRADITION
IN THE PALM
OF YOUR HAND**

Posiblemente el deporte vasco más conocido internacionalmente ya que se juega en diferentes continentes. Es una disciplina que combina la diversión con la cultura y el espectáculo con la participación e interacción del grupo. Dos equipos (rojos y azules) compiten provistos de la cesta: canasta tejida utilizada como herramienta para lanzar y coger la pelota.

Possibly the most internationally known Basque sport since it is played in various continents. This is a sport that combines entertainment, culture and performance with group participation and interaction.

Two teams (red and blue) compete with a basket: a woven basket used as a tool to catch and launch the ball.



PROGRAMA 1 PROGRAMME 1

UNA EXPERIENCIA VITAL

Salida de San Sebastián y traslado a un típico frontón de Pelota Vasca.

Presentación de jugadores de Pelota Vasca (pelotaris) y explicación del juego.

Explicación del mecanismo de las apuestas internas.

Partido de Pelota Vasca.

Entrega de premios.

Degustación de productos típicos del País Vasco.

A LIVE EXPERIENCE

Departure from San Sebastian to a typical Basque Pelota fronton court.

Presentation of the Basque Pelota players (pelotaris) and explanation of the game.

Explanation of the traditional betting system.

Basque Pelota match.

Award ceremony.

Tasting of typical Basque Country produce.

PROGRAMA 2 PROGRAMME 2

UNA SENSACIÓN INTEGRAL

Salida de San Sebastián y traslado a un típico frontón de Pelota Vasca.

Presentación de jugadores de Pelota Vasca (pelotaris) y explicación del juego.

Entrenamiento de iniciación de los participantes.

Mini-torneo de Pelota Vasca con los participantes.

Entrega de premios.

Degustación de productos típicos del País Vasco.

Comida tradicional amenizada por música popular vasca. Menú de productos típicos pintxos, tortilla de bacalao, chuletón y para beber típica sidra.

A COMPLETE SENSATION

Departure from San Sebastian to a typical Basque Pelota fronton court.

Presentation of the Basque Pelota players (pelotaris) and explanation of the game.

Induction session.

Participant´s Mini-Basque pelota tournament.

Award ceremony.

Tasting of typical Basque Country produce.

Traditional meal with Basque folk music. A menu of typical produce, pintxos, cod omelette, steak, and local cider.



**LA IMAGINACIÓN
DE UN ARTISTA
DONOSTIARRA
GENIAL**
**THE IMAGINATION
OF A SAN SEBASTIAN'S
GENIUS**

Un recorrido a través de Eduardo Chillida, uno de los estandartes de la vanguardia artística vasca y europea del siglo XX. Un autor que se atrevió a domar el hierro, crear espacios de aire y establecer diálogos con las piedras. El museo dedicado a su persona, Chillida-Leku, es la consecución de un sueño durante años anhelado por el autor: crear un espacio a la medida de su obra donde esta pudiera ser permanentemente expuesta. Su obra se encuentra repartida por San Sebastián, su ciudad natal.

A journey through Eduardo Chillida, one of the greatest exponents of Basque and European 20th Century avant-garde art. A sculptor who dared to tame iron, create spaces of air and establish a dialogue with stones. The Museum dedicated to him, Chillida-Leku, is a realization of a dream held for many years: to create a space for his work to be on permanent display. His works can also be found throughout San Sebastian, his birthplace.



PROGRAMA 1 PROGRAMME 1

CHILLIDA ESENCIAL

Ruta guiada para conocer las obras del escultor universal Eduardo Chillida que se pueden visitar en su ciudad natal, San Sebastián.

Visita con paradas para degustar la gastronomía de San Sebastián.

Traslado a una de las esculturas más emblemáticas, el "Peine del Viento", situada en la famosa Bahía de La Concha.

ESSENTIAL CHILLIDA

A guided tour to view the works of sculptor Eduardo Chillida in his birthplace, San Sebastian.

A tour with stops to sample the cuisine of San Sebastian.

Visit to his best known sculpture "The Comb of the Wind", located in the famous La Concha Bay.



PROGRAMA 2 PROGRAMME 2

EXPERIENCIA CHILLIDA

Ruta guiada para conocer las obras del escultor universal Eduardo Chillida que se pueden visitar en su ciudad natal, San Sebastián.

Traslado a una de las esculturas más emblemáticas, el "Peine del Viento", situada en la famosa Bahía de La Concha.

Traslado al Museo Chillida-Leku.

Visita privada al taller del escultor Eduardo Chillida, de la mano de su hijo Luis Chillida.

Almuerzo o cena privada en Chillida-Leku.

THE CHILLIDA EXPERIENCE

A guided tour to view the works of sculptor Eduardo Chillida in his birthplace, San Sebastian.

Visit to his best known sculpture "The Comb of the Wind", located in the famous La Concha Bay.

Transport to Chillida-Leku Museum.

Private tour of Eduardo Chillida's workshop, by his son, Luis Chillida.

Lunch or dinner in Chillida-Leku.

