Tapas

2025/26

19,99€

GUÍA PARA COMERSE Y BEBERSE ESPAÑA

MÁS DE 300 PÁGINAS CON LAS QUE SACIAR TU APETITO 24/7 - ALREDEDOR DE 1000 RESTAURANTES PARA PONERTE MORADO - DIRECCIONES TRAÍDAS DESDE EL OLIMPO DE LA GASTRONOMÍA HASTA LAS PISTAS MÁS ESCONDIDAS

Y LOS GANADORES DE LAS T DE ORO 2025

ENLACE AL CANAL
x.com/byneontelegram
Ó escanea el código QR:



POWERED BY
Viña POMAL

WITH FULL TEXTS IN ENGLISH

¡Oído cocina!

Viña POMAL





WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
El vino sólo se disfruta con moderación

TGA + Estudio Zirikiain

OMNIS-DUO

PORTABLE ALL-IN-ONE DJ SYSTEM

- **Portability and playability** - Carry it anywhere and use Light and Dark screen modes for visibility indoors and out
- **5-hour battery** - Play without plugging in, or connect the AC adapter or a compatible power bank
- **Flexible audio output options** - Choose from Bluetooth, professional XLR, and RCA outputs
- **Bluetooth audio input** - Control the volume and EQ, apply effects, change the tempo, and scratch
- **Support for multiple music sources** - Connect to USB Type-A, SD card, and USB Type-C terminals, plus the Wi-Fi® function

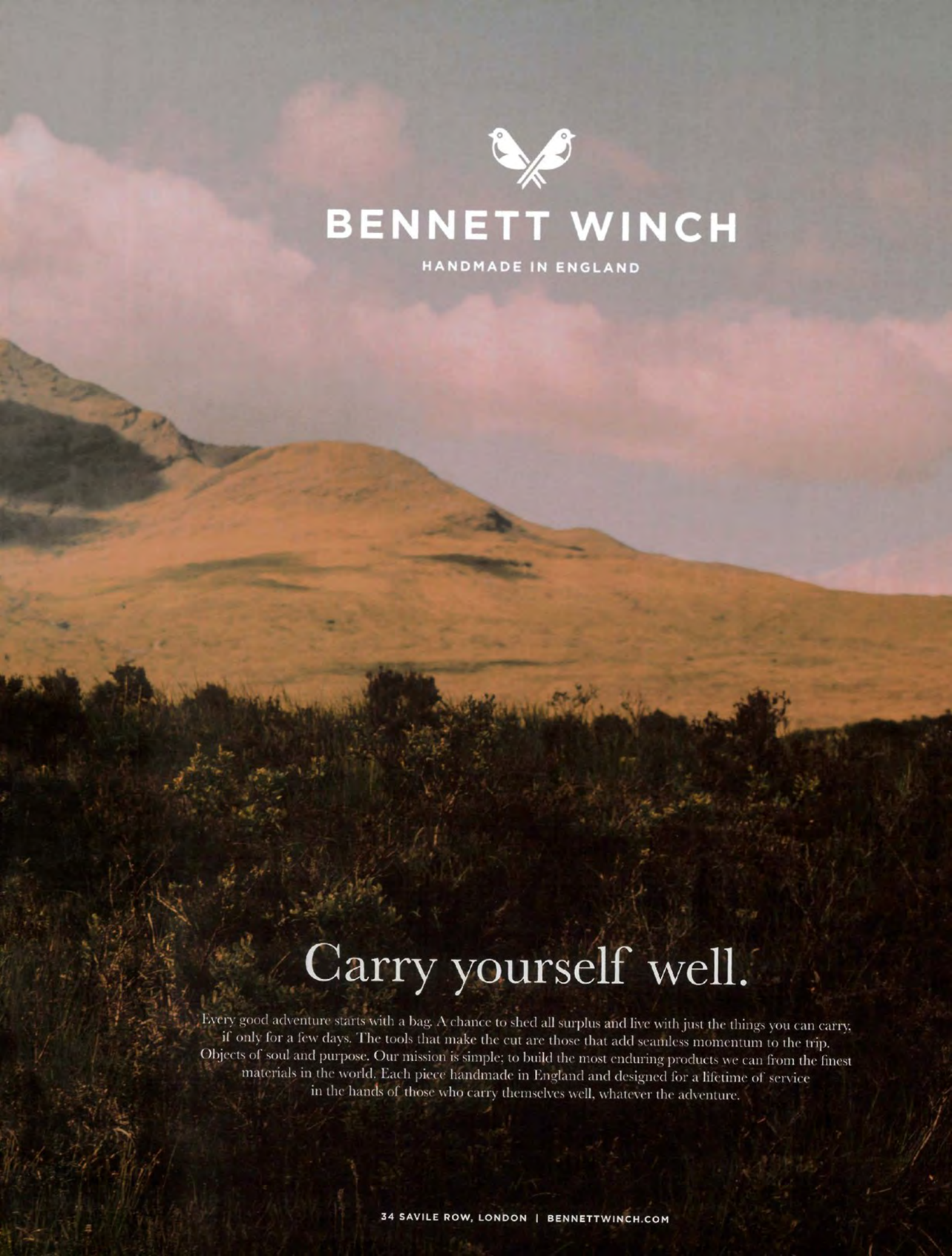
ALPHATHETA.COM



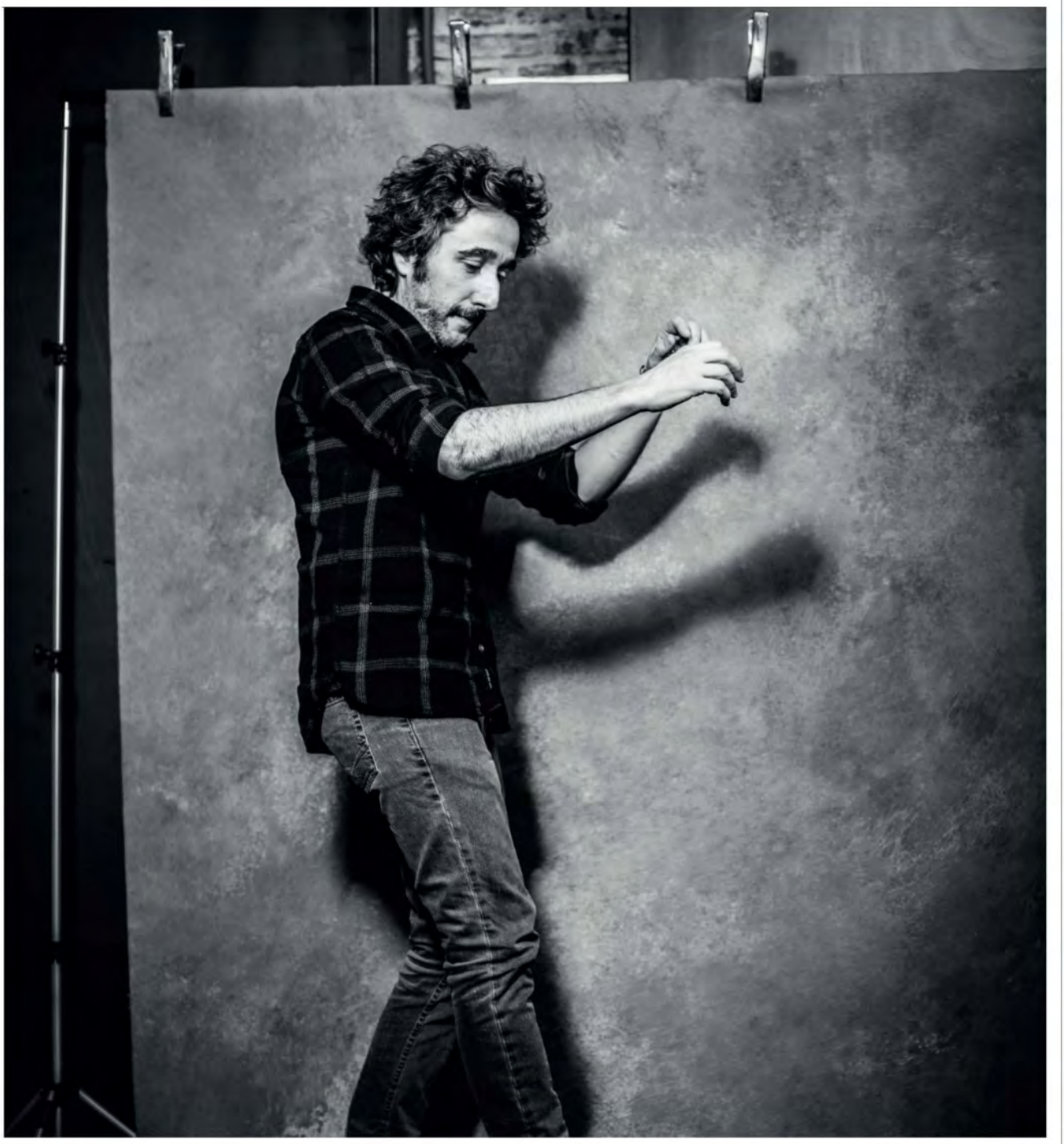
AlphaTheta


OMNIS-DUO
MIC 1
MIC 2
BLUETOOTH
BEAT JUMP
BEAT LOOP
BROWSE
BOOTH
MASTER
LOAD
Above The Cloud (Original
01:49
Rainy Season (Original Mix)
02:21
TRIM
HI
MID
LOW
COLOR
HEADPHONES
BEAT FX
LEVEL
ON/OFF
SHIFT
CUE
A
B
C
D
E
F
G
H



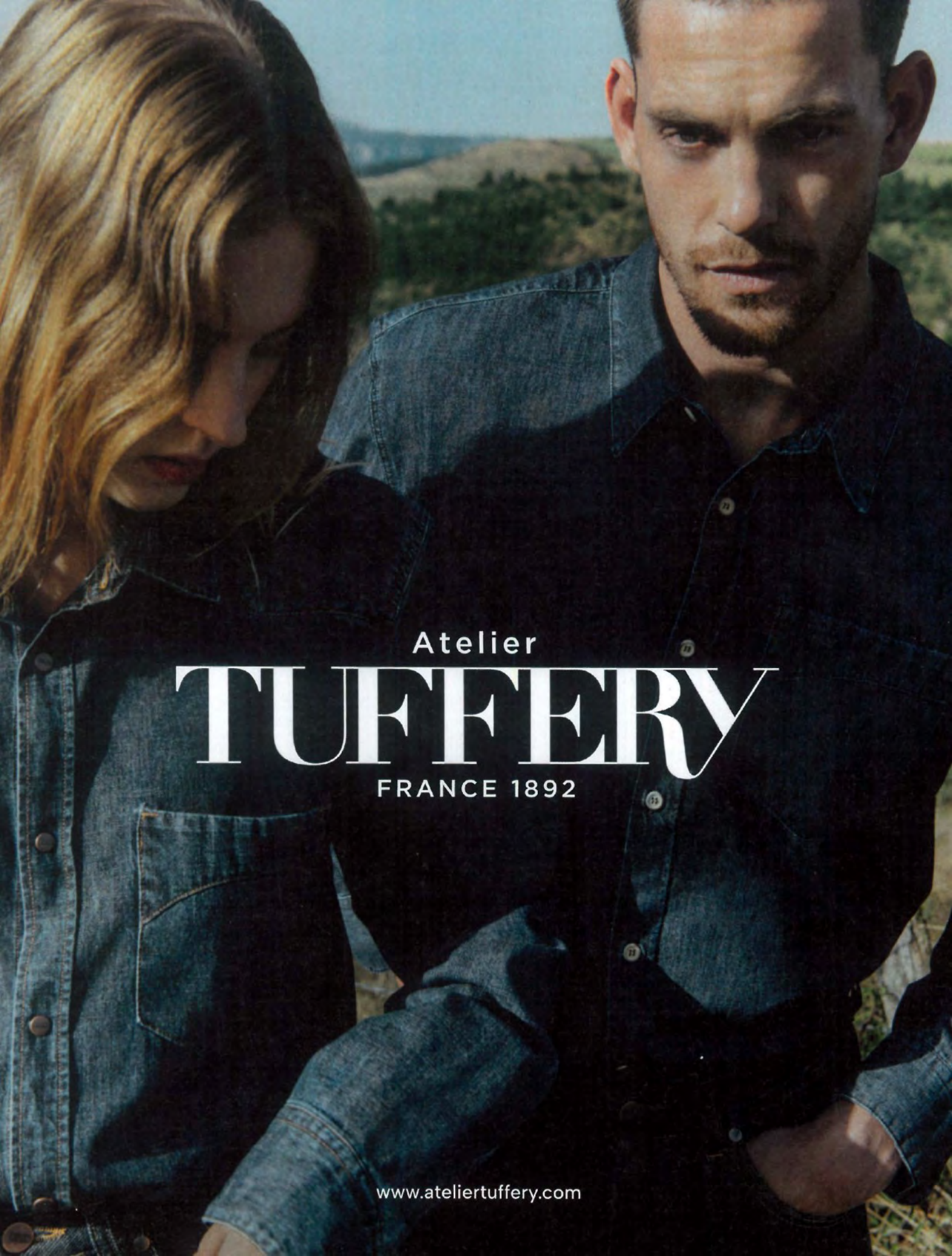

BENNETT WINCH
HANDMADE IN ENGLAND
Carry yourself well.
Every good adventure starts with a bag. A chance to shed all surplus and live with just the things you can carry, if only for a few days. The tools that make the cut are those that add seamless momentum to the trip. Objects of soul and purpose. Our mission is simple; to build the most enduring products we can from the finest materials in the world. Each piece handmade in England and designed for a lifetime of service in the hands of those who carry themselves well, whatever the adventure.
34 SAVILE ROW, LONDON | BENNETTWINCH.COM

SUMARIO



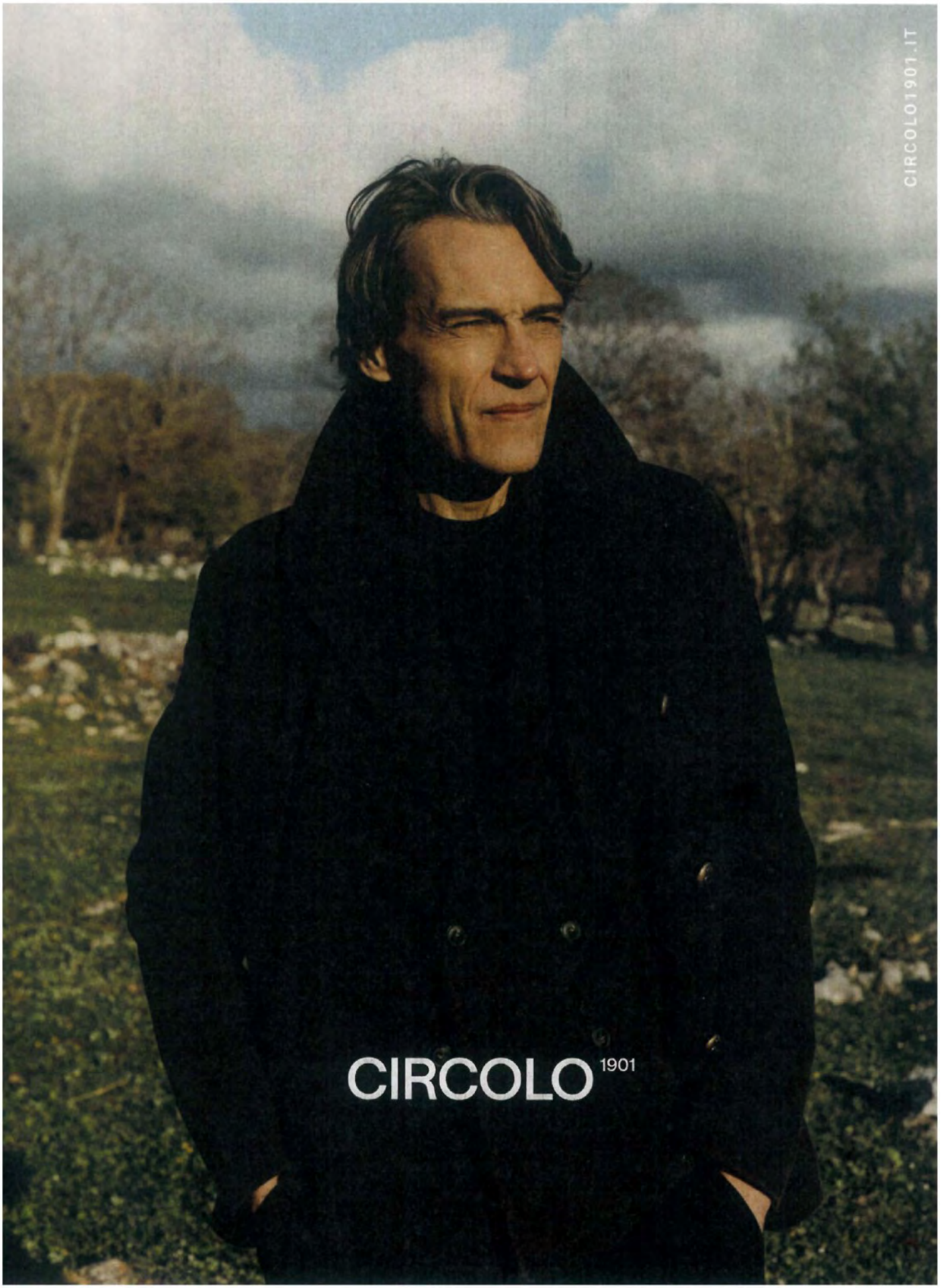
31 Andalucía / 59 Aragón / 71 Asturias / 85 Baleares
109 Canarias / 125 Cantabria / 135 Castilla-La Mancha

FOTOGRAFÍAS DE SUMARIO: PABLO LORENTE.


Atelier
TUFFERY
FRANCE 1892
www.ateliertuffery.com



149 Castilla y León / 167 Cataluña / 193 Ceuta y Melilla
199 Comunidad de Madrid / 223 Comunidad Valenciana


CIRCOLO 1901
CIRCOLO1901.IT



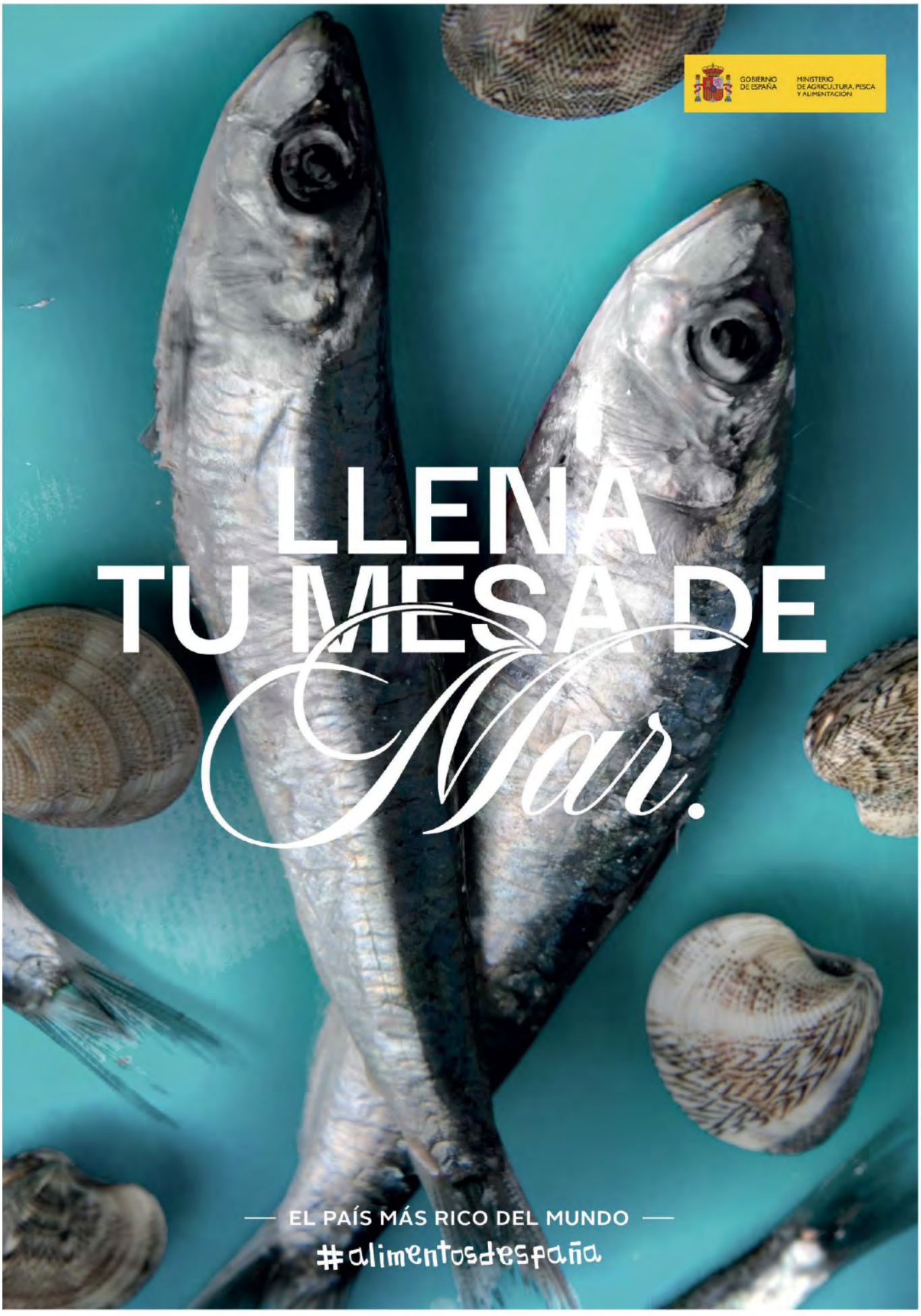
243 Extremadura / 255 Galicia / 275 La Rioja
285 Murcia / 293 Navarra / 303 País Vasco


A KIND OF GUISE
STORE MUNICH
AMIRAPLATZ 3, 80333 MUNICH
OPEN 24/7
AKINDOFGUISE.COM
STORE BERLIN
MULACKSTRASSE 23, 10119 BERLIN

EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

#alimentosdespaña

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN


GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
LLENA TU MESA DE Mar.
EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO
#alimentosdespaña

NUESTRA MESA

OUR TABLE



EDITOR Y DIRECTOR
ANDRÉS RODRÍGUEZ

ASISTENTES DEL EDITOR
BEATRIZ SEBASTIÁN bsebastian@spainmedia.es **STHEFANY VALERIANO** svaleriano@spainmedia.es

CHIEF EXECUTIVE OFFICER. CEO
IGNACIO QUINTANA iquintana@spainmedia.es

ASISTENTE DEL CEO
AMANDA JIMÉNEZ ajimenez@spainmedia.es

DIRECTORA DE COMUNICACIÓN Y RRII
ITZIAR REYERO ireyero@spainmedia.es
DIRECTORA DE COMUNICACIÓN
SARA CAMPELO scampelo@spainmedia.es
DIRECTOR DE GASTRONOMÍA DE SPAINMEDIA
ADRIÁN DELGADO adelgado@spainmedia.es

SUBDIRECTOR
JAVIER MÁRQUEZ SÁNCHEZ jmarquez@spainmedia.es
REDACTORA JEFA
INMA GARRIDO LÓPEZ igarrido@spainmedia.es
DIRECTOR DIGITAL
JOAQUÍN TORREBLANCA jtorreblanca@spainmedia.es
SUBDIRECTORA DIGITAL
CRISTINA ROMERO cromero@spainmedia.es
REDACTORES TAPASMAGAZINE.ES
LAURA PÉREZ lperezp@spainmedia.es
CLAUDIA MARTOS cmartos@spainmedia.es
FRANCESCO FUSI ffusi@spainmedia.es
MIRIAM PUELLES mpuelles@spainmedia.es
SOCIAL MEDIA MANAGER
MARÍA GARCÍA-TENORIO ALBA mtenorio@spainmedia.es
SOCIAL MEDIA
AITANA DORADO adorado@spainmedia.es
EVA ARROYO JIMÉNEZ earroyo@spainmedia.es
DIRECTOR CREATIVO
LUIS RODRÍGUEZ lrodriguez@spainmedia.es
DISEÑADORES GRÁFICOS
LEONARDO BERBESÍ, SILVIA GARCÍA y **MARCO GARCÉS**
RESPONSABLE DE AUDIOVISUAL
JAVIER ROBLES jrobles@spainmedia.es
REALIZADOR DE VÍDEO
ROBERTO PINTRE y **ÓSCAR LA RED**
DIRECCIÓN DE ARTE
n.ZO ESTUDIO

SPAINMEDIA SKYLINE STUDIO
DIRECTOR GENERAL **CRISTIANO BADOCH** cbadoch@spainmedia.es
BRAND MANAGER **LORENA MARCELLO** lmarcello@spainmedia.es
DIRECTORA DE PUBLICIDAD DE TAPAS
ALEJANDRA ESCUDERO aescudero@spainmedia.es
DESARROLLO DE NEGOCIO Y EVENTOS
JENNIFER HELLMAN jhellman@spainmedia.es
DIRECTORA DE DE ÑAM ÑAM FESTIVAL
SANDRA LÓPEZ slopez@spainmedia.es
DIRECTOR DE DESARROLLO DE NEGOCIO ÁREA MOTOR
ANTONIO ESTEBAN aesteban@spainmedia.es
DIRECTOR COMERCIAL FORBES TRAVEL
ANTONIO NÚÑEZ anunez@spainmedia.es
DIRECTORA DE DESARROLLO DE NEGOCIO
MAR CALATRAVA mcalatrava@spainmedia.es
PATRICIA OREA, **ELENA PRIETO** y **RAFAEL MUR**
DELEGADA COMERCIAL BARCELONA
ALBA HERNÁNDEZ PÉREZ ahernandez@spainmedia.es
JEFA DE PUBLICIDAD
MERCEDES ARCONADA marconada@spainmedia.es
PUBLICIDAD INTERNATIONAL
NATALIA SEGOVIA nsegovia@spainmedia.es
CHIEF DIGITAL OFFICER
ISMAEL SÁNCHEZ isanchez@spainmedia.es
DIRECTORA FINANCIERA
GLORIA PLAZA gplaza@spainmedia.es
CONTABILIDAD
ROSA MORA, MANUEL MAYI y **GEMMA QUESADA**
DIRECTORA DE PRODUCCIÓN Y EVENTOS
MÓNICA GUIRAO mguirao@spainmedia.es
RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN
YOLANDA GIMÉNEZ ygimenez@spainmedia.es
PRODUCCIÓN DE EVENTOS
INÉS RODRÍGUEZ
produccioneventos@spainmedia.es

HAN COLABORADO EN ESTA GUÍA
COORDINACIÓN Y EDICIÓN: Victoria Bravo . Coordinación Viña Pomal: María Lorente. ILUSTRACIÓN: César Sebastián (chefs), Marcos Navarro Sayas (colaboradores). Ilustraciones de recurso: Pablo Amargo . FOTOGRAFÍA: Pablo Lorente. Agencia: Getty Images.

IMPRENTA:
ANZOS
La Zarzuela, 6.
Pol. Ind. Cordel de la Carrera
28942 Fuenlabrada
(Madrid)

DISTRIBUCIÓN:
SGEL
Avda. Valdelaparra 29,
28108 Alcobendas
Telf. 91 657 69 00

Spain Media Gastro
Calle Almagro 23, 4º
28010 Madrid
T +34 91 206 10 40
F +34 91 206 10 44

Spain Media Gastro
Vía Augusta, 2 Bis -5º
08006 Barcelona
T +34 93 241 37 14
F +34 93 414 70 36

Spain Media Gastro, S.L.
Depósito legal M 5245-2015
ISSN 2255-4769
Canarias 20,19 €
Difusión controlada
por OJD

SpainMedia.
Forbes ForbesWomen ForbesTravel Tapas HIGHXTAR. Nautik

© Spain Media Gastro, S.L. Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción, edición o transmisión total o parcial por cualquier medio y en cualquier soporte sin la autorización escrita de Spain Media Gastro, S.L.



Responsibly crafted in Scotland
8-9 Burlington Arcade, 51 Piccadilly, London W1J 0QJ | beggxco.com

EL EQUIPO



FERNANDO HUIDOBRO

Andalucía

Abogado, escritor y asesor gastronómico en Gastrototem. Afinador de cartas y visitador obsesivo de restaurantes que citar. Se caracteriza por poseer un exacerbado deseo por comer y seguir haciéndolo, aunque lo ya comido sea mucho. Es también presidente de honor y fundador de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

A lawyer, author and culinary consultant at Gastrototem. He fine tunes menus and obsessive searches out restaurants to write about. He is known for his hyperbolic desire to eat and to continue doing so, although that road is well traveled. He is Honorary President and Founder of the Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

fhuidobro
gastrototem



JUAN BARBACIL

Aragón

Asesor y consultor de gastronomía y agroalimentación, su familia tiene más de cien años de trayectoria en el sector. Es miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía, escritor y divulgador gastronómico. Ha escrito y publicado más de veinte libros y cientos de trabajos editoriales. Dirige el gabinete Barbacil Comunicación.

With his family active in the sector for over a hundred years, he is a gastronomy and agri-food advisor and consultant. He is a member of the Academia Aragonesa de Gastronomía (Academy of Gastronomy of Aragón), as well as writer and communicator. He has published more than twenty books and hundreds of articles.

juanbarbacil
barbacilperezjuan



DAVID FERNÁNDEZ - PRADA

Asturias

Periodista gastronómico y CEO de la agencia Gustatio. Su programa en Cope Asturias, *El Rincón del Sibarita*, es el más veterano especializado en gastronomía de la radio de nuestro país, con 25 años de historia. Experto en vinos, restaurantes y habanos es autor del libro *Dime con quien comes y te diré dónde ir... en Asturias.*

A food writer and Gustatio Agency CEO. His El Rincón del Sibarita radio show on Cope Asturias is the oldest gastro-themed radio program in Spain, with over 25 years of history. He's an expert on wines (with a WSET 3 qualification), restaurants and Havana cigars (he's been running the Pasión Habanos podcast since 2020).

gustatiogastro



ANA MEDINA

Canarias

Experta en comunicación y eventos, y amante de la gastronomía, esta canaria especializada en el mundo de la comunicación y RR PP regresó hace tiempo a Tenerife, donde actualmente se dedica a crear marcas y desarrollar proyectos y eventos, entre ellos, el suyo propio: Tinglaos.

A Communication and Events expert and a lover of all things culinary. This island native has a degree in Business Administration and is specialized in Communication and Public Relations, having worked for almost a decade at major PR firms. She returned to Tenerife some time ago and now she is dedicated to creating brands, projects and events, including her own: Tinglaos.

anamedinaglez / mecomotenerife



RICARDO EZGURDIA

Cantabria

Es empresario y amante de la gastronomía por encima de todo. Miembro de la Academia Cántabra de Gastronomía y de la Cofradía del Queso de Cantabria, colabora desde el 2013 en *Cantabria en la Mesa*. En *Qué hay de Cena, Papi* revela toda su pasión por la cocina en forma de secretos, recetas y trucos.

