

Madrid, 25 de noviembre de 2025

La Guía MICHELIN España & Andorra 2026 celebra el excepcional dinamismo de su escena culinaria

- Tenemos 5 nuevos dos Estrellas MICHELIN, tres de ellos en Barcelona
- Hay 25 restaurantes más que tocan el firmamento gastronómico al conquistar su primera Estrella MICHELIN
- 29 restaurantes han sido premiados con la distinción Bib Gourmand y 4 talentos han sido galardonados con los Premios Especiales MICHELIN, en reconocimiento a su excelencia y compromiso

#GUIAMICHELINESP #MICHELINSTAR26

La ceremonia de la Guía MICHELIN España & Andorra 2026, celebrada en Málaga en el espacio SOHRLIN Andalucía, estuvo marcada una vez más por reencuentros, emoción y numerosos galardones.

Esta edición 2026 refleja el dinamismo y el nivel excepcional de la escena culinaria, como demuestra el creciente número de establecimientos reconocidos. Entre las 1.295 reseñas incluidas este año (7 en Andorra), se han incorporado 161 nuevos restaurantes a la selección (1 en Andorra).

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN, declaró: *"Este año, el elevado número de nuevas incorporaciones confirma que las escenas culinarias de España y Andorra están viviendo un dinamismo sin precedentes, marcado por la consolidación de restaurantes ya establecidos y la fuerte irrupción de jóvenes talentos, lo que apunta a un futuro realmente prometedor."*

Además, nuestro equipo de inspectores ha observado una evolución notable en el enfoque de la gastronomía. Más allá del uso de productos locales, resulta admirable ver cómo los chefs se esfuerzan por sacarles el máximo partido, empleando una variedad de técnicas y un trabajo cada vez más preciso."

5 restaurantes conquistan las dos Estrellas MICHELIN

Con el reconocimiento de cinco restaurantes más en esta distinción, tres en Barcelona (**Aleia**, **Enigma** y **Mont Bar**), otro en la leridana localidad de Bellvís (**La Boscana**) y el último en Madrid (**Ramón Freixa Atelier**), ya tenemos 37 restaurantes en la categoría, ofreciendo una cocina excepcional por la que, según la Guía MICHELIN, en cualquier ruta que hagamos... merece la pena desviarse!

Aleia (Barcelona), en la primera planta de una joya del modernismo catalán como es la Casa Fuster (hoy hotel), plantea a través de su menú degustación una experiencia actual-creativa que lleva la firma del chef ítalo-argentino Paulo Airaud y la ejecución, en el día a día, del jerezano Rafael de Bedoya.

La Boscana (Bellvís), un restaurante increíblemente integrado en la naturaleza y que se alza como una de las referencias gastronómicas en la comarca leridana del Pla d'Urgell. Aquí, salta a la vista el excelente trabajo que está realizando el chef Joel Castañé para redefinir el papel de la fruta en la alta gastronomía.

Enigma (Barcelona) es uno de esos establecimientos que cautiva y sorprende a partes iguales, por la singular estética futurista y por su increíble propuesta gastronómica. A través de unos 25 pases, el chef Albert Adrià busca que descubramos casi todas las técnicas culinarias existentes, terminando muchos platos ante nuestros ojos.

Mont Bar (Barcelona) es uno de esos sitios que conceptualmente enamoran, pues siendo un restaurante atesora el alma de un gastrobar. La propuesta del chef Francisco José Agudo, que evoluciona a lo largo del año en torno a la proximidad y la estacionalidad de las materias primas, sorprende con maravillosos bocados, tapas vanguardistas y platillos para compartir... ¡o no!

Ramón Freixa Atelier (Madrid), la nueva y sorprendente apuesta de este magnífico chef, defiende su particular concepción de la alta cocina en un espacio exclusivo, que ejerce a modo de speakeasy, dentro de un restaurante más amplio y accesible para el gran público (Ramón Freixa Tradición). Solo hay una mesa en forma de "U" para 10 comensales, con un único menú degustación y... ¡el chef interactuando constantemente con los clientes!

25 restaurantes son distinguidos con su primera Estrella MICHELIN

Tras la lluvia de Estrellas no resulta extraño ver que estos reconocimientos trufan de entusiasmo gastronómico todo el territorio, tanto en la península como en los archipiélagos. Una vez más, como es lógico por el volumen de población y el número de locales, vemos que el mayor número de ellas van a las grandes ciudades: **Kamikaze** y **SCAPAR** en Barcelona; **Islares** en Bilbao; **Itzuli** en Donostia-San Sebastián; **EMi** y **Èter** en Madrid...

