

Madrid, 15 de octubre, 2025

Michelin desvela los restaurantes malagueños que llevarán el arte andaluz a la Gala de la Guía MICHELIN España 2026

- Nueve chefs malagueños con Estrellas MICHELIN, coordinados por dos grandes embajadores de la alta cocina andaluza —el restaurante Bardal (2 Estrellas MICHELIN), con su chef Benito Gómez, y el restaurante Skina (2 Estrellas MICHELIN), con el chef Mario Cachinero y Marcos Granda como director— firmarán el menú de la cena de la Gala
- La sexta edición del Debate de la Gala, bajo el título “Hablemos de Formación”, reunirá a expertos del sector para reflexionar sobre los retos y oportunidades de la formación en gastronomía.
- El maestro de ceremonias será el reconocido presentador Jesús Vázquez, mientras que la alfombra roja estará conducida por la actriz y presentadora malagueña Masi Rodríguez.

En un acto celebrado hoy en el histórico Convento de Santo Domingo de Ronda, Michelin ha desvelado el equipo de chefs que se encargará de cocinar en la Gala de la Guía MICHELIN España 2026, que tendrá lugar el próximo **25 de noviembre en SOHRLIN Andalucía**, Málaga, un espacio innovador, impulsado por Antonio Banderas y Domingo Merlín, que conjuga vanguardia, creación artística, investigación y formación en las artes escénicas y el entretenimiento cultural.

El Convento de Santo Domingo, mandado construir por los Reyes Católicos en 1485 y rehabilitado por el Ayuntamiento de Ronda en los años 80, constituye un marco único para este anuncio. Su iglesia mudéjar y el claustro renacentista evocan la riqueza cultural e histórica de la ciudad, que en esta ocasión se convierte en el epicentro del talento culinario nacional.

El equipo gastronómico de la Gala

La cena de la Gala reunirá a nueve destacados chefs de la provincia de Málaga, todos ellos reconocidos en la Guía MICHELIN. Bajo la coordinación del restaurante Bardal en Ronda (2 Estrellas MICHELIN), con su chef Benito Gómez, y del restaurante Skina en Marbella (2 Estrellas MICHELIN), capitaneado por el chef Mario Cachinero junto a Marcos Granda como director, el equipo estará formado por:

- Mario Cachinero – **Restaurante SKINA**, Marbella (2 Estrellas MICHELIN)
- Benito Gómez – **Restaurante Bardal**, Ronda (2 Estrellas MICHELIN)
- José Carlos García – **Restaurante José Carlos García**, Málaga (1 Estrella MICHELIN)
- Emiliano Schobert – **Restaurante Blossom**, Málaga (1 Estrella MICHELIN)
- Dani Carnero – **Restaurante Kaleja**, Málaga (1 Estrella MICHELIN)

- Diego Gallegos – **Restaurante Sollo**, Fuengirola (1 Estrella MICHELIN y 1 Estrella Verde)
- Mauricio Giovanini – **Restaurante Messina**, Marbella (1 Estrella MICHELIN)
- Manuel de Bedoya – **Restaurante Nintai**, Marbella (1 Estrella MICHELIN)
- David Olivas – **Restaurante Back**, Marbella (1 Estrella MICHELIN)

La propuesta culinaria de este grupo de chefs reflejará la riqueza y diversidad gastronómica de Málaga y Andalucía, poniendo en valor tanto la tradición como la innovación de la cocina de la región.

Una velada con arte andaluz

El maestro de ceremonias de la Gala será **Jesús Vázquez**, reconocido presentador con una sólida trayectoria en televisión que abarca más de tres décadas. Su carisma, cercanía y capacidad para conectar con el público lo han convertido en una figura emblemática del entretenimiento en España. A lo largo de su carrera, Jesús ha conducido con éxito numerosos formatos, desde talent shows y programas musicales hasta grandes eventos en directo, demostrando una versatilidad y profesionalidad que lo hacen ideal para liderar esta celebración.

La **alfombra roja** será conducida por la actriz y presentadora malagueña **Masi Rodríguez**. Su pasión por la gastronomía y su arraigo a la tierra que la vio nacer la convierten en la figura perfecta para dar la bienvenida en una noche dedicada al talento culinario. Orgullosa embajadora de Málaga, Masi aportará frescura, cercanía y un toque local a la recepción de los invitados, reforzando la conexión entre la ciudad y la excelencia gastronómica que celebra la Guía MICHELIN.

La experiencia gastronómica de la Gala estará acompañada por una cuidada selección de vinos andaluces, diseñada para realzar cada momento de la velada. La copa de bienvenida se hará con el espumoso **Viña El Corregidor de Carrascal** (Bodegas Luis Pérez, Jerez). A continuación, se servirán blancos de gran carácter como **Mountain Blanco** (Málaga, Telmo Rodríguez), **Stardust** (VT Cádiz, Forlong) y **Navazos Niepoort** (VT Cádiz, Navazos), junto a dos joyas del sur como son la **Manzanilla Pastora** (Barbadillo, Jerez) y el **Amontillado Gran Barquero** (Pérez Barquero, Montilla-Moriles). La propuesta tinta llegará con referencias de fuerte personalidad como **Sedella Tinto** (Málaga) y **Atlántida Tintilla** (VT Cádiz, Alberto Orte). Para cerrar la velada con un toque dulce, se servirá el emblemático Molino Real (Málaga, Telmo Rodríguez), uno de los grandes vinos de la región.