An entrepreneur by profession but a lover of gastronomy above all. A member of the Academia Cántabra de Gastronomía (Cantabrian Academy of Gastronomy) and the Cofradía del Queso de Cantabria (Cantabrian Cheese Guild), Ricardo has been contributing to "Cantabria en la Mesa" since 2013 . In "What's for Dinner, Papi" reveals all his passion for cooking recipes and tricks.

quehaydecenapapi



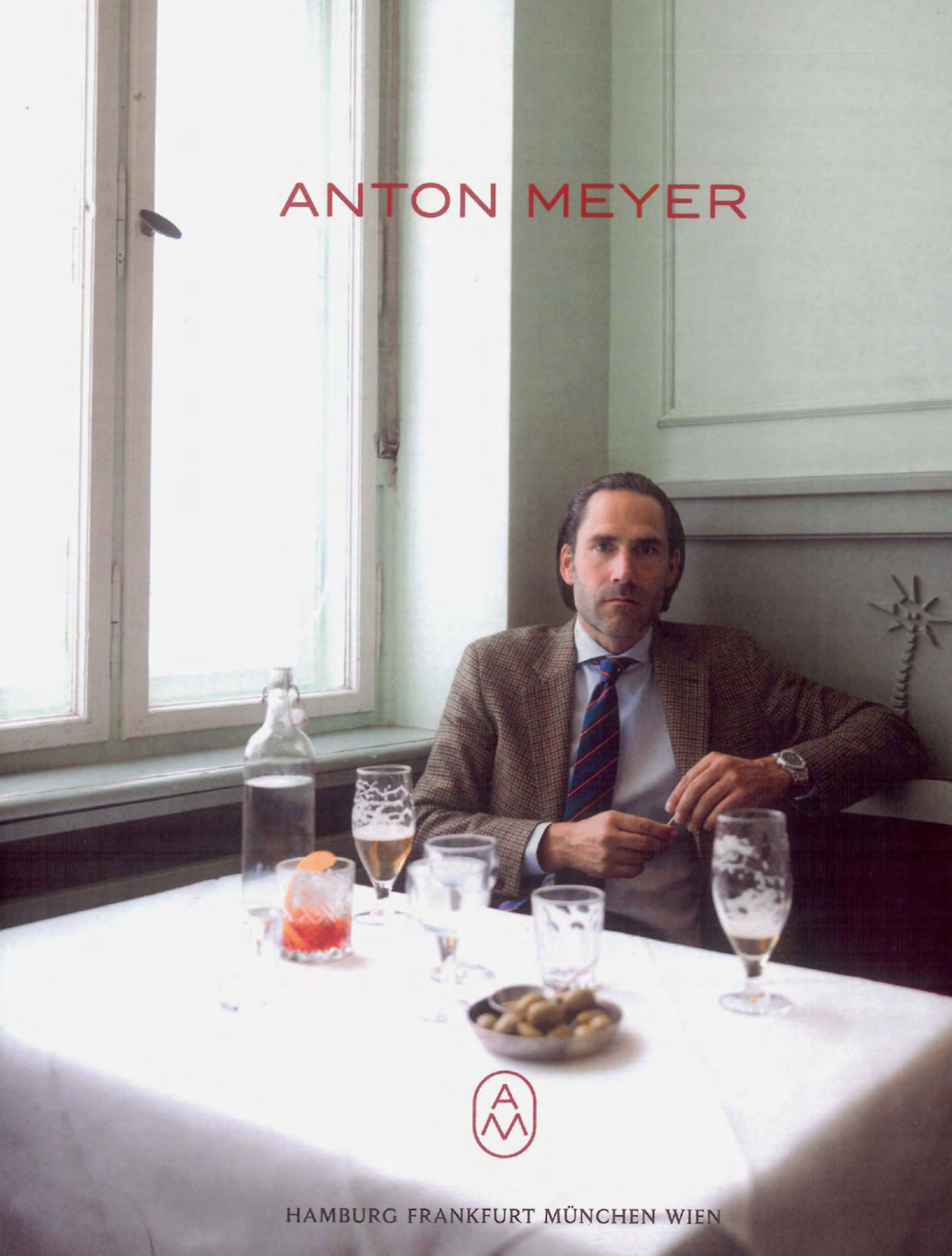
BLANCA GARCÍA HENCHE

Castilla-La Mancha

Alcarreña orgullosa, es profesora e investigadora de la Universidad de Alcalá, especialista en marketing turístico experiencial y en turismo gastronómico, miembro del Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla-La Mancha y delegada de Mujeres en Gastronomía en la región.

This proud 'alcarreña' is a professor and researcher at the Universidad de Alcalá, an expert in Experiential Tourism Marketing and Culinary Tourism and a member of the Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla La Mancha y de Mujeres en Gastronomía. A restless mind who loves to discover new places, local producers and good restaurants.

bitacoradelahenche


ANTON MEYER
HAMBURG FRANKFURT MÜNCHEN WIEN



LUIS MORENO MALDONADO

Castilla y León

Entusiasta de la buena cocina, aquella que se hace con sinceridad y sin atajos, sea cual sea. Impenitente "gastro nómada" en busca del producto más excelso y el agricultor o elaborador más honesto. Recorre restaurantes muy premiados en grandes capitales y casas de comidas en lugares alejados en busca de la emoción, ya sea en el plato o en la historia de todas aquellas personas que hacen de nuestra culinaria un referente mundial.

An enthusiast for quality, sincere cooking that accepts no shortcuts. An unapologetic "gastro-nomad" on the hunt for the best ingredients and most honest farmers and food producers. A traveler who frequents both award-winning establishments in world capitals, always in search of the emotion sparked by a dish, or by the history of the people who by making it add to the richness of the world's food culture.

morenomaldonado



LAURA CONDE

Cataluña

Esta periodista especializada en gastronomía lleva más de diez años dedicándose en cuerpo y alma a comer, viajar, escribir y hablar en diversos medios y también en su propio blog, Gastronomistas.com. Ha publicado dos libros: 'La felicidad en una croqueta' (Now Books, 2014) y 'Hecho en casa' (Now Books, 2015). En la actualidad tiene su propia agencia creativa especializada en gastronomía, Pica Pica Agency.

For over ten years, this food writer has devoted her time to eating, traveling, writing and talking about food in several medias and also, on her own blog: Gastronomistas.com. She has published two books: 'La felicidad en una croqueta' (Now Books, 2014) and 'Hecho en casa' (Now Books, 2015). At present, she is the owner of the specialist food marketing agency Pica Pica Agency.

LauraConde5
condelaura



HUGO RUIZ

Ceuta y Melilla

Caballa y ceutí de pro, defensor de su tierra y sus bondades. Su misión es dar a conocer esa gastronomía ceutí más allá del estrecho –y de sus Goichu y Piscolabis, situados en la ciudad norteafricana– llevándola hasta Madrid con Bugao. Desde que tenía cinco años ya sabía cuál sería su misión en la vida: intentar cautivar al comensal para que, motivado por la cocina, decida visitar la 'perla del Mediterráneo'.

A true maverick and native of Ceuta (a Spanish province in North Africa), Ruiz is the defender of his land and its goodness. His mission? Make Ceutan cuisine well known far from the Gilbraltar Strait, and from his local restaurants Goichu and Piscolabis, by taking it to Madrid in the form of Bugao. By the time he was 5 years old, he already knew that his life's work would be to captivate diners, and that's what brought him to the "pearl of the Mediterranean."

hugoruizaguilar



VICTORIA BRAVO

Com. de Madrid y Baleares

Su madre le dio un consejo que se le quedó grabado a fuego: no tengas miedo de girar el timón tantas veces como sea necesario. Y ella se lo tomó en serio, pero siempre con los restaurantes bien marcados en cada puerto. Comenzó por la hostelería (en Londres y en España), trabajó en una agencia de comunicación y ahora –quien dice ahora, dice los últimos ocho años– disfruta de lo lindo escribiendo en *Tapas* y otros medios.

Her mother gave her a piece of advice which she never forgot: never be afraid to change course, as many times as necessary. And she took it to heart, but always with restaurants mapped out at every port. She started out in the hospitality business (in London and Spain), worked in a PR agency and today - by today we mean the last eight years - she enjoys beauty through writing for Tapas.

victoriabravo89



ALMUDENA ORTUÑO

Com. de Madrid

Cuenta historias, y, en consecuencia, todo lo demás. Escribe sobre los asuntos serios de la vida: comer y beber. También tiene una agencia de comunicación y creatividad muy BRAVA, un patio de juegos para el relato de marca. Tras años tirando de fiambreras en las redacciones de los periódicos, aprendió que la comida sabe mejor al aire libre, y desde entonces viaja en busca de las aventuras que se cocinan sobre la mesa.

She's a storyteller and can find a story in everything. She writes about the important things in life: eating and drinking. She also runs BRAVA, a strategic and creative communications agency; a playground for brand storytelling. After years of eating out of tupperware in newsrooms, she discovered that food tastes better al fresco, and since then her travels have led her to search out adventures that take place around a table.

almudenaortuno



ALBA BARANDA MESA

Extremeña

Esta periodista extremeña alimenta las brasas de su pasión por la gastronomía a golpe de furgoneta camper, en la que recorre esta maravillosa región, buscando restaurantes e historias para llenar el estómago, los ojos y la mente. Dirige la sección gastronómica En Salsa y colabora puntualmente con otras publicaciones. Ha sido galardonada por la Academia Extremeña de Gastronomía por su desarrollo periodístico en pro de la gastronomía local.

The flame of this Extremaduran journalist's passion is fed by a camper van which carries her all over the region to fill up on both restaurants and stories, a journey of visual, intellectual and gastronomic satisfaction. She directs the food section En Salsa. She has been recognized by the Academia Extremeña de Gastronomía for her journalistic contributions to local gastronomy.

albaalajillo


Hast
PARIS



MARTA FDEZ. GUADAÑO

Galicia

Tras estudiar Empresariales en ICADE, trabajó 15 años como periodista económica, lo que, mezclado con lo mucho que le gusta comer, la llevó a escribir sobre gastronomía con un enfoque empresarial. En 2011 fundó el portal Gastroeconomy, reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía en 2016. Es colaboradora del diario *Expansión* y revistas como *Tapas*. Escribir, comer y ver el mar son sus hobbies. ***After studying business at ICADE she worked 15 years as an economic journalist, which, combined with her love of food, led her to write about gastronomy with a business focus. In 2011 she founded the portal Gastroeconomy, recognized with the National Gastronomy Award in 2016. She is a contributor to Expansión and magazines such as Tapas. Writing, eating and ocean-watching are her hobbies.***

mfguada / gastroeconomy



MACARENA ESCRIVÁ

Islas Baleares

De pequeña apenas comía y ahora la gastronomía, no sólo es su vida sino también su trabajo. Esta valenciana en Madrid escribe de restaurantes y de viajes, y siempre tiene la maleta preparada para marcharse al próximo destino. Colabora con tantos medios que es casi imposible listarlos todos, pero puedes leerla en *Forbes* o *Tapas* entre otros. ***When she was a child, Escrivá hardly ate anything, yet now gastronomy is not only her life but her life's work also. A Valencian living in Madrid, she writes about travel and restaurants, her suitcase always packed and ready for the next destination. It would be impossible to list every publication where she has written, but Forbes, Elle Gourmet, El Español and Tapas are among them.***

macarenaescriva



MIKEL ZEBERIO

La Rioja, Navarra y País Vasco

Es uno de los periodistas gastronómicos más grandes del panorama nacional –y no sólo por su envergadura–. Ha sido empresario, hostelero, editor y quesero, entre algunas de sus mil facetas relacionadas con la cocina. Premio Nacional de Gastronomía en 2018 por su labor periodística, compagina su trabajo como profesor en el Basque Culinary Center con su asador: Borda, en Getxo (que ha preferido omitir de esta guía por su humilde elegancia). ***A Spanish food writer who is one of the greats - and not just because of his size. Among the thousand and one food-related activities that fill his life, he has been an entrepreneur, a restaurateur, an editor and a cheese maker. His work as a food writer earned him the National Gastronomy Award in 2018. He juggles his teaching commitments at the Basque Culinary Center with the management of Borda, his grill house in Getxo.***

mikelzeberio



AITZOL ZUGASTI

La Rioja, Navarra y País Vasco

Después de trabajar como cocinero en distintos proyectos gastronómicos, colabora activamente en el Basque Culinary Center y la Universidad del País Vasco. Escribe semanalmente sobre restaurantes y gestiona Az Gastronomía, una asesoría para crear nuevos espacios. Con esta mochila de experiencias, una gran dosis de ilusión y el amor por su trabajo, afronta cada reto. ***After having worked as a chef in various culinary ventures, he is now an active presence at the Basque Culinary Center and the Universidad del País Vasco. He reviews restaurants and writes about product weekly for Grupo Noticias' On magazine and manages Az Gastronomía, a restaurant consulting firm. With his use of experience, he faces every challenge with a large dose of enthusiasm and a devotion to his work.***

Aitzolza
azgastronomia



SERGIO GALLEGO

Región de Murcia

Director del congreso Región de Murcia Gastronómica y de una veintena de ferias especializadas del sector. Es periodista y crítico gastronómico del diario La Verdad, director de La Brújula del Gourmet y copropietario del restaurante Bonker Bao, abierto justo antes de la pandemia. Profesor del Grado de Gastronomía de la UCAM, autor del libro 'La vuelta a Murcia en 80 recetas' y fiel amante del zarangollo, los michirones, el arroz con pava y el caldero. ***Director of the Murcia Gastronómica Conference and some twenty other sector fairs. He's a journalist and food critic at La Verdad newspaper, director of La Brújula del Gourmet and co-owner of Bonker Bao Restaurant, which he opened shortly before the pandemic struck. Gastronomy Professor at UCAM, author of the book 'La vuelta a Murcia en 80 recetas' and a devotee of 'zarangollo', 'michirones', cauliflower rice and 'caldero' (Murcian fishermen's stew).***

Sgallegob


SUNSPEL
ENGLAND 1860
EVERYDAY BRITISH LUXURY SINCE 1860
London | New York | Los Angeles

CARTA DEL DIRECTOR

EDITOR´S LETTER

Andrés Rodríguez
Editor y director de Tapas
@arodspainmedia



COMER ES UN VERBO IRREGULAR

Hay días en los que el cuerpo te pide cuchara y otros en los que pide barra. A veces apetece mantel de lino y a veces la servilleta de papel en la que anotas la añada del vino que acaba de dejarte sin palabras. Así vivimos: irregularmente bien. ¿Que por qué seguimos haciendo esto? Porque nos gusta llevar a nuestra gente a los sitios que nos hacen felices. Y tú, estimado lector, como diría Scorsese, ya eres uno de los nuestros.

En *Tapas* tenemos una religión muy sencilla: si un lugar nos emociona, volvemos; si nos hace brindar, apuntamos; si nos hace relamer la memoria, lo contamos. No hay discursos enrevesados ni meñiques en alto; hay hambre, curiosidad y una cuadrilla repartida por toda España con el estómago pegado al corazón. Cuando alguien descubre un bar que lo cambia todo, llama al resto y dice: "venid". Y vamos. Y pedimos otra ronda.

Aquí nadie puntúa los sueños ni pesa las sobremesas. Somos de felicitar al que lo hace bien, de aprender del que se equivoca y de brindar por el que empieza. Nos gusta la parrilla que huele a barrio, la casa de comidas con fotos viejas y el local nuevo que, sin ruido, ya es de familia. Nos gusta escuchar al sumiller que te mira y te entiende, y al propietario que defiende su negocio que, al fin y al cabo, es su casa.

Si nos cruzamos en una mesa —en Murcia o en Bilbao, en Ourense o en Jerez—, saluda. Puede que te robemos una croqueta (solo una) y que acabemos pidiendo un digestivo en tu honor. Si echas de menos un sitio que te emociona, dínoslo. Si a ti te gusta, seguro que a nosotros también. Esto va de compartir, de invitar y de volver. Que comas rico, que bebas bonito y que te rías fuerte.

Salud, amigo. Para ti y los tuyos.

EATING IS AN IRREGULAR VERB

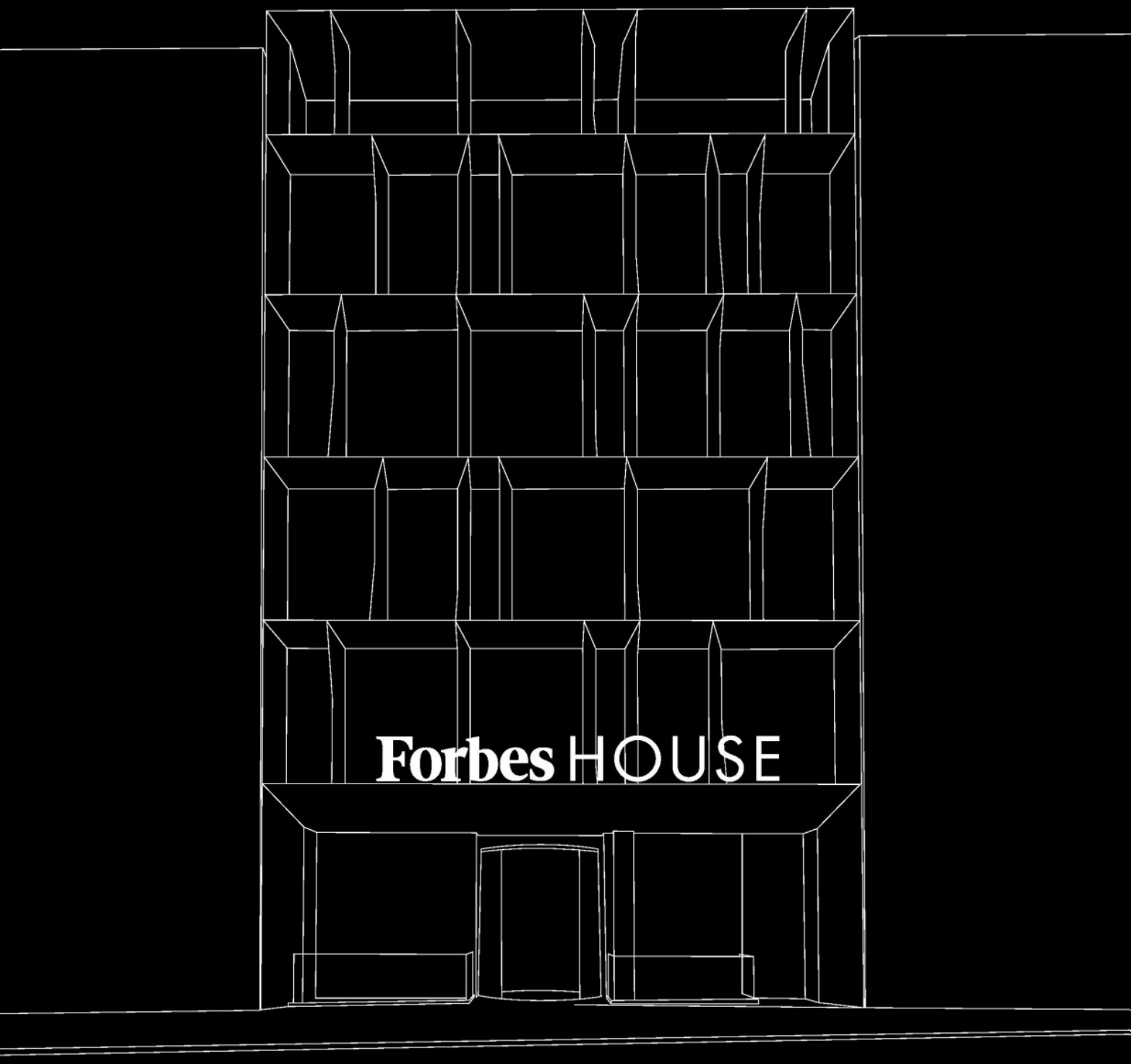
There are days when your body craves a spoon and others when it craves a bar. Sometimes you want a linen tablecloth and other times a paper napkin on which you jot down the vintage of the wine that just left you speechless. That's how we live: irregularly well. Why do we keep doing this? Because we like to take our people to the places that make us happy. And you, dear reader, as Scorsese would say, are already one of us.

At Tapas, we have a very simple religion: if a place moves us, we return; if it makes us toast, we take note; if it makes us savor the memory, we tell everyone. There are no convoluted speeches or pinkies raised; there is hunger, curiosity, and a group scattered throughout Spain with our stomachs close to our hearts. When someone discovers a bar that changes everything, they call the rest and say: "Come on over." And we go.

Here, nobody scores dreams or weighs after-dinner conversations. We're all about congratulating those who do well, learning from those who make mistakes, and raising a glass to those just starting out. We love the grill that smells of the neighborhood, the old eatery with vintage photos, and the new place that, without any fuss, already feels like a family affair. We love listening to the sommelier who looks at you and understands you, and to the owner who defends their business.

If we happen to bump into each other at a t able say hello. We might steal a croquette (just one) and end up ordering a digestif in your honor. If you miss a place that moves you, tell us. If you like it, we're sure to like it too. This is about sharing, inviting, and coming back. Enjoy your meal, your drinks, and your laughter.

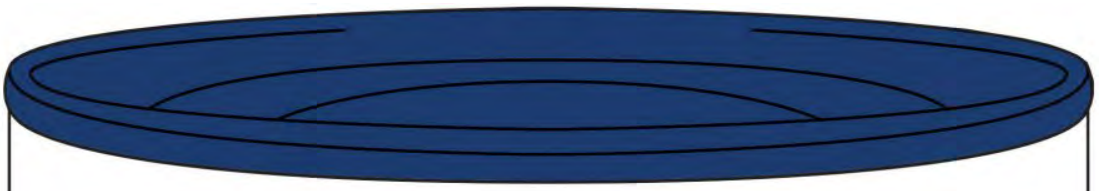
Cheers, friend. To you and yours.



WWW.FORBESHOUSE.ES

LA T DE TAPAS

METODOLOGÍA / METHODOLOGY



Cuando alguien nos pregunta por los restaurantes favoritos en los que hemos comido este año no es fácil responder, ¿verdad? O cuando nos piden las recomendaciones infalibles para disfrutar de la gastronomía de cualquier ciudad. Mmm... ahí alzamos una ceja y nos llevamos los dedos al mentón para sacarle brillo mientras tratamos de hacer un listado mental. Porque, por suerte, existen tantas paradas recomendables en el camino. Y ese es, en esencia el espíritu de esta Guía *Tapas para Comerse y Beberse España*, que lleva ya casi una década acudiendo a su cita con los lectores.

En esta edición 2025-2026 reunimos de nuevo alrededor de un millar de restaurantes bares y tabernas que, por cuarto año, han aspirado a ser reconocidos con la T de Oro de *Tapas*. Con este reconocimiento queremos así apoyar a aquellos que sudan la chaquetilla para sazonar nuestros días y llenarlos de sabores y experiencias.

Para ofrecer la presente selección de restaurantes de todo el país, hemos pasado horas practicando una de las actividades que nos hacen más felices: sentarnos a una mesa para comer y beber. También lo ha hecho nuestro cuerpo de prescriptores, que comparten con *Tapas* esa misma pasión y filosofía, lo que les ayuda a mantenerse atentos durante todo el año ante las novedades y los cambios. Todas estas recomendaciones nacen, pues, del disfrute que deparan bares, restaurantes, mesones, vinotecas y tabernas.

Deseamos que nuestros lectores se relaman con nosotros.

When someone asks us about our favorite restaurants where we've eaten this year, it's not easy to answer, is it? Or when they ask for foolproof recommendations for enjoying the gastronomy of any city. Hmm... we raise an eyebrow and polish our chins while trying to make a mental list. Because, luckily, there are so many recommended stops along the way. And that is, in essence, the spirit of this Tapas Guide to Eating and Drinking in Spain, which has been keeping its appointment with readers for almost a decade.

In this 2025-2026 edition, we have once again brought together around a thousand restaurants, bars, and taverns that, for the fourth year, have aspired to be recognized with the Golden T of Tapas. With this recognition, we want to support those who work hard to season our days and fill them with flavors and experiences.

To compile this selection of restaurants from across the country, we've spent countless hours indulging in one of our greatest joys: sitting down to eat and drink. Our team of reviewers, who share Tapas' passion and philosophy, has also done so, keeping them on top of the latest trends and developments throughout the year. All these recommendations stem from the sheer enjoyment we've found in bars, restaurants, taverns, wine bars, and pubs. We hope our readers savor the experience with us.

MAESTROS DE Hojiblanca

Aceite Maestro

Dos variedades, una misma maestría

Aceite de Oliva Virgen Extra

El Nuestro

Suave, equilibrado y lleno de matices.

El sabor de siempre, el de casa, El Nuestro.





Oda a la Alcachofa

Frutado e intenso.

Notas de hierbabuena, rama de tomate y alcachofa.

Un sabor atrevido.



Viña Pomal Blanco Reserva 2019 se elabora con las tres variedades de uva blanca más tradicionales: viura, garnacha blanca y tempranillo blanco.

EL VINO DE LOS MOMENTOS ESPECIALES

Encarnando la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta, los vinos de Viña Pomal pueden presumir de tener una personalidad única.

Siendo la mayor propietaria de viñedos de Haro –con cerca de 225 hectáreas–, Bodegas Bilbaínas acumula ya un legado desarrollado a lo largo de 120 años de historia en la cuna de la D.O. Ca. Rioja. Y en todo este tiempo no han dejado de elaborar vinos bajo la premisa de la máxima calidad y el desarrollo de prácticas sostenibles –fundamentales para preservar el entorno– en combinación con otras más tradicionales para así vestir cada vino de una personalidad única. Viña Pomal es uno de los emblemas de la casa y de la región, como una bodega centenaria (la más antigua de la familia de Bodegas Bilbaínas) que buscar conservar la esencia de Rioja al tiempo que mira al futuro.

RIOJA, TIERRA DE VINO BLANCO

Un gran ejemplo de la innovación a partir de la tradición que llevan a cabo desde Viña Pomal es el trabajo de recuperación de la elaboración de los grandes blancos de guarda de Rioja. Y es que este territorio ayuda al desarrollo de la expresión aromática de estas variedades, gracias a que aquí es donde confluyen las influencias de los climas atlántico y continental. Así lo expresa Viña Pomal Blanco Reserva 2019, el nuevo vino de Bodegas Bilbaínas, fresco, elegante y equilibrado, y el mejor acompañamiento de los momentos especiales que aguardan al final del año. Para su elaboración, se han servido de las variedades de uva blanca más tradicionales de la región: 75% de viura, procedentes de cepas viejas de más de 40 años, 20% de garnacha blanca y 5% de tempranillo blanco. En todos los casos ubicadas en Rioja Alta. Al servirlo en la copa lo primero que se percibe es su tonalidad amarillo pajizo con leves irisaciones doradas y brillantes. Después, los aromas a miel, hierbas aromáticas y frutas de hueso que se matizan con la sutileza de los tostados de la barrica. En boca resulta amable y fresco, y transmite el balance de la fruta con ciertas notas de salinidad, buena longitud y volumen. Viña Pomal Blanco Reserva 2019 expresa la finura y elegancia de una zona única en La Rioja, donde se cultivan estas cepas de blanco. Otra particularidad de este vino que lo hace todavía más complejo es la cría de las tres variedades por separado en barricas de roble francés y americano, donde permanecen en contacto con sus lías naturales durante, por lo menos, seis meses. De ahí, al coupage en tina de madera y a la crianza en barrica durante 36 meses más. Termina de afinarse en botella, donde reposa un mínimo de 12 meses para salir al mercado en su momento de máxima plenitud. Y se disfruta con pescados y mariscos, platos de verduras, cremas y quesos, además de con postres cremosos que dejan un muy buen sabor de boca.



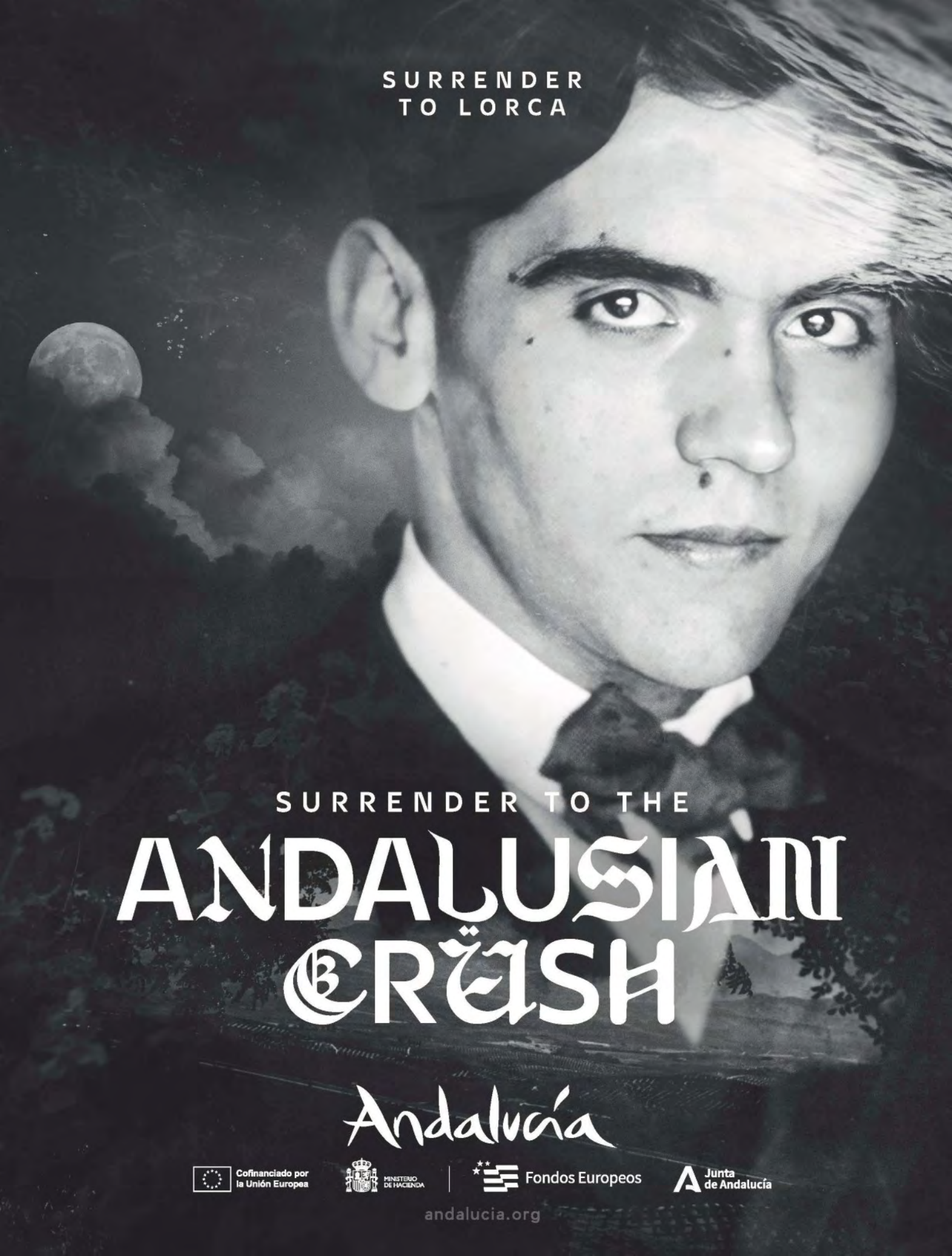


AL GUSTO DE TODOS

Cien años de historia son muchos, y en el caso de Viña Pomal han servido para asentarse en un viñedo único de inmejorable situación en el municipio de Haro. También para elaborar vinos de gran calidad, ya sean tintos, blancos o rosados, y consolidar su prestigio. Así, Viña Pomal Reserva 2018 –galardonado con 91 puntos Robert Parker– se caracteriza por una vinificación más bien tradicional: maceración moderadamente larga, fermentaciones alcohólica y maloláctica, 18 meses de barrica de roble americano y dos años de guarda en botella como mínimo. Representa un baile de aromas florales, frutos rojos, especias dulces y torrefactos que en boca se traducen en un equilibrio característico de los grandes Riojas. Elaborado con 100% uva tempranillo, este reserva intenso y elegante, marida bien con arroz, caza y carnes rojas.

Luego, como muestra de los distintos ecosistemas que se combinan en la finca, encontramos Viña Pomal Rosado 2024, un vino de perfil auténtico. Elaborado con garnacha (70%) y viura (30%) de viñedos situados en la Rioja Alta, su color único –brillante y rosa pálido con irisaciones azuladas– es el resultado del método de "sangrado". Ofrece una acidez característica que aporta frescura y juventud, y que se lleva de maravilla con pastas, pizza, arroces, marisco y pescados azules. Además, los matices varietales lo hacen largo y expresivo para desarrollar recuerdos a fresa, frambuesa, flores de violeta y especiados en nariz. En boca, la entrada estructurada y untuosa aporta longitud, y la acidez, frescura y equilibrio. Es el primer rosado de Viña Pomal y, aunque tiene un toque vanguardista, es capaz de satisfacer a los amantes del vino clásico.