TESORO NATURAL NATURAL TREASURE

Los espectaculares acantilados de la costa occidental de Gipuzkoa esconden un singular tesoro natural: millones de años de historia geológica escritos en sucesivos estratos rocosos que, a causa de la acción continua del mar, han quedado al descubierto. Esta caprichosa formación ha sido bautizada con el nombre de flysch y ha sido incluida en un nuevo Biotopo Protegido. Visita destinada a descubrir, de la mano de un geólogo profesional, el impresionante patrimonio geológico de esta costa.

The spectacular cliffs of Gipuzkoa hide this unique natural treasure: millions of years of geological history written in successive strata, caused by the ocean's continuous action and left uncovered. This capricious formation, known as a turbidite, is included in the new Protected Biotope. A visit led by a professional geologist, to discover the impressive geological heritage of the coast.



**RUTA DEL FLYSCH.
SALIDA GEOLÓGICA
Y PASEO EN BARCO**

Salida de San Sebastián.

Visita al centro de interpretación de Algorri-Zumaia.

Paseo hasta la punta de Algorri, lugar donde han quedado registrados grandes eventos y cataclismos de la historia de la Tierra.

Travesía en barco para observar los espectaculares acantilados y el flysch desde el mar.

Comida en el Restaurante Marina Berri de Zumaia.

**TURBIDITE TOUR.
GEOLOGY EXCURSION
AND BOAT TRIP**

Departure from San Sebastian.

Visit the Algorri-Zumaia interpretative centre.

Trip to the Algorri point, where large events and cataclysms in the history of the Earth have been recorded.

Boat trip to view the spectacular cliffs and turbidite from the sea.

Lunch at Marina Berri Restaurant in Zumaia.



**UN FIN DE SEMANA
DE CINE**
**A WEEK-END
WITH THE STARS**

Muchas razones por las que tienes que venir a San Sebastián: glamour, fama, eventos, sonrisas, estilo, gastronomía, espectáculo, celebración, exclusividad, sorpresa, seducción, sueños, diversión, espacios únicos, lanzamientos, experiencias, arte, innovación y sobre todo, mucho CINE. Todos los años en septiembre tienes una cita con el Festival Internacional de Cine de San Sebastián.

There are lots of reasons why you should come to the San Sebastian International Film Festival: glamour, fame, events, smiles, style, gastronomy, entertainment, celebration, exclusivity, surprise, seduction, dreams, fun, outstanding spaces, launch, experiences, art, innovation, and above all CINEMA.

Every September you have a date with the San Sebastian International Film Festival.



PROGRAMA DE 2 DÍAS

Asignación de una Relaciones
Públicas.

1 noche de Hotel-Spa y desayuno en
el Hotel Oficial del Festival Interna-
cional de Cine de San Sebastián.

Peluquería VIP en el Showroom del
Festival o Spa del Hotel.

Paseo por la alfombra roja.

Gala de inauguración.

Cena en restaurante 3 Estrellas
Michelin.

Fiesta de inauguración.

Cóctel Oficial.

Comida en restaurante frente a la
famosa Bahía de La Concha.

2 DAY PROGRAMME

PR appointment.

1 night at the Hotel-Spa and breakfast
at the Official Hotel of the San
Sebastian International Film Festival.

VIP Hair Care at the Festival Showro-
om or Hotel-Spa.

Walk on the red carpet .

Opening Gala.

Dinner at a 3 Michelin Star Restaurant.

Opening Party.

Official Reception.

Lunch at a Restaurant in front of the
famous La Concha Bay.



ATARDECER DESDE EL MAR SUNSET FROM THE SEA

Desde la deshabitada costa guipuzcoana, magnífico atardecer donde los últimos rayos de sol desaparecen en un horizonte de colores indescribibles. Rodeados de una costa de gran belleza, maravilloso espectáculo acompañado de un aperitivo y con la posibilidad de poder bañarse en lugares insólitos.

From the uninhabited Guipuzcoan coast, a magnificent sunset where the last sunbeams disappear into a horizon of indescribable colours. Surrounded by a beautiful coast, a marvellous spectacle accompanied by an appetizer and the chance to take a dip in beautiful places.



ATARDECER INOLVIDABLE

Salida de San Sebastián.

Aprovisionamiento de la equipación necesaria.

Salida del Puerto de Zumaia/Getaria/
San Sebastián.

Baño en lugar privilegiado de la costa.

Atardecer acompañado de un aperitivo.

UNFORGETTABLE SUNSET

Departure from San Sebastian.

Provision of necessary equipment.

Departure from the Port of Zumaia/
Getaria/San Sebastian.

Take a dip in a beautiful spot on the coast.

Sit back, enjoy the sunset with a glass of something.







CONTACTO
CONTACT

Te esperamos en San Sebastián,
tu próximo destino de incentivos

Take the next step! Make San Sebastian your chosen
incentive destination in Spain



Boulevard, 8
20003 Donostia - San Sebastián
T: +34 943 48 14 66
F: +34 943 42 81 22
bureau@donostia.org
www.ssconvention.com

