



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 28 de noviembre, 2023

Dos nuevos restaurantes con tres Estrellas MICHELIN brillan en la selección de la Guía MICHELIN España 2024

- Con **Disfrutar (Barcelona)** y **Noor (Córdoba)**, España alcanza el cenit histórico del país al llegar a los 15 establecimientos distinguidos con tres Estrellas MICHELIN
- Hay 1 nuevo dos Estrellas MICHELIN y hasta 31 nuevos restaurantes distinguidos con una Estrella MICHELIN, lo que eleva a un total de 271 el número de establecimientos reconocidos con Estrellas en España
- 12 nuevos restaurantes han sido también galardonados con la Estrella Verde MICHELIN

#GUIAMICHELINESP #MICHELINSTAR24

Michelin se complace en presentar la selección de restaurantes 2024 de la Guía MICHELIN España. Esta edición, la primera en la que la Gala MICHELIN presenta en exclusiva las novedades de España al tomar Portugal mayor relevancia y personarse para 2024 con su propia Guía, con una Gala especial el 27 de febrero de 2024 en el Algarve, ha vuelto a deslumbrar.

La selección de este año recomienda un total de 1.266 restaurantes, de los cuales 271 tienen Estrella MICHELIN, incluidos 2 nuevos restaurantes con tres Estrellas MICHELIN.

La escena gastronómica española sigue mostrándose imparable, pues estamos viendo cómo los jóvenes chefs, normalmente formados en casas de gran prestigio, se lanzan a la aventura de abrir sus propios negocios tanto en grandes ciudades como en pequeños pueblecitos, exaltando en muchos casos sus vínculos con el territorio y fomentando la economía local. A su vez, aparecen nuevos focos de atracción para los gastrónomos, que ven cómo la oferta se renueva, sigue creciendo y toma especial protagonismo dentro de muchos hoteles.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guías MICHELIN, ha declarado: *“Año tras año, España sigue impresionando a nuestros inspectores. Aquí, los chefs y sus equipos están forjando no sólo una de las escenas gastronómicas más singulares, sino una que inspira al mundo entero. El nivel de creatividad y personalidad desplegado en restaurantes a menudo pioneros sólo tiene parangón en el más profundo respeto por las tradiciones culinarias ancestrales, defendidas con orgullo en territorios que juntos constituyen un verdadero mosaico gastronómico. Con no menos de 34 establecimientos galardonados con una o más Estrellas MICHELIN -entre ellos Disfrutar y Noor, que han ascendido a lo más alto de la escala gastronómica mundial- y 12 restaurantes que acaban de obtener la Estrella Verde MICHELIN, nuestra selección de 2024 ilustra plenamente estas tendencias subyacentes”.*

2 restaurantes son distinguidos con las prestigiosas tres Estrellas MICHELIN

Con las 2 nuevas incorporaciones a esta categoría, la Guía MICHELIN alcanza cotas nunca vistas y coloca en el Olimpo de la gastronomía un total de 15 restaurantes, auténticos templos culinarios. ¡Es el récord hasta la fecha!



Disfrutar, Barcelona

La esencia de Disfrutar, el restaurante llevado por los chefs Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch junto al barcelonés Mercat del Ninot, es visible en cada uno de sus platos, por supuesto; pero lo que más destaca es toda la creatividad que hay oculta a los ojos inexpertos tras cada uno de ellos. Aquí están a la vanguardia culinaria a la hora de aplicar nuevas técnicas (burbujas solidas de mantequilla, esferificaciones múltiples moldeadas, hojaldres sin harina...) para que, desde el carácter, la personalidad y la pasión, vivamos un momento de auténtico deleite. Entienden la cocina mediterránea y sus sabores desde una constante evolución, con elaboraciones de referencia (como su Pesto multiesférico con anguila y pistacho) que se han convertido en iconos de la investigación aplicada a la alta gastronomía.

Noor, Córdoba

Estamos ante un grandísimo restaurante, aunque todos debemos ir más allá de los términos culinarios para ver este establecimiento como un auténtico "proyecto cultural". El chef Paco Morales ejerce su labor como cocinero con maestría, pero con la particularidad de que esta se ve enriquecida con detalles propios de un arqueólogo que, bien acompañado por un equipo multidisciplinar, busca recuperar la esencia histórica de lo que fue la cocina andalusí. Cada año, como quien busca investigar un sustrato temporal concreto, se centra en un momento histórico determinado, lo que le ha llevado a hacer menús específicos que nos han hablado de los reinos de taifas del siglo X, del califato, del imperio almorávide del siglo XII o de la edad de la luz que en el siglo XVI experimentó las conexiones culinarias con el nuevo mundo. Ir a su restaurante supone, tal cual, degustar la historia a base de gloriosos bocados.

