vinetur

Antonio Belotti encuentra en Villa Favorita el escenario perfecto para la nueva etapa de 887

El chef inaugura un oasis gastronómico de alta cocina de producto e intuición, integrándose en la atmósfera íntima y sofisticada del hotel boutique singular de San Sebastián

jueves 21 de mayo de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Hay cocinas que necesitan ruido, vértigo y movimiento constante. Y hay otras, las verdaderamente seguras de sí mismas, que encuentran en la calma su mejor lenguaje. **La de Antonio Belotti pertenece claramente a esta segunda categoría. El chef inaugura una nueva etapa para su restaurante 887 trasladándose al Hotel Villa Favorita, uno de los hoteles boutique más discretos y elegantes de San Sebastián, frente a la Bahía de La Concha**.

Más que un cambio de dirección, la llegada de 887 a Villa Favorita supone una evolución natural de su propuesta gastronómica. La cocina de Belotti, construida desde hace años sobre el rigor técnico, el respeto absoluto al producto y una sensibilidad contemporánea ajena a artificios, parece encontrar aquí un entorno mucho más alineado con su manera de entender la hospitalidad.

Porque en este pequeño hotel de apenas 23 habitaciones el lujo no necesita elevar la voz. Todo sucede desde la intimidad: la luz tamizada frente al mar, el silencio elegante de los espacios y esa sensación de refugio sofisticado que tan pocos hoteles logran transmitir hoy.

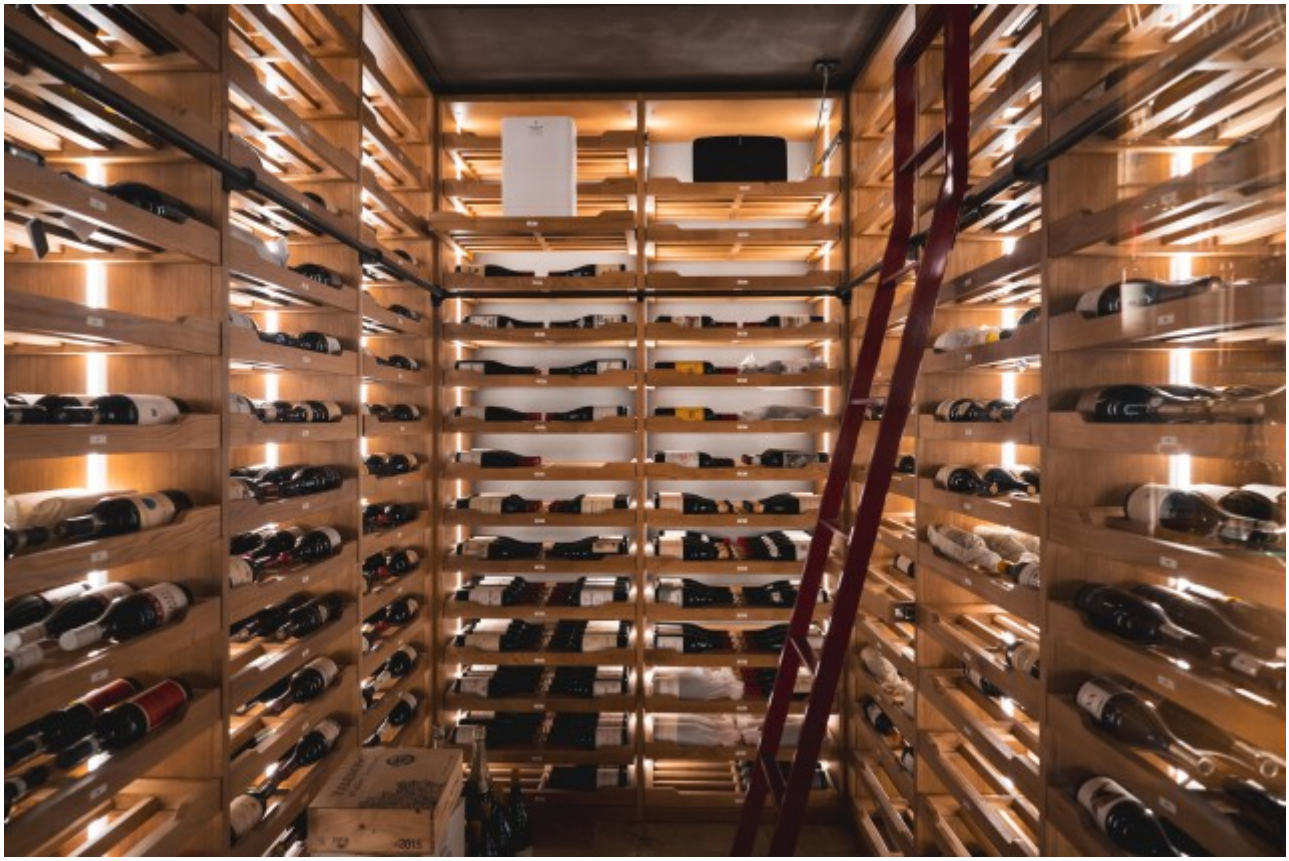


En ese contexto, la cocina de 887 adquiere una dimensión distinta. Más serena, más esencial y profundamente conectada con el ritmo pausado que propone Villa Favorita. "**Buscamos una cocina de equilibrio, donde producto, técnica y sensibilidad convivan de forma natural**", explica Antonio Belotti, que define esta nueva etapa como el momento de mayor madurez culinaria de su trayectoria.

Con capacidad para únicamente 22 comensales, el nuevo 887 se concibe casi como un salón privado gastronómico abierto tanto a huéspedes como al público local y visitante. No hay estridencias ni teatralidad innecesaria; la experiencia se construye desde el detalle, el confort y la cercanía con el comensal.

La propuesta gira alrededor de un menú degustación y una carta breve y cambiante, marcada por la temporalidad y la pureza de cada ingrediente. Belotti trabaja desde la precisión, pero sin caer en rigideces, permitiendo que el producto respire y conserve protagonismo propio. Una cocina elegante, sí, aunque también profundamente honesta.

La experiencia se completa con una bodega cuidadosamente seleccionada para acompañar el recorrido gastronómico con referencias capaces de dialogar con la delicadeza de cada pase.



Con la incorporación de 887, Villa Favorita refuerza además una visión cada vez más buscada en la alta hostelería contemporánea: hoteles donde gastronomía, descanso y destino forman parte de un mismo relato. Frente a la Bahía de La Concha, entre el rumor del mar y la discreción del hotel, Antonio Belotti parece haber encontrado el escenario exacto para cocinar desde la pausa y la madurez.