A lo largo de los más de 100 años de historia, en Viña Pomal no han dejado de elaborar vinos bajo la premisa de la máxima calidad para rendir homenaje a un viñedo único de Rioja


SURRENDER
TO LORCA
SURRENDER TO THE
ANDALUSIAN
CRUSH
Andalucía
Cofinanciado por la Unión Europea
MINISTERIO DE HACIENDA
Fondos Europeos
Junta de Andalucía
andalucia.org

Por
Fernando Huidobro



ANDALUCÍA

ALMERÍA

LOS FINOS

Adra. Miró, 12 • 950 10 80 52
losfinos.com • Carta: 40-60 €
Tradicional/Pescados

Veterano negocio familiar de esencia marinera que se ha adaptado bien a las nuevas tendencias del mercado. Carta amplia con variedad de platos de pescado y marisco que se apoyan en la cercana lonja de esta ciudad milenaria. Si estás en Adra tienes que probar el pulpo seco de **Carlos Linares**. También son buenas opciones las quisquillas, las gambas blancas, las frituras de pescado o las huevas de caballa. El atún rojo de almadraba es otro de los protagonistas de la carta con una buena selección de platos. Lo difícil será elegir sólo uno.
A veteran family business with a seafaring tradition that has adapted well to new market trends. Its extensive menu offers a variety of fish and seafood dishes based on the nearby fish market of this ancient city. If you're in Adra, you must try the dried octopus. Other good options include shrimp, white shrimp, fried fish, and mackerel roe. Almadraba bluefin tuna is another star of the menu, with a good selection of dishes. The hard part will be choosing just one.

LA VILLA

Agua Amarga. Ctra. de Carboneras, 18 • 722 55 27 31
restaurantelavilla.com
Carta: 40-80 €
Brasas/Elaborada
Propietario: Martín Soler

Una carta corta, pero bien pensada que plantea platos de pescados, carnes y vegetales que, en su mayoría, pasan necesariamente por el calor de las brasas. Equipo joven y talentoso liderado por **Curro Leal** y **Emilio Carmona**, que despunta en este restaurante ubicado en una antigua villa que presume hasta de piscina y terraza. Hay que prestar atención a los platos elaborados con pescados de la cercana lonja de Carboneras, en la que destacan capturas de pez espada y gamba roja. Imprescindible probar su cebolleta a la brasa con crema de anchoas. Carta de vinos corta, pero con mucha personalidad.
A short but well-thought-out menu featuring fish, meat, and vegetable dishes, most of which are necessarily grilled over charcoal. A young and talented team led by Curro Leal and Emilio Carmona excels at this restaurant, located in an old villa that even boasts a pool and terrace. Pay special attention to the dishes prepared with fish from the nearby Carboneras fish market, where swordfish and red shrimp stand out. Their grilled spring onion with anchovy cream is a must-try. The wine list is short but full of personality.

BACUS

Aguadulce. Camino de los Parrales, 330 • 950 34 13 54
bacus.eu • Carta: 40-45 €
Viajera/ Oriental

Pablo Fuente viaja todos los años por diferentes rincones del mundo para aprender recetas y llevarlas a su local de Aguadulce, respetando las culturas y tradiciones de origen. Especial predilección por las gastronomías orientales y peruana. Sus currys tailandeses, ceviches peruanos y platos de Singapur son imprescindibles. Bodega cuidada y local recientemente reformado que incluye un huerto donde cultivan las hierbas aromáticas que necesitan para su cocina. Buena selección de vinos.
Chef Pablo Fuente travels to different corners of the world every year to learn recipes and bring them back to their Aguadulce restaurant, respecting the cultures and traditions of their origins. They have a special preference for Eastern and Peruvian cuisines. Their Thai curries, Peruvian ceviches, and Singaporean dishes are must-try. The wine cellar is well-maintained and the restaurant has been recently renovated, including a vegetable garden where they grow the aromatic herbs they need for their cuisine. They also offer a good selection of wines.

MARE

Tapas 2025

Cádiz. Pl. de la Candelaria, 12 • 628 68 80 30
marerestaurante.com • Menú degustación: 98 €
Creativa/Andaluza • Chef y propietario: Juan Viu

En pleno centro de Cádiz, **Juan Viu** (Barbate, 1994) ha creado un estilo propio en torno a esa cocina marinera, de base tradicional y hogareña, que ha convertido en una forma de expresión creativa. Más que chef, se autodefine como guisandero. Una virtud recibida en vena por vía materna y especialmente de su homenajeada abuela Trini. Su sofrito, al que acompaña el atún rojo de almadraba y no al revés, ya es leyenda en este local en el que se colocan en un altar el sabor y la cultura del mar.
In the heart of Cádiz, Juan Viu has created his own style around seafood cuisine, rooted in traditional, home-style cooking, which he has transformed into a form of creative expression. More than a chef, he defines himself as a cook. A skill he inherited from his mother, and especially from his beloved grandmother Trini. His sofrito, which accompanies the almadraba bluefin tuna, is already legendary in this restaurant where the culture of the sea is celebrated on a pedestal.

ASADOR MARINO TINTA NEGRA

Almería. Fructuoso Pérez, 12
950 51 26 04 • Carta: 40-60 € • Brasas
Propietario: José Manuel Berenguer

Escondido en una estrecha calle peatonal se encuentra Tinta Negra, un asador marino de reciente apertura donde destacan pescados y mariscos a la brasa. Desde las portentosas gambas rojas de las lonjas locales a pescados de buen calibre capturados con artes de enmalle: chernas, gromos, corvinas... Al frente del proyecto, el chef **José Manuel Berenguer**, quien ha ejercido de jefe de cocina de unos cuan- →



Juan Viu da rienda suelta a su creatividad en Mare.

tos restaurantes destacados de la provincia almeriense. Carta de vinos muy diversa.
Tucked away on a narrow pedestrian street is Tinta Negra, a recently opened seafood grill featuring grilled fish and seafood. From the magnificent red shrimp from the local fish markets to large-caliber fish caught using gillnets: grouper, grouse, and sea bass. At the helm is chef José Manuel Berenguer, who has served as head chef at several prominent restaurants in the province of Almería. The wine list is extensive.

GINÉS PEREGRÍN

Almería. Méndez, 6 • 630 57 89 14
restauranteginesperegrin.es
Menús degustación: 49, 59 y 159 €
Carta: 45-70 € • Elaborada
Propietario: Ginés Peregrín

Su chef y propietario, **Ginés Peregrín**, volvió a su ciudad natal tras pasarse 10 años cocinando en algunos restaurantes destacados de Holanda y Austria. Su carta es corta y da prioridad a los platos a baja temperatura y a la fusión de cocinas. Platos audaces (elaborados en una cocina minúscula) que mejoran en cada visita y que se complementan con clásicos puestos al día como el ceviche o el steak tartar. Un punto a favor es que su carta cambia con frecuencia. Pasión e ilusión en un proyecto llamado a convertirse en referencia imprescindible de la provincia.
Its chef and owner, Ginés Peregrín, returned to his hometown after spending 10 years cooking in several prominent restaurants in Holland and Austria. His menu is concise and prioritizes low-temperature dishes and fusion cuisines. Bold dishes (prepared in a tiny kitchen) that improve with each visit and are complemented by updated classics like ceviche and steak tartare. A plus is that the menu changes frequently. Passion and enthusiasm in a project destined to become an essential reference in the province.

SALITRE

Almería. Granada, 8 • 643 87 20 10
salitrebardevinos.es
Carta: 30-60 € • Informal
Sumiller: David Calderón

Salitre es el mejor lugar para probar vinos por copas en Almería capital. Y ese es el gran reclamo de una clientela fiel que repite con frecuencia en busca de nuevas referencias. **David Calderón** es un gran conocedor de los vinos que sirve, con especial atención a los generosos andaluces. Y, por si fuera poco, la cocina acompaña bien. Pintxos y platos para compartir que se inspiran en recetas punteras de la cocina internacional. Se puede abrir boca con la ensaladilla de gamba blanca o el taco de oreja de cerdo para seguir con las propuestas fuera de carta.
Salitre is the best place to try wines by the glass in the city of Almería. And that's the great attraction of a loyal clientele who frequently return in search of new options. David Calderón is a great connoisseur of the wines he serves, with a special focus on Andalusian fortified wines. And, if that weren't enough, the cuisine pairs well. Pintxos and sharing dishes are inspired by cutting-edge recipes from international cuisine. Start with the white shrimp salad or the pig's ear taco, then continue with the off-menu offerings.

LA LONJA

Balerma. González Méndez, 34
950 40 75 75 • Carta: 55-60 €
Marinera • Propietaria: Susana Maldonado

Estar ubicado frente a la Playa de Balerma, con esa cantidad y variedad de pescado y marisco fresco que manejan, son los grandes reclamos del restaurante La Lonja. La visita ya merece la pena sólo por el aperitivo de cortesía de **Susana Maldonado**: pulpo con alioli según la receta de la abuela de la propietaria. También es imprescindible probar el pulpo seco. Platos en crudo, fritos o a la plancha que llegan en su punto perfecto en este templo del producto. Local luminoso, pero, eso sí, algo ruidoso cuando se empieza a llenar.
Being located right on Balerma beach, with the quantity and variety of fresh fish and seafood they serve, are the main attractions of La Lonja restaurant. The complimentary appetizer served upon arrival is worth the visit alone: octopus with aioli, made according to the owner's grandmother's recipe. The dried octopus is also a must-try. Raw, fried, or grilled dishes are cooked to perfection in this temple of quality produce. The place is bright, but a bit noisy when it gets busy.

ALINEA NEW

Roquetas de Mar. Travesía de Playa Serena, 8 • 689 50 39 83
restaurantealinea.com
Carta: 35-50 € • Alta cocina
Propietaria: Estefanía Carreño

Sabores de toda la vida y producto reconocible, así es esta casa de "alta comida". Platos caseros, con mucho mimo y cariño; planteamientos alegres, templados y equilibrados. A las recetas más normales y habituales les añaden un puntito extra de cocina viajera. Al frente del negocio y la cocina está **Estefanía Carreño**, que transmite junto con su equipo, buen talante y profesionalidad sin perder la alegría y la informalidad. Su objetivo es crear en los clientes recuerdos gastronómicos duraderos. Buena propuesta de vinos en su carta.
Traditional flavors and recognizable products: this is what this "fine dining" establishment is all about. Homemade dishes, with great care and attention; cheerful, temperate, and balanced approaches. The most ordinary and traditional recipes are given an extra touch of traveling cuisine. At the helm of the business and the kitchen is Estefanía Carreño, who, along with her team, conveys a good nature and professionalism without losing joy and informality. Their goal is to create lasting culinary memories for their guests. A good wine list is also available.

JUAN MORENO

Vera. Ctra. de Ronda, 3
950 39 30 51
restaurantejuanmoreno.es
Menú degustación: 60 €
Carta: 45-70 € • Elaborada/ Mediterránea • Propietaria: familia Moreno • Sumiller: José Moreno

Es toda una institución gastronómica en la provincia de Almería. Elaboran platos de inspiración mediterránea con un toque →

CÁDIZ

BISTRO BAR SECUENCIA 9

Jerez de la Frontera.
Av. de la Granja, 13 • 856 04 86 95
secuencia9.com • Carta: 25-35 €
Creativa andaluza
Propietario: Miguel Ángel Carrasco

Una propuesta gastronómica que ofrece una cocina de autor con base andaluza, creativa y contemporánea. Pone especial foco en el atún rojo de almadraba, al que dedican cortes y elaboraciones de alto nivel, siempre con equilibrio, estética y sabor. El restaurante ofrece un ambiente acogedor, elegante y con un servicio cercano y profesional. Otro punto destacable es su cuidada bodega, con referencias seleccionadas que maridan muy bien con su cocina.

A gastronomic offering featuring creative and contemporary Andalusian-inspired signature cuisine. It places special emphasis on almadraba bluefin tuna, which is cut and prepared to a high standard, always with balance, aesthetics, and flavor.The restaurant offers a cozy, elegant atmosphere with friendly, professional service. Another highlight is its carefully curated wine cellar, featuring selected wines that pair perfectly with its cuisine.

LA TASCA

Jerez de la Frontera.
C. Paraíso 74, 4. Edificio.
956 31 03 40 • Carta: 20-25 €
Tradicional andaluza
Propietario:Juan Gago

Ofrece una cocina andaluza tradicional, elaborada con gran cuidado y respeto por el producto. Su carta destaca por las frituras de pescado, guisos marineros, mariscos frescos y platos como gambas al ajillo, urta a la roteña o el destacado atún mechado. Los comensales valoran su trato amable y atento, la calidad constante de los platos y una excelente relación calidad-precio. Se aprecia especialmente el uso de ingredientes frescos y el sello de la tradición local.

It offers traditional Andalusian cuisine, prepared with great care and respect for the local produce. Its menu features fried fish, seafood stews, fresh seafood, and dishes such as garlic shrimp, sea bream Rota-style, and the outstanding seared tuna. Diners praise the friendly and attentive service, the consistent quality of the dishes, and the excellent value for money. The use of fresh ingredients and the stamp of local tradition are particularly appreciated.

MESÓN HERMANOS CARRASCO

Jerez de la Frontera.
Av. José Manuel Caballero Bonald, bloque 10 • 856 05 07 37
Tradicional/contemporánea
Carta: 25-35 € • Propietarios: Pepe y Juan Manuel Carrasco

Consolidado en Jerez como un referente, su especialidad son las carnes a la brasa, tratadas con precisión para potenciar sabor y textura, respetando siempre la calidad natural de cada corte. En cuanto a los pescados, la oferta se centra en piezas seleccionadas de la costa gaditana, preparadas con mimo para resaltar su sabor natural. El espacio, elegante y acogedor, está pensado para disfrutar, tanto de un tapeo cuidado en barra como de una experiencia gastronómica pausada en su comedor o terraza acristalada.

Established in Jerez as a benchmark, its specialty is grilled meats, carefully prepared to enhance flavor and texture, always respecting the natural quality of each cut. As for fish, the menu focuses on selected pieces from the Cadiz coast, carefully prepared to highlight their natural flavor. The elegant and welcoming space is designed for enjoying both carefully curated tapas at the bar and a leisurely dining experience in the dining room or on the glass-enclosed terrace.

VENTA RESTAURANTE GABRIEL

Jerez de la Frontera. Ctra. Jerez-Valencia, N-503, 11 • 956 18 95 08
Tradicional andaluza, con producto local • Carta: 20-35 €
Propietario: Manuel Sánchez

RECOMENDADO POR Viña POMAL

Es una referencia en la campiña jerezana para quien busca cocina tradicional andaluza, con una elaboración casera y orientación al producto. Especialización en carnes a la brasa, guisos de temporada y tapeo andaluz bien elaborado. Su cocina destaca por el producto local, como el retinto a la brasa, albóndigas al oloroso, berzas y ventresca con pimientos.

It's a landmark in the Jerez countryside for those seeking traditional Andalusian cuisine, home-cooked and product-oriented. Specializing in grilled meats, seasonal stews, and well-prepared Andalusian tapas, its cuisine features local produce, such as grilled retinto (red meat), meatballs with oloroso sauce, cabbage, and tuna belly with peppers.

VENTA LA DUQUESA

Medina Sidonia. Ctra. A 396 km
690 00 68 13 • Contemporánea/ de mercado • Carta: 25-35 €
Propietario: Andrés Rodríguez

Es un referente imprescindible en la gastronomía gaditana, donde la tradición familiar se reinventa con maestría y respeto por el producto local y de temporada. Su equilibrio entre guisos tradicionales y técnicas contemporáneas hace de cada plato una experiencia memorable, consolidando su prestigio en la cocina andaluza con auténtica pasión y excelencia. Destacan el arroz de campo con perdiz, el estofado de venado y el retinto a la brasa, reflejo de su maestría en carnes y tradición. Un espacio acogedor, donde conviven gourmets y clientes fieles desde hace décadas.

It is an essential reference in Cadiz cuisine, where family tradition is masterfully reinvented with respect for local and seasonal produce. Its balance of traditional stews and contemporary techniques makes each dish a

creativo, especialmente en su menú degustación, que cambia tres o cuatro veces al año. Los guisos tradicionales también son un punto fuerte de este restaurante familiar que apuesta sin concesiones por una cocina que transforma el producto desde su origen hasta al plato. Destacan propuestas como el volcán de rabo de toro, el arroz con bogavante o el bonito encebollado. El sumiller **José Moreno** cuida con mimo una bodega que atesora más de 200 referencias nacionales e internacionales bien escogidas.
It's a culinary institution in the province of Almería. They prepare Mediterranean-inspired dishes with a creative touch, especially on their tasting menu, which changes three or four times a year. Traditional stews are also a strong point of this family restaurant, which uncompromisingly focuses on a cuisine that transforms the product from its source to the plate. Highlights include oxtail volcano, lobster rice, and bonito with onions. Sommelier José Moreno carefully curates a wine cellar that houses more than 200 well-chosen national and international wines.

CÁDIZ

MESÓN T 2024
SABOR ANDALUZ

Alcalá del Valle. La Huerta, 3
956 13 55 10
mesonsaborandaluz.com
Menús degustación: 86 y 104 €
Carta: 50 € • De producto/Innovadora
Propietaria: familia Aguilera Jiménez
Sumiller: José Aguilera

En un pueblo que pertenece al lado gaditano de la Serranía de Ronda se ha instalado **Pedro Aguilera** para coger por las asas las cazuelas patrias y darle un buen y provechoso revolcón a la cocina tradicional de la zona. Mete ahora candela, fuego de brasa y horno a sus amadas verduras y otras viandas aplicándoles las técnicas 'camarenas' y las que, su ya gran oficio de cocinero feliz, le proporcionan. Fue el ganador del concurso Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2022.
In a village on the Cádiz side of the Ronda mountain range, Pedro Aguilera has settled in, taking up the traditional pots and pans and giving the area's traditional cuisine a good, healthy shake-up. He now uses fire, charcoal fire, and oven to cook his beloved vegetables and other dishes, applying the traditional Camarenas techniques and those that his already accomplished skill as a successful cook provides. He was the winner of the Madrid Fusión 2022 Breakthrough Chef competition.

EL CAMPERO

Barbate. Av. Constitución, 5
956 43 23 00 • restauranteelcampero.es
Menú degustación: 145 € • Carta: 80 €
De mar • Propietario: Azotea Grupo
Sumiller: Francisco Rivera

Es el auténtico templo del atún. Un restaurante al que peregrinar desde cualquier rincón de España, ya que ofrece un sinfín de platos con numerosas partes del atún rojo. La tosta de tartar y trufa o el contramormo al horno, son algunos de los espectáculos comestibles que contiene su extensa carta. Su bodega es digna de atención.
It's the true temple of tuna. A restaurant you'll want to visit from any corner of Spain, offering countless dishes featuring numerous parts of the bluefin tuna. The tartar and truffle toast or the baked contramormo are just some of the edible delights on its extensive menu. Its wine list is worthy of your attention.

TABERNA CASA MANTECA NEW

Cádiz. Corralón de los
Carros, 66 • 956 21 36 03
Carta: 30-40 € • Tapas
Propietarios: herederos
de José Ruiz "Pepe Manteca"

Un lugar imprescindible para conocer, vivir o revivir la particular manera de comer y beber de 'Cái'. Muy visitado por el turismo nacional y extranjero, sí; bullanguero y algo desaliñado, también, pero con un regusto histórico y carácter que invitan a no dejar pasar la ocasión. Sus chicharrones y sus tortillitas de camarones son dignas de mil degustaciones. Porque hay que ser algo canalla de vez en cuando.
A must-see place to discover, experience, or relive Cái's unique way of eating and drinking. Frequently visited by national and international tourists, yes; boisterous and somewhat disheveled, too, but with a sense of history and character that invite you to not miss the opportunity. Its chicharrones and shrimp omelets are worthy of a thousand tastings. Because you have to be a bit of a scoundrel from time to time.

CATARIA

Chiclana de la Frontera.
Almícar Barca, 14 • 664 15 07 52
restaurantecataria.com
Menú degustación: 145 €
Carta: 100 €
Pescado y marisco/Brasa
Propietario: Grupo Elkano
Sumiller: Fernando Corrochano

Se puede afirmar, sin temor a equivocarse, que éste es uno de los templos gastronómicos de Cádiz. Tiene una influencia directa del emblemático Elkano de Getaria (uno de sus propietarios es el guetaiarra **Aitor Arregi**), por lo que se puede intuir que la propuesta se centra en los productos de las costas nacionales. Mantienen viva la técnica de cocina más famosa del norte de España, la parrilla, aunque sin obviar las influencias de su entorno.
It can be said, without fear of being wrong, that this is one of the culinary temples of Cádiz. It has a direct influence from the iconic Elkano de Getaria (one of its owners is Aitor Arregi from Getaria), so you can sense that the menu focuses on products from the Spanish coast. They maintain the most famous cooking technique in northern Spain, the grill, while also maintaining the influences of their surroundings.

SANTORINI BEACH NEW

Chiclana de la Frontera.
Playa de La Barrosa. Rodaballo, 3
856 92 50 87santoriniplaya.com
Carta: 40 € • Mediterránea/
Ecléctica • Propietario: Grupo Coco
Beach • Sumiller: Andrés Gil

memorable experience, consolidating its prestige in Andalusian cuisine with authentic passion and excellence. Highlights include the country rice with partridge, the venison stew, and the grilled retinto, reflecting its mastery of meats and tradition. A welcoming space where gourmets and loyal customers have coexisted for decades.

CÓRDOBA

CASA FRAN

Córdoba. C. Manuel Fuentes "Bocanegra", 31 • 957 41 15 11
Tradicional/contemporánea
Carta: 30-50 €
Propietario: Fran Fernández

Es un lugar que combina las características de un bar y un restaurante. Su ambiente y decoración son acogedores y modernos, lo que lo convierte en un lugar ideal para disfrutar de una buena comida o una bebida con amigos o familiares. La calidad de la comida en Casa Fran es destacable, con platos variados y bien elaborados.
It's a place that combines the characteristics of a bar and a restaurant. Its atmosphere and decor are cozy and modern, making it an ideal place to enjoy a good meal or a drink with friends or family. The quality of the food at Casa Fran Cervecería is outstanding, with varied and well-prepared dishes.

MONTEVIDEO

Córdoba.
C. Tomás Conde, 11 • 957 61 40 99
Asador uruguayo • Carta: 40 €
Propietarios: Daniel Martínez y Juan Antonio Jiménez

Es un restaurante-asador especializado en carnes a la brasa, ubicado en una emblemática casa solariega del casco histórico de Córdoba, a escasos metros de la Mezquita-Catedral. Con más de una década de trayectoria y recomendado por la Guía Repsol en 2023, 2024 y 2025. Montevideo ofrece una carta amplia de cortes premium (Angus, Wagyu, Rubia Gallega, Holstein...), cocinados al carbón vegetal con esmero.
This is a grill-restaurant specializing in grilled meats, located in an emblematic manor house in the historic center of Córdoba, just a few meters from the Mosque-Cathedral. With over a decade of experience, it was recommended by the Repsol Guide in 2023, 2024, and 2025. Montevideo offers a wide menu of premium cuts (Angus, Wagyu, Rubia Gallega, Holstein, etc.) carefully cooked over charcoal.

PUERTA SEVILLA

Córdoba. C. Postrera, 51
957 29 73 80
Andaluza/contemporánea
Carta: 50 €
Propietario: Grupo Rosales

Fundada por **Alberto Rosales** y actualmente gestionada por sus hijos Alberto, Francisco e Isabel, Puerta Sevilla ofrece una experiencia gastronómica única en una casa con más de 200 años de antigüedad, completamente reformada. Su patio central, repleto de flores y plantas, crea un ambiente acogedor y elegante. La carta presenta platos tradicionales andaluces, elaborados con productos de máxima calidad y presentados con un toque moderno.
Founded by Alberto Rosales and currently run by his children Alberto, Francisco, and Isabel, Puerta Sevilla offers a unique dining experience in a completely renovated house over 200 years old. Its central courtyard, filled with flowers and plants, creates a cozy and elegant atmosphere. The menu features traditional Andalusian dishes, made with top-quality ingredients and presented with a modern touch.

GRANADA

MARIJALEO

Granada. C. Elvira, 67 • 958 22 27 21
Andaluza/mediterránea
Carta: 20-30 €
Propietario: Jesús Pernia Usagre

RECOMENDADO POR Viña POMAL

De reciente apertura en pleno corazón de Granada, este nuevo rincón gastronómico, que propone una cocina de cuchara con raíces andaluzas y guiños a Cádiz. En un ambiente auténtico, ofrece guisos caseros, atención cercana y una selección de tapas moderna, con una carta pensada para compartir. Una parada imprescindible para los amantes del buen comer.
Recently opened in the heart of Granada, this new culinary spot offers traditional cuisine with Andalusian roots and a nod to Cádiz. In an authentic atmosphere, it offers homemade stews, friendly service, and a selection of modern tapas, with a menu designed to share. A must-stop for lovers of good food.

MÁLAGA

VENTA LA CHOZA

Casares. Autovía del Mediterráneo, km 146 • 952 89 09 25
ventalachoza.com
Carta: 38-40 € • Tradicional
Propietario: Miguel Ángel Mena

Desde sus inicios, en 1995, la especialidad de la casa son el rabo de toro, los buñuelos de bacalao y los gambones a la crema, cuyas recetas no han variado con el paso de los años. Todo esto siempre acompañado por vinos de las más prestigiosas bodegas. Lugar de encuentro de artistas y famosos en un ambiente distendido, relajado y único.
Since its inception in 1995, the house specialty has been oxtail, cod fritters, and creamed prawns, the recipes of which have remained unchanged over the years. All of this is always accompanied by wines from the most prestigious wineries. A meeting place for artists and celebrities in a relaxed, unique atmosphere.

Elegante chiringuito de playa con bella decoración, donde uno siente y conecta con el paisaje de las inconmensurables playas gaditanas, que aquí se pueden admirar cómoda y distendidamente. Este lugar es serio y profesional en su oferta gastronómica y servicio. La cocina, cuidada, tira hacia el Atlántico y la dieta mediterránea mientras se pasea por otras culturas. Bodega bien surtida. Vida, alegría y disfrute al borde del mar.

An elegant beach bar with beautiful decor, where you feel and connect with the landscape of the immeasurable beaches of Cádiz, which can be admired here in comfort and relaxation. This place is serious and professional in its gastronomic offerings and service. The carefully crafted cuisine evokes the Atlantic and the Mediterranean diet while you stroll through other cultures. The wine cellar is well stocked. Life, joy, and enjoyment by the sea.

APONIENTE

El Puerto de Santa María.
Francisco Cossi Ochoa, s/n
956 85 18 70 • aponiente.com
Menú degustación: 310 €
De mar/Alta cocina
Propietario: Ángel León
Sumiller: Cristina Navarro

Poseedor de tres estrellas Michelin y del reconocimiento mundial, **Ángel León** sigue manteniendo, como si se tratase de un fuego incandescente, la misma idea de sus inicios. El "Chef del Mar" ofrece, una vez más, un menú brillante y repleto de sorpresas que transforman la experiencia que se vive en el Molino de las Mareas, en un espectáculo para el recuerdo. Andalucía cuenta con uno de los mejores restaurantes del mundo, al que todavía le queda un largo camino por recorrer, para fortuna de todos los amantes de la gastronomía.

Holder of three Michelin stars and worldwide recognition, Ángel León continues to maintain, like a glowing fire, the same vision from his beginnings. The "Chef of the Sea" once again offers a brilliant menu full of surprises that transform the experience at the Molino de las Mareas into a memorable experience. Andalusia boasts one of the best restaurants in the world, but it still has a long way to go, fortunately for all gastronomy lovers.

TABERNA EL CHEF DEL MAR

El Puerto de Santa María.
Puerto Escondido, 6 • 956 11 20 93
latabernadelchefdelmar.com
Carta: 65-75 € • Informal/De mercado
Propietario: Ángel León

¿Qué decir de la cocina canalla marinera de **Ángel León**? Pues que es única y diferente. Es gozosa y divertida, siendo cocina diaria y bien trabajada. Y es propia porque, aunque bebe de los orígenes de Aponiente, La Taberna, cuyo timón rige con férrea →

TAPAS INTERVIEW

MAR, EL PODER DEL MAR

Ángel León está considerado uno de los chefs más influyentes y creativos del mundo. Pero su creatividad no se basa en crear nuevos platos sino en encontrar en el mar nuevos alimentos con los que hacerlos.

Texto Inma Garrido
Fotografía Manuel Montero



Ángel León recibió a Tapas en Aponiente (El Puerto de Santa María) el 15 de septiembre.

Ángel León, el "Chef del mar", protagonizó la sección Tapas Interview de noviembre de 2022.

BUBBA BAR

Fuengirola. C. Alemania, 7.
952 66 43 27 • bubbabarfuengirola.com
Carta: 30-35 € • Cocina: española
Propietario: Mateo García Cano

Original y cosmopolita. Referencia gastronómica en el centro de Fuengirola, donde disfrutar de tu tiempo libre. Su objetivo es sorprender, día a día, teniendo como premisa máxima la calidad y el valor por lo artesano y lo tradicional. Sus croquetas, albóndigas, tempuras y su rabo de toro, acompañado por su selección de vinos, es lo más reconocido por sus clientes. "11 años disfrutando de un ratito juntos".
Original and cosmopolitan. A culinary reference in the center of Fuengirola, where you can enjoy your free time. Their goal is to surprise you every day, with the highest priority being quality and the value of artisanal and traditional ingredients. Their croquettes, meatballs, tempura, and oxtail, accompanied by their wine selection, are the most recognized by their customers. "11 years of enjoying a little time together".

EL BOTIJO

Málaga. Av. de Los Guindos, 33.
Carretera de Cádiz • 952 24 67 84
Carta: 40 € • Castellana/brasas
Propietario: familia de Gabriel Domínguez

El Botijo es un restaurante emblemático en Málaga que ha mantenido su esencia a lo largo de los años. Especializado en carnes a la brasa cocinadas con leña de encina, ofrece una carta que combina tradición y calidad. Destacan platos como el chuletón, el solomillo y el cordero lechal. El ambiente es acogedor y familiar, con una decoración rústica que invita a disfrutar de una comida tranquila.
El Botijo is an iconic restaurant in Málaga that has maintained its essence over the years. Specializing in grilled meats cooked over oak wood, it offers a menu that combines tradition and quality. Highlights include ribeye steak, sirloin, and suckling lamb. The atmosphere is cozy and family-friendly, with rustic decor that invites you to enjoy a leisurely meal.

MESÓN DEL PUEBLO

Marbella. Urb. Carib Playa.
Pueblo Andaluz
649 13 12 94 y952 83 57 31
thevillageinn.es
Internacional • Carta: 35 €
Propietario: Antonio Martín

En pleno corazón de la costa del Sol se encuentra uno de los restaurantes con más solera, que abrió sus puertas en el año 1989. Situado en una plaza de estilo andaluz ofrece pescados, carnes, pastas y diversos tipos de raciones. Su especialidad: la carne a la brasa en parrilla de piedra volcánica, junto con su selección de vinos hace que la experiencia sea única.
In the heart of the Costa del Sol lies one of the most established restaurants, which opened its doors in 1989. Located in an Andalusian-style square, it offers fish, meat, pasta, and various types of dishes. Its specialty: grilled meat on a volcanic stone grill, along with its wine selection, makes for a unique experience.

