



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 26 de noviembre, 2024

Casa Marcial conquista las tres Estrellas en la Guía MICHELIN España 2025

- **Casa Marcial** (Arriondas) eleva a 16 el techo histórico de establecimientos triestrellados en España.
- Hay 3 nuevos dos Estrellas MICHELIN y 32 restaurantes más distinguidos con una Estrella MICHELIN, lo que aumenta el número total de establecimientos estrellados en la selección hasta 292 (291 en España y 1 en Andorra).
- 15 restaurantes han sido reconocidos con el Bid Gourmand y 9 se posicionan como nuevos referentes de la sostenibilidad al conquistar la Estrella Verde.

#GUIAMICHELINESP #MICHELINSTAR25

La exitosa presentación de la Guía MICHELIN España 2025 en la capital murciana, dentro del Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas, ha llegado cargada de novedades y galardones, la mejor prueba del auge gastronómico del país.

Nuevamente asistimos al incremento de reconocimientos en España, que con 1.257 establecimientos seleccionados en la Guía MICHELIN 2025 (6 de ellos en Andorra) y un total de 292 presumiendo de las Estrellas (1 en Andorra) se ha consolidado, merecidamente, como uno de los destinos gastronómicos más apetecibles y atractivos del mundo.

Destaca **Casa Marcial**, el nuevo tres Estrellas, pero tras él hay un espectacular número de restaurantes que han dado un salto de gigante para ofrecernos unas propuestas gastronómicas singulares, personales y, en muchas ocasiones, hasta con la difícil capacidad de emocionar.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN, ha declarado: *“Nuestras inspectoras e inspectores están enamorados de España, no cabe duda, y año tras año constatan que estamos ante un destino gastronómico realmente top. En esta selección, además, están impresionados con el nivel culinario encontrado fuera de las grandes ciudades, en pequeñas localidades o pueblos donde la propuesta culinaria va más allá de lo que vemos en el plato. Han visto un trasfondo de compromiso, pues los chefs trabajan habitualmente con los pequeños productores cercanos y buscan involucrarse en el terreno, ejerciendo en muchos casos como ejes de dinamización en el desarrollo económico y social”*.

Casa Marcial recibe las tres Estrellas MICHELIN

Hablar de **Casa Marcial**, situado en Arriondas, supone referirnos a la familia Manzano, con Nacho y Esther tras los fogones (bien apoyados por Jesús, el hijo de esta última) mientras Sandra se ocupa de que todo resulte perfecto en la sala. Cada uno de ellos entiende su oficio desde el sentimiento y la entrega absoluta, como un estrecho vínculo con el territorio donde se criaron y con una elevada concepción de lo que aquí entienden por hospitalidad. El paisaje asturiano y sus inconfundibles sabores toman el protagonismo en los platos desde la creatividad, con increíbles elaboraciones que exaltan los conceptos sostenibles –galardonadas también con la Estrella Verde– y que se pueden disfrutar tanto



en el servicio a la carta como a través de tres maravillosos menús degustación (Nordeste “El Cachucho”, Nordeste “El Fitu” y La Salgar), cada uno de ellos vinculado, con su nombre, a un punto clave del entorno.

En paralelo a esta novedad, el resto de restaurantes tres Estrellas MICHELIN en España han demostrado que siguen ofreciendo un cocina única, esa que por sí misma “justifica el viaje”, renovando por ello la máxima distinción: **ABaC**, **Cocina Hermanos Torres**, **Disfrutar** y **Lasarte** (Barcelona), **Atrio** (Cáceres), **Noor** (Córdoba), **Quique Dacosta** (Dénia), **Akelaíe** y **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).

3 restaurantes más conquistan las dos Estrellas MICHELIN

Con los tres establecimientos que alcanzan esta distinción (**Alevante**, **LÚ Cocina y Alma** y **Retiro da Costiña**) ya tenemos 33 restaurantes con una cocina excepcional, esos por la que la Guía MICHELIN indica que, en cualquier ruta que hagamos... ¡merece la pena desviarse!

Alevante, dentro del hotel Gran Meliá Sancti Petri de Chiclana de la Frontera, toma el testigo de Ángel León en su triestrellado **Aponiente**. Desde la propia personalidad que aportan, los chefs Cristian Rodríguez y Alan Iglesias nos invitan a embarcarnos en un fabuloso viaje por los productos marinos, siempre tomando como referencia la genial y creativa propuesta del maestro jerezano.

LÚ Cocina y Alma, en Jerez de la Frontera, da aún más brillo a la ya destacada gastronomía andaluza. El chef Juanlu Fernández nos habla de esta tierra conciliando el respeto por los sabores cercanos con la originalidad, pues sus platos reinterpretan el recetario regional conviviendo, a su vez, con la mejor técnica de base gala y unos fondos increíblemente untuosos, como el que se puede apreciar en su original Lubina atlántica a la roteña.

A su vez **Retiro da Costiña**, en la coruñesa Santa Comba, nos muestra el amor por la hostelería dentro de un negocio familiar que no ha parado de crecer y mejorar con los años. Esto, unido al duro trabajo diario, lo ha llevado a convertirse en toda una institución de la cocina gallega. Allí, el chef Manuel García ofrece mucho más que una succulenta cocina, pues ha conseguido presentarnos una experiencia gastro-sensorial completa vinculada a un recorrido por sus instalaciones.

32 nuevos restaurantes son distinguidos con una Estrella MICHELIN

En esta ocasión, como suele ser habitual, la lluvia de Estrellas cala con especial intensidad en grandes metrópolis como Barcelona (**Fishølogy**, **MAE Barcelona**, **Prodigi** y **Teatro kitchen & bar**) o Madrid (**Chispa Bistró**, **Gofio**, **Pabú**, **Sen Omakase** y **VelascoAbellà**); sin embargo, vemos que están también muy repartidas por todo el país.

Junto a la indómita personalidad de cada establecimiento, llaman especialmente la atención dos regiones: Canarias, donde encontramos grandes restaurantes estrechamente vinculados a su amplia oferta hotelera –**Donaire** e **Il Bocconcino by Royal Hideaway**, ambos en Adeje (Tenerife); **Kamezi** en Playa Blanca (Lanzarote) y **Muxgo** en Las Palmas de Gran Canaria (Gran Canaria)–, e inesperadamente Aragón, una comunidad que, concretamente en la provincia de Huesca (**Ansils**, en Anciles; **La Era de los Nogales**, en Sardas y **Casa Arcas**, en Villanova), ha dado un salto de calidad, realmente llamativo, para presentarse como un nuevo foco de atracción gastronómico.



Con estas 32 novedades, el número total de restaurantes con una Estrella MICHELIN en España se sitúa en 242 establecimientos, pues se suman a los que renuevan la distinción (en Andorra, concretamente en Soldeu, hay uno más –**lbaya**– que aparece reflejado en nuestra publicación y ha renovado su distinción).

9 nuevos restaurantes reciben la Estrella Verde por sus compromisos sostenibles

La preocupación por el mundo que nos rodea es una constante y el mundo gastronómico no está al margen; muy al contrario... ¡se siente punta de lanza en esa necesaria concienciación!

Los inspectores e inspectoras ven que existe un compromiso medioambiental real, que se estrechan los vínculos laborales con los productores cercanos, que se habla más del territorio... y, sobre todo, que se apuesta por el desperdicio cero desde la creatividad.

Con los 9 nuevos restaurantes reconocidos con la Estrella Verde (**Bistrot 1965** en Castelló d'Empuries, **Cal Paradís** en Vall d'Alba, **DSTAgE** en Madrid, **Espacio Amunt** en Ulldecona, **La Boscana** en Bellvís, **O Secadeiro** en Serra de Outes, **Restaurante 1497** en Vallromanés, **Taller Arzuaga** en Quintanilla de Onésimo y **Tramo** en Madrid) ya son 57 los establecimientos que se posicionan como máximos abanderados de la sostenibilidad en España, ejerciendo como referentes o prescriptores de las buenas prácticas para todos.

15 nuevos Bib Gourmand

Esta distinción, que desde su aparición en 1997 enamora al equipo de inspectoras e inspectores, es una de las más apreciadas por nuestros usuarios y por los gastrónomos de todo el mundo al premiar una relación calidad/precio particularmente atractiva, con independencia del tipo de cocina.

La selección Bib Gourmand para España 2025 refleja un total de 213 restaurantes, siendo 15 de ellos novedades (**Bistrot 1965** en Castelló d'Empúries; **Enxebre** en Vigo; **La Oveja Negra** en Barbastro; **El Rebojo** en Garachico...).

4 premios Especiales

La Guía MICHELIN desea seguir haciendo hincapié en las distintas habilidades o especialidades que, dentro de un restaurante, contribuyen a que todos los comensales puedan vivir unas experiencias realmente memorables. Este año, de nuevo, la Guía MICHELIN tiene el placer de presentar 4 premios especiales al talento individual.

El **Premio MICHELIN al Servicio de Sala 2025** ha recaído en **Cristina Díaz García**, jefa de sala del biestrellado **Maralba** (Almansa). A sus inestimables dotes para que disfrutemos de la comida como si estuviéramos en nuestra casa, siempre con un trato cercano, amable y muy profesional, se unen unos amplísimos conocimientos de sumillería, algo especialmente evidente al hablarnos de los vinos de Castilla-La Mancha, pero que también se aprecia con el resto de las regiones y en las referencias internacionales.

El **Premio MICHELIN al Sommelier 2025**, patrocinado por Vila Viniteca, es para **José Luis Paniagua**, el hombre que mima el Sancta Sanctorum líquido del restaurante **Atrio** (Cáceres), con tres Estrellas y tres Llaves MICHELIN. Formado en Londres (estudió en el WSET - Wine & Spirit Education Trust) y graduado en el Conseil Interprofessionnel du Vin du Bordeaux (C.I.V.B.), conoce con detalle cada uva,



cada D.O. y cada añada de los vinos más exquisitos del mundo, por lo que sus consejos y explicaciones siempre elevan la experiencia a otro nivel.

El **Premio MICHELIN al Joven Chef 2025**, entregado por MAKRO, se le concede al chef **Carlos Casillas**, tras los fogones del restaurante **Barro** (Ávila), una Estrella MICHELIN y Estrella VERDE, que este pasado verano cambió de ubicación. Formado en el Basque Culinary Center, donde consiguió el mejor expediente de su promoción, este chef nos ofrece una propuesta tremendamente creativa, que trasciende lo puramente gastronómico para salir en defensa del territorio cercano y sus gentes, ensalzando siempre la identidad local. Ve en la cocina una herramienta más para salvaguardar el legado, desde el presente y pensando en el futuro.

El **Premio MICHELIN al Chef Mentor 2025**, patrocinado por Blancpain, reconoce la ardua labor de **Pedro Subijana** al frente de **Akelañe** (Donostia – San Sebastián), con tres Estrellas y dos Llaves MICHELIN, pero también toda su trayectoria. Dentro de su formación destaca su etapa de aprendizaje en Lyon, junto a su amigo Juan Mari Arzak, a las órdenes del legendario maestro Paul Bocuse, de quien aprendió las bases de la Nouvelle Cuisine que luego desarrollaría conceptualmente en la Nueva Cocina Vasca; no en vano, es uno de los padres fundadores de la misma. Fue profesor en la ya desaparecida Escuela de Cocina Luis Irizar, impulsor/patrono del Basque Culinary Center y fundador de Euro-Toques International, de donde llegó a ser presidente. Por su restaurante han pasado infinidad de jóvenes talentos (Sergio Torres, Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Mario Sandoval, David Yárnoz...) que hoy, por méritos propios, también se han convertido en chefs de referencia. Sin ninguna duda, podemos decir que Pedro Subijana... ¡es uno de los hombres que más ha hecho por la divulgación de la gastronomía española!

QR para escaneo



La selección 2025 de la Guía MICHELIN España de un vistazo:

- 3 Estrellas: 16 restaurantes (1 novedad)
- 2 Estrellas: 33 restaurantes (3 novedades)
- 1 Estrella: 242 restaurantes (32 novedades)
- Estrella Verde: 57 restaurantes (9 novedades)
- Bib Gourmand: 213 restaurantes (15 novedades)
- Recomendados: 747 restaurantes (85 novedades)

En Andorra, también incluido dentro de la selección de esta publicación, tenemos 6 restaurantes citados (hay 1 novedad), estando uno de ellos galardonado con una Estrella MICHELIN. Con ellos, el número total de establecimientos en la publicación es 1.257.

La selección de la Guía MICHELIN España está disponible gratuitamente tanto en el sitio Web como en la app (en IOS y en Android) de la Guía MICHELIN, en la que los viajeros de todo el mundo también pueden acceder a las mejores recomendaciones hoteleras, incluidos los establecimientos más



destacados con las Llaves MICHELIN. La versión impresa estará disponible a principios de enero, en los puntos de venta habituales.

Michelin agradece a la Región de Murcia su apoyo y contribución a la organización de la Gala, así como su compromiso con la gastronomía española, pilar fundamental de la actividad económica relacionada con el turismo. Asimismo, Michelin agradece igualmente a los partners privados que apoyan y colaboran en esta edición de la Gala: **ALHAMBRA, ALIMENTOS DE ESPAÑA, AQUANARIA, BALFEGÓ, BLANCPAIN, CAIXABANK, EL BARQUERO, JAEN SELECCIÓN, LAFONT, MAKRO, ROYAL BLISS, SOLAN DE CABRAS, THE FORK y XIAOMI.**

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 está construyendo un líder mundial en composites y experiencias que cambian vidas. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

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

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [@Michelinespana](#)
[X @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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