A parte de estas 2 novedades enriqueciendo la prestigiosa selección de los establecimientos con tres Estrellas MICHELIN, aquellos restaurantes que ofrecen una cocina única y que por sí misma "justifica el viaje", los establecimientos que por su labor de este año renuevan la máxima categoría son:

ABaC (Barcelona), **Cocina Hermanos Torres** (Barcelona), **Lasarte** (Barcelona), **Atrio** (Cáceres), **Quique Dacosta** (Dénia), **Akelañe** (Donostia / San Sebastián), **Arzak** (Donostia / San Sebastián), **Aponiente** (El Puerto de Santa María), **El Celler de Can Roca** (Girona), **Azurmendi** (Larrabetzu), **Martín Berasategui** (Lasarte-Oria), **DiverXO** (Madrid) y **Cenador de Amós** (Villaverde de Pontones).

Un restaurante riojano conquista las dos Estrellas MICHELIN

El galardón entregado al restaurante riojano **Venta Moncalvillo**, que sube un escalón más en los reconocimientos de la Guía MICHELIN, pone definitivamente en el mapa gastronómico mundial a su pequeño pueblo (solo tiene en torno a 50 habitantes). Pocas veces resultan tan ejemplares las definiciones de nuestros premios: Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Con esta incorporación a la selección de 2024, la Guía contempla 32 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN.

Venta Moncalvillo, Daroca de Rioja

Los hermanos Echapresto, Ignacio y Carlos, con el primero tras los fogones y el segundo al cargo tanto del servicio de la sala como de la espléndida bodega, han seguido evolucionando y trabajando en torno a la huerta, el epicentro de su filosofía culinaria. Sin elaboraciones deliberadamente complejas, pues suelen combinar solo dos o tres elementos, buscan la honestidad y la pureza de cada sabor, exaltando la temporalidad y haciéndonos partícipes tanto de la biodinámica de cada cultivo como de la personalidad del entorno, más visible desde la sala tras las últimas y acertadas reformas.



31 nuevos restaurantes son distinguidos con una Estrella MICHELIN

La Guía MICHELIN España 2024 da un salto de calidad con la incorporación de 31 nuevos restaurantes que han sido distinguidos con su primera Estrella MICHELIN. Dentro de estas novedades podemos destacar la asombrosa proliferación de restaurantes de alta gastronomía en Madrid (**CEBO, Desde 1911, El Club Allard, OSA, Santerra y Toki**) y la aparición de un nuevo foco de interés gastronómico como es Jaén, pues con la incorporación a este selecto grupo de establecimientos como **Malak y Radis**, que se suman a los ya existentes en la región (también destaca **Vandelvira**, en Baeza), posicionan esta provincia andaluza como un nuevo foco de atracción gastronómico.

Por otra parte, junto al habitual reparto de nuevas Estrellas por toda la península, nos encanta contemplar cómo Baleares (**Andreu Genestra, Omakase by Walt, Sa Clastra y Unic**) y Canarias (**Bevir, Haydée y Taste 1973**) siguen teniendo protagonismo y continúan ganando peso gastronómico, una de las mejores bazas de su ya completísima oferta turística.