LA BODEGA PESCAÍTO

Torremolinos.
C. San Miguel, 40
952 38 73 37 • Carta: 25 €
Tradicional andaluza/ mariscos y pescados
Propietario: Domingo Avisbal

Es uno de los restaurantes icónicos en Torremolinos. Destaca por su cocina tradicional andaluza, especialmente sus platos de pescado y marisco fresco. Su ambiente es cálido y familiar, ideal para disfrutar de una comida relajada en un entorno auténtico. Entre sus especialidades más apreciadas se encuentran el pescaíto frito, coquinas y mariscos, todos elaborados con ingredientes de gran calidad. Su localización céntrica en la popular Calle San Miguel lo convierte en una parada obligada para quienes buscan sabor y tradición en Torremolinos.
This is an iconic restaurant in Torremolinos, known for its traditional Andalusian cuisine, especially its fresh fish and seafood dishes. Its warm and friendly atmosphere is ideal for enjoying a relaxed meal in an authentic setting. Among its most popular specialties are fried fish, clams, and seafood, all made with high-quality ingredients. Its central location on the popular Calle San Miguel makes it a must-stop for those seeking flavor and tradition in Torremolinos.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

SEVILLA

CASTAÑO ENTRENUCLEOS

Dos Hermanas. Av. José Rodríguez de la Borbolla Camoyán, 7 • 615 82 69 18
Andaluza/mediterránea
Carta: 20-30 €
Propietario: familia Castaño

Propuesta muy atractiva en Dos Hermanas, que combina la esencia de la cocina andaluza con una ejecución moderna y sabrosa. Su carta apuesta por productos de calidad, donde destacan las carnes a la brasa, arroces con sello propio y una selección de tapas muy bien elaboradas. Cuenta con salón climatizado, barra, mesas altas y terraza, con trato amable, cercano y profesional por parte del servicio. Lugar ideal con una bodega bien seleccionada.
A very attractive option in Dos Hermanas, combining the essence of Andalusian cuisine with modern and flavorful execution. Its menu focuses on quality products, highlighting grilled meats, signature rice dishes, and a selection of well-prepared tapas. It features an air-conditioned dining room, bar, high tables, and terrace, with friendly, approachable, and professional service. An ideal location with a well-curated wine list.

mano **Marta Girón**, tiene su propia estela y criterio, y está pensada para disfrutar y compartir. Goza, además, de terraza y de un servicio que desborda simpatía y profesionalidad. Tendrás sorpresas con platos que sólo podrás probar aquí.
What can we say about Ángel León's seafaring cuisine? Well, it's unique and different. It's joyful and fun, featuring everyday and well-crafted cuisine. And it's unique because, although inspired by the origins of Aponiente, La Taberna, whose helm is helmed with an iron fist by Marta Girón, has its own unique style and criteria, and is designed to be enjoyed and shared. It also boasts a terrace and service that exudes friendliness and professionalism. You'll be surprised by dishes you can only try here.

LA MAREA DE MARCOS

Jerez de la Frontera.
San Miguel, 3
666 14 07 61 • Carta: 40-50 €
Tradicional/Pescado y marisco
Propietaria: Mª Teresa García
Sumiller: Marcos González

¡Ay Jerez! Cada día se come mejor en esta pedazo de ciudad. Y este recoleto y callejero restaurante, que lleva tantos años en el centro, es un gran ejemplo de la buena cocina, la femenina y guisandera tradicional; qué sopa de tomate y qué ensaladilla. Además del pescado y marisco del litoral gaditano que **Marcos González** busca, selecciona y mima continuamente; qué centollos y qué bocas de la Isla. Y qué buena gente. Para comérselos.
Oh, Jerez! The food gets better every day in this amazing city. And this secluded, street-side restaurant, which has been in the city center for so many years, is a great example of good cuisine, traditional feminine cooking; what tomato soup and what salad! In addition to the fish and seafood from the Cadiz coast that Marcos continually seeks, selects, and pampers; what spider crabs and what mouthfuls of the island. And what good people. Delightful.

LÚ COCINA Y ALMA

Jerez de la Frontera. Zaragoza, 2
695 40 84 81 • universolu.com
Menús degustación: 180 y 210 €
Franco-andaluza/Alta Cocina
Propietario: Juanlu Fernández
Sumiller: Dolce Nilda

Juanlu Fernández ha conseguido asentarse en este restaurante que ha logrado la segunda estrella Michelin, y cuyo concepto se basa en la idea de que el cliente es el principal protagonista de la experiencia. Un lugar para el disfrute absoluto, resultante de la fusión del recetario andaluz con las técnicas de la cocina francesa más clásica, que él describe como "vanguardia de retaguardia".
Juanlu Fernández has managed to establish himself in this restaurant, which has earned its second Michelin star, and whose concept is based on the idea that the customer is the main protagonist of the experience. A place for absolute enjoyment, resulting from the fusion of Andalusian recipes with the most classic French cooking techniques, which he describes as "avant-garde rearguard."

MANTÚA

Jerez de la Frontera. Plaza Alardo, 7
856 65 27 39 • restaurantemantua.com
Menús degustación: 115 y 145 €
Alta cocina • Propietario: Israel Ramos
Sumiller: José García

De estética minimalista, en este restaurante se disfruta de una experiencia completa a través de la intensa y cuidada cocina de **Israel Ramos**, que mantiene su estrella Michelin con trabajo y pasión. Como jerezano de cepa que es, defiende a ultranza los vinos del Marco, que incorpora con soltura a sus creaciones. Creatividad, emoción y excelente trato al producto.
With a minimalist aesthetic, this restaurant offers a complete experience through the intense and carefully curated cuisine of Israel Ramos, who maintains his Michelin star with hard work and passion. As a true Jerez native, he staunchly defends the wines of the region, which he effortlessly incorporates into his creations. Creativity, emotion, and excellent product service are key.

LITTLE JOHN BURGERS&THINGS NEW

Rota. Pl. la Cantera, 13
littlejohnburgers.com
Carta: 20-25 € • Hamburguesería
Propietario: Juan Ruiz Henestrosa
Sumiller: Juan Ruiz Henestrosa

Originalísimo restaurante con todas sus letras, pues, aunque sea una hamburguesería, es mucho más que eso; tanto por la calidad y cocina de sus carnes, como por el resto de la oferta gastronómica que tiene. Su cocina diaria, directa y verdadera se complementa con una extraordinaria bodega, como corresponde a **Juan Ruiz Henestrosa**, digno Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller y Jefe de Sala en su época de Aponiente.
A truly original restaurant, even though it's a burger joint, it's much more than that; both in the quality and cuisine of its meats, as well as in the rest of its gastronomic offerings. Its daily, direct, and authentic cuisine is complemented by an extraordinary wine cellar, befitting its owner, a worthy recipient of the National Gastronomy Award for Best Sommelier and Head Waiter during his time at Aponiente.

CASA BIGOTE

Sanlúcar de Barrameda. Pórtico
Bajo de Guía, 10 • 956 36 26 96
restaurantecasabigote.com
Carta: 40-55 € • Marinera/Tradicional
Propietaria: familia Hermoso
Sumiller: Fernando Hermoso

Sus méritos vienen de antaño. Toda una vida de restauración de calidad y de devoción al oficio. Tanto, que, a pesar del tiempo transcurrido, esta institución familiar, "culpable" de la merecida fama de gran producto que tiene el langostino de Sanlúcar, sigue ofreciendo a diario en sus mesas lo mejor de la cultura gastronómica sanluqueña y gaditana. ¡Hurra por Casa Bigote! Por siempre.
Its merits date back to the past. A lifetime of quality catering and devotion to the craft. So much so that, despite the passage of time, this family-run institution, responsible for the well-deserved reputation of Sanlúcar prawns as a

great product, continues to offer the best of Sanlúcar and Cádiz culinary culture to its tables every day. Hooray for Casa Bigote! Forever.

TABERNA DER GUERRITA

Sanlúcar de Barrameda. Rubiños, 43
956 13 13 35 • tabernaderguerrita.com
Carta: 40-50 € • Tapas/Tradicional
Propietario: Armando Guerra
Sumiller: Armando Guerra

Existe un lugar semi-escondido en el Barrio Bajo de Sanlúcar donde uno, desde hace ya 40 años, puede beberse 'Cái' enterito y por derecho. Y, además, aprender sobre los vinos del Marco y del mundo. Una taberna ilustrada auténtica y pura, con cocina de madre y pueblo. Búscala y la encontrarás. Antes de entrar pierde tu norte, luego allí encontrarás el Sur.
There's a semi-hidden place in Sanlúcar's Barrio Bajo where, for 40 years now, one can drink "Cái" in its entirety. And, on top of that, learn about wines from the region and around the world. An authentic and pure illustrated tavern, with cuisine from the mother and the people. Look for it and you'll find it. Before entering, lose your bearings; then you'll find El Sur.

EL ALBERO

Tarifa (Bolonia). El Lentiscal, s/n
956 68 85 17 • elalberobolonia.com
Carta: 30-40 € • Mediterránea
Propietaria: Magdalena Utrera
Sumiller: Juan José Jiménez

Es una casa de comidas súper agradable, con un jardín sombreado y delicioso, totalmente familiar y situada junto a una de las más bellas ensenadas de la costa. En cocina, **Magdalena Utrera** y Beatriz hacen un trabajo impecable y finísimo. Su calamar en tinta es de los mejores que he probado y la fritura y su tortillita de arrastre es memorable. En temporada, no te pierdas sus caracoles con tomate. En el comedor, Juan y **Juanjo Jiménez**, padre e hijo, te tratan como si estuvieras en tu casa. Carta de vinos muy correcta.
It's a super-pleasant restaurant with a delightful, shady garden, completely family-friendly, and located next to

BODEGUITA CASABLANCA

Sevilla. C. Adolfo Rodríguez Jurado, 12 • 954 22 41 14
Tradicional andaluza
Carta: 25-30 €
Propietario: Antonio y Tomás Casablanca

Es un emblema de la cocina andaluza en pleno centro histórico de Sevilla, en la avenida de la Constitución. Combina tapas y raciones tradicionales –pescaíto frito, espinacas con garbanzos, carrillada ibérica...– con una atmósfera taurina y cofrade muy genuina. Los clientes elogian su cocina de calidad y ambiente acogedor. Lugar ideal para encuentros con esencia sevillana. En pocas palabras: visita obligada en Sevilla.
It's an icon of Andalusian cuisine in the heart of Seville's historic center, on Avenida de la Constitución. It combines traditional tapas and dishes—fried fish, spinach with chickpeas, Iberian pork cheeks—with a very genuine bullfighting and brotherhood atmosphere. Customers praise its quality cuisine and welcoming atmosphere. It's the ideal place for gatherings with a true Sevillian essence. In short: a must-visit in Seville.

PETIT COMITÉ

Sevilla. C. Dos de Mayo, 30
954 22 95 95
Cocina creativa y bien ejecutada, donde la calidad del producto y equilibrio de sabores marcan la diferencia
Carta: 20-30 €
Propietarios: Álvaro y Emilio Gimeno, Cayetano Benavent y Eduardo Pérez

Restaurante con encanto, en pleno centro de Sevilla. Perfecto para disfrutar de una experiencia tranquila, elegante y con buena relación calidad-precio. El local está dividido en varios espacios acogedores –como patio interior, salones privados y zonas para tapeo más informal–, lo que lo hace ideal tanto para cenas íntimas como para celebraciones en grupo. Destacan platos como el pulpo parmentier y trufa o el tartar de atún.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

A charming restaurant in the heart of Seville. Perfect for a quiet, elegant experience with great value. The restaurant is divided into several inviting spaces—including an interior patio, private lounges, and more informal tapas areas—making it ideal for both intimate dinners and group celebrations. Highlights include octopus parmentier and truffle, or tuna tartare.

RESTAURANTE ARRABAL

Sevilla. C. Gustavo Bacarisas, 1
854 70 72 66 • Mediterránea contemporánea • Carta: 25 €
Propietario: Rodrigo Parladé

Apuesta por una cocina mediterránea de raíces reconocibles, pero con guiños contemporáneos. En su carta conviven tapas, medias y raciones donde prima el sabor y el producto. El ambiente es relajado, con una sala luminosa y un servicio atento, que acompaña sin imponerse. Ideal para una comida informal con nivel, donde el buen hacer y la honestidad mandan en cocina.Un rincón con identidad propia en el panorama sevillano.
It offers Mediterranean cuisine with recognizable roots, but with contemporary touches. Its menu combines tapas, half-meals, and small portions, where flavor and quality are paramount. The atmosphere is relaxed, with a bright dining room and attentive service that accompanies without being overbearing. Ideal for a high-quality, informal meal, where good craftsmanship and honesty rule the kitchen. A corner with its own identity on the Seville scene.

one of the most beautiful coves on the coast. In the kitchen, Magdalena and Beatriz do impeccable and exquisite work. Their squid ink is among the best I've ever tried, and their fried food and their tortilla de dragé are memorable. In season, don't miss their snails with tomato. In the dining room, Juan and Juanjo, father and son, treat you as if you were at home. The wine list is very appropriate.

LAS REJAS

Tarifa (Playa de Bolonia).
El Lentiscal, s/n • 956 68 85 46
lasrejasrestaurante.com • Carta: 50-60 €
Pescado y marisco • Propietaria:
familia Domínguez Lumbreras

La familia **Dominguez Lumbreras** lleva muchos años establecida en la preciosa Ensenada de Bolonia, donde han sabido crear un lugar único. Su personalidad arrebatadora hace de toda comida un disfrute pleno. La simbiosis entre una cocina marinera gaditana y un trato de tanta simpatía, dan a este lugar una personalidad única de la que pueden estar bien orgullosos. Además, han sabido evolucionar con los tiempos y adaptarse perfectamente a la hostelería de hoy día, sin que por ello haya sufrido un ápice la calidad de su cocina ni el carácter de su servicio.
The Dominguez Lumbreras family has been established in the beautiful Ensenada de Bolonia for many years, where they have managed to create a unique place. Their captivating personality makes every meal a complete enjoyment. The symbiosis between Cadiz seafood cuisine and such friendly service gives this place a unique personality of which they can be truly proud. Furthermore, they have managed to evolve with the times and adapt perfectly to today's hospitality industry, without compromising the quality of their cuisine or the character of their service.

LA CASTILLERÍA

Vejer de la Frontera. Santa Lucía, s/n
956 45 14 97 • restaurantecastilleria.com
Carta: 60-70 € • Asador/Carnes
Propietaria: familia Valdés Melero
Sumiller: Jesús Parrado

Santa Lucía es un oasis situado en los pies de Vejer, donde el frescor y el verde arropan al visitante mientras se oye cantar a los ruiseñores. La familia de **Juan Valdés**, Ani y Juani en la sala y las nuevas generaciones, tanto en cocina como en sala, ha sabido mantener el altísimo nivel de atención y cuidado de sus clientes, así como la calidad de sus carnes de vacuno asadas por el maestro parrillero que es Juan Valdés. Pero no sólo de carnes vive Castillería porque también ofrece una variada y seleccionada oferta vegetal de su huerta propia y alrededores. Además de productos de primer orden nacional como chistorras de Navarra y morcillas.
Santa Lucía is an oasis located at the foot of Vejer, where the freshness and greenery envelop visitors while they hear the nightingales sing. Juan Valdés' family—Ani and Juani in the dining room and the new generations in both the kitchen and dining room—has maintained the high level of attention and care for its customers, as well as the quality of its beef grilled by master griller Juan Valdés. But Castillería doesn't rely on meat alone; it also offers a varied and select selection of vegetables from its own garden and surrounding areas. In addition to top-quality national products such as chistorras from Navarra and blood sausage.

ANTONIO ZAHARA

Zahara de los Atunes. Bahía de la Plata.
Playa de Atlanterra • 956 43 95 42
restauranteantoniozahara.com
Carta: 60-70 € • Pescado y marisco
Propietaria: familia Mota

Un clásico de Cádiz que no podía faltar en este glosario. El atún rojo de almadraba se convierte en actor principal de una película de máximo disfrute gastronómico, preparado de las formas más diversas: cortes en crudo, mojama, a la plancha o en guisos más arraigados. Los entrantes mantienen una calidad elevada, al igual que el servicio. Una bodega notable.
A Cádiz classic that couldn't be missing from this glossary. Almadraba bluefin tuna becomes the main character in a film of maximum gastronomic enjoyment, prepared in a variety of ways: raw cuts, dried tuna, grilled, or in more traditional stews. The starters maintain a high quality, as does the service. A remarkable winery.

CÓRDOBA

ASTORIA CASA MATÍAS

Córdoba. El Nogal, 1
957 27 76 53 • astoriacasamatias.es
Carta: 30-40 € • Cordobesa
Propietaria: familia Montes

Negocio de la familia **Montes** desde 1980, de cocina casera cordobesa. Honestidad, por tanto, reflejada en recetas de generaciones anteriores. Esta familia ha sabido conservar el buen arte que supone esa cocina de mimo, cuidado y respeto por la tradición y, sobre todo, por su fiel clientela. Todo esto lo cumplen a rajatabla.
A family business (since 1980) serving home-style Cordoban cuisine. Honesty, therefore, is reflected in the recipes of previous generations. This family has managed to preserve the fine art of this cuisine, which is based on care, attention, and respect for tradition and, above all, for its loyal clientele. They adhere to all of this to the letter.

CELIA JIMÉNEZ

Córdoba. Periodista Quesada
Chacón, 225 • 957 04 98 55
celiajimenez.com
Menús degustación: 65 y 75 €
Elaborada • Propietaria: Celia Jiménez
Sumiller: Eva Moreno

En un complejo deportivo situado entre el casco histórico de Córdoba y el conjunto arqueológico de Medina Azahara, se ubica este elegante restaurante de **Celia Jiménez**. Cocina innovadora, con evidentes trazos vanguardistas y de marcado acento andaluz. Es más que recomendable probar el guisillo de bacalao.
This elegant restaurant is located in a sports complex between the historic center of Cordoba and the archaeological site of Medina Azahara. Its innovative cuisine, with clear avant-garde touches

and a marked Andalusian accent, is highly recommended. The cod stew is highly recommended.

CHOCO

Córdoba. Compositor Serrano Lucena, 14 • 957 26 48 63 restaurantechoco.com Menús degustación: 120 y 150 € Alta cocina • Propietario: Kisko García Sumiller: Juan Carlos García

Kisko García es ya un experimentado cocinero con muchos años de estrella Michelín a sus espaldas. La cocina de su restaurante familiar es una cocina de alta técnica con base en la más pura tradición y productos cordobeses y andaluces, con una especial mirada a lo que el río Guadalquivir y su fértil valle proporciona. Su hermano **Juan Carlos García** le acompaña en la jefatura de la sala y en la gestión de la bodega donde los vinos cordobeses tienen un lugar privilegiado, pero exclusivo. *Kisko García is an experienced chef with many years of Michelin stars under his belt. The cuisine of his family restaurant is highly technical, based on the purest traditions and Cordoban and Andalusian products, with a special focus on what the Guadalquivir River and its fertile valley provide. His brother Juan Carlos joins him in managing the dining room and the wine cellar, where Cordoban wines have a privileged, but exclusive, place.*

LA CUCHARA DE SAN LORENZO

Córdoba. Arroyo de San Lorenzo, 2 957 47 78 50 • lacucharadesanlorenzo.es Menú degustación: 63 € Carta: 40-50 € • Tradicional actualizada • Propietarios: Narciso y Paco López • Sumiller: Narciso López

Admirable evolución desde sus inicios como taberna cordobesa familiar, allá por 2006, hasta convertirse en un restaurante en toda regla. Ha sido así gracias a una mejora en la reinversión del negocio y a la evolución en la calidad, técnica y sensibilidad gastronómica. Su cocina no ha perdido las raíces y trabajan con productos de cercanía y de temporada.



Paco Morales fue Chef of the Year de Tapas en 2017.

An admirable evolution from its beginnings as a family-run tavern in Cordoba, back in 2006, to becoming a fully-fledged restaurant. This has been thanks to improved business reinvestment and an evolution in quality, technique, and culinary sensibility. Their cuisine hasn't lost its roots, and they work with local, seasonal produce.

NOOR

Córdoba. Pablo Ruiz Picasso, 8 957 96 40 55 • noorrestaurante.es Menús degustación: 170, 190 y 285 € • Alta cocina/Andalusí Propietario: Paco Morales Sumiller: Marta Costa

Paco Morales (Chef of the Year 2017) y familia han alcanzado la cúspide de una restauración andaluza abierta a su historia y al mundo bajo la más sólida de las bases: una gran cocina, creativa, técnica, perfeccionista, esencial y sabrosa. Uno de los mejores cocineros que ha dado nunca Andalucía, cuyo restaurante es imprescindible visitar. Excelencia en estado puro. *Paco Morales and his family have reached the pinnacle of Andalusian cuisine, open to its history and the world, based on the most solid of foundations: great cuisine—creative, technical, perfectionist, exquisite, essential, and flavorful. One of the best chefs Andalusia has ever produced, his restaurant is a must-visit. Pure excellence.*

PICNIC NEW

Córdoba. Pasaje Rumasa. Av. Ronda de los Tejares, 16 • 651 68 56 44
restaurantepicnic.com • Carta: 45-55 €
Tradicional andaluza

Un restaurante de mercado (haga caso a su carta-pizarra) y de referencia en la ciudad califal desde sus inicios allá por 1986; y es que los propios cordobeses son su principal fuente clientelar. Cocina de buen gusto y sabor hecha al estilo tradicional sin entrar en muchas modernidades, salvo en la revisión y puesta al día de sus instalaciones, hoy muy mejoradas. Servicio atento y profesional en sala, con carta de vinos a buen nivel. Afamado por sus platos de casquería y su terrina de foie.

A market-focused restaurant (pay attention to its blackboard menu) and a benchmark in the Caliphate city since its inception back in 1986; the people of Cordoba themselves are its main source of clientele. Tasteful and flavorful cuisine prepared in a traditional style without introducing many modern features, except for the renovation and updating of its facilities, which have been greatly improved. Attentive and professional service in the dining room, with a high-quality wine list. Renowned for his offal dishes and foie terrine.

RECOMIENDO

Córdoba. Mirto, 7 • 957 10 73 51
recomiendopower.com
Menú degustación: 66 € • Creativa
Propietarios: Carmen Mesa y Periko Ortega • Sumiller: Fran Merina

Periko Ortega es una personalidad de la cocina, pues la entiende de manera propia y muy diferente del resto de sus colegas. Va por libre, lo que se constata en sus recetas, a las que aplica el más variado de los juegos para componer un menú que nunca deja indiferente. Es un excelente profesional que controla y aplica las mejores técnicas de cocina y eso se evidencia en todos sus platos. Ha sabido crear su propio estilo y en él se mantiene un altísimo nivel, siendo un indudable referente en la capital cordobesa.

Perico Ortega is a culinary personality, with a unique approach that is very different from his colleagues. He goes it alone, as evidenced in his recipes, to which he applies the most varied of techniques to create a menu that never fails to impress. He is an excellent professional who masters and applies the best cooking techniques, and this is evident in all his dishes. He has managed to create his own style and maintains a very high standard, making him an undeniable benchmark in the capital of Córdoba.

TERRA OLEA

Córdoba. Rigoberta Menchú, 2
957 91 73 55 • terraolearestaurante.com
Menús degustación: 49, 65 y 80 €
Elaborada • Propietarios: Sole Torres y Paco Villar • Sumiller: Sole Torres

Como ellos mismos dicen, su restaurante está vivo, lo que significa que su carta se va adaptando a lo que los proveedores les van ofreciendo en función de la temporada. A partir de ahí, acuden a la pureza del sabor de una cocina esencialmente cordobesa y andaluza, pero añadiendo técnicas contemporáneas y grandes dosis de originalidad. Es recomendable sumergirse en cualquiera de los menús degustación diseñados por **Paco Villar** y disfrutar sin límites.

As they themselves say, their restaurant is alive, meaning their menu adapts to what suppliers offer them depending on the season. From there, they embrace the purity of flavor of a cuisine essentially from Cordoba and Andalusia, but adding contemporary techniques and a large dose of originality. It's recommended to immerse yourself in any of the tasting menus designed by Paco Villar and enjoy without limits.

KÀRAN BISTRÓ

Pozoblanco. Plaza de la Constitución, 1 • 857 89 02 42
karanbistro.com
Menús degustación: 45 y 68 €
Carta: 40-45 € • Elaborada/Creativa
Propietario: Carlos Fernández
Sumiller: Andrea Mihaiu

En plena comarca de los Pedroches se ubica este elegante bistró, que va más allá de un simple y moderno gastrobar. **Carlos Fernández**, que comenzó a cocinar a los 17 años, firma una oferta gastronómica que tiene la huella indeleble del entorno. Busca la inmediatez y la frescura, la tradición y la evolución, para despertar en el comensal viejas y nuevas emociones. Las castañuelas de cerdo ibérico de bellota a la milanesa con alioli de ajo fermentado, es un plato que cuenta todo lo que es Kàran.

In the heart of the Pedroches region lies this elegant bistro, which goes beyond a simple, modern gastropub. Carlos Fernández, who began cooking at 17, creates a gastronomic offering that bears the indelible mark of its surroundings. He seeks immediacy and freshness, tradition and evolution, to awaken old and new emotions in diners. The Milanese-style Iberian acorn-fed pork castanets with fermented garlic aioli is a dish that captures everything that Kàran is all about.

CASA PEDRO NEW

Puente Genil. Poeta García Lorca, 5
957 60 42 76 ó 957 60 94 46
restaurantecasapedro.com
Carta: 50-60 €
Clásica/Mediterránea
Propietario: Pedro Lucena

Con más de 35 años a sus espaldas, este restaurante se ha ganado la merecida fama que lo ha converido en una parada obligatoria para quienes visitan la zona y en un lugar recurrente para sus vecinos que allí encuentran siempre productos de primera clase. La cocina de **Pedro Lucena** cocina está ligada al recetario tradicional andaluz y a la dieta mediterránea. Sus jamones, embutidos y carnes de las dehesas de la serranía cordobesa tienen obvio protagonismo. Y también sus afamados quesos. Bodega buena y clásica, y bien equipada en vinos de Montilla-Moriles.

With over 35 years under its belt, this restaurant has earned a well-deserved reputation, making it a must-visit for visitors to the area and a regular spot for its residents, who always find first-class products there. Its cuisine is linked to traditional Andalusian recipes and the Mediterranean diet. Its hams, cured meats, and meats from the pastures

of the Serranía de Córdoba mountain range are clearly prominent. So too are its renowned cheeses. The wine cellar is elegant and classic, well-stocked with Montilla-Moriles wines. It also has a bar.

GRANADA

EL CONJURO

Calahonda. Av. de los Geranios, 6
958 62 31 04 • elconjurorestaurante.com
Menú degustación: 70 € • Carta: 50 €
Marinera/Mediterránea
Propietarios: Antonio y Daniel Lorenzo
Sumiller: Daniel Lorenzo

Un espacio de aire minimalista encierra una cocina contemporánea. En cocina, **Antonio Lorenzo**, defiende el producto de la costa granadina, pero no titubea a la hora de hermanarse con otros más lejanos como una vaca del norte o unos guisantes lágrima del Maresme. A la vez, toma inspiración de Sudamérica y sobre todo de Asia, para darle un toque muy acertado que rompe el patrón de algunos de sus platos de corte más tradicional. No se marche sin probar alguno de sus arroces. Bodega que da mucho juego bajo la batuta de **Daniel Lorenzo**.
A minimalist space encloses a contemporary cuisine. In the kitchen, Antonio Lorenzo champions produce from the Granada coast, but doesn't hesitate to combine it with more distant sources, such as cow from the north or teardrop peas from the Maresme region. At the same time, he draws inspiration from South America and, above all, Asia, to give it a very successful touch that breaks the mold of some of his more traditional dishes. Don't leave without trying one of their rice dishes. A wine cellar that offers a lot of variety under the direction of Daniel Lorenzo.

BAR FM

Granada. Av. Juan Pablo II, 54
958 15 70 04 • Carta: 60 €
De producto • Propietarios: Rosa Macías y Francisco Martín
Sumiller: Francisco Martín

FM es el *place to be* de todo sibarita que se precie. El sitio, sin duda, donde rendir homenaje a uno mismo a base del mejor marisco y pescado de las costas andaluzas. Quisquillas y cigalas de Motril son las reinas y el motivo de peregrinación de todo entendido en gastronomía. Una cocina sobresaliente donde plancha, horno y freidora se emplean con maestría para darle el toque perfecto a puntillitas, salmonetes, pijotas, boquerones... Y, cómo no, una ensaladilla rusa que invita a volver.
FM is the place to be for any self-respecting gourmet. The place, without a doubt, to honor oneself with the best seafood and fish from the Andalusian coast. Shrimp and crayfish from Motril are the kings and a reason for every gastronomic connoisseur to visit. An outstanding kitchen where the grill, oven, and fryer are expertly used to give the perfect touch to squid, red mullet, pijota, anchovies... And, of course, a Russian salad that invites you to return.

BARDANA NEW

Granada. San Isidro, 13 • 958 16 83 46
bardanarestaurante.metro.rest
Carta: 35 € • Mediterránea/Fusión
Sumiller: Alberto Díaz

Con una trayectoria profesional muy consolidada y habiendo trabajado con algunos de los mejores chefs del país, los cocineros **Marta Fernández** y **Andrés de la Rosa**, se trasladan a una ubicación más céntrica. Evolucionan del formato de taberna a restaurante, pero con la misma esencia: pocos comensales por servicio para una carta que diferencia entre fríos, calientes y postres, además de especiales del día. Sus canelones de meloso de ternera y queso cheddar son ya un clásico imprescindible así como el pepito japonés de solomillo de ternera o el tiradito de pez limón con aliño de soja y jengibre, pero déjese aconsejar por una sala muy competente, también para la bodega.
With a well-established professional career and having worked with some of the best chefs in the country, chefs Marta Fernández and Andrés de la Rosa are moving to a more central location. They've evolved from a tavern to a restaurant format, but with the same essence: limited seating for a menu that differentiates between cold and hot dishes, and desserts, plus daily specials. Their creamy veal and cheddar cheese cannelloni are already a must-try classic, as are the Japanese sirloin steak pepito or the lemonfish tiradito with soy and ginger dressing. But let the highly skilled staff, including the wine cellar, advise you.

CASA ENRIQUE NEW

Granada. Acera del Darro, 8
958 25 50 08 • Carta: 30 €
Abacería/Tradicional
Propietarios: David Gómez y Luis Alberto Montes

Taberna con más de 150 años de historia (fundada en 1870), conocida como "El Elefante". Ambiente de taberna clásica granadina, con barra de madera, jamones colgados y toneles. Destaca por su amplia bodega —más de 100 referencias— y su selección de chacinas, quesos y conservas. Cada bebida va acompañada de tostas caseras: tocino ibérico con dátil, patés, anchoas... En el comedor tras la barra se recrea un ambiente íntimo y familiar. Cocina sencilla y de calidad: carrilleras al vino, rabo de toro, calamares, carnes ibéricas y platos de toda la vida.
A tavern with over 150 years of history (founded in 1870), known as "El Elefante" (The Elephant). It boasts a classic Granada tavern atmosphere, with a wooden bar, hanging hams, and barrels. It stands out for its extensive wine cellar—over 100 items—and its selection of cured meats, cheeses, and preserves. Each drink is accompanied by homemade toasts: Iberian bacon with dates, pâtés, anchovies... The dining room behind the bar recreates an intimate, family-style atmosphere. Simple, quality cuisine: cheeks in wine, oxtail, calamari, Iberian meats, and traditional dishes.

KIKI, VINOS Y OTRAS COSAS

Granada. Pl. Cementerio de San Nicolás, s/n • 958 27 67 15
Carta: 40 € • Mediterránea
Propietario: Javi del Kiki
Sumiller: Javi del Kiki

Hablar de vinos en Granada es hablar de **Javi del Kiki** y del bar donde sus padres han oficiado toda la vida. El entorno no puede ser más idílico ya que a pocos metros puedes disfrutar de las puestas de sol más bonitas del mundo en el mirador de San Nicolás, frente a la Alhambra. En cocina, trabaja con maestría cortes poco usuales del atún rojo de almadraba de Gadira como la facera, la ijada o el corazón, pero también se deja inspirar por la cocina mozárabe. En cuanto a la bodega, huye de los convencionalismos y destacan los vinos andaluces, en especial los generosos.
To talk about wines in Granada is to talk about Javi del Kiki and the bar where his parents have worked all their lives. The setting couldn't be more idyllic, as just a few meters away you can enjoy the most beautiful sunsets in the world at the San Nicolás viewpoint, facing the Alhambra. In the kitchen, he masterfully works with unusual cuts of Gadira bluefin tuna, such as the facera, the ijada, and the corazón, but he is also inspired by Mozarabic cuisine. As for the wine cellar, he eschews conventionalism and emphasizes Andalusian wines, especially the fortified ones.