El Debate de la Gala: “Hablemos de Formación”

La sexta edición del Debate de la Gala se celebrará el **11 de noviembre de 2025 en el Auditorio del Museo Picasso de Málaga**. Bajo el título **“Hablemos de Formación”**, el debate se centrará en los retos de la formación en un sector dinámico, exigente y en plena evolución. Se pretende abordar el itinerario de formación desde el inicio, en su parte académica, pasando por la experiencia laboral y la evolución profesional dentro de un restaurante, hasta la visión de aquellos que, habiendo pasado por estas fases, representan casos de éxito en el sector.

El periodista y presentador José Ribagorda será el encargado de moderar este encuentro, que reunirá a voces tan destacadas como Pablo Márquez, director de gastronomía de MCC

Madrid Culinary Campus; Idoia Calleja, directora de Formación Permanente de la Facultad de Gastronomía del Basque Culinary Center; Mano Soler, director general de Les Roches-Marbella; Cristina Guerrero, responsable académica de Escuelas de Hostelería (Consejería de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía); los chefs Juan Carlos García (Restaurante Vandelvira, Baeza, Jaén, 1 Estrella MICHELIN) y Cristina Cánovas (Restaurante Palodú, Málaga, Recomendado MICHELIN 2025); el empresario y sumiller Marcos Granda (propietario de SKINA, Marbella, 2 Estrellas MICHELIN); y la periodista gastronómica Julia Pérez Lozano (Gastroactitud).

Campaña de comunicación: “Málaga, estrellas con mucho arte”

En el marco de la Gala de la Guía MICHELIN España 2026, presentamos la campaña “Málaga, estrellas con mucho arte”, una iniciativa que invita a toda España —y al mundo— a mirar hacia Málaga como epicentro del arte andaluz.

Esta campaña, que vivirá principalmente en redes sociales, nace con el objetivo de rendir homenaje al arte andaluz en todas sus disciplinas: desde la pintura, la música y la literatura, hasta la arquitectura, el flamenco y, por supuesto, la gastronomía. Málaga y Andalucía son territorios donde el arte se respira en cada rincón, y queremos que esa inspiración traspase fronteras.

El lanzamiento de la campaña contará con la colaboración de chefs de restaurantes con tres Estrellas MICHELIN, quienes actuarán como embajadores a través de vídeos en los que compartirán su visión sobre el arte andaluz en cualquier disciplina. Así, la alta gastronomía se une al resto de expresiones artísticas para celebrar la autenticidad, la emoción y la hospitalidad que definen a esta tierra.

Para conseguir que el arte malagueño esté en boca de todos, invitaremos al gran público a compartir sus comentarios en redes sociales sobre quiénes o qué representan mejor el arte de Andalucía y Málaga. Todos aquellos que participen participarán en un sorteo de una invitación doble para vivir en directo el mayor evento gastronómico del año.

“Málaga, estrellas con mucho arte” es mucho más que una campaña: es una invitación a descubrir, sentir y celebrar el arte en todas sus formas, con Málaga como escenario, la alta cocina como lenguaje universal y la celebración de la Gala de la Guía MICHELIN en Málaga como colofón.

En el marco de esta campaña diseñaremos con la Real Federación Motociclista Española (RFME) una ruta que formará parte de la **Rueda Dorada**, para invitar a los motoristas a descubrir la **provincia de Málaga** desde una doble perspectiva: la del territorio y la de su riqueza gastronómica. El itinerario, homologado por la RFME, atravesará enclaves como Ronda, Pízarra y Antequera, con paradas seleccionadas en la Guía MICHELIN que permitirán disfrutar de la cocina local. De este modo, Michelin une la pasión por la carretera y el motor con el turismo y la gastronomía, en una experiencia que volverá a garantizar la máxima seguridad en carretera y que contará con la participación especial del periodista y piloto **Sergio Romero**.

La Gala de la Guía MICHELIN España 2026 se presenta como una cita inolvidable en la que se rendirá homenaje a la alta gastronomía, al talento y a la creatividad, con Málaga como anfitriona de lujo de este gran acontecimiento.

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.

Acerca de 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. Con sede en Clermont-Ferrand, Francia, Michelin está presente en 175 países y cuenta con 129.800 empleados. (www.michelin.com).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

 Ronda de Poniente, 6 – 28760
Tres Cantos (Madrid)

 comunicación-ib@michelin.com

 michelin.es

 guide.michelin.com/es/es

 [@Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana)

 [@laGuiaMichelin](https://www.facebook.com/laGuiaMichelin)

 [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana)

 [@Michelin](https://twitter.com/Michelin)