A la hora de destacar hechos concretos, debemos resaltar el peso que esta edición ha logrado la Comunidad Autónoma de Andalucía, que ha logrado nuevas Estrellas MICHELIN en cinco de sus ocho provincias: **Faralá** (Granada), **Mare** (Cádiz), **Ochando** (Los Rosales, en Sevilla), **Palodú** (Málaga) y **ReComiendo** (Córdoba).

Por otra parte, vemos con satisfacción como la descentralización de la alta cocina sigue en auge y son muchos los chefs, sobre todo jóvenes, que miran al ámbito rural a la hora de poner en marcha sus propios negocios, estableciendo una estrecha relación con el entorno y apostando, de una manera decidida, por la economía circular: **Casa Rubén** (Tella, en Huesca), **Pico Velasco** (Carasa, en Cantabria), **Regueiro** (Tox, en Asturias), **Vértigo** (Sober, en Lugo).

Con estas 25 nuevas Estrellas MICHELIN, el número total de restaurantes que lucen la distinción en la publicación asciende una vez más, llegando ahora hasta los 254 establecimientos. Recordamos que uno de ellos, **Ibaya** (Soldeu), se encuentra en Andorra y es el único de este país que brilla con el reconocimiento.

Hay 29 nuevos Bib Gourmand

La distinción Bib Gourmand, que forma parte de la Guía Michelin desde 1997, reconoce a los restaurantes seleccionados que ofrecen comida de alta calidad a precios moderados. Estos establecimientos abarcan una amplia gama de cocinas e invitan a los comensales a disfrutar de propuestas bien elaboradas pero aptas para todos los bolsillos.

Este año la selección presenta un total de 204 restaurantes Bib Gourmand, con 29 novedades. Entre ellos, por citar solo algunos, podemos destacar el excelente trabajo del joven chef Pablo González en **La Trébede** (Pobladura del Valle, en Zamora); la aplicación de las reacciones moleculares al recetario local que realizan en **Loreto** (Jumilla, en la Región de Murcia); la original propuesta de **Manifiesto 13** (Madrid), con alma italiana y licencias creativas de fusión; el homenaje a los bares y tascas de siempre que realizan en **Memoria Gustativa** (València)... o la alta gastronomía informal que podemos encontrar, en la ribera del Guadalquivir, dentro del restaurante **Regadera** (Córdoba).

5 restaurantes reciben la Estrella Verde

La Estrella Verde tiene como objetivo destacar aquellos restaurantes cuyas iniciativas han impresionado al equipo de inspección, mediante prácticas inspiradoras que contribuyen a dar forma a la gastronomía del mañana.

Este año, cinco restaurantes han sido galardonados con la Estrella Verde por los inspectores e inspectoras de la Guía MICHELIN gracias a sus iniciativas innovadoras.

En conjunto, representan una gastronomía dinámica, impulsada por enfoques auténticos y prácticas inspiradoras que están marcando el futuro del sector.

Los cinco restaurantes recientemente distinguidos, que elevan el total en esta categoría a 59, son:

- **Ama** (Tolosa, Guipúzcoa)
- **Bakea** (Mungia, Vizcaya)
- **Garena** (Dima, Vizcaya)
- **Hika** (Villabona, Guipúzcoa)
- **Terrae** (Port de Pollença, Mallorca)

4 Premios Especiales MICHELIN

La selección de la Guía MICHELIN España & Andorra 2026 no busca solo exaltar la incomparable riqueza culinaria de estos países, sino también rendir un merecido homenaje al talento individual, a esas habilidades que nos ayudan a vivir experiencias definidas por la excelencia y la pasión.

El **Premio MICHELIN al Servicio de Sala 2026** ha recaído en **Abel Valverde**, jefe de sala del restaurante **Desde 1911** (Madrid), con una Estrella MICHELIN. Considerado uno de los mejores jefes de sala de España, reparte sus responsabilidades entre la gestión del comedor y la formación del personal dentro del grupo Pescaderías Coruñesas Restauración. Formado en la Escuela de Hostelería de Girona, se forjó en Can Fabes y dirigió la sala del restaurante Santceloni en Madrid bajo la tutela de su mentor, Santi Santamaría. Autor de libros sobre el servicio y colaborador con prestigiosas instituciones,

como el Basque Culinary Center, ha recibido numerosos galardones, entre ellos el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Restaurante. Discreción, cortesía y un servicio impecable, complementados con un amplio conocimiento de quesos, definen su estilo característico.