MANIGUA CASA DE COMIDAS

Granada. Laurel de San Matías, 1
958 06 25 00
maniguacasadecomidas.com
Carta: 60 € • Tradicional
Propietario: Fabián Fuentes

Joven y, por supuesto, sobradamente preparado, **Fabián Fuentes** prosigue, ya en solitario, con el claro propósito de rendir homenaje a la cocina más casera y a la manera andaluza de vivir la gastronomía: compartir y charlar alrededor de la mesa. Platos sencillos, que no cuentan con más de tres ingredientes, son seleccionados de productores de toda la provincia de Granada y en ellos buscan mantener la esencia en el sabor de las recetas tradicionales. Carta corta, pero cambiante y adaptada a la temporalidad de ingredientes y época del año. También escueta pero efectiva la carta de vinos, en este caso naturales.
Young and, of course, well-prepared, Fabián Fuentes continues, now on his own, with the clear goal of paying homage to home-style cooking and the Andalusian way of experiencing gastronomy: sharing and chatting around the table. Simple dishes, with no more than three ingredients, are selected from producers throughout the province of Granada, seeking to maintain the essence of traditional recipes. The menu is short, yet changing, and adapted to the seasonality of ingredients and the time of year. The wine list, in this case natural, is also concise but effective.

MARÍA DE LA O NEW

Granada. Crta. de la Sierra, s/n
958 21 60 69
mariadelaogranada.com
Menús degustación: 78 y 93 €
Carta: 100 € • Alta cocina/ Contemporánea
Propietario: Antonio Martín
Sumiller: Daniel Castro

Chechu González firma una propuesta que utiliza al escabeche como hilo conductor de una cocina ácida y vibrante. El menú degustación recorre el territorio de la provincia de Granada con platos como la quisquilla de Motril en escabeche de naranja, las habas con jamón y sepia, el esturión de Riofrío con escabeche de pollo asado o los caracoles con gurullos y alcachofas. Sabores profundos, texturas precisas y una bodega con base de vinos andaluces que acompaña.
Chechu González creates a menu that uses escabeche as the guiding thread for a tangy and vibrant cuisine. The tasting menu explores the territory of the province of Granada with dishes such as Motril shrimp in orange escabeche, broad beans with ham and cuttlefish, Riofrío sturgeon with roasted chicken escabeche, or snails with gurullos and artichokes. Deep flavors, precise textures, and a wine cellar with a base of Andalusian wines to accompany it.

PETRA

Granada. San Jerónimo, 32
958 84 76 48 • Carta: 35 €
Taberna/Abacería
Propietarios: Luisa y Jesús González
Sumilleres: Luisa y Jesús González

Petra es la herencia de **Fuensanta Martín Cáceres** y de la antigua "Bodeguilla de al lado". Los sobrinos de Fuensanta, **Luisa y Jesús González** (Taberna La Tana) rinden en esta casa de vinos un homenaje al flamenco, al vino, a las buenas chacinas, conservas y salazones y, sobre todo, a su tía. A ninguna camarera le falta el mítico pañuelo de lunares al cuello o el uniforme negro porque aquí se sigue manteniendo la esencia de esa bodeguilla que abrió sus puertas por primera vez en el año 92. Su tortilla de patatas es imprescindible.
Petra is the legacy of Fuensanta Martín Cáceres and the former Bodeguilla de al Lado. The nephews of Fuensanta, Luisa, and Jesús (Taberna La Tana) pay homage to flamenco, wine, fine cured meats, preserves, and salted meats, and above all, to their aunt, at this winery. No waitress is without the iconic polka-dotted scarf or black uniform, as the essence of the small winery that first opened its doors in 1992 is preserved here. Their potato omelet is a must.

ASADOR LA REINA

La Zubia. Laurel de la Reina, 15
858 69 72 92 • Carta: 70 € • Asador
Propietarios: Alfredo Cervilla, Jesús González y Sergio Lara
Sumiller: Jesús González

Al más puro estilo de los asadores tradicionales vascos y con el largo bagaje de sus promotores, La Reina nace con el firme propósito de trabajar la carne al más alto nivel. Para ello, **Sergio "Cangrejo" Lara** no escatima a la hora de seleccionar las piezas que posteriormente trabajará en la brasa. Vaca, cerdo y cordero son los principales protagonistas de una cocina que se elabora en un horno tradicional con leña de olivo. Para redondear la ecuación, **Jesús González** (La Tana), trabaja los vinos como pocos en Granada, desde una cava que preside el salón con más de 400 referencias internacionales.
In the purest style of traditional Basque grills and with the long history of its founders, La Reina was founded with the firm commitment to preparing meat at the highest level. To this end, Sergio "Cangrejo" Lara spares no expense when selecting the cuts that will later be

grilled. Beef, pork, and lamb are the main protagonists of the cuisine prepared in a traditional oven fired with olive wood. To round out the equation, Jesús González (La Tana) works with wines like few others in Granada, from a cellar that presides over the dining room with more than 400 international references.

GALLO

Nívar. Torrecilla, 17 • 958 42 82 25
restauranteelgallo.com • Carta: 30 €
Tradicional • Propietario: Pablo Sánchez • Sumiller: Antonio Sánchez

A sólo 20 minutos de la capital granadina se encuentra el templo de la casquería de la provincia. El cocinero **Pablo Sánchez** y familia apuestan por una cocina en la que el disfrute está por encima de todo. Para ello, funcionan con recetas de toda la vida con el toque especial de la casa, prestando mucha atención a platos de casquería que tienen la clara intención de sorprender. Así, encontrarán unos callos de premio con receta familiar secreta, una cabeza de cochinillo frita acompañada de sus patitas o unas manos de cerdo a la brasa para chuparse los dedos. Las croquetas son una de sus especialidades.
Just 20 minutes from Granada's capital lies the province's temple of offal. Chef Pablo Sánchez and his family are committed to a cuisine where enjoyment is paramount. To achieve this, they work with time-tested recipes with their own special house touch, paying special attention to offal dishes that are clearly intended to impress. For example, you'll find prize-winning tripe with a secret family recipe, fried pig's head accompanied by its trotters, or grilled pig's trotters that are finger-licking good. Croquettes are one of their specialties.

HUELVA

RUSSES GASTROBAR NEW

Aracena. Noria, 1 • 694 49 73 22
Carta: 20-40 € • Serrana/Creativa
Propietario: Rufino Serrano
Sumiller: Javier Serrano

En la hermosa Sierra de Huelva se está produciendo una pequeña y muy positiva revolución gastronómica, ya que son muchos los nuevos restaurantes que están dándole una vuelta de tuerca a la maravillosa gastronomía serrana. Un claro ejemplo es Russes, donde la familia Serrano despliega sus artes culinarias con destreza y maestría mostrando un buen abanico de propuestas. Además, lo hacen en formatos pequeños, lo que permite probar más elaboraciones. Como centro de su oferta está el cerdo ibérico en toda su magnitud y variantes, constituyendo un maravilloso hilo conductor de esta original y sabrosa novedad.
In the beautiful mountains of Huelva, a small but very positive gastronomic revolution is taking place, as many new restaurants are giving a twist to the wonderful mountain cuisine. A clear example is Russes, where the Serrano family displays their culinary arts with skill and mastery, showcasing a wide range of dishes. Furthermore, they serve their dishes in small formats, allowing you to try more creations. At the heart of their offerings is Iberian pork in all its magnitude and variations, forming a wonderful common thread through this original and tasty innovation.

CASA LUCIANO

Ayamonte. La Palma del Condado, 1 • 959 47 10 71
casa-luciano.es
Carta: 40-50 € • De mercado
Propietario: Luciano Ramos
Sumiller: Luciano Ramos

Se mantiene como un fijo entre los grandes clásicos de la provincia de Huelva, operando con maestría desde 1965 en manos de la familia **Ramos**. Local de aspecto tosco en su exterior, pero con un más que agradable comedor. Se despliega un abanico de platos bien pensados y mejor trabajados donde, sin duda, la cocina marinera y los pescados y mariscos son el santo y seña del lugar. No dejen de probar su famoso morrillo de atún al horno que es una delicia, o su singular y soberbio salpicón de bogavante. Diría que no hay plato mediocre en este lugar, todo tiene la marca de la calidad y el cariño.
It remains a fixture among the great classics of the province of Huelva, masterfully operating since 1965 under the hands of the same family. The restaurant may look rough on the outside, but with a more than pleasant dining room. It offers a range of well-thought-out and beautifully prepared dishes, where seafood cuisine and fish and shellfish are undoubtedly the hallmarks of the place. Don't forget to try their famous baked tuna neck, which is a delight, or their unique and superb lobster salpicón. I'd say there's no mediocre dish here; everything bears the hallmark of quality and care.

FANGO

El Rompido. Paseo Marítimo Río Piedras, 49 • 673 08 86 94
Carta: 40-60 € • Creativa/Pescado y marisco • Propietario: Grupo El Palo

Es el sitio en el que todo el mundo quiere estar. A pie de ría, tiene una cocina diferente a lo habitual en la zona, pero manteniendo todo el producto local como bandera. Conjuga un buen restaurante con un local de copas en el que se puede pasar, literalmente, todo el día. Como sugerencia: las croquetas-nigiri de carabinero, los arroces, el escalope con huevo y trufa, los pescados...Soberbia y ajustada carta de vinos, sin duda la mejor de los alrededores. Hay que dejarse ver por Fango.
It's the place everyone wants to be. Right on the riverbank, it offers a cuisine that's different from the area's norm, but still uses local produce as its flagship. It combines a good restaurant with a bar where you could literally spend all day. Suggested dishes: the red shrimp nigiri croquettes, the rice dishes, the escalope with egg and truffle, the fish dishes... A superb and well-crafted wine list, undoubtedly the best around. You must visit Fango.

MACHA

Huelva. Vázquez López, 22
959 10 02 50 • Menú degustación: 50 €
Carta: 40-50 € • De mercado
Propietario: Antonio Díaz
Sumiller: Antonio Díaz

Situado en la milla de oro de la capital onubense, restaurante Macha dispone de un local amplio y con unas instalaciones magnificas. **Antonio Díaz**, su joven propietario, trata con cariño y dedicación a todos los que lo visitan. Su propuesta culinaria se basa en los productos de la zona, con excelentes chacinas, mariscos y pescados. Además, dispone de un horno de brasa en el que elabora todo tipo de cortes de carnes de nivel. Cada semana va incluyendo platos elaborados que complementan con acierto su apuesta por el producto excelso.

Located on the Golden Mile of Huelva, the Macha restaurant has a spacious space with magnificent facilities. Antonio, its young owner, treats all who visit with care and dedication. Its culinary offering is based on local produce, with excellent cured meats, seafood, and fish. It also has a charcoal oven where it prepares all kinds of premium cuts of meat. Each week, it includes elaborate dishes that perfectly complement its commitment to premium produce.

MASERO NEW

Huelva. Av. Martín Alonso Pinzón, 14 • 604 88 35 26
Menús degustación: 40 y 80 €
Carta: 20-40 €
Creativa/Iberoamericana
Propietario: Iván Masero

Es, probablemente, el local de cocina más creativa de la ciudad. **Iván Masero** conjuga su técnica y conocimiento de la cocina local con sus viajes y aprendizajes más allá del océano Atlántico, dando lugar a una cocina sorprendente y repleta de tintes latinoamericanos. Su carta es tan amplia y variada como llena de sorpresas; por eso mi consejo es ir descubriendo cada plato y no dejar atrás sus espectaculares postres. Dispone de dos menús degustación, el más amplio, teoría de juegos, hay que reservarlo con antelación y no deja a nadie indiferente.

It is probably the most creative restaurant in the city. Its chef combines his technique and knowledge of local cuisine with his travels and learnings across the Atlantic Ocean, resulting in a surprising cuisine full of Latin American flavors. Its menu is as extensive and varied as it is full of surprises; therefore, my advice is to discover each dish and not miss its spectacular desserts. It offers two tasting menus; the most extensive, "Game Theory," requires reservations in advance and is sure to impress.

EL MARINERO

Punta Umbría. Ancha, 61 • 959 31 03 98
Carta: 30-40 € • Pescado y marisco
Propietaria: familia Tinoco
Sumiller: José Antonio Ortega

En cualquier fecha del año visitar este establecimiento es un placer. Algo bullicioso y con una barra pequeña, pero animada, y de una atención y calidad magnifica, este pequeño restaurante se ha convertido en un auténtico punto de encuentro de locales, empresarios, turistas y aficionados al buen comer. Guisos, aliños y escabeches, frituras de pescado y un glorioso manejo de la plancha son sus puntos fuertes y carta de presentación. Servicio atento y con experiencia, y buena carta de vinos.

A visit to this establishment is a pleasure at any time of year. A bit bustling, with a small but lively bar and superb service and quality, this small restaurant has become a true meeting point for locals, businesspeople, tourists, and foodies. Stews, dressings and marinades, fried fish, and a glorious grilling experience are its strong points and a defining characteristic. Attentive and experienced service and a good wine list.

JAÉN

VANDELVIRA T 2022

Baeza. Pl. de San Francisco
681 98 21 57 • vandelvirarestaurante.com
Menús degustación: 87 y 105 €
Creativa/Elaborada
Propietaria: familia García
Sumiller: Laura Ferrer

Es uno de los mejores restaurantes de Andalucía. **Juan Carlos García** es un cocinero de alto nivel que se ha rodeado de un valioso equipo para dar vida a uno de los más atractivos lugares que visitar obligadamente. Belleza de la ciudad, del edifico y de su cocina. Jaén en vena en productos y platos. Todo revisitado con enorme acierto y sabiduría, complejidad y equilibrio. Excelencia sin paliativos. *Honoris causa.*

It's one of the best restaurants in Andalusia. Juan Carlos García is a top-level chef who has surrounded himself with a valuable team to bring to life one of the most attractive places you must visit. The beauty of the city, the building, and its cuisine. Jaén's products and dishes are in their veins. Everything revisited with enormous skill and wisdom, complexity and balance. Unmitigated excellence. Honoris causa.

AUREUM BY PICUALLA NEW

Bailén. Autovía Madrid-Cádiz Km. 298 • 623 30 39 93
restauranteaureum.com
Menús degustación: 54 y 75 €
Tradicional actualizada
Propietario: Picualia
Sumiller: Paco Simón

Se sitúa en un entorno y ambiente de almazara, donde "se cuece" y se siente que el aceite de oliva virgen extra está plenamente presente. Su carta es también un canto a este patrimonio de Jaén, que es su olivar y su forma de vida. Éste llena su cocina y embriaga los sentidos, las recetas y los platos, que se reparten entre lo tradicional y lo actual y que tienen por base principal productos locales y de Andalucía. Cultura de campo cocinada con esmero, sabor y buena mano, servida con buenos vinos y mejor atención.

It's located in the setting and atmosphere of an olive oil mill, where the extra virgin olive oil "cooks" and you can feel its full presence. Its menu is also a tribute to Jaén's heritage, its olive groves and its way of life. This fills the kitchen and intoxicates the senses, with recipes and dishes that range from traditional to contemporary, primarily based on local and Andalusian products. Countryside culture cooked with care, flavor, and skill, served with fine wines and even better service.



El joven equipo de Vandelvira, que ya fue reconocido con la T de Oro en 2022.

BAGÁ

Jaén. Reja de la Capilla, 3
953 04 74 50
bagarestaurantegastronomico.com
Menú degustación: 98 € • Alta cocina
Propietario: Pedro Sánchez
Sumiller: Francisco Javier Fernández

La cocina de **Pedro Sánchez** ha creado escuela. Convertido en uno de los restaurantes más pequeños del mundo, y creo que el más pequeño de España, ha conseguido con su creatividad y su capacidad de llegar a la esencia de los productos y al perfecto equilibrio entre ellos, asombrar al mundo y ser destino obligatorio para cocineros y foodies de todas partes. Es un fenómeno único que además ha conseguido ser tractor de un grupo de cocineros jiennenses que han supuesto un fenómeno social y turístico sin precedentes.
Pedrito Sánchez's cuisine has set a standard. Having become one of the smallest restaurants in the world, and I believe the smallest in Spain, his creativity and ability to capture the essence of his products and achieve perfect balance have amazed the world and become a must-visit destination for chefs and foodies everywhere. It's a unique phenomenon that has also succeeded in attracting a group of Jaén chefs who have created an unprecedented social and tourism phenomenon.

DAMA JUANA

Jaén. Melchor Cobo Medina, 7
953 00 64 54 • damajuanajaen.com
Menús degustación: 58, 65 y 130€
Carta: 120 € • Alta cocina
Propietario: Juan Aceituno
Sumiller: Álvaro Jiménez

A base de esfuerzo y pasión por la cocina, **Juan Aceituno** ha convertido su restaurante en uno de los grandes exponentes de la pujante alta cocina andaluza. Su propuesta, que le ha valido para mantener la estrella Michelin, está muy apegada al terreno, con productos recurrentes, como la casquería, las ostras, el aceite y los encurtidos. Un lugar especial hecho para que el comensal lo guarde en su recuerdo.
Through hard work and a passion for cooking, Juan Aceituno has turned his restaurant into one of the leading exponents of thriving Andalusian haute cuisine. His offerings, which have earned him a Michelin star, are deeply rooted in the local area, featuring recurring ingredients such as offal, oysters, olive oil, and pickles. A special place made for diners to cherish in their memories.

DISCOVERY NEW

Jaén. Obispo Estúñiga, 3
953 26 71 06 • Carta: 30-40 €
Tradicional andaluza
Propietaria: familia Sánchez del Río
Sumiller: Sergio Sánchez del Río

Un restaurante sin pretensiones que hace las cosas muy bien sin salirse de su idiosincrasia, que no es otra que la de una casa de comidas al más puro estilo jiennense, andaluz y español. Lo que es mucho. En su cocina se fríen pescados o croquetas, se cuecen mariscos, se aliñan ensaladas, se asan carnes, se apañan riñones y mollejas de choto, se hacen arroces o se sirven chacinas y conservas. Todo con buenas calidades, pulcritud, cuidado y sabor; además de una excelente relación calidad-precio.
An unpretentious restaurant that does things very well without straying from its idiosyncrasy, which is none other than that of a restaurant in the purest Jaén, Andalusian, and Spanish style. Which is a lot. In its kitchen, they fry fish or croquettes, cook seafood, dress salads, roast meats, prepare kidneys and kid sweetbreads, make rice dishes, or serve cured meats and preserves. All with high quality, neatness, care, and flavor; as well as excellent value for money.

MALAK

Jaén. Plaza de la Construcción, 11
687 01 86 20 • restaurantemalak.com
Menús degustación: 75 y 95 €
Elaborada/De mercado
Propietario: Javier Jurado
Sumiller: Sergio Ruiz

Malak ha encontrado pronto su sitio en la alta restauración jiennense ganándose a pulso de buena cocina el aprecio de conciudadanos y visitantes. Y también la estrella Michelin. Lo debieron traer los ángeles gastronómicos desde su natal Sierra de Segura, pues Malak (significa 'ángel' en árabe) se llamaba el restaurante familiar donde creció como persona y cocinero y así se llamaban también sus abuelos. Cocina heredada y serrana evolucionada por la técnica y el refinamiento de sus sabores.
Malak quickly found his place in Jaén's haute cuisine, earning the appreciation of fellow citizens and visitors with his excellent cuisine. And also a Michelin star. The culinary angels must have brought him from his hometown in the Sierra de Segura, since Malak (which means "angel" in Arabic) was the name of the family restaurant where he grew up as a person and cook, and that was also the name of his grandparents. Heirloom, mountain cuisine evolved through technique and the refinement of its flavors.

RADIS T 2023

Jaén. Tableron, 10 • 660 92 65 87
restauranteradis.es
Menús degustación: 70 y 90 €
Carta: 85-100 € • Tradicional/ Actualizada • Propietario: Juan José Mesa • Sumiller: Johny Medina

Radis es la traducción de 'rábano' al francés, pero también es el proyecto gastronómico del joven chef **Juan José Mesa**, todo un personaje, bien querido por todos. Juanjo elabora una cocina sincera, directa, pensada y con raíces del terruño jiennense, mirando siempre a su Pegalajar natal. Lo que más llama la atención de su coquinaria es que presenta una cocina sin artificios, donde el producto aparentemente sencillo se eleva en elaboraciones gustosas, sabrosas y, en la mayoría de los pases, con técnicas que no dejan a nadie indiferente.
'Radis' is the French translation of 'radish,' but it's also the culinary project of young chef Juan José Mesa, a true personality, beloved by all. Juanjo creates sincere, direct, thoughtful cuisine rooted in the Jaén region, always looking back to his native Pegalajar. What's most striking about his cuisine is that it presents a cuisine without artifice, where seemingly simple produce is elevated in savory, flavorful preparations, and, in most cases, with techniques that leave no one indifferent.

LOS SENTIDOS

Linares. Doctor, 13 • 953 65 10 72 lossentidos.net • Menús degustación: 45 y 50 € • Carta: 45 € • Contemporánea/ De mercado • Propietario: Juan Pablo Gámez • Sumiller: Martín Arboledas

Juan Pablo Gámez ejerce su buen oficio de artesano de la cocina tras haber experimentado en excelentes casas. Ésta del centro de Linares con abolengo histórico tiene cuatro comedores, y aquí recibe desde hace ya muchos años a una clientela que le quiere y que le es muy fiel porque gusta de sus maneras, de su discreción, de la paz que se respira y de la actualización sosegada de una cocina de siempre, muy bien ejecutada, que no rompe sus lazos con la tierra jiennense de la que procede. La satisfacción está asegurada.

Juanpa practices his fine culinary craftsmanship after having worked in excellent restaurants. This restaurant in the center of Linares, with a long history, has four dining rooms, and for many years now, he has welcomed a loyal and loving clientele who appreciate his manners, his discretion, the peace he breathes, and the calm, up-to-date approach to traditional cuisine, beautifully executed, without breaking its ties to the Jaén region from which it originates. Satisfaction is guaranteed.

MÁLAGA

ARTE DE COZINA

Antequera. Calzada, 27 • 952 84 00 14 artedecozina.com • Carta: 40-50 € Tradicional/Casera Propietaria: familia Martínez Carmona Sumiller: Fran Martínez

Charo Carmona hace todos los honores que la tradición culinaria de la fértil vega antequerana y la rica culinaria malagueña merecen. Y lo hace con toda normalidad, caserío y sabia instrucción que bien muestra con sus recetas al visitante. Su cocina mantiene los cánones de antaño, mejorándolos sobradamente en producto, ejecución, mano, seriedad y cariño. Sublime en la tradición.

Charo Carmona honors the culinary tradition of the fertile Antequera plain and the rich cuisine of Málaga. And she does so with complete ease, homeliness, and wise instruction, which her recipes clearly demonstrate to visitors. Her cuisine maintains the standards of yesteryear, greatly improving them in terms of product, execution, craftsmanship, seriousness, and care. Sublime in tradition.

AVIVA

Benalmádena. Av. de Remamar, Local 7-8 • 652 32 92 05 restauranteavivabenalmadena.com Menú degustación: 100 € Carta: 50 € • Asador/Mediterráneo Propietario: Juan José Carmona Sumiller: Antonio García

Aviva es un asador de tono mediterráneo de cuidada informalidad al que calificaríamos simplemente de restaurante de producto porque lo tiene y bueno. Su chef arrastra la afortunada manía de cocinar muy bien y elaborar salsas aún mejores con las que ensanchar el mundo de los sabores. Productos marinos que cocina con técnicas ajustadas.

Aviva is a Mediterranean-inspired grill restaurant with a carefully informal atmosphere that we would simply describe as a restaurant with a product base because it has it, and it's good. Its chef has a fortunate habit of cooking very well and creating even better sauces to expand the world of flavors. Seafood is prepared with refined techniques.

PARADOR PLAYA

Benalmádena. Ctra. Cádiz, 131 951 26 49 31 restauranteselparador.com Menú degustación: 90 € • Carta: 40 € Pescados y mariscos/Malagueña Propietaria: familia Muñoz Lara Sumiller: José Alberto Triano

Es todo un restaurante "camuflado" de chiringuito por su alto nivel de producto y cocina del mar. Su oferta es ambivalente, moviéndose como pez en el agua entre la aparente simpleza de la plancha, la fritura, el asado al espeto o la cocción, y la elaboración más cuidada, moderna y compleja que también domina. Completísimo restaurante que merece los mejores elogios y, por supuesto, la visita.

It's a restaurant "camouflaged" as a beach bar due to its high level of seafood and cuisine. Its menu is ambivalent, moving like a fish in water between the apparent simplicity of grilling, frying, skewering, or boiling, and the more careful, modern, and complex preparation that it also masters. A very complete restaurant that deserves the highest praise and, of course, a visit.

CHIRINGUITO EL SALADERO

Caleta de Vélez. Real, 29751 670 59 05 63 • Carta: 45-55 € Pescados y mariscos/Espetos Propietaria: familia Jiménez Sumiller: Juan Jiménez

Juan Jiménez es maestro del arte de espetar a la lumbre del rescoldo, el entendimiento del aire, la distancia y el tiempo, la arena y la caña. Esto es la playa de La Caleta. Caleteño es él, su madre Puri y su hermana Leticia, quienes dominan la cocina del mar del litoral malagueño. Y sus guisos. Caleteña es la pesquera diaria de donde se nutren de lo mejor y más fresco. Pon tus pies en la arena y deja que Gancho te sirva sus 'salaeras' maravillas.

Juanito is a master of the art of skewering over the embers, understanding the air, distance and time, sand and sugar cane. This is La Caleta beach. Caleteño is him, his mother Puri, and his sister Leticia, who master the cuisine of the Malaga coast. And their stews. Caleteña is the daily fishery where they get their nourishment from the best and freshest. Put your feet in the sand and let Gancho serve you his wonderful "salaeras."

HOSTAL ASADOR EL PUERTO NEW

Caleta de Vélez. Real, 25 • 952 51 16 76 Carta: 40-50 € • Asador/Tradicional Propietaria: familia Jiménez Navas Sumiller: Antonio Jiménez

Una casa restaurante entrañable, no sólo por el inmediato y simpático trato familiar de padre, madre e hijo, sino también →

por la cocina y comida cálida que sale de sus buenas, sencillas y honestas entrañas. Ellos son buena gente entregada a su profesión de la que han hecho su vida, y su cocina es el reflejo de ese empeño. Las brasas donde asan las seleccionadas carnes y los fuegos donde se guisan los sabores caseros, hacen que todos apreciemos lo que vale -que es mucho- esta casa y sus gentes. Dan felicidad al cuerpo y al espíritu.
A charming restaurant, not only for the immediate and friendly family atmosphere of father, mother, and son, but also for the cuisine and warm food that comes from their good, simple, and honest heart. They are good people dedicated to their profession, from which they have made their lives, and their cuisine is a reflection of that dedication. The embers where they roast the select meats and the fires where the homemade flavors are cooked make us all appreciate the value—which is a lot—of this house and its people. They bring happiness to the body and soul.

LOS MARINOS JOSÉ

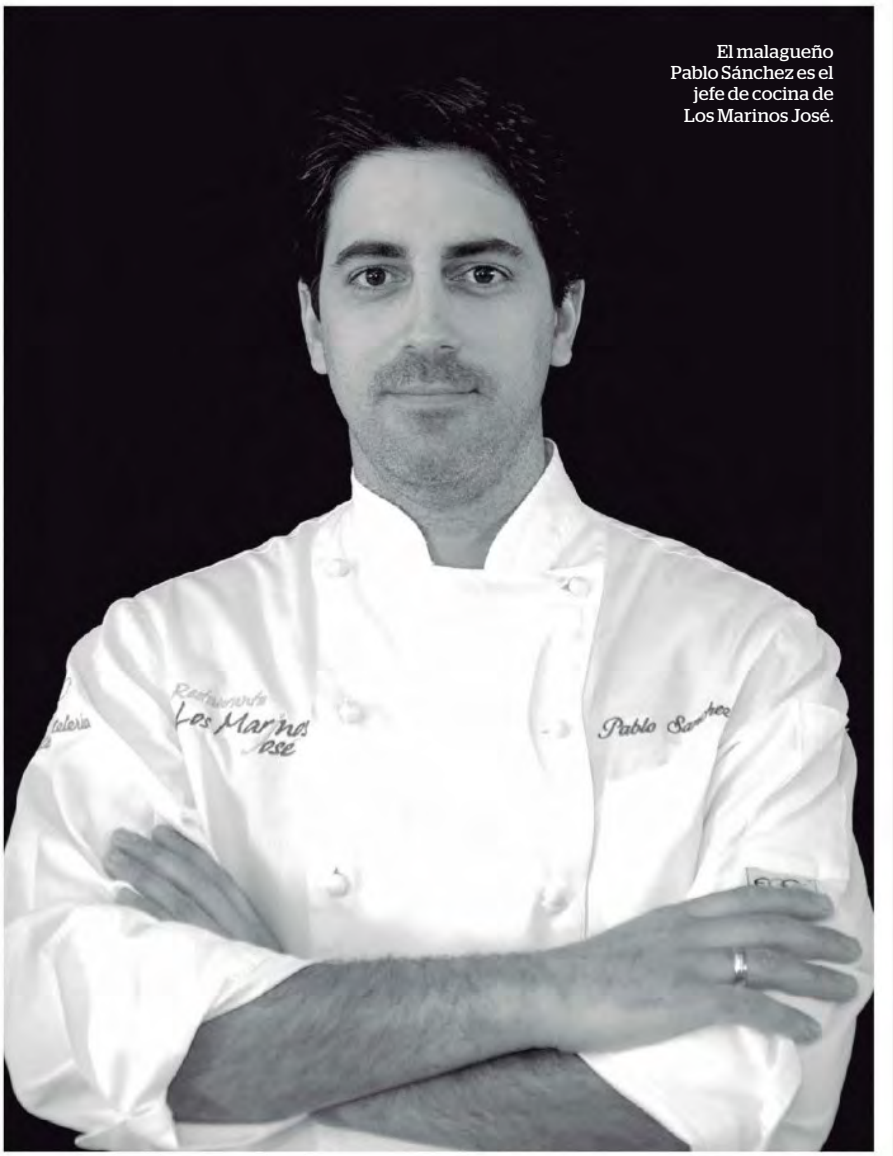
Fuengirola. Paseo Marítimo Rey de España, 161 • 952 66 10 12
losmarinosjose.com • Carta: 100 €
Marinera/Pescado y marisco
Propietaria: familia Sánchez
Sumiller: José Sánchez

Es, sin duda, uno de los templos del pescado y del marisco a nivel nacional, sólo hace falta poner atención en la diversidad de acentos que se sientan a la mesa. La carta de **Pablo Sánchez** varía cada día, según resulte la pesca de la noche anterior, y ello hace de este restaurante un lugar imprevisible. Tienen una mano bien entrenada, tanto para las frituras como para la plancha. La bodega también merece una mención especial y horas de cata.
It is, without a doubt, one of the temples of fish and seafood nationwide. If not, you only need to pay attention to the diversity of flavors served at the table. The menu changes daily, depending on the previous night's catch, making this restaurant an unpredictable place. They have a well-trained hand for both fried and grilled dishes. The wine cellar also deserves a special mention, as well as tasting hours.

