

Martín Berasategui desembarca en Bilbao de la mano del Hotel Tayko

El Hotel de 4 estrellas situado en pleno Casco Viejo de Bilbao contará con 54 habitaciones y 2 locales gastronómicos gestionados por Martin Berasategui

Mucho ha llovido desde que los míticos Almacenes Zubizaray cerraron. Tras varios intentos infructuosos, el edificio de la calle Ribera 13 abrió definitivamente ayer sus puertas tras un proceso de reforma que ha durado año y medio y que nace con la ambición de ser un centro del buen comer y del buen descanso en el corazón de la villa.

El inmueble cuya fecha de construcción se remonta a 1924, fue el primero construido con estructura de hormigón del Casco Viejo. La rehabilitación se ha basado en otorgar protagonismo arquitectónico a esa estructura, así como a los elementos singulares de especial protección como son la escalera original de madera o a las vidrieras que había en cada planta. Se ha priorizado por tanto la desnudez a tapar la historia. De esta manera, y debido a su uso hotelero, todo aquel vecino que quiera admirar este edificio por dentro lo puede hacer ya sin problema.

El hotel dispondrá de 54 habitaciones. La gran mayoría con vistas a la ría o a la calle Merced (estas últimas cuentan con balcón). Las habitaciones, decoradas en tonos negros y grises con suelos de madera, están equipadas con camas de 1.80 o 2 metros de ancho, así como TV Samsung de última generación de 49" y todas las comodidades de un hotel de su categoría. El hotel también contará con un gimnasio que sus huéspedes podrán utilizar las 24 horas del día.

El pasado 18 de diciembre, como avanzadilla del proyecto, nació el Gastrobar Patri Martin Berasategui. Un local acogedor y con grandes ventanales donde poder disfrutar cualquier momento del día. Desde un delicioso café servido en una máquina semiautomática a media mañana, a poder potear, almorzar, merendar y cenar. Sea cual sea la hora y la necesidad, Patri es el sitio abierto de mañana a noche los 365 días del año. Su carta, variada y adaptada a todos los gustos y bolsillos, da cabida a una amplia gama de sabores (locales e internacionales) que pueden ir desde un succulento chuletón de Luisi a un aguachile, pasando por una Burger o un delicioso Hot Dog de Thate. Sin olvidar las jugosas croquetas, receta original de Gabriela Olazabal (madre de Martín) o unas rabas que no tienen parangón. Patri es ese espacio para disfrutar, con la pareja, con la cuadrilla o por qué no solo con los pensamientos de cada uno. Hay momentos en los que parece un café tranquilo, y otro donde es una taberna con movimiento y mucha alegría. En una palabra, un local con "garrote" y apto para todos los públicos.

En la primera planta del hotel, se situará el restaurante Ola Martín Berasategui. Ola, cuyo nombre viene del apellido materno de Martín (Olazabal), será un espacio de alta gastronomía cuya carta estará compuesta por platos que han tenido gran éxito en la casa madre de Lasarte. Este será el espacio más relajado, donde poder disfrutar de la comida en un ambiente cálido y acogedor. A la cabeza de ambos proyectos gastronómicos se situará Raúl "Pintxo" Cabrera, chef local y discípulo de Martín Berasategui, que vuelve a casa tras un periplo que le ha llevado por diferentes destinos. Raúl, ya ganó una estrella Michelin en el Kursaal de Donostia y tanto él como su equipo quieren añadir una más al

cielo de Bilbao con Ola.

Datos de contacto:

gustavo egusquiza

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>