

El Athletic tira de estrellas Michelin en la San Mamés VIP Area

Palco23
13 may 2016 - 10:18

El Athletic Club quería poner en valor la cocina vizcaína en los puntos de restauración creados en el nuevo San Mamés, y lo ha conseguido. El conjunto bilbaíno ha adjudicado la gestión de los dos espacios a una UTE formada por los restaurantes Aretxondo y Andra-Mari, este último con una estrella Michelin, y el grupo familiar Cosimet. Además, contarán con la colaboración del grupo turístico Meliá y el restaurante Aizian, que también logró una estrella de la guía gastronómica en 2014.

El restaurante, que se ha bautizado como San Mames Jatetxea, se ubicará en la esquina noreste del estadio y tendrá una entrada independiente desde la calle. El club confía en que el local, con vistas tanto al terreno de juego como a la zona de la ría de Bilbao y Zorrozaurre, "se convierta en una referencia en Bilbao".



El restaurante, con vistas al césped, cerrará durante los partidos que se juegan en casa.

En la otra punta de San Mamés, en la esquina suroeste del campo, se ha ubicado la

taberna La Campa de los Ingleses, que también dispondrá de un acceso independiente junto a la tienda oficial. En este caso, también hay vistas al césped, aunque se aleja del toque *premium* del restaurante y apuesta por ser un *sports bar* "con oferta gastronómica informal pero de calidad, tomando como referencia los bares de pinchos típicos de Bilbao". De ahí que su objetivo sea convertirse en el punto de encuentro de aficionados para ver los encuentros del Athletic cuando juegue fuera.

El proyecto estará dirigido por Antonio Casares como director y Gorka Alonso como chef ejecutivo, después de pasar por el hotel Eurostars Madrid Tower. Además, contarán con el asesoramiento externo de otros tres laureados cocineros: José Miguel Olazabalaga, del restaurante Aizian; Roberto Asúa, gerente del restaurante Andra Mari, y Ricardo Asúa, jefe de cocina del restaurante Aretxondo.

La entidad que preside Josu Urrutia recuerda en un comunicado que estos dos proyectos dan continuidad a la iniciativa lanzada con el estreno del San Mamés VIP Area, cuyo servicio de restauración en días de partido es prestado por restaurantes bizkainos reconocidos con estrella por la Guía Michelin. "Ahora, abrimos las puertas de dos nuevos proyectos gastronómicos que pretenden completar y reforzar esta idea y dotar de actividad a San Mames también en los momentos en los que no se celebren partidos", añaden.

La nueva zona corporativa del estadio está formada por 44 palcos y 2.352 localidades, a la que se suman los puntos de restauración, de 650 metros y 275 metros cuadrados, respectivamente, y la tienda oficial. En total, una superficie de 6.000 metros cuadrados que podría generar hasta ocho millones de euros anuales en ingresos si funciona a pleno rendimiento.