SOLLO

Fuengirola. Urb. Reserva del Higuerón, 48 • 692 42 53 85
sollo.es • Menú degustación: 180 €
Ecológica/Pescado
Propietario: Diego Gallegos
Sumiller: Susana Almirón

A priori resulta un restaurante muy singular, en el que la acuicultura y la sostenibilidad son la base de un concepto que le ha dado muchas alegrías al 'estrellado' **Diego Gallegos**, también conocido como el "Chef del Caviar" –tiene incluso una degustación de este producto tan codiciado–. El esturión, la tilapia o el bagre son algunas de las materias primas que componen un menú delicado y repleto de sabor. Aquí, el maridaje toma un papel muy importante.
At first glance, this seems like a very unique restaurant, where aquaculture and sustainability are the basis of a concept that has brought much joy to the "star-studded" Diego Gallegos, also known as the "caviar chef"—he even offers a tasting of this coveted product. Sturgeon, tilapia, and catfish are some of the ingredients that make up a delicate menu bursting with flavor. Here, the pairing plays a very important role.



El malagueño Pablo Sánchez es el jefe de cocina de Los Marinos José.

BELUGA

Málaga. Pl. de las Flores, 3
952 21 42 53 • Menús degustación: 85 y 110 € • Carta: 60 € • Mediterránea/ Alta cocina • Propietario: Diego René Sumiller: Andrea Martos

Un restaurante con amplia y soleada terraza en plena plaza de las Flores, a dos pasos de calle Larios. ¿Qué más se puede pedir? ¿Buena comida quizás? Pues la tiene excelente y la ofrece en carta y en forma de menús degustación, donde su chef propietario, **Diego René**, se explaya con su meridiana cocina: sureña y soleada, levantina y malagueña, muy de mar –Mediterráneo, por supuesto–, limpia y transparente, sabrosa. **Andrea Martos** se encargará de que pases un rato de felicidad y atendido como merece todo comensal.

A restaurant with a large, sunny terrace in the heart of Plaza de Las Flores, just a stone's throw from Calle Larios. What more could you ask for? Perhaps good food? Well, it's excellent, and it's offered on the menu and in the form of tasting menus, where chef-owner Diego René showcases his meridian cuisine: southern and sunny, Levantine and Málaga-style, very much of the sea—the Mediterranean, of course—clean, transparent, and flavorful. Andrea Martos will ensure that you have a happy time, served as every diner deserves.

EL MERENDERO ANTONIO MARTÍN NEW

Málaga. Pl. de La Malagueta, 4
951 77 65 02 • grupogorki.es
Carta: 40-50 € • Malagueña
Propietario: Grupo Gorki
Sumiller: Silvia Rua

El sobrenombre de merendero ya nos "canta" que su oferta gastronómica es marenga, malagueña y exquisita, con clara vocación y mirada al mar Mediterráneo que tiene delante. Esa es la tradición que le marca su propia historia desde que abriera en 1886 sus puertas para convertirse en el gran restorán de Málaga. Esto le lleva a ampliar su carta con platos y recetas de la familia Ramírez, españolas e incluso internacionales de alto nivel, calidad, elaboración y, por supuesto, servicio.

The nickname "merendero" (meal restaurant) already "sings" to us that its gastronomic offering is sea-food, Málaga-style, and exquisite, with a clear focus on and focus on the Mediterranean Sea in front of it. This is the tradition that has shaped its history since it opened its doors in 1886 to become the great restaurant in Málaga. This has led it to expand its menu with dishes and recipes from the Ramírez family, Spanish and even international dishes of high quality, preparation, and, of course, service.

KALEJA

Málaga. Marquesa de Moya, 9
952 60 00 00 • restaurantekaleja.com
Menús degustación: 100 y 130 €
Creativa/Guisos • Propietario: Dani Carnero • Sumiller: Carlos Buxó

Si a **Dani Carnero** le das fuego y una cazuela, él hace magia. Es el creador incansable de platos con sabores intensos, de los de siempre, que se convierten en vanguardia. Cocina profunda que pretende y logra el disfrute del comensal evocando el recetario tradicional malagueño. Se ofrece la opción de degustar el menú en una preciosa barra de piedra negra, que se presenta como una ventana a la cocina por la que asomarse y ver cuál es la vida real del trabajo artesano.

If you give Dani Carnero fire and a pot, he works magic. He's the tireless creator of dishes with intense, timeless flavors that become avant-garde. Deep cuisine that aims to and achieves diners' enjoyment, evoking traditional Malaga recipes. The menu is offered at a beautiful black stone bar, which acts as a window into the kitchen where you can peer and see the real life of artisan work.

KRAKEN

Málaga. Pl. de las Flores, 2
952 60 96 62 • krakenmalaga.es
Carta: 30 € • Tapas/Creativa
Propietario: Diego René
Sumiller: Andrea Martos

Imprescindible lugar, bullicioso y alegre. Tapeo '4D': diverso, diferente, delicioso y divertido. **Diego René** se sirve de producto de calidad para hacer una cocina siempre sabrosa que aquí se explaya hasta explotarnos en la boca. Porque este Kraken rompe con todo, y a cualquier hora.

A must-see, bustling, and lively place. 4D Tapas: diverse, different, delicious, and fun. Diego René uses quality produce to create consistently flavorful cuisine that explodes here until it explodes in your mouth. Because this Kraken breaks with everything, and at any time.

LA TABERNA DE MIKE PALMER

Málaga. Club Hípico el Pinar. Camino de los Almendrales, s/n • 622 69 71 34
latabernademikepalmer.com
Carta: 45-50 € • De autor/De mercado
Propietario: Miguel Palma
Sumilleres: Chema Martínez y Miguel Palma

Miguel Palma está viviendo en carnes propias el eterno retorno del guerrero-cocinero que lleva dentro y le come el corazón. Desde hace tanto es un gran cocinero y su cocina es muy personal, diaria, directa, verdadera y honesta. Y buenísima. La mejor relación calidad-precio que encontrarse pueda. Helena, con su discreta elegancia en atención y servicio, y acompañada de **Chema Martínez**, completa la ecuación de un restaurante grandioso. Buena bodega.

Miguel Palma is experiencing firsthand the eternal return of the warrior-cook that he carries within him and that eats at his heart. He has been a great chef for so long, and his cooking is very personal, daily, direct, true, and honest. And delicious. The best value anywhere. Helena, with her discreet elegance in her service and attention, and accompanied by Chema, completes the equation for a great restaurant. A fine wine list.

MURA MURA OSTERIA NEW

Málaga. Duque de la Victoria, 5
602 52 41 03
muramuramalaga.com
Menús degustación: 53 y 69 €
Carta: 45-50 € • Alta cocina italiana
Propietario: Carmine Guarino
Sumiller: Carmine Guarino

Carmine Guarino, que abandonó su licenciatura en derecho por la cocina, trabaja diariamente bajo la autoexigencia de la alta cocina con una inspiración tradicional de su Irpinia natal, en la Campania. Ofrece una carta corta donde todos sus platos son sobresalientes y de perfecta ejecución. Recetas auténticas con retoques propios muy desconocidas por nuestros lares. El corazón de su carta son los seis o siete platos de pasta que deleitan y sorprenden y que no se deben dejar pasar porque son "bocados de cardenal".
Carmine, who abandoned his law degree for cooking, works daily under the self-imposed demands of haute cuisine, inspired by the traditions of his native Irpinia, in Campania. He offers a short menu where all his dishes are outstanding and perfectly executed. Authentic recipes with his own twists are largely unknown in our area. The heart of his menu are the six or seven pasta dishes that delight and surprise, and are not to be missed because they are "delicious bites."

TRAGATÁ

Málaga. Alameda Principal, 3
952 84 70 22 • tragata.com
Carta: 45 € • Española
Propietario: Benito Gómez

Benito Gómez traslada a Málaga capital y al histórico edificio de La Equitativa su exitoso gastrobar nacido y criado en Ronda durante la última década. Su meta es la búsqueda y la máxima expresión del buen producto con el que trabajan; sin florituras y cocinando de verdad recetas llenas de Andalucía. Entretienen y satisfacen a todo tipo de paladares. Un gustazo.
Benito is bringing his successful gastrobar, born and raised in Ronda over the last decade, to Málaga city and to the historic La Equitativa building. Their goal is the pursuit and maximum expression of the excellent products they work with; without frills, and truly cooking recipes steeped in Andalusia. They entertain and satisfy all types of palates. A real pleasure.

PUROSUSHI

Marbella. Puente Romano, Fase 2
666 70 49 01
purosushi.es
Menús degustación: 180 y 230 €
Carta: 120 € • Sushi/Omakase
Propietario: Andrés Medici
Sumiller: Ivana Boeri

Tras un año desde su desembarco en Marbella, **Andrés Medici** da el salto a un nuevo y lujoso local en Puente Romano. Los comensales amantes del sushi tradicional que se sientan en su barra estilo omakase o en las mesas, disfrutan de todo tipo de pescados y mariscos mediterráneos y atlánticos de primera; vivos, frescos, bien tratados, despiezados y cortados con la delicadeza japonesa. Láncense a sus menús sin temor y disfruten de su pulcritud, limpieza y autenticidad.
A year after his arrival in Marbella, Andrés is making the leap to a new and luxurious establishment in Puente Romano. Diners who love traditional sushi, sitting at its omakase-style bar or at tables, enjoy all kinds of premium Mediterranean and Atlantic fish and seafood: lively, fresh, well-treated, butchered, and sliced with Japanese delicacy. Delve into its menus without fear and enjoy its neatness, cleanliness, and authenticity.

SKINA

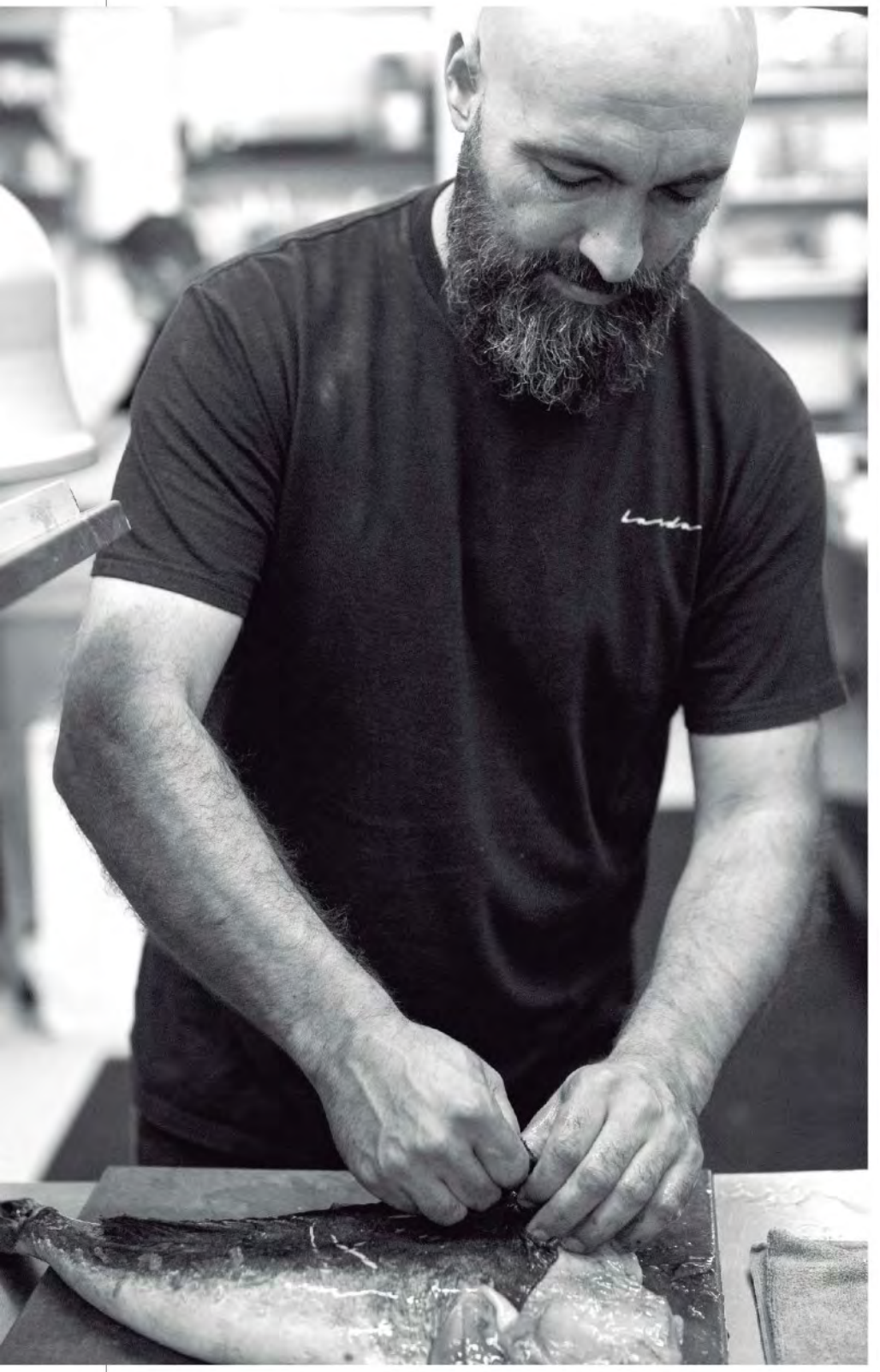
Marbella. Av. Cánovas del Castillo, 9
952 76 52 77 ó 604 48 63 03
restauranteskina.com
Menús degustación: 295, 349 y 574 € • Alta cocina/Andaluza
Propietario: Marcos Granda
Sumiller: Marcos Granda

Ha trasladado su localización dejando atrás el local del centro que le dio vida y nombre allá por 2004 y que desde entonces le ha venido dando también la acreditada fama y reconocimiento general. El nuevo local, con sus instalaciones, comedores y bodega, le dan todo el empaque que su oferta necesitaba para ser uno de los restaurantes top de España. Una oferta gastronómica llena de raíces, tradiciones, viajes, innovación, buen gusto, vanguardia, elegancia, excelente producto y maridajes gloriosos sacados de su inapelable bodega de miles de referencias. ¡No va más!
It has moved its location, leaving behind the downtown location that gave it life and name back in 2004 and which has since then also brought it widespread fame and recognition. The new location, with its facilities, dining rooms, and wine cellar, give it all the presence it needed to become one of Spain's top restaurants. A gastronomic offering steeped in roots, traditions, travel, innovation, good taste, avant-garde, elegance, excellent produce, and glorious pairings drawn from its impeccable wine cellar of thousands of references. It's the perfect venue!

TAKUMI

Marbella. Gregorio Marañón, 4
952 77 08 39
restaurantetakumi.com
Menús degustación: 95, 115 y 125 €
Carta: 80 € • Japonesa
Propietarios: Álvaro Arbeloa y Toshio Tsutsui • Sumiller: Diego Álvarez

La comida japonesa es ya más que una moda en España. **Álvaro Arbeloa** y **Anabel Amuedo** lo vieron tiempo atrás y se asociaron con quienes debían, **Toshio Budhi** y su mujer, para abrir Takumi en Marbella. Allí han sido felices haciendo felices a sus clientes. Sus productos marinos son de gran calidad, su arroz para el sushi, su cocina cuidada y el trato inmejorable. Al igual que se dice de los perros, los restaurantes se parecen a sus dueños, y esta casa se escribe con mayúscula porque mayúsculos son sus propietarios.
Japanese food is now more than just a trend in Spain. Álvaro Arbeloa and Anabel Amuedo saw it some time ago and partnered with the right people, Toshio Budhi and his wife, to open Takumi in Marbella. There, they've been happy making their customers happy. Their seafood products are of high quality, their sushi rice, their cuisine meticulous, and the service unbeatable. Just as they say about dogs, restaurants resemble their owners, and this restaurant is written with a capital letter because its owners are capital letters.



Benito Gómez cuida de la excelente materia prima que ha dado popularidad a Bardal.

BARDAL

Ronda. José Aparicio, 1
951 48 98 28 • restaurantebardal.com
Menús degustación: 195 y 250 €
Alta cocina • Propietario: Benito Gómez
Sumiller: Marco Trujillo

Arraigado en una majestuosa Ronda, **Benito Gómez** ofrece un baile de sabores intensos y creaciones sin alardes, siempre representadas desde un excelente enfoque. Las dos estrellas que luce, más que merecidas, ponen a la localidad de El Tajo en la élite gastronómica nacional.
Rooted in majestic Ronda, Benito Gómez offers a blend of intense flavors and unpretentious creations, always presented with an excellent approach. The two stars it boasts, more than deserved, place the town on the El Tajo River among the national gastronomic elite.

SEVILLA

RÍO BLANCO

Aguadulce (Osuna). A-92 • 954 81 61 69
Carta: 30-45 € • Venta/Tradicional

Una venta sevillana y andaluza de carretera que lleva décadas dando lo mejor de sí en buen servicio y atención al fiel cliente. Quien para allí, tiene la plena seguridad de comer muy bien. Sus desayunos, bocadillos y picoteo en barra son estupendos. Sus chuletillas de cabrito lechal y su carne troceada frita con hierbas y ajos están de rechupete. Un triunfo.
A Sevillian and Andalusian roadside inn that has been giving its best for decades in excellent service and attentiveness to its loyal customers. Anyone who stops there can be assured of eating very well. Its breakfasts, sandwiches, and snacks at the bar are all superb. Their suckling goat chops and their fried chopped meat with herbs and garlic are delicious. A triumph.

OCHANDO

Los Rosales. Av. de Sevilla, 78
613 23 16 17 • ochandorestaurante.com
Menú degustación: 55 € • Carta: 40 €
Contemporánea/De temporada
Propietario: Juan Carlos Ochando
Sumiller: Elena Pérez →

Restaurante familiar de pequeñas dimensiones y gran espíritu gastronómico situado a media hora de Sevilla por autovía. **Juan Carlos Ochando** aplica aprendidas experiencias al producto de temporada, lo que obliga a la continua renovación de su contemporánea oferta gastro. Coherencia y buena mano de un muy buen cocinero cuyo resultado hace que merezca la pena la visita. Un imprescindible sevillano.
A small, family-run restaurant with a strong culinary spirit located half an hour from Seville by highway. Juan Carlos applies his experiences to seasonal produce, which necessitates the continuous renewal of his contemporary gastronomic offering. The coherence and skill of a very good chef make this a worthwhile visit. A Sevillian must-see.

DOÑA GUADALUPE NEW

Osuna. Pl. Guadalupe, 6
954 81 05 58
doñaguadalupe.com
Carta: 40-50 €
Tradicional andaluza
Propietaria: familia Porcuna
Sumilleres: Luis y Eduardo Porcuna

Ubicado en el corazón urbano de esta bella y señorial ciudad, este es el restaurante de confianza de toda la vida para sus conciudadanos. Tradición y respeto a los sabores primigenios para una cocina que mira siempre a su entorno, sus recetas de siempre y sus productos de cercanía. 'Familia' es una palabra importante para esta casa de comidas de categoría sobresaliente en la que son clave la cercanía y calidez en el trato. Cuenta con barra de tapeo.
Located in the urban heart of this beautiful and stately city, this is the long-standing restaurant trusted by its fellow citizens. Tradition and respect for original flavors inform a cuisine that always considers its surroundings, its time-honored recipes, and its locally sourced produce. 'Family' is an important word for this outstanding restaurant, where closeness and warmth are key. It also has a tapas bar.

CAÑABOTA

Sevilla. Orfila, 7 • 954 91 34 32
canabota.es • Menús degustación: 110, 145 y 315 € • Carta: 120 € • Alta cocina/ Marinera • Propietario: Grupo Tribeca

Restaurante con estrella del Grupo Tribeca. Se surten de lonja propia, con lo que la calidad de sus productos marinos es excelente. Y su tratamiento en cocina es de máximo respeto al producto, al tiempo que lo elevan con exactos puntos de cocción y siempre interesantes propuestas. Buena bodega.
A restaurant with a Tribeca Group star. They source their own fish market, ensuring the quality of their seafood is excellent. And their kitchen approach shows the utmost respect for the product while elevating it with precise cooking points and always interesting offerings. A good wine cellar.

DESACATO NEW

Sevilla. Amor de Dios, 7 • 646 41 15 17
restaurantedesacato.com
Carta: 60-70 € • Ecléctica/Vasco-andaluza • Propietario: Pablo Carrasco
Sumiller: Pablo Carrasco

Este restaurante refleja la personalidad de su titular. Una oferta diversa, de aquí y de allá, con tintes vasco-andaluces, sin corsés. La cocina, directa y libre, toma riesgos, quiere sorprender y huir de lo de siempre. Presta mucha atención a los productos, que cambian según temporada y mercado, y al vino como compañero imprescindible del disfrute de comer. La decoración moderna acompaña el concepto y proporciona un adecuado ambiente relajado e informal.
This restaurant reflects the personality of its owner. A diverse offering, from here and there, with Basque-Andalusian overtones, without constraints. The cuisine, direct and free, takes risks, seeks to surprise and escape from the usual. It pays close attention to the products, which change according to season and market, and to wine as an essential accompaniment to the enjoyment of eating. The modern decor complements the concept and provides a suitable, relaxed and informal atmosphere.

JAYLU

Sevilla. López de Gomara, 19
954 33 94 76 • restaurantejaylu.com
Carta: 80 € • De mercado/Pescado y marisco • Propietaria: familia Caballero
Sumiller: Manuel Márquez

La familia Caballero, con **Enrique Caballero** a la cabeza, lleva décadas regentando el restaurante insignia del marisco y el pescado en Sevilla. Sí, porque Sevilla, a pesar de ser una ciudad interior, tiene una larguísima tradición de cocina del mar. Jaylu se surte de la lonja de Huelva y de la excelencia de los productos del Atlántico Sur. No es un restaurante asequible a todos los bolsillos, pero la calidad de sus productos se corresponde con lo que se paga. Además, ofrecen el mejor plato de jamón ibérico y esto no lo puede decir cualquiera.
The Caballero family, headed by Enrique, has been running Seville's flagship seafood restaurant for decades. Yes, because Seville, despite being an inland city, has a long tradition of seafood cuisine. Jaylu sources its produce from the Huelva fish market and the excellence of South Atlantic produce. It's not a restaurant affordable for everyone, but the quality of its products matches the price. They also offer the best Iberian ham dish, and not just anyone can say that.

LEARTÁ

Sevilla. Padre Tarín, 6
614 34 23 84 • leartasevilla.com
Menú degustación: 78 €
Carta: 90-100 € • Andaluza
Propietario: Manuel Lachica
Sumiller: Nazaret Pedregal

Coqueto, moderno y tranquilo local en el centro de Sevilla. Las buenas manos y maneras de **Manuel Lachica** tratan de conciliar los diferentes oficios que confluyen en un restaurante que busca y consigue expresar su arraigo andaluz a través de una cocina original, pura y esencialista. Llega bien impregnada de ricos sabores armoniosamente regados.
A charming, modern, and quiet place in the center of Seville. Manu's skilled hands and manners strive to reconcile

the different professions that converge in a restaurant that seeks and succeeds in expressing its Andalusian roots through original, pure, and essentialist cuisine. It arrives imbued with rich, harmoniously blended flavors.

SOBRETABLAS

Sevilla. Colombia, 7
955 54 64 51
sobretablesrestaurante.com
Menús degustación: 75 y 120 €
Carta: 60 € • Cosmopolita/Actual
Propietarios: Camila Ferraro y Robert Tetas • Sumiller: Robert Tetas

Camila Ferraro pone en escena una cocina de fondos profundos y de aires contemporáneos en este restaurante donde los artificios son pocos. Elegancia y gusto por la gastronomía que se expresan tanto en la oferta culinaria como en la enológica, representada por el excepcional sumiller **Robert Tetas**.
Camila Ferraro showcases cuisine with profound depths and a contemporary feel in this restaurant where artifice is few and far between. Elegance and a taste for gastronomy are expressed in both the culinary and wine offerings, represented by the exceptional sommelier Robert Tetas.

SR. CANGREJO

Sevilla. Harinas, 21
955 09 29 10 • srcangrejo.es
Menú degustación: 60 €
Carta: 60-70 € • De mercado/ Fusión • Propietarios: Jesús León y Fátima Villanueva
Sumiller: Fátima Villanueva

Pequeño restaurante con pocas mesas y asientos en su "barrita brava" en la que se siente la cercanía del cocinero para ser testigo de sus tejemanejes. Cocina directa y, por tanto, honesta. Fusionada, por una parte, con guiños orientales, y, por otra, con el clasicismo en lo que a pescados asados se refiere. Alegría, desparpajo y algo de rock&roll. Una selecta carta de vinos. Ven y elije la opción 'Déjate Llevar'.
A small restaurant with a few tables and seats in its "barrita brava" (a brash bar), where you feel the chef's presence, allowing you to witness his intrigues. Direct and therefore honest cuisine. Blended with oriental touches and classicism in the grilled fish dishes. Joy, self-confidence, and a touch of rock & roll. A select wine list. Come and choose the "Let Yourself Go" option.


Camila Ferraro ha convertido Sobretablas en una visita imprescindible en la ciudad.

TABERNA ZURBARÁN

Sevilla. Pl. Zurbarán, 2 • 954 12 31 72
Carta: 30 € • Mediterránea
Propietario: Grupo Tribeca
Sumiller: Juan Carlos

Bar de tapas, de barra y de terracita. Pavías de muerte, entrada de sol y sombra, guisos gustosos, placita perdida, de albero y limonero, cervecita, bulla de mediodía y nocturnidad apacible, tortilla de papas de primera, calles intrincadas, fino cristalino, vida de barrio capitalino, pescados propios gaditanos, personas al fresco, mi 'arma' y tu alma conviviendo en armonía y simpatía. Cocina de bienestar.
Tapas bar, with a bar and a terrace. A killer pavia, a sunny and shady entrance, tasty stews, a hidden square of albero and lemon trees, a beer, midday bustle and a peaceful nightlife, first-class potato omelette, winding streets, fine crystal glass, life in the capital's neighborhood, fresh Cádiz-style fish, people enjoying the fresh air, my "weapon" and your soul living together in harmony and conviviality. Wellness cuisine.

TRIBECA

Sevilla. Chaves Nogales, 1
954 42 60 00 • restaurantetribeca.com
Menús degustación: 115 y 155 €
Carta: 80-90 € • De producto/ Internacional • Propietario: Grupo Tribeca • Sumiller: Álvaro Molina

La vanguardia inunda la propuesta gastronómica de Tribeca, restaurante en el que los detalles se cuidan al máximo. Cuenta con una amplia y divertida carta, en la que sobresalen entrantes como la tortilla de langosta y panceta, y el buen trato de pescados, provenientes del golfo de Cádiz, que se pueden preparar en elaboraciones más refinadas o a la brasa.Una bodega notable.
Avant-garde cuisine permeates the culinary offerings at Tribeca, a restaurant where every detail is carefully curated. It boasts an extensive and entertaining menu, featuring standout starters like the lobster and bacon omelet, and excellent fish from the Gulf of Cadiz, which can be prepared in more refined ways or grilled. A remarkable wine cellar.

ARAGÓN SABOR DE VERDAD

EN  ARAGÓN   LOS  ALIMENTOS  SABEN  DE  VERDAD

LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN saben a naturaleza, a trabajo, a personas, a ilusión y a historia.

@aragonalimentos

GOBIERNO DE ARAGON

Por
Juan Barbacil



ARAGÓN

HUESCA

CALLIZO

Aínsa. Pl Mayor, s/n
974 50 03 85 • restaurantecallizo.es
Menús degustación: 125 y 145 €
Innovadora • Propietarios:
Ramón Aso y Josetxo Souto
Sumiller: Guillermo Carcamo

Con una estrella Michelín, hace años que pasó de ser un restaurante clásico y tradicional, a ofertar una alternativa vanguardista que sorprende en la zona. Como los propios **Ramón Aso y Josetxo Souto** la definen, es tecno-emocional, de montaña, actual, evolutiva y reflexiva donde la técnica se pone al servicio del producto autóctono. Su propuesta consta de dos menús: Tierra y Piedras. Son requeridos para representar a Aragón en diferentes certámenes y congresos nacionales e internacionales.

With a Michelin star and a sun in the Repsol Guide, it has been a long time since it was a classic, traditional restaurant to offer an avant-garde alternative that is surprising in the area. As they define it, it is techno-emotional, mountain-inspired, contemporary, evolving, and thoughtful, where technique is at the service of local produce. Their menu consists of two menus: Tierra y Piedras (Earth and Stones). They are in demand to represent Aragón at various national and international competitions and conferences.

ANSILS T 2024

Anciles-Valle de Benasque.
General Ferraz, 6 • 974 55 11 50
restauranteansils.com
Menús degustación: 85 y 110 €
Local/Creativa • Propietarios: Iris y
Bruno Jordán • Sumiller: Bruno Jordán

Con su estrella Michelín y un sol en la Guía Repsol, los hermanos **Iris** (en la cocina) y **Bruno Jordán** (en sala y como sumiller) han dado un paso importante en su trayectoria. Son ya la tercera generación y, desde hace varios años, con un concepto muy apegado al territorio. Innovación, investigación y mucho trabajo detrás que ha visto reconocida su labor con continuos premios. El huerto y el campo siempre están presentes, guardando respeto a los productos que se obtienen de la tierra.

With their Michelin star and a sun in the Repsol Guide, siblings Iris (in the kitchen) and Bruno Jordán (in the dining room and as sommelier) have taken an important step forward in their career. They are now the third generation and, for several years, have been pursuing a concept deeply rooted in the region. Innovation, research, and a lot of hard work have been recognized with continuous awards. The garden and the countryside are always present, respecting the products obtained from the land.

EL TRASIEGO

Barbastro. Conjunto de
San Julián y Santa Lucia.
Av. de la Merced, 64
974 31 27 00 • eltrasiego.com
Menú degustación: 45 €
Carta: 45-50 € • Tradicional/
De temporada • Propietarios:
Natalia Gracia y Javier Matinero
Sumiller: Natalia Gracia

Ubicado en el Complejo San Julián, sede del CRDO Somontano, mantiene dos espacios, el restaurante, con un sol en la Guía Repsol, y La Trastienda, con una oferta más informal. Con un servicio y una gestión muy personalizadas, el Trasiego ofrece una cocina apegada al territorio en la que no faltan el tomate rosa de Barbastro, las setas del entorno o el ternasco de Aragón, que se combinan con opciones clásicas como el bacalao con tomate, rodaballo al Orio o el pichón francés en dos pases. **Javier Matinero** y **Natalia Gracia** vieron cumplido su sueño de establecer su propio restaurante en 2012 después de trabajar en diferentes "casas" de toda España.

Located in the San Julián Complex, headquarters of the Somontano CRDO, it has two spaces: the restaurant itself, which has earned a Sun in the Repsol Guide, and La Trastienda, with a more informal menu. With highly personalized service and management, Trasiego offers cuisine that is deeply rooted in the region, featuring Barbastro pink tomatoes, local mushrooms, and lamb from Aragon, combined with classic options such as cod with tomato, Orio turbot, or French pigeon in two courses. Javier and Natalia realized their dream of opening their own restaurant in 2012 after working in various restaurants throughout Spain.

LAVEDÁN NEW

T Tapas 2025

Tramacastilla de Tena. Navero, 19 • 682 93 30 20
restaurantelavedan.com • Menús degustación: 35 y 68 €
Local/De producto • Propietarios: Carla Frigolé y
Sergio Sainz • Sumiller: Carla Frigolé

Forma parte de un edificio de apartamentos de la familia. Abierto desde diciembre de 2022, este restaurante busca dar valor al producto, productores y recetas de la región altoaragonesa. Cabe destacar el buen tratamiento que **Sergio Sainz** aplica a piezas de caza menor y mayor, como la liebre a la Royal o los guisos con becada o paloma torcaz. El famoso Latón de Lafueva (cerdo de la zona) está muy bien tratado, así como el esturión (también de la zona). Estupenda presentación de los platos.

Part of a family apartment building, this restaurant, open since December 2022, seeks to showcase the produce, producers, and recipes of the Alto Aragón region. It's worth highlighting the excellent handling of small and large game, such as Royal hare or stews with woodcock or wood pigeon. The famous Latón de Lafueva (local pork) is very well-cooked, as is the sturgeon (also local). The dishes are beautifully presented.



Sergio Sainz es el chef de Lavedán.



Iris y Bruno Jordán son propietarios de Ansils (Huesca), reconocido con la T de Oro de Aragón 2024.

