vinetur

# APAR abre en GOe como nuevo referente gastronómico en Donostia-San Sebastián

El restaurante apuesta por producto local, creatividad y sostenibilidad en la cuarta planta del Gastronomy Open Ecosystem

martes 10 de marzo de 2026

APAR ha abierto sus puertas en la cuarta planta del edificio GOe – Gastronomy Open Ecosystem, en Donostia-San Sebastián. El restaurante, que ya acepta reservas a través de su página web y perfil de Instagram, nace como una evolución de LABe Restaurant y propone una experiencia centrada en el producto, la temporalidad, la creatividad y el vínculo con el entorno.

La propuesta de APAR va más allá de la gastronomía tradicional. El espacio está concebido para compartir, disfrutar y habitar el tiempo sin prisa. El restaurante busca que cada comensal sienta el territorio a través del producto, el servicio y la atmósfera, alineándose con la filosofía de GOe de contribuir a un futuro más sabroso, saludable y sostenible. Cocina, bebida, espacio y servicio trabajan de forma conjunta para ofrecer una experiencia coherente con esta misión.

APAR surge con identidad propia y una mirada contemporánea que interpreta el paisaje del País Vasco desde la cercanía y la sensibilidad. El proyecto está impulsado por un equipo en el que participan alumni del Basque Culinary Center, aportando formación y visión a la propuesta gastronómica. La mesa central del restaurante evoca los caseríos y las comidas compartidas, trasladando al comensal a un entorno donde la gastronomía se convierte en vínculo y las conversaciones marcan el ritmo del momento. Cada detalle del espacio y del servicio está pensado para generar una experiencia cálida y

auténtica.

La cocina de APAR se basa en el producto y el origen. El equipo observa, interpreta y transforma los ingredientes, dando lugar a una cocina creativa que realza la esencia de cada elemento. Entre las propuestas destacan la ostra templada con sabayón de txakoli, la caballa con maíz y ají amarillo, o el atún soasado con tomate y vinagreta. Los vegetales cultivados en la huerta del Basque Culinary Center se incorporan según su temporalidad y proximidad, como la alcachofa confitada con garbanzos y papada o las setas de temporada con espuma de apionabo y yema. El menú incluye también salmonete con remolacha y endivias, gallo de San Pedro con salicornia y pil-pil cítrico, pularda con guiso de cebada, y postres como pera con namelaka y teja de limón o chocolate con palomitas y sal.

La experiencia se completa con una oferta de vinos del territorio, que pone en valor la identidad y el carácter de cada elaboración, junto a referencias internacionales y opciones NoLo. Cada elección líquida se integra en la narrativa gastronómica, reforzando la experiencia global del comensal.

APAR se apoya en cuatro valores fundamentales: comunidad, excelencia, territorio y autenticidad. La comunidad se materializa en un espacio donde cada persona que se sienta a la mesa participa de una vivencia cercana y compartida. La orientación a la excelencia se refleja en el cuidado de cada detalle, desde la propuesta gastronómica hasta el servicio y el entorno. El vínculo con lo local se traduce en un trabajo constante con productores del entorno, acercando el territorio al comensal. Todo ello desde la autenticidad, con una personalidad propia que dialoga con la tradición a través de una mirada contemporánea.

El nombre APAR, que significa “espuma” en euskera, nace de la relación con el edificio GOe, cuyo diseño se inspira en el camino de las olas. Situado en la última planta, el restaurante representa el punto donde rompe la ola y se genera la espuma. Su identidad visual recoge el carácter orgánico y fluido de este concepto, con un logotipo dinámico y un sistema gráfico versátil.

APAR abre de jueves a domingo en horario de comidas (13:00–15:00 h) y de jueves a sábado en horario de cenas (20:00–22:00 h). El restaurante está ubicado en la cuarta planta del edificio GOe – Gastronomy Open Ecosystem, en Nafarroa Hiribidea, 9, con acceso desde la entrada principal del edificio. APAR se suma a GOe como un espacio abierto a la ciudadanía donde gastronomía, territorio y creatividad se encuentran, ofreciendo experiencias que conectan producto, paisaje y comunidad.

GOe – Gastronomy Open Ecosystem es un proyecto liderado por Basque Culinary Center, apoyado por el Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián. Su objetivo es contribuir desde la gastronomía a crear un futuro más sabroso a través del talento, el conocimiento y la innovación, colaborando con instituciones y empresas y promoviendo una alimentación deliciosa, saludable y sostenible.