



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 16 de julio, 2025

## La Guía MICHELIN desvelará la primera selección global de las Llaves el próximo 8 de octubre de 2025

- La nueva selección global de hoteles galardonados con las Llaves MICHELIN y cuatro premios especiales exclusivos se darán a conocer el 8 de octubre en París

@MichelinGuide #MICHELINKeys

La Guía MICHELIN anuncia el lanzamiento de su primera selección global de hoteles galardonados con las Llaves MICHELIN, que se dará a conocer el 8 de octubre de 2025. Tras el éxito de la implantación de esta distinción en 15 destinos turísticos de primer nivel a lo largo de 2024 y principios de 2025, este hito marca el debut de una selección mundial que reconoce los hoteles más destacados de todo el mundo.

Además de las Llaves MICHELIN, la Guía MICHELIN presentará cuatro premios especiales totalmente nuevos, que destacarán la excelencia en áreas específicas de la hostelería. El anuncio se realizará tanto de forma online, a través de las redes sociales y las plataformas editoriales de la Guía, como en una ceremonia exclusiva que tendrá lugar en París.

Por primera vez, los viajeros se beneficiarán de una experiencia fluida que combina las distinciones de confianza de MICHELIN con servicios integrados, lo que facilitará más que nunca el descubrimiento y la reserva de los mejores hoteles del mundo.

### La selección de hoteles de la Guía MICHELIN y las Llaves MICHELIN

Reconocida internacionalmente por su selección de restaurantes y su clasificación por Estrellas, la Guía MICHELIN ha creado en los últimos años una selección independiente de hoteles de todo el mundo que incluye más de 7.000 establecimientos en más de 125 países.

Del mismo modo que las emblemáticas Estrellas reconocen las mejores experiencias culinarias, las Llaves MICHELIN destacan a los hoteles de la Guía MICHELIN que ofrecen unas estancias excepcionales. Los establecimientos son cuidadosamente evaluados por los inspectores de la Guía MICHELIN según 5 criterios universales<sup>1</sup>, las Llaves MICHELIN califican cada experiencia hotelera en términos más amplios que las simples comodidades, para establecer un nuevo referente internacional y fiable de hospitalidad excepcional:

---

<sup>1</sup> 1. El hotel es una puerta abierta al destino; 2. Excelencia en el diseño interior y la arquitectura; 3. Calidad y coherencia en el servicio, el confort y el mantenimiento; 4. Coherencia entre el nivel de la experiencia y el precio pagado; 5. Singularidad, personalidad y autenticidad.



- Una Llave MICHELIN: una estancia muy especial: Se trata de una estancia especial, con un toque extra de alma, una auténtica joya con carácter y personalidad propios. Puede romper moldes, ofrecer algo diferente o simplemente ser uno de los mejores de su categoría. El servicio siempre va más allá y ofrece mucho más que los establecimientos de precio similar.
- Dos Llaves MICHELIN: una estancia excepcional: Un lugar realmente excepcional en todos los sentidos por el que merece la pena desviarse, donde siempre se garantiza una experiencia memorable. Un hotel con carácter, personalidad y encanto que se gestiona con evidente orgullo y considerable cuidado. Un diseño o una arquitectura llamativos y un verdadero sentido del lugar hacen de éste un lugar excepcional para alojarse.
- Tres Llaves MICHELIN: una estancia única: Aquí todo es asombro e indulgencia, es lo último en confort y servicio, estilo y elegancia. Es uno de los hoteles más notables y extraordinarios del mundo y un destino en sí mismo para el viaje de su vida. Todos los elementos de una verdadera hospitalidad están aquí para garantizar que cualquier estancia perdure en la memoria y en los corazones de los viajeros.

Tras reconocer más de 1.500 hoteles excepcionales en su selección inicial, la Guía MICHELIN da un paso más para mostrar lo mejor de la hostelería mundial, con los inspectores ultimando actualmente esta primera selección global.

#### **Cuatro nuevos premios especiales.**

Además de las Llaves MICHELIN, la Guía MICHELIN introducirá cuatro premios especiales que reconocerán los logros que trascienden las categorías clásicas, así como la excelencia y la singularidad en ámbitos específicos de la hostelería:

- Premio MICHELIN de Arquitectura y Diseño: distingue los hoteles cuya arquitectura y diseño inspiran viajes inolvidables y elevan la experiencia de los huéspedes a través de una identidad estética distintiva.
- Premio MICHELIN al Bienestar: reconoce a los establecimientos con programas de bienestar pioneros y holísticos que cuidan el cuerpo, la mente y el espíritu.
- Premio MICHELIN Conexión Local: rinde homenaje a los hoteles que ofrecen a sus huéspedes una conexión inmersiva con su entorno, evocando el carácter y el espíritu de su región.
- Premio MICHELIN a la Apertura del Año: distingue a los hoteles de nueva apertura que han tenido un impacto excepcional en el panorama hotelero durante su primer año.

Cada premio especial se otorgará a un establecimiento. Los ganadores se revelarán durante la ceremonia que tendrá lugar el 8 de octubre de 2025. Antes de ello, las listas de nominados (cinco por cada premio) se darán a conocer en las redes sociales y plataformas editoriales de la Guía MICHELIN según el siguiente calendario:

- Nominados al Premio de Arquitectura y Diseño: 13 de agosto
- Nominados al Premio al Bienestar: 27 de agosto
- Nominados al Premio Conexión Local: 10 de septiembre
- Nominados al Premio Apertura del Año: 24 de septiembre



## La Gala de la Guía MICHELIN Hotels

La presentación de la selección de las Llaves MICHELIN 2025 se llevará a cabo tanto de forma digital, a través de las redes sociales y plataformas editoriales de la Guía MICHELIN, como de forma física durante una ceremonia exclusiva que se organizará en París el 8 de octubre de 2025. La Gala de la Guía MICHELIN Hotels, que ofrece una visión de la cultura atemporal y el diseño excepcional, tendrá lugar en el espectacular Musée des Arts Décoratifs de París, con vistas al Louvre y al Jardín de las Tullerías.

Este evento profesional exclusivo reunirá a una selección de hoteles galardonados (representados por aproximadamente 300 hoteleros internacionales), ganadores de premios especiales, periodistas de primer nivel y líderes de opinión del sector.

Concebida como una ocasión inmersiva y festiva, la Gala rendirá homenaje a las culturas hoteleras de todo el mundo, a los conceptos genuinos y al saber hacer excepcional.



### 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 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](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

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

[!\[\]\(23d9fc146e83b5c3013cfa32c784f8d5\_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(f5c463b8c1554ac5049d611bd8e33a51\_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(54f1390f33a36173a1b97c4b6eb40204\_img.jpg\) @Michelinespana](#)  
[!\[\]\(1301e78e125668a3a0cedabdef0db7f3\_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(56569b83aa18fd9e11cffbd51c077de8\_img.jpg\) @Michelin](#)

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