RESTAURANTE 1928. CANFRANC XPRESS

Canfranc Estación. Pl. de Aragón, 8.
Hotel Royal Hideaway Barceló
974 04 00 22 • barcelo.com
Menú degustación: 180 €
Alta cocina/Aragonesa creativa
Sumiller: Ana Acín

Con una estrella Michelin, y abierto sólo a mediodía, Canfranc Express se ubica en un vagón histórico de lujo rehabilitado de la Estación Internacional de Canfranc. En el vagón contiguo, con mención en Michelin y horario de noche, se encuentra el Restaurante 1928. La original propuesta corre a cargo del chef **Eduardo Salanova**, nacido en Canfranc, quien reinterpreta el recetario francés y aragonés a través de técnicas de vanguardia y creatividad llenas de coherencia. La directora de sala y sumiller es **Ana Acín**.

With a Michelin star and open only for lunch, Canfranc Express is located in a beautifully restored luxury carriage at the Canfranc International Railway Station. In the adjacent carriage, also Michelin-starred and open for dinner, is the restaurant 1928. The original menu is the work of chef Eduardo Salanova, a Canfranc native, who reinterprets French and Aragonese recipes using cutting-edge techniques and a coherent and creative approach. Ana Acín is the restaurant manager and sommelier.

EL ORIGEN

Huesca. Pl. del Justicia, 4
974 22 97 45 • elorigenhuesca.com
Menús degustación: 32 y 52 €
Carta: 45-55 €
Aragonesa actualizada
Propietaria: Beatriz Allué

La cocinera y propietaria, **Beatriz Allué**, es premiada constantemente en concursos y certámenes nacionales e internacionales. Abundantes premios como el de "Embajadora de Huesca Alimentaria" avalan su trayectoria impecable. Mantiene una carta muy arraigada al territorio y una continua mirada a los productores de la zona con los que llega a acuerdos de suministro –en la de vinos destaca el apartado dedicado a los "vignerons de Huesca"–. Muy recomenda-

ble el corazón de tomate rosa de Barbastro con cremoso de quesos oscenses trufados y la clásica chireta de la zona.
The chef and owner, Beatriz Allué, consistently wins awards in national and international competitions and contests. Numerous awards, such as the "Huesca Alimentaria Ambassador" award, attest to her impeccable track record. She maintains a menu deeply rooted in the region and constantly focuses on local producers with whom she enters into supply agreements. The wine menu highlights the section dedicated to "vignerons de Huesca" (wine makers from Huesca). Highly recommended are the pink tomato heart from Barbastro with creamy truffled Huesca cheeses and the classic local chireta.

TABERNA LILLAS PASTIA NEW

Huesca. Parque, 3
974 21 16 91 • lillaspastia.es
Menús degustación: 65 y 90 €
Tradicional • Propietario: Restauración Osca • Sumiller: Lucas Sampietro

No se puede nombrar la gastronomía oscense sin hablar del Lillas Pastia y **Carmelo Bosque**. Este lugar es toda una institución en Huesca desde 1995. Ha recibido muchos reconocimientos y cuenta con una estrella Michelín y un sol Repsol. La trufa negra es el producto insignia del restaurante y Carmelo fue pionero en su difusión y utilización. Son muchos los platos en los que no falta el hongo y, en temporada, ofrece un menú degustación con trufa como gran protagonista. El restaurante dispone de cinco mesas y se ofrece servicio a un máximo de 20 comensales.
You can't talk about Huesca cuisine without mentioning Lillas Pastia and Carmelo Bosque. This establishment has been an institution in Huesca since 1995. It has received numerous awards and holds a Michelin star and a Repsol sun. The black truffle is the restaurant's signature product, and Carmelo was a pioneer in its promotion and use. Many dishes feature the mushroom, and in season, it offers a tasting menu with truffles as the star ingredient. The restaurant has five tables and serves a maximum of 20 guests.

TATAU

Huesca. Azara, s/n
974 04 20 78 y 639 50 53 56
tatau.es • Menú degustación: 87 €
Innovadora/Aragonesa
Propietarios: Aránzazu Sáinz y Tonino Valiente • Sumiller: Aránzazu Sáinz

Con una estrella Michelín y un sol en la Guía Repsol, este bistró que empezó siendo un bar tuvo una interesante evolución consiguiendo un reconocimiento merecido. **Tonino Valiente** y **Aránzazu Sáinz** forman un sólido equipo que apuesta por una cocina coherente en la que la innovación y la creatividad personal y el riesgo permanente se ponen de manifiesto dando como resultado una oferta muy singular. El pan es importante para ellos, así como el apoyo a los pequeños productores de la zona. Comprometidos con el entorno son también patronos de la Fundación Restaurantes Sostenibles.
With a Michelin star and a sun in the Repsol Guide, this bistro, which began as a bar, has undergone an interesting evolution, achieving well-deserved recognition. Tonino Valiente and Aránzazu form a solid team committed to consistent cuisine in which personal innovation, creativity, and constant risk-taking are evident, resulting in a very unique offering. Bread is important to them, as is supporting small producers in the area. Committed to the environment, they are also patrons of the Sustainable Restaurants Foundation.

LA ERA DE LOS NOGALES

Sardas. Baja, 2 • 693 01 94 79
laeradelosnogales.com
Menús degustación: 70 y 95 €
Aragonesa creativa
Propietario: Toño Rodríguez

Con una estrella Michelín y un sol en la Guía Repsol, **Toño Rodríguez** y su equipo están desarrollando una actividad llena de entusiasmo y creatividad. Cerca de Sabiñánigo en una preciosa casa de campo rehabilitada, elabora platos como el lomo de merluza con salsas de mantequilla y el ajoblanco de pistachos con anguila ahumada. Además, ofrece un servicio de catering muy consolidado en la zona.
Es ganador de innumerables premios en concursos nacionales e internacionales, y representante habitual de Aragón en los mismos.
With a Michelin star and a sun in the Repsol Guide, Toño Rodríguez and his team are developing a business full of enthusiasm and creativity. Located near Sabiñánigo, in a beautifully renovated country house, he prepares dishes such as hake loin with butter sauces and pistachio garlic and smoked eel. He also offers a well-established catering service in the area. He has won countless awards in national and international competitions and regularly represents Aragon in these competitions.

RESTAURANTE CASA ARCAS

Villanova. Ctra. A-139, Km. 51
974 55 33 78 • hotelcasaarcas.com
Menús degustación: 46, 68 y 90 €
Actual • Propietaria: Ainhoa Lozano Sumiller: Ainhoa Lozano

El restaurante del Hotel Casa Arcas ubicado en el Valle de Benasque, mantiene una impecable trayectoria. **David Beltrán** y su mujer **Ainhoa Lozano** siguen al frente de su sueño hecho realidad, ahora galardonado con su primera estrella Michelín y un sol en la Guía Repsol. Su jefe de cocina, **Víctor Manuel Ovalles**, propone una oferta gastronómica que consta de tres menús con referencias a rutas montañeras. El restaurante, rodeado de montañas y naturaleza, dispone de un acogedor comedor y de una coqueta terraza anexa con espectaculares vistas al valle. Excelente carta de vinos.
The restaurant at the Casa Arcas hotel, located in the Benasque Valley, maintains an impeccable track record. David Beltrán and his wife, Ainhoa Lozano, continue to lead their dream come true, now awarded their first Michelin star and a sun in the Repsol Guide. Their head chef, Víctor Manuel Ovalles, offers a gastronomic offering consisting of three menus inspired by mountain routes. The restaurant, surrounded by mountains and nature, has a cozy dining room and a charming adjoining terrace with spectacular views of the valley. The wine list is excellent.

TERUEL

EL VISCO

Fuentespalda. Ctra. A-1414, Km. 19
978 76 90 15 y 978 76 90 56
torredelvisco.com • Carta: 70 €
De proximidad/Creativa
Propietario: Jemma Markhan
Sumiller: Marina Pedros

Con una estrella Michelín verde y un sol en la Guía Repsol, **Jemma Markhan** sigue con ilusión y entusiasmo su proyecto personal y único en este singular Relais & Chateaux. Oferta basada en los productos de temporada y de la zona e incluso del huerto de su propiedad. Muy buena oferta de vinos con mucha presencia de los elaborados en la zona. Organiza encuentros interesantes con cocineros y prescriptores gastronómicos. A destacar su strogonoff de ternera ecológica de trashumancia o los ñoquis de polenta y mantequilla de salvia.
With a Green Michelin star and a sun in the Repsol Guide, Jemma continues with enthusiasm and enthusiasm to pursue her personal and unique project at this unique Relais & Chateaux. The menu is based on seasonal and local produce, including her own orchard. A very good wine selection, with a strong presence of locally produced wines, is also available. She organizes interesting meetings with chefs and food experts. Highlights include their organic beef stroganoff and their polenta and sage butter gnocchi.

EL RINCONCICO DE MORA DE RUBIELOS

Mora de Rubielos. Santa Lucía, 4
978 80 60 63 • elrinconcico.com
Carta: 30-40 € • Mediterránea
Propietario: Rubén Arenere
Sumiller: Rubén Arenere

El Rinconcico es un restaurante situado en la localidad turolense de Mora de Rubielos, en plena Sierra de Gúdar. Cuenta con dos espacios totalmente diferenciados: un gastrobar de diseño minimalista donde se puede degustar una gran variedad de tapas y pinchos, y un restaurante a la carta con una cocina tradicional -de marcado carácter mediterráneo- elaborada con productos de la tierra como el ternasco de Aragón. Excelente trato por parte de Rubén y Luis que elaboran una cocina muy honesta poniendo especial acento en los productos de la zona como el caviar de Sarrión y, por supuesto, la trufa negra de Aragón en temporada.
El Rinconcico is a restaurant located in the Teruel town of Mora de Rubielos, in the heart of the Sierra de Gúdar. It has two completely distinct spaces: a minimalist gastrobar where you can enjoy a wide variety of tapas and pinchos, and an à la carte restaurant with traditional cuisine—with a distinctly Mediterranean character—made with local products such as Aragón lamb. Rubén and Luis offer excellent service, preparing very honest cuisine with a special emphasis on local products such as Sarrión caviar and, of course, Aragón black truffles in season.

EXISTE 2023

Puertomingalvo.
Ctra. A-1701, Km. 34, 3.
Hotel Mas de Cebrián • 644 72 46 27
Menú degustación: 36 €
De temporada/Proximidad
Propietarios: María Dávila y Alberto Montañés • Sumiller: María Dávila

Se encuentra ubicado en el Hotel Más de Cebrián, en Mosqueruela, una población de 144 vecinos. A más de 1.400 metros de altitud, su lema es "el producto de proximidad y temporada". Apuestan por la cocina de kilómetro cero como receta contra la despoblación. En la carta destacan entre otros el taco de ternasco de Aragón, maíz y hierbas de la zona, ensaladilla templada con patata de Mosqueruela, croqueta de jamón de Teruel o las albóndigas de ternera ecológica de Mosqueruela y trufa de verano. No disponen de carta, ni de platos para veganos ni vegetarianos. Bib Gourmand por Michelín y un Solete Repsol.
It is located in the Más de Cebrián hotel in Mosqueruela, a town of 144 residents. At over 1,400 meters above sea level, its motto is "local and seasonal products." They are committed to zero-mile cuisine as a recipe for combating depopulation. The menu features, among others, the taco of Aragón lamb with corn and local herbs, warm salad with Mosqueruela potatoes, Teruel ham croquette, and Mosqueruela organic beef meatballs with summer truffle. They do not have a menu, nor do they offer vegan or vegetarian dishes. They have a Michelin-starred Bib Gourmand and a Repsol Solete.

YAÍN

Teruel. Pl. de la Judería, 9
978 62 40 76 • yain.es
Menú degustación: 55 €
Carta: 50-60 €
Tradicional/Creativa
Propietario: Raúl Igual
Sumiller: Raúl Igual

Todo gira en torno a **Raúl Igual**, empresario, sumiller de la primera promoción, campeón de España y ahora, director de la Escuela de Hostelería de Teruel. Vinos muy personalizados y buscados por él y una cocina que basa su oferta de pescado únicamente en el bacalao –que sale impecable– y una carta con claras referencias al entorno. Picaña, molleja, carrillera, ternasco de Aragón y pluma son sus actuales referencias en un establecimiento en el que se recomienda reservar y dejarse aconsejar.
Everything revolves around Raúl Igual, entrepreneur, sommelier of the first class, Spanish champion, and now director of the Teruel School of Hospitality. He uses highly personalized wines, carefully selected by him, and a cuisine that bases its fish offering solely on cod—which comes out impeccable—and a menu with clear references to the surrounding area. Picaña, gizzard, cheek, Aragón lamb, and pluma are the current favorites in an establishment where reservations and advice are recommended.

EL BATÁN

Tramacastilla. Ctra. Comarcal 1512, Km. 43 • 696 48 44 61 • elbatan.es
Menú degustación: 110 €
Local/Creativa • Propietarios: María José Meda y Sebastián Roselló
Sumiller: Sebastián Roselló

El Batán es también una hospedería enclavada en un paraje natural de gran encanto. Al frente de su nuevo concepto "Alba del Sur", con una estrella Michelín y un sol Repsol, están **Mª José Medas**, con muchos premios y reconocimientos nacionales e internacionales, y **Sebastián Roselló**, que elaboran una cocina muy personal, cuidando al máximo la materia prima que ofrece la zona. Utilizan productos muy representativos de esta tierra, como las setas y la caza, que, junto con la trufa negra, los quesos o el aceite del Bajo Aragón, tienen un privilegiado lugar en su carta.

El Batán is also a guesthouse nestled in a charming natural setting. At the helm of its new concept, "Alba del Sur," with a Michelin star and a Repsol sun, are Mª José Medas, who has won numerous national and international awards and recognitions, and Sebastián Roselló, who create a highly personal cuisine, taking the utmost care with the local ingredients. They use highly representative products of this region, such as mushrooms and game, which, along with black truffles, cheeses, and oil from Bajo Aragón, have a privileged place on the menu.

ZARAGOZA

ABSINTHIUM

Zaragoza. Coso, 11 (Hotel Oriente)
876 70 72 74 • absinthium.es
Menús degustación: 65, 80 y 120 € • Carta: 85 €
De mercado/Tradicional
Propietario: Jesús Solanas
Sumiller: Jesús Solanas

Jesús Solanas mantiene una buena trayectoria con su local y con su jefe de cocina, el riojano **Roberto Alfaro**. Excelente materia prima con acuerdos con proveedores de prestigio y confianza. Muy reconocida su excepcional carta de vinos. Recetas muy cuidadas y bien interpretadas que miran la temporalidad y el clasicismo con la investigación siempre presente. Destaca también su Sherry Wine Bar, oferta única en la ciudad. Está en un entorno relajado, con seis mesas y un espacio anexo para reuniones y comidas privadas.

Jesús Solanas has a strong track record with his restaurant and his head chef, Roberto Alfaro from La Rioja. Excellent ingredients, with agreements with prestigious and trusted suppliers. His exceptional wine list is highly acclaimed. Carefully prepared and well-interpreted recipes that reflect seasonality and classicism, always with a focus on research. Also noteworthy is his Sherry Wine Bar, a unique offering in the city. It's in a relaxed setting, with six tables and an adjoining space for meetings and private meals.

CANCOOK NEW

Zaragoza. León XIII, 2-4
976 23 95 16
cancookrestaurant.com
Menús degustación: 90-150 €
De vanguardia/Aragonesa
Sumiller: Ángel Muñoz

Entrar el espacio es comenzar un viaje por Aragón a través de la gastronomía más vanguardista. Tras la marcha de Ramsés, es **Mateo Sierra** quien dirige la cocina. La propuesta vinícola tiene especial importancia con unas quinientas opciones disponibles. Cuenta con una estrella Michelín, una estrella Michelín verde y dos soles Repsol.

Entering the space is like beginning a journey through Aragon through the most avant-garde gastronomy. The wine selection is especially important, with around 500 options available. It has one Michelin star, one green Michelin star, and two Repsol suns.

CASA PEDRO

Zaragoza. Cadena, 6 • 976 29 11 68
casapedrogastrobar.com
Menú degustación: 55 €
Carta: 45-50 € • Tradicional/Creativa
Propietarios: Javier y Luis Carcas
Sumiller: Luis Carcas

Sólida trayectoria de los hermanos Carcas, que siguen con una línea de investigación y creatividad en pleno casco antiguo de la ciudad. Anuncian apertura en nueva ubicación para comienzos de 2026 en pleno centro de la ciudad. →

RECOMENDADO POR Vina POMAL

ZARAGOZA

BULA TAPAS

Zaragoza. C. del Coso, 35
976 20 17 44 • bulatapas.com
Carta: 25-30 € • Española

Restaurante diferente y desenfadado, cuyo objetivo es hacer sentir como en casa. Cuenta con una gran variedad de platos, actualizados, según los productos de temporada. Su cocina se basa en productos de primera calidad, sin elaboraciones muy sofisticadas, pero buscando siempre la originalidad, presentaciones divertidas y cuidando hasta el más mínimo detalle.

A different and laid-back restaurant whose goal is to make you feel at home. It offers a wide variety of dishes, updated according to seasonal ingredients. Its cuisine is based on top-quality products, without overly sophisticated preparations, but always seeking originality, fun presentations, and attention to the smallest details.

RESTAURANTE EL CACHIRULO

Zaragoza. N-232, km 1,5
976 46 01 46 • elcachirulo.es
Carta: 30-40 € • Tradicional

Este restaurante se ha convertido en un referente gastronómico de Aragón. Ubicado dentro de un edificio emblemático, con elegantes y variados salones para celebraciones, esta casona con menaje de lujo es la opción perfecta para degustar la mejor cocina aragonesa.

This restaurant has become a culinary landmark in Aragon. Located inside an iconic building with elegant and versatile dining rooms for celebrations, this mansion with luxurious tableware is the perfect choice to enjoy the finest Aragonese cuisine.

Recomendado por Michelín y Repsol. Mantiene una carta muy equilibrada con productos de cercanía o sus caracoles a la antigua con alioli que son protagonistas en sus ya tradicionales jornadas del caracol. El establecimiento es cita habitual de artistas y famosos cuando visitan la ciudad, fruto del buen trato de la familia.
The Carcas brothers have a solid track record, continuing their line of research and creativity in the heart of the city's old town. They announce the opening of a new location in the city center for early 2026. Recommended by Michelin and Repsol. It maintains a well-balanced menu featuring local produce and its traditional snails with aioli, which are the star of its now traditional snail festivals. The establishment is a regular gathering place for artists and celebrities when they visit the city, a result of the family's warm hospitality.

GAMBERRO

Zaragoza. Bolonia, 26
696 93 27 81 • restaurantegamberro.es
Menú degustación: 70 € • Creativa
Propietario: Franchesko Vera
Sumiller: Flor García

El restaurante Gamberro sigue en su línea de creatividad muy personal y que no defrauda. La pareja formada por **Franchesko Vera** y **Flor García** ha conseguido crear un espacio a su medida, donde la magia aparece en cuanto se cruza la puerta. Un único menú degustación, con 17 creaciones, es su oferta. Los clientes se convocan a la misma hora y comienza un servicio dirigido por Flor y coordinado, desde la cocina, por el ingenio de Franchesko. Un menú original cargado de trabajo y creatividad.
Gamberro restaurant continues its highly personal and creative approach. Franchesko and Flor have managed to create a space tailored to their needs, where magic appears as soon as you walk through the door. A unique tasting menu with 17 creations is on offer. Guests arrive at the same time, and service begins, led by Flor and coordinated from the kitchen by Franchesko's ingenuity. An original menu brimming with work and creativity.

GAYARRE

Zaragoza. Ctra. Aeropuerto, 370
976 34 43 86 • restaurantegayarre.com
Menús degustación: 44 y 48 €
Carta: 70-80 €
De mercado/Tradicional
Propietario: José María Lasheras
Sumiller: Antonio Bernardos

El equipo consolidado de **Leandro Casas** en la cocina y **Antonio Bernardos** en la sala, han otorgado a Gayarre el "Top Tradition Restaurants" como mejor restaurante tradicional de Aragón y uno de los diez mejores de España. Con un servicio impecable, ofrece algunos de los platos más icónicos aragoneses como sus tallos de borrajas con arroz y almejas. Sigue la creatividad y la investigación, pero siempre mirando a una cocina clásica sin sorpresas. Son ya tradicionales sus jornadas de la trufa negra, de las que fueron pioneros en España, y de las verduras.
The established team of Leandro Casas in the kitchen and Antonio Bernardos in the dining room has awarded Gayarre the "Top Traditional Restaurants" award for best traditional restaurant in Aragon and one of the ten best in Spain. With impeccable service, they offer some of the most iconic Aragonese dishes, such as their borage stems with rice and clams. They pursue creativity and research, but always strive for classic cuisine without surprises. Their black truffle days, which they pioneered in Spain, and vegetable celebrations are now traditional.

GENTE RARA T 2022

Zaragoza. Santiago Lapuente, 10
623 00 20 84 • genterara.es
Menús degustación: 80 y 110 €
Innovadora/Transgresora
Propietarios: Cristian Palacio y Sofía Sanz • Sumiller: Félix Artigas

Gente Rara es uno de esos pocos casos donde el buen hacer obtuvo reconocimiento en un tiempo récord. **Cristian Palacio** y **Sofía Sanz** están al mando de este restaurante que ya tiene en su haber una estrella Michelín y un sol Repsol. Su propuesta arriesgada ha calado en el público zaragozano y buena prueba de ello es el lleno diario del que están disfrutando.

La diversión y la sorpresa cuando entras en Gente Rara está garantizada. Un recorrido maridado por las diferentes zonas del local prepara el paladar del cliente para disfrutar de su atractiva oferta gastronómica. Especial mención a **Félix Artigas**, excepcional sumiller.
Gente Rara is one of those rare cases where good work has gained recognition in record time. Cristian Palacio and Sofia Sanz are at the helm of this restaurant, which already has a Michelin Star and a Repsol Sun. Their daring approach has resonated with the Zaragoza public, as evidenced by the daily full house they are enjoying. The fun and surprise when you enter Gente Rara is guaranteed. A tour through the different areas of the restaurant prepares the customer's palate to enjoy its attractive gastronomic offering. Special mention to Félix Artigas, the exceptional sommelier.

LA CLANDESTINA

Zaragoza. San Andrés, 9
876 28 11 65 • laclandestinacafe.com
Carta: 40-45 € • De temporada
Propietarios: Susana Casanova y Fernando Solanilla
Sumiller: Fernando Solanilla

Susana Casanova, en compañía de **Fernando Solanilla**, mantiene una trayectoria al alza con sus propuestas de cocina de cercanía y productos aragoneses que muchas veces escapan de lo habitual. Fue incluida en la lista de "Los 22 mejores chefs de España sin estrella Michelin de 2021" en Tapas Magazine y se ha convertido en una referencia indudable en la hostelería zaragozana. Ganadora de la Mejor Tapa de España en el concurso Oficial de Tapas y Pinchos de Hostelería de España.
Susana Casanova, along with Fernando Solanilla, maintains an upward trend with their locally sourced cuisine and Aragonese products that often escape the norm. She was included on the list of "The 22 Best Chefs in Spain Without a Michelin Star in 2021" in Tapas Magazine and has become an undisputed reference in Zaragoza's hospitality industry. She also won the Best Tapa in Spain award in the Official Tapas and Pinchos Competition of the Hospitality Industry of Spain.

LA EMBAJADA NEW

Zaragoza. Pl. Aragón, 12 • 876 67 21 12
laembajada.es • Carta: 55-60 €
De mercado/Nikkei
Propietaria: familia Acedo
Sumiller: Alex Boldova

La Embajada se ubica en el centro de la ciudad, dentro de un palacete de 1880 con una espléndida terraza, un club novedoso y un comedor con diferentes espacios. Gran cuidado en la selección de productos para una carta en la que destacan el steak tartar, las gambas rojas, el salmonete o el chuletón de Jersey. Excelente carta de vinos con una selección amplia de los mejores champanes, vinos nacionales e internacionales. En el club se pueden disfrutar de diferentes opciones y propuestas que van desde el tardeo hasta el afterwork.
The Embassy is located in the city center, inside a mansion from 1880 with a splendid terrace, a novel club, and a dining room with different spaces. Great care has been taken in the selection of products for a menu that highlights steak tartare, red shrimp, red mullet, and Jersey ribeye. The excellent wine list offers a wide selection of the best champagnes, national and international wines. In the club, you can enjoy different options and offerings ranging from afternoon to after-work.

LA FLOR DE LIS

Zaragoza. Don Jaime I, 34
876 00 72 16 • grupovaquer.com
Carta: 45-50 € • Tradicional
Propietaria: familia Vaquer
Sumiller: Carlos Comín

Muy cerca de la Basílica de El Pilar, se encuentra este singular local que mantiene una gran afluencia diaria. La familia Vaquer, de larga trayectoria hostelera, tienen en la misma zona el Rústico, Tajo Bajo y mantienen la cafería Santiago y El Español en la población de Bujaraloz (Zaragoza). Ofrece unas interesantes propuestas de cocina aragonesa con inspiraciones personales del chef **Rubén Martín**. Simpatía a raudales por parte de **Marcos Vaquer**. La borraja aragonesa está presente en muchos platos. Imprescindible probar el ternasco de Aragón y el tataki baturro. ➜



Cristian Palacio y Sofía Sanz están al frente de Gente Rara, ganador de una de las T de Oro en 2022.

Very close to the Basilica of El Pilar, this unique establishment maintains a large daily following. The Vaquer family, with a long history in the hospitality industry, owns Rústico and Tajo Bajo in the same area, and also operates the café Santiago and El Español in the town of Bujaraloz (Zaragoza). It offers interesting Aragonese cuisine inspired by chef Rubén Martín. Marcos Vaquer is incredibly friendly. Aragonese borage is present in many dishes. The lamb from Aragon and the tataki baturro are a must-try.

LA PRENSA

Zaragoza. José Nebra, 3
976 38 16 37 • restaurantelaprensa.com
Menús degustación: 90 y 120 €
Creativa • Propietario: David Pérez
Sumiller: David Pérez

Una estrella Michelín y un sol Repsol avalan su trayectoria. El matrimonio de **Marisa** y **David** forman un consolidado tándem: ella se ocupa de la cocina, que podría definirse como muy personal y creativa, pero con base tradicional, y David, en sala, aconseja sobre su gran pasión, el vino. Reconocido sumiller, interpreta los gustos de los comensales con sus elecciones. Se sirve de alrededor de 400 referencias con champagnes, cavas, generosos, dulces y espirituosos de diferentes países.
A Michelin star and a Repsol sun endorse their career. Marisa and David form a well-established duo: she takes care of the kitchen, which could be described as very personal and creative, but with a traditional foundation, and David, in the dining room, advises on his great passion, wine. A renowned sommelier, he interprets diners' tastes with his choices. He serves around 400 wines, including champagnes, cavas, fortified wines, sweet wines, and spirits from different countries.

LA RINCONADA DE LORENZO

Zaragoza. La Salle, 3 • 976 55 51 08
larinconadadelorenzo.com
Menús degustación: 25 y 39 €
Carta: 45-50 € • Aragonesa
Propietaria: familia Navascués
Sumilleres: Javier y Óscar Navascués

Inalterables en su trayectoria que ya cumple más de 50 años de éxito y abundantes reconocimientos. Se distingue por su propuesta clásica aragonesa, tanto en la carta como en los vinos. Migas con jamón y uva, alubias blancas con oreja y chorizo, ternasco asado al horno con patatas, huevos al salmorejo o pescados frescos al Orio son algunos de los platos que pueden degustarse. Como postres, destacamos el melocotón al vino tinto, helado de higos con nueces y arroz con leche. Un ambiente netamente familiar, pero muy profesional gracias a la atención de **Elisa** y **Belén**, además del propio **Óscar Navascués**.
Unwavering in their history of over 50 years of success and numerous awards, they are distinguished by their classic Aragonese cuisine, both on the menu and in the wines. Migas with ham and grapes, white beans with ear and chorizo, oven-roasted lamb with potatoes, eggs in salmorejo sauce, and fresh fish in Orio sauce are some of the dishes on offer. Desserts include peaches in red wine, fig ice cream with walnuts, and rice pudding. The atmosphere is distinctly family-friendly, yet very professional thanks to the attentive service of Elisa and Belén, as well as Oscar himself.

LA SCALA

Zaragoza. Felipe Sanclemente, 4
976 23 78 80
lascalarestaurante.es
Menú degustación: 40 €
Carta: 50-60 € • Tradicional
Propietario: José Luis Borlán
Sumiller: Antonio Caballero

José Luis Borlán, histórico sumiller y empresario con diferentes locales en Zaragoza como La Parrilla Albarracín y Albarracín (ambos en la calle Cádiz), mantiene abierto desde hace más de 15 años, La Scala, con una oferta muy cuidada y una excelente carta de vinos. Sus comedores privados están muy solicitados por ejecutivos de la zona. Entre sus especialidades cabe citar sus arroces, verduras de temporada, paellas y fideuas, además de pescados y el steak tartar elaborado a la vista del cliente. Ubicado en pleno centro de Zaragoza, mantiene una impecable trayectoria profesional.
José Luis Borlán, a long-time sommelier and entrepreneur with several establishments in Zaragoza, such as La Parrilla Albarracín and Albarracín (both on Cádiz Street), has kept La Scala open for over 15 years, offering a carefully curated menu and an excellent wine list. Its private dining rooms are highly sought after by local executives. Its specialties include rice dishes, seasonal vegetables, paellas, and fideuas, as well as fish dishes and steak tartare prepared in front of the customer. Located in the heart of Zaragoza, it maintains an impeccable professional record.

PALOMEQUE

Zaragoza. Agustín Palomeque, 11
976 21 40 82
restaurantepalomeque.es
Menú degustación: 62 €
Carta: 55-65 €
De mercado/Clásica
Propietarios: Jesús Miguel Arlés y Fernando Mallenco
Sumiller: Jesús Miguel Arlés

Este gastrobar o bistrot, como ellos mismo lo definen, sigue siendo una apuesta segura con una cocina honesta y una carta de vinos muy bien confeccionada, en la que se encuentran vinos y champanes exclusivos a precios razonables. Hay que reservar siempre, pues tienen un muy alto nivel de ocupación. Dejarse aconsejar por **Jesús Miguel Arlés** y **Fernando Mallenco** la mejor opción, pues nunca defrauda, pero sí hay que probar el ternasco de Aragón, premiado en cada concurso, el bacalao de diferentes opciones y la longaniza de Graus, además de las migas con foie y huevo poché.
This gastrobar or bistro, as they define it, remains a safe bet with honest cuisine and a well-curated wine list, featuring exclusive wines and champagnes at reasonable prices. Reservations are always recommended, as they have a very high occupancy rate. Taking advice is the best option, as it never disappoints, but you definitely have to try the lamb from Aragón, which has won awards in every competition, the cod with various options, and the longaniza from Graus, as well as the migas with foie gras.

FAEMINA



INNATE DESIGN, INNER PLEASURE.

A coffee experience unlike any other.

faema.com


MODULNOVA
MODULNOVA.COM

Por
David Fernández-Prada



ASTURIAS

CASA FARPÓN NEW

Argüelles (Siero). La Revuelta del Coche, s/n • 985 74 09 13 elasadordeabel.com
Menú degustación: 75 €
Carta: 65 € • De producto
Propietario: Javier Álvarez Farpón
Sumiller: Juan Luis García

El cocinero **Javier Farpón**, curtido en su restaurante de Mamorana, ha consolidado una transición que ha dado paso del mítico Asador de Abel a Casa Farpón. Ha logrado mantener el público empresarial que ya tenía y ha atraído a nuevas generaciones. Sigue siendo uno de los templos del producto en la región, donde disfrutar de menestra o bonito en temporada, y las mejores carnes impecablemente tratadas en la parrilla. La sala y la carta de vinos ha mejorado notablemente con la incorporación de **Juan Luis García**.