Nombre	Localidad	Provincia	Comunidad Autónoma	Distinción
Andreu Genestra	Llucmajor	Mallorca	Islas Baleares	🌟
BACK	Marbella	Málaga	Andalucía	🌟
Barro	Ávila	Ávila	Castilla y León	🌟
Bevir	Las Palmas de Gran Canaria	Gran Canaria	Islas Canarias	🌟
Canfranc Express	Canfranc-Estación	Huesca	Aragón	🌟
Casa Bernardi	Benissa	Alicante	Comunidad Valenciana	🌟
CEBO	Madrid	Madrid	Comunidad de Madrid	🌟
Desde 1911	Madrid	Madrid	Comunidad de Madrid	🌟
El Club Allard	Madrid	Madrid	Comunidad de Madrid	🌟
Erre de Roca	Miranda de Ebro	Burgos	Castilla y León	🌟
Fraula	Valencia	Valencia	Comunidad Valenciana	🌟
Haydée	La Orotava	Tenerife	Islas Canarias	🌟
Kabo	Pamplona	Navarra	Comunidad Foral de Navarra	🌟
Malak	Jaén	Jaén	Andalucía	🌟
Marcos	Gijón	Asturias	Principado de Asturias	🌟
NM	Oviedo	Asturias	Principado de Asturias	🌟
Omakase by Walt	Eivissa	Ibiza	Islas Baleares	🌟
Orobianco	Calp	Alicante	Comunidad Valenciana	🌟
OSA	Madrid	Madrid	Comunidad de Madrid	🌟
Quirat	Barcelona	Barcelona	Cataluña	🌟
Radis	Jaén	Jaén	Andalucía	🌟
Sa Clastra	Es Capdellà	Mallorca	Islas Baleares	🌟
Santerra	Madrid	Madrid	Comunidad de Madrid	🌟
Suto	Barcelona	Barcelona	Cataluña	🌟
Taste 1973	Playa de las Américas	Tenerife	Islas Canarias	🌟
Terra	Fisterra	A Coruña	Galicia	🌟
Tohqa	El Puerto de Santa María	Cádiz	Andalucía	🌟
Toki	Madrid	Madrid	Comunidad de Madrid	🌟
Txispa	Axpe	Vizcaya	País Vasco	🌟
Unic	Sant Josep de sa Talaia	Ibiza	Islas Baleares	🌟
Vandelvira	Baeza	Jaén	Andalucía	🌟



Con estas 31 nuevas incorporaciones de una Estrella MICHELIN, y junto a los restaurantes que mantienen su distinción del año pasado, el número total de restaurantes con una Estrella MICHELIN en España es de 224.

12 nuevas Estrellas Verdes MICHELIN salen a la luz

La selección de la Guía MICHELIN España 2024 está de enhorabuena con la aparición de 12 nuevas Estrellas Verdes MICHELIN, una distinción que reconoce las iniciativas y el especial compromiso de estos restaurantes por la sostenibilidad desde la gastronomía. Con ellos, el número de Estrellas Verdes en España alcanza el número de 49 referencias.

Nombre	Localidad	Provincia	Comunidad Autónoma	Distinción
Andreu Genestra	Llucmajor	Mallorca	Islas Baleares	🌿
Barro	Ávila	Ávila	Castilla y León	🌿
Béns d'Avall	Sóller	Mallorca	Islas Baleares	🌿
Ca Na Toneta	Caimari	Mallorca	Islas Baleares	
Casa Marcial	Arriondas	Asturias	Principado de Asturias	🌿🌿
El Molino de Alcuneza	Sigüenza	Guadalajara	Castilla la Mancha	🌿
El Molino de Urdániz	Urdaitz	Navarra	Comunidad Foral de Navarra	🌿🌿
Emporium	Castelló d'Empúries	Girona	Cataluña	🌿
Es Tragón	Sant Antoni de Portmany	Ibiza	Islas Baleares	🌿
Hábitat Cigüeña Negra	Valverde del Fresno	Cáceres	Extremadura	
L'Algadir del Delta	Amposta	Tarragona	Cataluña	🌿
Monte	San Feliz	Asturias	Principado de Asturias	🌿

La Estrella Verde, que llegó a la Guía MICHELIN en 2020, tiene como objetivo recompensar o reconocer a aquellos restaurantes más comprometidos con la sostenibilidad, pues ve en ellos los referentes del sector a la hora de apostar por la gastronomía con un enfoque medioambiental.

23 nuevos Bib Gourmand

Desde que aparecieron en 1997, han encandilado a los gastronómicos de todo el mundo por reflejar las opciones más asequibles dentro de una cocina de calidad. La selección de Bib Gourmand para España 2024 se presenta con un total de **229 restaurantes**, de los cuales **23 son novedades**.

En líneas generales, estos establecimientos, que pueden tocar todos los tipos de cocina, destacan por su buena relación calidad-precio, ofreciendo un menú completo –para el almuerzo o la cena.

4 premios especiales en la selección de la Guía MICHELIN 2024

- **Premio especial Joven Chef 2024 – Entregado por MAKRO**

La chef Martina Puigvert, tras los fogones de Les Cols (dos Estrellas MICHELIN, Olot), junto a su madre Fina Puigdevall, ejemplifica la autoexigencia y se ha hecho merecedora de este premio por demostrar, cada día, que tiene personalidad propia y un futuro tremendamente prometedor.