El **Premio MICHELIN al Sommelier 2026**, patrocinado por Vila Viniteca, es para **Luis Baselga**, al frente de la bodega del biestrellado **Smoked Room** (Madrid). Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias por el prestigioso Basque Culinary Center, los primeros pasos los dio dentro de la cocina, aunque pronto encontró en el mundo del vino su auténtica vocación. De él se dice que no selecciona los vinos, sino que los reinterpreta, usando un lenguaje preciso y accesible para describir las sensaciones producidas por cada copa. En Smoked Room diseña maridajes exclusivos que elevan la percepción de cada plato, adaptándose siempre de una manera personalizada a los gustos de cada comensal.

El **Premio MICHELIN al Joven Chef 2026**, entregado por MAKRO, se le concede al chef **Juan Carlos García**, tras los fogones del restaurante **Vandelvira** (Baeza, en Jaén), con una Estrella MICHELIN. Criado entre fogones, lleva a gala haberse graduado en Artes Culinarias y ciencias Gastronómicas en la primera promoción del Basque Culinary Center, lo que le abrió las puertas para trabajar junto a grandes chefs como Eneko Atxa, Albert Adrià o Yoshihiro Narisawa, con el que estuvo un año en Japón. Hoy, tras haber personalizado la propuesta del negocio familiar, sorprende por la madurez que revela pese a su edad (32 años), ofreciendo una cocina moderna que siempre se muestra arraigada a los productos de temporada y proximidad, algunos de su propia huerta.

El **Premio MICHELIN al Chef Mentor 2026**, patrocinado por Blancpain, reconoce la figura de **Quique Dacosta**, el chef al frente del triestrellado **Quique Dacosta** (Dénia, en Alicante) y que tutela la propuesta gastronómica de restaurantes como **Deessa** y **Palm Court** en Madrid, **El Poblet**, **Llisa Negra** y **Vuelve Carolina** en València... o el **Arros QD** en la capital británica. Atesora múltiples reconocimientos (como el Premio Nacional de Gastronomía o la Medalla de Oro a las Bellas Artes) y ha trabajado con jóvenes talentos convertidos hoy en chefs de prestigio (Ricard Camarena, Alberto Ferruz, Carito Lourenço y Germán Carrizo...); sin embargo, lo que más ha trascendido es su personal visión de la gastronomía, elevada a la categoría de arte y con la obsesiva intención, como si fuera un mantra, de intentar cocinar la belleza. ¿Un dato diferenciador? Su menú Octavo (temporada 2025) ha sido el primero del mundo en ser registrado y protegido por los derechos de autor, con lo que coloca la cocina como una expresión artística más y la pone al mismo nivel que las otras siete disciplinas clásicas de las Bellas Artes (arquitectura, escultura, pintura, música, literatura, danza y cine).

La selección de la Guía MICHELIN España & Andorra 2026 de un vistazo:

- 3 Estrellas: 16 restaurantes
- 2 Estrellas: 37 restaurantes (5 novedades)
- 1 Estrella: 254 restaurantes (25 novedades)
- Bib Gourmand: 204 restaurantes (29 novedades)
- Recomendados: 784 restaurantes (128 novedades)
- Estrellas Verdes: 59 restaurantes (5 novedades)

Recordemos que Andorra, también incluida en la selección de esta Guía, cuenta con 7 restaurantes (una nueva incorporación), uno de ellos con Una Estrella MICHELIN. En total, el número de establecimientos recogidos en la Guía asciende a 1.295.

Además de su selección de restaurantes, la Guía MICHELIN incluye una lista de hoteles en España, Andorra y en todo el mundo, conformando una colección de alojamientos verdaderamente únicos. Las Llaves MICHELIN, introducidas en 2024, se otorgan a los hoteles más destacados de la Guía y se celebran al igual que los mejores restaurantes del mundo, reconocidos con las famosas Estrellas. Todos nuestros hoteles se definen por su diseño, arquitectura, servicio y carácter. La Llave MICHELIN simboliza experiencias realmente excepcionales dentro de nuestra selección. Todos los hoteles pueden reservarse directamente a través de la web y la aplicación de la Guía MICHELIN.

Podéis ver la Gala de la Guía MICHELIN España & Andorra 2026, de manera íntegra, entrando en nuestro canal de YouTube:

[MICHELIN Guide Ceremony Spain 2026 - Gala MICHELIN España 2026 - YouTube](#)

Gracias a nuestros partners



La aplicación mundial de la Guía MICHELIN para dispositivos iOS y Android.



iOS



Android

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)
