



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 25 de abril, 2025

Málaga será la sede de la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España 2026

- Por primera vez, la ciudad de Málaga acogerá la Gala de la Guía MICHELIN, en la que se desvelará la nueva selección de restaurantes de España
- La Gala tendrá lugar el próximo 25 de noviembre de 2025 en el FYCMA - Palacio de Ferias y Congresos de Málaga
- Los coordinadores gastronómicos del evento serán los restaurantes Bardal (2 Estrellas MICHELIN) en Ronda, y Skina (2 Estrellas MICHELIN) en Marbella

Málaga será el escenario de la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España 2026. La ciudad andaluza tomará el relevo de la Región de Murcia y, por primera vez en su historia, será anfitriona de este evento tan esperado. Será la tercera ocasión en la que la Comunidad andaluza acoge la gala, que se celebrará el 25 de noviembre de 2025 en el FYCMA - Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. La elección de la sede se ha anunciado hoy en una rueda de prensa celebrada en la Escuela de Hostelería de Málaga La Cónsula, centro en el que se han formado varios chefs reconocidos por la Guía MICHELIN, marcando el inicio de la cuenta atrás para una cita ineludible en el calendario gastronómico.

Con una tradición culinaria profundamente arraigada en los valores del Mediterráneo, la gastronomía malagueña destaca por su fusión de influencias, tanto andaluzas como internacionales, y por la riqueza de sus productos. Desde su icónico espeto de sardinas, asado a la brasa en la orilla del mar, hasta la porra antequerana, el ajoblanco o la fritura malagueña, la ciudad ofrece una propuesta gastronómica tan diversa como cautivadora. A ello se suma una reconocida producción vitivinícola, con las denominaciones de origen Málaga y Sierras de Málaga, donde destacan los vinos dulces elaborados con variedades como Pedro Ximénez y Moscatel.

Los coordinadores gastronómicos de la cena de la Gala serán dos grandes embajadores de la alta cocina malagueña: restaurante Bardal, en Ronda (2 Estrellas MICHELIN) con su chef Benito Gómez al frente y el restaurante Skina, en Marbella (2 Estrellas MICHELIN) capitaneado por el chef Mario Cachinero y Marcos Granda como director del restaurante. Su trabajo ha sido fundamental para situar a Málaga como un referente en la escena culinaria nacional e internacional, combinando respeto por la tradición con una constante búsqueda de la excelencia.

La celebración de la Gala en Málaga refuerza el atractivo de la ciudad y la provincia como destinos de primer nivel, referentes en el amplio patrimonio gastronómico de Andalucía y con un impacto que trasciende el ámbito local para despertar el interés de amantes de la gastronomía de todo el mundo. Además, contribuirá a potenciar el sector hostelero y a poner en valor la riqueza culinaria de la región.

Como cada año, la nueva selección de la Guía MICHELIN España 2026 se dará a conocer tras un minucioso trabajo de campo realizado por el equipo de inspectores e inspectoras MICHELIN. Además de destacar las mejores mesas del país, la Guía seguirá poniendo el foco en la gastronomía sostenible a través de la Estrella Verde MICHELIN, que premia a aquellos establecimientos y chefs comprometidos con el futuro del planeta.



MICHELIN agradece a la Junta de Andalucía, al Ayuntamiento de Málaga y a la Diputación de Málaga su apoyo y compromiso con la gastronomía, así como a los partners privados que apoyan y colaboran en esta edición de la Gala: Alimentos de España, Aquanaria, Balfegó, Blancpain, CaixaBank, Barquero, Jaén Selección, Lafont, Makro, Royal Bliss, San Miguel, Solán de Cabras, TheFork 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 una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. 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](#) [i @Michelinespana](#)
[X @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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