• **Premio Especial Servicio de Sala MICHELIN 2024 – Entregado por The Glenrothes**

Joan Carles Ibáñez, al frente de la sala en el restaurante Lasarte (tres Estrellas MICHELIN, Barcelona), ha recibido este premio en reconocimiento a su labor y dedicación, demostrando tener un don para conocer las necesidades de cada comensal.

• **Premio Especial Chef Mentor MICHELIN 2024 – Entregado por Blancpain**

El Chef Mentor, uno de los premios más aplaudidos por el calado humano que tiene en reconocimiento a una manera de sentir y transmitir la gastronomía a las nuevas generaciones, ha recaído este año en el maestro Juan Mari Arzak, que a día de hoy sigue ejerciendo como cocinero junto a su hija, Elena, en el emblemático Arzak (tres Estrellas MICHELIN, Donostia / San Sebastián).

• **Premio especial Sommelier MICHELIN 2024 – Entregado por Vila Viniteca**

Josep Roca i Fontané, el sommelier que mima la parte líquida en El Cellar de Can Roca (tres Estrellas MICHELIN, Girona), ha recibido este galardón por su ardua labor al frente de la bodega del restaurante, elevando aún más la experiencia con sus maridajes y haciéndonos partícipes de sus amplios conocimientos, que siempre exaltan el componente humano oculta tras cada botella.

La selección de hoteles de la Guía MICHELIN España complementa la selección de restaurantes y está disponible de forma gratuita en el sitio web y la app de la Guía MICHELIN. La selección presenta destinos únicos y realmente emocionantes tanto en España como en el resto del mundo. Cada hotel de la selección ha sido elegido por los expertos de la Guía MICHELIN por su extraordinario estilo, servicio y personalidad, y todos ellos pueden reservarse directamente en el sitio web y la app de la Guía MICHELIN. Algunos de los hoteles más destacados de esta selección en España incluyen íntimos hotelitos boutique de diseño y establecimientos únicos de nuestra colección "Plus". La Guía MICHELIN, que es un referente dentro del mundo de la gastronomía, establece hoy un nuevo estándar para los hoteles. Visita el sitio web de la Guía MICHELIN o descarga la aplicación móvil gratuita en tu teléfono para descubrir todas las selecciones de la Guía MICHELIN y reservar hoteles y restaurantes inolvidables.

QR para escaneo



La selección 2024 de la Guía MICHELIN España de un vistazo:

- Tres Estrellas MICHELIN: 15 restaurantes (2 novedades)
- Dos Estrellas MICHELIN: 32 restaurantes (1 novedad)
- Una Estrella MICHELIN: 224 restaurantes (31 novedades)
- Estrella Verde : 49 restaurantes (12 novedades)
- Bib Gourmand : 229 restaurantes (23 novedades)
- Recomendados : 766 restaurantes (91 novedades)



Recordamos que en Andorra, también incluido dentro de la selección de esta publicación, tenemos 5 restaurantes citados, estando uno de ellos galardonado con una Estrella MICHELIN.

La selección de la Guía MICHELIN España está disponible gratuitamente tanto en el sitio Web como en la app (tanto para IOS como para Android) de la Guía MICHELIN. La edición papel estará también disponible en las librerías en enero.

Michelin agradece a las Instituciones y a las Autoridades de Barcelona su apoyo y contribución a la organización de la Gala, así como su compromiso con la gastronomía española. Michelin agradece igualmente a los partners privados que en esta edición apoyan y colaboran con la Gala: MAKRO, MAHOU-SAN MIGUEL, BALFEGÓ, JAÉN SELECCIÓN, AQUANARIA, THE GLENROTHES, SOLÁN DE CABRAS, ROYAL BLISS, ALIMENTOS DE ESPAÑA, BLANCPAIN Y THE FORK.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre Michelin

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com



www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[!\[\]\(b538fe54c1f3a7343e37e85cc2d00497_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(6d16a8e7503347d58fa4cf29d59d0b02_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(3c83df225f9250e830b3ff7ae7c87dbc_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(b79c775884188bcc24b6ac17966049c8_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(eddf6eb299fa8e29b70f9024eef1fc15_img.jpg\) @Michelin](#)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA