



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 30 de julio, 2025

Capadocia se une a la selección de la Guía MICHELIN en Turquía

- Capadocia se une a Estambul, Esmirna y Muğla en la próxima selección de restaurantes de la Guía MICHELIN en Turquía
- Esta expansión hacia una de las joyas turísticas del país refuerza el estatus de Turquía como destino culinario dinámico e imprescindible
- La selección de restaurantes para Capadocia se anunciará junto con la de Estambul, Esmirna y Muğla, en una ceremonia que se celebrará el 4 de diciembre de 2025 en Estambul

Michelin ha anunciado la ampliación de la Guía MICHELIN en Turquía a la región de Capadocia. La primera selección de restaurantes de Capadocia se dará a conocer junto con las selecciones de Estambul, Esmirna y Muğla, en una ceremonia única que se celebrará el 4 de diciembre de 2025 en Estambul, en el Four Seasons Hotel Bosphorus.

Arraigada en las tradiciones culinarias turcas y anatolias, así como en la riqueza de su terruño, la región de Capadocia rebosa de atractivos. Desde restaurantes de vanguardia hasta locales tradicionales, la escena culinaria local ofrece experiencias gastronómicas intensas y memorables: carnes cocinadas lentamente en el "tandır", especialidades que subliman las técnicas de fermentación, platos emblemáticos cocinados a fuego lento en ollas de barro selladas, sopas refrescantes o generosos mezzés.

Situada en Anatolia central, Capadocia es una región histórica que se extiende por varias provincias. Famosa por sus valles de formas espectaculares, sus vuelos en globo al amanecer, sus viviendas troglodíticas y sus casas excavadas en la roca, está declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y rebosa maravillas que van mucho más allá de su cultura culinaria.

Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía MICHELIN, ha declarado: *"Después de Estambul, Esmirna y Muğla, nuestros equipos de inspección están encantados de explorar Capadocia. Allí han descubierto una cultura profundamente arraigada y tradiciones culinarias ancestrales que están deseando dar a conocer a los gourmets de todo el mundo."*

La tradición culinaria de Capadocia está íntimamente ligada a su territorio: los chefs rinden homenaje a los productos locales y al saber hacer agrícola, que alimentan cada etapa de su creación gastronómica.

Capadocia es también una tierra de tesoros históricos. Viajeros y curiosos acuden en masa desde todos los rincones del mundo para admirar sus cuevas excavadas en la roca, explorar sus ciudades subterráneas y contemplar sus famosos vuelos en globo aerostático. Hoy queremos ofrecer una nueva razón para descubrir esta fascinante región: vivir la extraordinaria escena gastronómica de Capadocia".

Mehmet Nuri Ersoy, ministro de Cultura y Turismo de la República de Turquía, declaró: *"Capadocia es uno de los destinos más emblemáticos de Turquía. Sus atractivos únicos ya atraen a millones de visitantes de todo el mundo, pero con su inclusión en la Guía MICHELIN, ahora representará lo mejor"*



de la cocina de Anatolia central. Moldeada por milenios de tradiciones e influenciada por civilizaciones que van desde los hititas hasta el Imperio romano, pasando por los selyúcidas y los otomanos, nuestra cocina de Anatolia central ofrece lo mejor de la tierra con un enfoque sorprendentemente creativo. Estamos encantados de que nuestros talentosos chefs y restaurantes de primera categoría en Capadocia hayan llamado la atención de la Guía MICHELIN, y estamos convencidos de que ofrecerán a los visitantes una experiencia gastronómica verdaderamente única".

La Guía MICHELIN Estambul se lanzó en 2022 y, desde entonces, celebra el dinamismo gastronómico y la riqueza culinaria de la ciudad más grande de Turquía, recomendando establecimientos destacados con diferentes niveles de excelencia.

Un año después, la Guía amplió su ámbito de exploración a las provincias costeras de Esmirna y Muğla. Hoy da un nuevo paso adelante con la incorporación de Capadocia, un destino emblemático que combina un patrimonio cultural y unas tradiciones culinarias profundamente arraigadas.

La selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Estambul, Esmirna, Muğla y Capadocia 2026 estará disponible en la página web de la Guía MICHELIN, así como en la aplicación móvil gratuita para iOS y Android.

La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN se completa con una selección mundial de hoteles, que destaca los mejores establecimientos de Turquía y de todo el mundo.



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate 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>

[!\[\]\(a03a7eb2f4046e1d3c76772003e549ea_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(844169987a590ed8c7e31d5d18950e8d_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(2af34e678d9364b2f32b7174f4964d2c_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(70453908cab6780413d48bd2b8b15c53_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(00c909e82d9243e04b2a707a76cc895d_img.jpg\) @Michelin](#)

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