Chef Javier Farpón, seasoned at his restaurant in Mamorana, has consolidated a transition from the legendary Asador de Abel to Casa Farpón. He has managed to maintain the entrepreneurial following he already had and has attracted new generations. It remains one of the region's temples of local produce, where you can enjoy seasonal menestra or tuna, the finest meats impeccably grilled. The dining room and wine list have improved significantly with the addition of Juan Luis García.

CASA MARCIAL

Arriondas. La Salgar, s/n
985 84 09 91 • casamarcial.es
Menús degustación: 130 y 250 € • Creativa
Propietarios: Nacho y Esther Manzano • Sumiller: Sandra Manzano

Las tres estrellas conseguidas hace ahora un año no han cambiado ni un ápice a la familia. Siguen con las mismas ganas de mejorar y con la misma naturalidad. Los Manzano han ido evolucionando con paso firme, poco a poco, innovando cada año con platos que pocos comprendían entonces y que muchos alaban hoy. **Nacho** tiene una intuición y una mente privilegiada, **Esther** es el método, la constancia, **Sandra** la amabilidad, y **Olga** la paz. Juntos han creado un proyecto muy sólido que ahora está en el olimpo. No buscan el espectáculo, sino el disfrute culinario.

The three stars earned a year ago haven't changed the family one bit. They continue with the same desire to improve and the same natural approach. The Manzanos have evolved steadily, little by little, innovating each year with dishes that few understood then and that many praise today. Nacho has intuition and a privileged mind, Esther represents method and perseverance, Sandra represents kindness, and Olga represents peace. Together they have created a very solid project that now stands on Olympus. They don't seek spectacle, but rather the diner's culinary enjoyment.

EL CORRAL DEL INDIANU

Arriondas. Av. de Europa, 14
985 84 10 72 • elcorraldelindianu.com
Menús degustación 115 y 140 €
Carta: 80 € • Creativa
Propietario: José Antonio Campoviejo • Sumiller: Yolanda Vega

José Antonio Campoviejo es único e irrepetible, ingenioso y rompedor, aunque se ha ido domesticando con el paso de los años. Pero eso no le ha quitado ni una pizca de creatividad. Al contrario, le ha otorgado un poso que se percibe en su cocina. Ha creado su camino siempre desde su restaurante, y es de los pocos estrellas del país que no asesora o tiene catering y lo que gana lo invierte en su local. En los últimos tiempos ha ampliado y renovado cocina y creado una bodega a la entrada del restaurante.

José Antonio Campoviejo is unique and unrepeatable, ingenious and innovative, although he has become more domesticated over the years. But that hasn't diminished his creativity. On the contrary, it has given him a depth that is evident in his cuisine. He has always forged his own path from his restaurant; he is one of the few stars in the country who doesn't consult or have catering, and invests his earnings back into his establishment. Recently, he has expanded and renovated the kitchen and created a wine cellar at the restaurant's entrance.

REGUEIRO

Tapas 2025

Villapedre (Navia). Tox, s/n • 985 64 85 94
Menús degustación: 75, 85 y 125 € • Asiática
Propietario: Diego Fernández
Sumiller: Eduardo Hernández

Es el chico malo de la región. Va por libre y no se atiene a directrices de guías ni foodies. **Diego Fernández** cocina como los ángeles, lejos de ataduras y localismos. Su inspiración es el mundo y, en concreto, Tailandia e India. Destila una cocina única, diferente, con mucha personalidad, fruto de sus continuos viajes a Asia. Cuenta con un horno tandoori, utiliza galanga, elabora curris superespeciales, mima los panes indios hasta la extenuación y no falta la leche de coco. Precio razonable para el alto nivel de su cocina y el trabajo que hay detrás.

He's the bad boy of the region. He goes it alone and doesn't adhere to the guidelines of guidebooks or foodies. Diego Fernández cooks like an angel, free from constraints and localisms. His inspiration is the world, and specifically Thailand and India. He has a tandoori oven, uses galangal, makes super-special curries, takes great care of Indian breads, and never forgets coconut milk. Reasonable prices for the high level of his cuisine and the work behind it.

AIMÉ NEW

Avilés. Estación, 27 • 651 12 10 29
aimerestaurante.com • Carta: 35 €
Tradicional actualizada
Propietaria: Beatriz Arribas



Diego Fernández rompe moldes en Regueiro.

Estamos ante una casa de comidas actual, un sitio apañado en el que la pareja propietaria lo hace todo. Comedor estrecho y cocina al fondo, con un trato muy amable, que suma mucho al resultado final. Cocina de caldos y guisos, interesante. La carta cambia constantemente y puedes comer unos "sorrentinos" rellenos de manitas de cerdo, torreznos, rabo de ternera deshuesado, cebollas rellenas de queso... Aquí gusta la contundencia, hay muchas horas de trabajo en la cocina y eso se nota en el plato.
This is a modern eatery, a well-appointed place where the couple who own it do everything. The dining room is narrow and the kitchen is in the back, with very friendly service, which greatly contributes to the final result. Interesting broths and stews. The menu is constantly changing, and you can try "sorrentinos" filled with pig's trotters, pork rinds, boneless oxtail, cheese-stuffed onions... They like to be bold here; they put in many hours of work in the kitchen, and it shows in the dish.

EL PANDORA

Avilés. San Bernardo, 6
985 56 94 60 • elpandora.es
Menús degustación: 120 y 150 €
Carta: 75 € • De producto
Propietaria: familia Villa Pérez
Sumiller: Alberto Villa

Es el otro "place to be" del momento en Asturias. Su subida ha sido fulgurante, y de momento parece que no ha tocado techo. Es un negocio familiar, con el padre, **Alberto Villa**, en sala y el hijo, **Alejandro Villa**, en cocina. Ambos tienen como referente al Balneario de Salinas, donde trabajaron, y esa huella se percibe con claridad. Excelso producto del Cantábrico, en muchas ocasiones pasado por la brasa, y alguna nota creativa sin estridencias. Cuenta con una terraza posterior donde disfrutar de los días de verano.
It's the other "place to be" of the moment in Asturias. Its rise has been meteoric, and for now, it seems it hasn't reached its peak. It's a family business, with father Alberto in charge of the dining room and son Alejandro in the kitchen. Both point to the Salinas Spa, where they worked, and that influence is clearly felt. Excellent Cantabrian produce, often grilled, and some creative touches without fanfare. It has a back terrace where you can enjoy summer days.

YUME

Avilés. Av. del Zinc, s/n
(Centro Cultural Niemeyer)
984 29 70 37 • yumegastro.com
Menú degustación: 85 € • Creativa
Propietarios: Iratxe Miranda y Adrián Sanjulián • Sumiller: Iratxe Miranda

Es el mejor ejemplo de constancia, de empuje, de reinvención. **Iratxe Miranda** y **Adrián Sanjulián** cuidan al máximo los detalles, las presentaciones, el discurso. Ahora han encontrado la horma de su zapato en la torre del Niemeyer, donde cuentan con unas instalaciones fantásticas. Gustan de mohos y fermentos, de investigar y reflexionar. Los menús van cambiando cada temporada, pero mantienen un alto nivel de exigencia. Para armonizar, elige uno de sus muchos champagnes.
It's the best example of perseverance, drive, and reinvention. The duo Iratxe and Adrián take great care with the details, the presentation, and the message. Now they've found their match in the Niemeyer Tower, where they have fantastic facilities. They enjoy molds and ferments, research and reflection. The menus change seasonally, but maintain a high standard. To pair it all, choose one of their many champagnes.

NAVAJA CONCEPT NEW

Candás. Rosal, 4
985 35 21 74
Menú degustación: 43 €
Viajera/De mercado
Sumiller: Sonia Menéndez

Han recuperado una antigua sidrería y convertido en un moderno bar, de corte industrial y canalla, con cocina vista, en la que el producto local se viste de taco mexicano, las salsas caseras se integran con sentido y fluye el "buenrollismo". Es una cocina viajera, sin límites, con frescura, elegancia y finura. La carta es corta, pero cada día se incorporan varias sugerencias en función del mercado y la temporalidad. Estamos ante un sitio para seguirle la pista.
They've recovered an old cider house and converted it into a modern, industrial-chic bar with an open kitchen, where local produce is dressed like a Mexican taco, homemade salsas are thoughtfully integrated, and the "good vibes" flow. It's a traveling cuisine, without limits, with freshness, elegance, and finesse. The menu is short, but new suggestions are added daily depending on the market and seasonality. This is a place to keep an eye on.

BLANCO

Cangas del Narcea. Mayor, 11
985 81 03 16 • Carta: 40 €
Tradicional • Propietarios: Familia Ron
Sumiller: Quique Ron

Es la referencia del suroccidente asturiano. Los hermanos Ron son inquietos, apasionados y a la vez conscientes del entorno en el que se encuentran y el cual no quieren abandonar. El bar con pequeño comedor ha dado paso ahora a unas instalaciones necesarias para poder desarrollar la cuidada cocina de Pepe. Y lo han hecho sin perder la esencia del local. Domina la casquería, la caza y los guisos. Defensores a ultranza de los productos de la zona, entre ellos por supuesto los vinos de Cangas.
It's the benchmark of southwestern Asturias. The Ron brothers are restless, passionate, and at the same time aware of the environment they find themselves in, which they don't want to abandon. The bar with a small dining room has now given way to the necessary facilities to develop Pepe's meticulous cuisine. And they've done so without losing the essence of the establishment. Offal, game, and stews dominate. They are staunch defenders of local produce, including, of course, Cangas wines.

NARBASU NEW

Cereceda (Piloña). Palacio de Rubianes, s/n. Hotel Narbasu
985 70 76 12 • narbasu.com
Menús degustación: 55 y 60 €
De producto →

RESTAURANTE YOLIMAR

Artedo, Cudillero. C. Artedo, s/n
985 59 04 72 • Carta: 20 €
Tradicional asturiana
Propietario: Iñaki Gómez

Restaurante cerca de la playa de La Concha, de Artedo, de comida tradicional, a buen precio. Su especialidad son los cachopos y los chipirones fritos.
Restaurant near La Concha beach, owned by Artedo, serving traditional food at a good price. Their specialty is cachopos and fried baby squid.

RESTAURANTE CASA ALVARÍN

Avilés. C. Alas, 2. 985 54 01 13
Carta: 20-30€ • Tradicional asturiana

Restaurante que data de 1902, como casa de comidas. Su comida es de tipo casera tradicional, y cuenta con un menú especial de fin de semana, de gran calidad, y una gran variedad de vinos y sidra. Ideal para comidas de grupos.
This restaurant, dating back to 1902 as a traditional eatery. It offers traditional home-style cooking, a high-quality weekend menu, and a wide selection of wines and cider. Ideal for group meals.

RESTAURANTE EL CUBANO

Candas. Av. del Ferrocarril, 8
985 87 00 03 • Carta: 20€
Tradicional asturiana
Propietario: Kiko Vega

Chigre de los de siempre, donde encontrar un trato excepcional. Su comida es siempre casera especializado en pescados y mariscos. Cuenta, además, con un menú del día muy económico.
A traditional bar where you'll find exceptional service. The food is always homemade, and their specialties are fish and seafood. They also offer a very affordable daily menu.

SIDRERÍA GIJÓN

Gijón. C. Marqués de San Esteban, 40
985 34 24 86 • Carta: 20-30
Tradicional asturiana

Ubicada frente al puerto deportivo de Gijón, ofrece una comida tradicional con especialidad en cachopo, arroces y solomillos al foie. Cuenta también con una amplia oferta de sidra y una gran variedad de vinos y cavas.
Located opposite the Gijón marina, it offers traditional cuisine, specializing in cachopo, rice dishes, and sirloin steak with foie gras. It also boasts a wide selection of ciders and a great variety of wines and cavas.

HOTEL RESTAURANTE A REIGADA

Grandas de Salime.
C. Pedro de Pedre, 9 • 985 62 70 17
Carta 20-30 € • Tradicional

Destaca por su oferta en comida tradicional y sus especialidades en carnes y bacalao a la parrilla. También es famoso por sus jornadas del chuletón y bacalao,- temporada en la que es imprescindible ir con reserva. Cuenta con una amplia bodega de vinos.
It stands out for its traditional cuisine and its specialties in grilled meats and cod. It's also famous for its ribeye steak and cod festivals, a time when reservations are essential. It boasts an extensive wine cellar.

ULTRAMARINOS RESTREPO

Grandas de Salime • Av. de la Costa, 8
613 04 65 59 • Carta: 20 €
Tapeo • Propietaria: Natalia Martínez

Este bar-tienda cuenta con una decoración que transporta al pasado. Tene amplia oferta de vinos, conservas y embutidos para comer o tapear.
This bar and shop boasts a decor that transports you to the past. But its main attraction is its wide selection of wines and tapas.

EL TIZÓN

Oviedo. C. Caveda, 18 • 985 21 33 79
Carta: 20-30 € • Cocina de todo tipo

Restaurante clásico para comer bien, en el centro de Oviedo desde 1985. Tres

RECOMENDADO POR Viña POMAL

ambientes diferentes: barra de tapas, terraza y amplio salón. Podemos encontrar todo tipo de comidas: bacalaos, pote asturiano, fabada, etc. Todo de muy buena calidad, a precios muy asequibles. Cuenta con una amplia carta de vinos.
A classic restaurant for fine dining, located in the center of Oviedo since 1985. Three different atmospheres: a tapas bar, a terrace, and a spacious dining room. All kinds of dishes: cod, Asturian stew, fabada, etc. All of excellent quality at very affordable prices. An extensive wine list.

EL RINCÓN TAPERÍA

Tapia de Casariego. Pl. Mar
642 41 75 89 • Carta: 20-30 €
Tapas, pescados y carnes

Restaurante de reciente apertura en Tapia de Casariego, ubicado cerca del muelle. Cuenta con una amplia variedad de tapas, carnes y, sobre todo, pescados de la zona, y una gran bodega de vinos.
A recently opened restaurant in Tapia de Casariego, located near the pier. It boasts a wide variety of tapas, meats, and especially local fish, as well as an extensive wine cellar.

RESTAURANTE LA TERRAZA DE TAPIA

Tapia de Casariego • C. Amor de dios, 2 • 985 62 81 39 • Carta: 20-30€
Tradicional. Especialidad en arroces, carnes y pescados

Este restaurante está enfocado a la comida casera, elaborada con productos de primera calidad. Cuenta con una gran variedad en pescados de temporada y carnes. Muy recomendable el bonito en todas sus elaboraciones.
Homemade food, prepared with top-quality ingredients. They offer a wide variety of seasonal fish and beef. The bonito is exceptional.

Los Manzano todo lo que hacen lo hacen bien. Este restaurante, ubicado en el hotel homónimo está ofreciendo una cocina muy honesta, de mercado, en un entorno rural único, en el que disfrutar de unas verdinas con cocochas, berenjena asada con queso de Varé o de un cabritín de Ponga. Al frente, **Esther Manzano**, que no se cansa de ser exigente y de buscar el mejor producto. El lugar es un remanso de paz, ideal para desconectar, y un espacio que fomenta la sostenibilidad.
The Manzanos do everything they do well. This restaurant, located in the hotel of the same name, offers very honest, market-fresh cuisine in a unique rural setting, where you can enjoy verdinas with cocochas (fried green beans), roasted eggplant with Varé cheese, or Ponga goat cheese. At the helm is Esther Manzano, who never tires of being demanding and seeking out the best produce. The place is a haven of peace, ideal for unwinding, and a space that promotes sustainability.

EL FARO NEW

Cudillero. Riofrío, 4
985 59 15 32 • Carta: 45 €
De producto
Propietarios: Gemma Valdés y José Ramón Vior

Es, sin duda, la mejor opción para comer en esta turística localidad, el más honesto y con la mejor materia prima. Lo lleva una familia desde hace treinta años y recientemente han incorporado al hijo, **Daniel Vior**, formado en escuelas de hostelería y en el gremio de confiteros. Y su mano se está notando. Hay que comer pescado del Cantábrico, lo que entre en la rula ese día, o arroces, que los trabajan bien. Cuenta con una coqueta terraza en una calle alejada del bullicio.
It's undoubtedly the best option for dining in this tourist town, the most honest and with the finest ingredients. It's been family-run for thirty years, and they recently hired their son, Daniel, who trained in hotel management schools and in the confectioner's guild. And their expertise is showing. You have to eat fish from the Cantabrian Sea, whatever comes into the restaurant that day, or rice dishes, which they work well with. It has a charming terrace on a street away from the hustle and bustle.

AUGA

Gijón. Claudio Alvargonzález, s/n
985 16 81 86 • restauranteauga.com
Menús degustación: 75, 115 y 170 € • Carta: 70 €
Actual/De producto
Sumiller: Antonio Pérez

Es la referencia culinaria de la ciudad. Aquí todo funciona como un reloj, la cocina, la sala y la coordinación entre ambas. **Gonzalo Pañeda** y **Toni Pérez** llevan muchos años juntos y están en un momento de madurez fantástico. Prudentes y humildes, practican una cocina de mercado con leves notas creativas que gusta a todo el mundo, y que se ve reforzada por unas bonitas vistas al Puerto Deportivo. Imprescindibles sus pescados, los platos con oricios (erizos de mar), las creaciones con quisquillas y sus callos. La carta de vinos luce actualizada a unos precios razonables.
It's the culinary reference point in the city. Everything works like clockwork here: the kitchen, the dining room, and the coordination between the two. Gonzalo and Toni have been together for many years and are at a fantastic point of maturity. Prudent and humble, they practice market-fresh cuisine with subtle creative notes that everyone enjoys, enhanced by beautiful views of the marina. Their fish dishes, dishes with oricios (sea urchins), creations with shrimp, and their tripe are all must-try. The wine list is up-to-date at reasonable prices.

EL CENCERRO

Gijón. Decano Prendes Pando, 24
984 39 15 67 • elcencerro.es
Menús degustación: 51 y 53 €
Carta: 45 € • Actual
Sumiller: Isabel Álvarez

Es una taberna ilustrada, donde tomar unos vinos y comer realmente bien. Su cocina es elaborada, con ciertas notas de creatividad, y con muy buen gusto. Dominan las carnes, practican la creatividad en las entradas y es un buen seguro de vida para comer en Gijón. Es una casa honesta donde probar un calamar laminado con torrezno de sepia, varias interpretaciones con atún rojo, o un steak tartar con helado de mostaza. Atención especial a sus postres. Muy buena relación calidad precio.
It's an illustrious tavern where you can sip wines and eat really well. Its cuisine is elaborate, with a touch of creativity, and very good taste. They master meat dishes, show creativity in their appetizers, and it's a sure bet for a meal in Gijón. It's an honest place where you can try sliced squid with cuttlefish, various interpretations with bluefin tuna, or a steak tartare with mustard ice cream. Special attention is paid to their desserts. Very good value for money.

FARRAGUA

Gijón. Contracay, 3
984 19 79 04
farraguarestaurante.es
Menús degustación: 47, 66 y 79 € • Actual
Propietario: Ricardo Señorán

Es uno de los sitios de visita obligada en Gijón. **Ricardo Señorán**, cocinero que mira y respeta sus raíces, juega con maestría con productos de Asturias y de su Extremadura natal. Su humildad y pundonor le han permitido consolidar una apuesta diferente. Trabaja tres menús, uno de ellos específico de casquería. Hay muy buenos fondos y caldos, parte imprescindible de la sabiduría culinaria. Busca una relación calidad precio adecuada y una cocina sabrosa, muy recomendable.
It's one of the must-visit places in Gijón. Ricardo, a chef who respects and respects his roots, masterfully uses products from Asturias and his native Extremadura. His humility and honor have allowed him to consolidate a unique approach. He creates four menus, one of them specifically focused on offal. There are excellent stocks and broths, an essential part of culinary wisdom. He looks for a good value for money and tasty cuisine. Highly recommended.

FUMU

Gijón. Marqués de San Esteban, 5
985 07 95 94 • fumuomakase.es
Menú degustación: 65 €
Carta: 55 € • Japonesa
Propietario: Carlos Fraguas

El respeto por Japón manda, intentan ser muy serios y respetuosos con los ingredientes y la cultura nipona. Cuentan con un local sencillo con mesas altas y bajas donde se ofrece la carta, y luego disponen de una barra para seis personas donde ofrecen un menú omakase muy interesante, bien explicado y con bastante trabajo detrás. Se puede armonizar con diferentes sakes, además de una pequeña, pero interesante carta de vinos. Prueba los nigiris de lenguado meunier, vieira en dos texturas o el de wagyu.
Respect for Japan is paramount; they strive to be very serious and respectful of the ingredients and Japanese culture. They have a simple space with high and low tables where the menu is offered, and then a bar for six people where they offer a very interesting omakase menu, well explained and with a lot of work behind it. It can be paired with different sakes, as well as a small but interesting wine list. Try the sole meunier nigiri, the scallop in two textures, or the wagyu nigiri.

KAUSA

Gijón. Santa Doradía, 5
984 01 80 97 • kausataberna.com
Carta: 40 € • Nikkei
Propietario: Ramón Coalla

Cocina viajera a partir de un producto excepcional en el que los pescados lucen en cualquier preparación. Se mira casi por igual a Oriente y Occidente, con nigiris, causas, gyozas, ceviches... Cuenta con una carta de vinos fantástica, con la garantía de Coalla. Tiene una barra donde dar rienda suelta a la versión más japo del local y unas mesas altas donde disfrutar de tapeo y vinos por copas. Para rematar, pídete su tabla de quesos, de las mejores de Asturias.
Traveling cuisine based on exceptional produce where fish shines in any preparation. They look almost equally to East and West, with nigiri, causa, gyozas, ceviches, and more. They have a fantastic wine list, guaranteed by Coalla. They have a bar where you can unleash the most Japanese version of the restaurant and high tables where you can enjoy tapas and wines by the glass. To top it all off, order their cheese board, one of the best in Asturias.

LLUMBRE

Gijón. Evaristo Valle, 1 • 984 49 71 42
Menús degustación: 40 y 55 €
Carta: 40 € • Brasa/De producto
Propietario: Samuel García
Sumiller: Aida Zapico

Es un modelo de negocio y una cocina actual, pero con mucho respeto por el pasado. **Samuel García** es hijo de Lolo, conocido cocinero del histórico Casa Víctor, y eso se nota. En su carta nunca faltan los arroces, buen pescado y originales entradas basadas en el producto. Su menú degustación cambia mensualmente y cada uno que diseñan es mejor que el anterior. Excelente relación calidad precio. Y un trato cercano e informal que lo convierten en un lugar en el que te sientes como en casa.
It's a modern business model and cuisine, but with great respect for the past. Samuel is the son of Lolo, a well-known chef at the historic Casa Víctor, and it shows. Their menu never lacks rice dishes, good fish, and original appetizers based on the produce. Their tasting menu changes monthly, and each one they design is better than the last. Excellent value for money. And the warm, informal service makes it a place where you feel right at home.

MARCOS T 2023

Gijón. Cabrales, 76 • 984 00 75 80
restaurantemarcos.com
Menús degustación: 119 y 149 €
Creativa • Propietario: Marcos Granda
Sumiller: Jenny Riesgo

Una apuesta firme y ambiciosa de **Marcos Granda**, que ha hecho un desembarco en Gijón con la que en pocos meses consiguió la estrella Michelin. De corte experiencial, te sirven dos aperitivos en barra, tres frente a la biblioteca, atraviesas la impresionante bodega y te sientas a la vera de un equipo de cocina que destila amabilidad y buen hacer. Dispone de dos menús degustación y algunos de los mejores vinos del mundo. Cocina viajera sin ataduras con mucha técnica detrás, sello de la casa.
A firm and ambitious commitment from Marcos Granda, who has made a splash in Gijón and earned a Michelin star in just a few months. With an experiential approach, you're served two appetizers at the bar, three in front of the library, you walk through the impressive wine cellar, and you sit next to a kitchen team that exudes kindness and expertise. They offer two tasting menus and some of the best wines in the world. Uncompromising, technically-driven travel cuisine is the hallmark of the restaurant.

UME

Gijón. Santa Lucía, 13
984 18 61 55 • umerestaurante.es
Menú degustación: 110 € • Carta: 90 €
De producto • Propietario: Esteban Jirout • Sumiller: Úrsula Cid

Es el nuevo templo del producto en la ciudad. Mientras muchos recortan el número de pescados en carta y se atrincheran en el bacalao y los fritos de merluza, aquí se trabaja langosta, bogavante, rodaballo, virrey y lo que haga falta. **Esteban Jirout** es valiente, gusta de la cocina clásica y de no enmascarar el producto. Su propuesta se ha ido consolidando con el paso del tiempo, y se completa con una carta de vinos interesante. Casi sin pretenderlo, se ha hecho famoso por mostrar en redes enormes piezas de pescados y mariscos.
This is the city's new temple of local produce. While many are cutting back on the number of fish dishes on the menu and sticking to cod and fried hake, here they work with lobster, crayfish, turbot, whitebait, and whatever else is needed. Esteban Jirout is brave, a fan of classic cuisine and of not masking the produce. His offerings have become more established over time, and are complemented by an interesting wine list. Almost without meaning to, he has become famous for displaying enormous pieces of fish and seafood on social media.

CASA BELARMINO

Gozón. Ctra. GO-11, Km. 1
985 88 08 07 • casabelarmino.es
Menús degustación: 45 y 65 €
Carta: 55 € • Tradicional
Sumiller: Juan Luis González

Es el mejor ejemplo de casa de comidas actualizada. En realidad, es un bar con tienda y estanco que atesora casi un siglo de historia. Pero, mientras otros restaurantes han permanecido inmóviles, aquí han ido adaptando la decoración y la vajilla, se ha creado un elegante cenador, y todo ello sin perder la esencia y la mirada a la cocina tradicional. Prueba su delicado pastel de puerros, "llampares" (molusco) guisadas sin cáscara y su nuevo arroz, envejecido durante siete años y presentado con cordero "xaldo".
It's the best example of a modernized eatery. It's actually a bar with a shop and tobacconist's that boasts almost a century of history. But while other restaurants have remained stagnant, here they've adapted the decor and tableware, creating an elegant gazebo, all without losing the essence and focus of traditional cuisine. Try their delicate leek pie, shelled "llampares" (mollusks), and their new rice, aged for seven years and served with "xaldo" lamb.

MARRIED COCINA

Hontoria (Llanes).
Barrio Pamplona, 69
985 43 54 78
Menú degustación: 70 €
Carta: 60 € • Actual
Sumiller: Cristina Garrido

César Casado y **Cristina Garrido** han cambiado el ajetreo de Oviedo por la tranquilidad de un pueblo del oriente asturiano como es Hontoria. Aquí encontraremos una cocina de altos vuelos, que se muestra creativa, especialmente en su menú degustación. A la carta, máxima exigencia en el producto y respecto en la elaboración. Cuentan con huerta propia, que les permite nutrirse de guisantes, tomates y verduras. El comedor es de decoración clásica, en consonancia con el hotel del que forma parte. Ideal para relajarse y desconectar.
César and Cristina have swapped the hustle and bustle of Oviedo for the tranquility of Hontoria, a village in eastern Asturias. Here, we'll find high-flying cuisine, especially creative in their tasting menu. A la carte, the highest standards in ingredients and careful preparation. They have their own vegetable garden, which allows them to stock up on peas, tomatoes, and greens. The dining room has a classic decor, in keeping with the hotel of which it is part. Ideal for relaxing and unwinding.

MONTE T 2022

Lena. Lugar San Feliz, s/n
985 59 30 89 • montesanfeliz.com
Menús degustación: 97 y 125 €
Actual • Propietario: Xune Andrade
Sumiller: Delia Melgarejo

Llegó, vio y venció. Tras varios años en Casa Gerardo y una "tournée" por restaurantes como Can Roca, Quique Dacosta, 47 Ronin o SQD, **Xune Andrade** decidió abrir su proyecto personal en la 'tierrina', en Lena. Tuvo claro su discurso, producto de cercanía, relación estrecha con los proveedores y mirada rural. Poco a poco fue consolidando su apuesta y en noviembre de 2022 recibió el "macaron" de Michelin. Ha hecho del salmón y la trucha su bandera. Muy buena tarta de queso.
He came, he saw, he conquered. After several years at Casa Gerardo and a tour of restaurants such as Can Roca, Quique Dacosta, 47 Ronin, and SQD, Xune Andrade decided to open his personal project in the heart of Lena. He had a clear vision: local produce, close relationships with suppliers, and a rural outlook. Little by little, he consolidated his commitment and in November 2022, he received the Michelin-starred "macaron." He has made salmon and trout his flagship dishes. A very good cheesecake.

ROBLE BY JAIRO RODRÍGUEZ

Lena. Robledo, 21 B • 985 49 24 62
roblebyjairorodriguez.com
Menú Degustación: 90 € • Carta: 55 €
Actual • Propietario: Jairo Rodríguez
Sumiller: Miguel Eduardo Ruiz

Cocina de mercado bien ejecutada a cargo de **Jairo Rodríguez**, quien mantiene en su restaurante lo que aprendió en el Real Balneario y empieza a dar pasos con personalidad propia. Comedor elegante y un muy buen servicio de sala. Buen tratamiento del bogavante, presencia de setas en temporada y mirada a la ternera asturiana y a los productos de la región, a los que va incorporando productos de su propia huerta. Se ha consolidado como una de las propuestas más interesantes de la zona.
Well-executed market cuisine led by Jairo Rodríguez, who maintains what he learned at the Real Balneario in his restaurant and is beginning to take steps with his own personality. An elegant dining room with excellent service. Excellent treatment of lobster, seasonal mushrooms, and a focus on Asturian beef and regional produce, to which he is gradually incorporating products from his own garden. He has established himself as one of the most interesting offerings in the area.

EL RETIRO

Llanes. Pancar, s/n
985 40 02 40 • elretirollanes.es
Menú degustación: 139 €
Carta: 85 € • Creativa
Sumiller: Elena Ceballos

Es la historia de un bar de pueblo transformado en restaurante de postín, que acaba de añadir un cenador más informal, Le Bistró. **Ricardo Sotres** se formó con cocineros de la talla de **Nacho Manzano** o **Manolo de la Osa**. Cocina creativa sin olvidar el sabor y el equilibrio de ingredientes. Domina las ostras, le gustan los carabineros y potencia los sabores con buenos fondos, elegancia y equilibrio.
This is the story of a village bar transformed into a posh restaurant, which has just added a more informal dining room, Le Bistró. Ricardo Sotres trained with chefs such as Nacho Manzano and Manolo de la Osa. He creates creative cuisine without forgetting the flavor and balance of ingredients. He masters oysters, he likes red shrimp, he enhances flavors with good stocks, and all with elegance and balance.



Xune Andrade es propietario y chef de Monte, restaurante reconocido con una T de Oro en 2022.

FERPEL GASTRONÓMICO

Ortigueira (Coaña). Ctra. al Puerto, s/n
985 47 32 85 • ferpelgastronomico.com
Menús degustación: 96 y 128 €
Actual • Propietario: Elio Fernández
Sumiller: Ana Fernández

Elio Fernández es el ideólogo de un concepto gastronómico que mira a su entorno con ojos de travieso, que se atreve a jugar al trampantojo saliendo airoso, que busca la creatividad respetando el producto. Cuenta con varios espacios por los que los comensales van desfilando hasta llegar al comedor principal, espacioso como pocos. En sus platos encontrarás el fiel reflejo del mundo rural asturiano, a partir de un trabajo humilde que ha conseguido hace tres años la estrella Michelin.

Elio Fernández is the ideologist of a gastronomic concept that looks at its surroundings with a mischievous eye, that dares to play trompe l'oeil and succeeds, that seeks creativity while respecting the product. It has several spaces through which diners walk until they reach the main dining room, spacious as few others. In his dishes, you will find a faithful reflection of the Asturian rural world, based on humble work that earned a Michelin star three years ago.

CASA FERMÍN

Oviedo. San Francisco, 8
985 21 64 52 • casafermin.com
Menú degustación: 85 € • Carta: 60 €
Actual • Sumiller: Belén Rodríguez

Es el gran restaurante de la capital, el histórico que mantiene el nivel y está en plena transición generacional sin meter ruido, pero con llenos casi diarios y con una cocina de producto actualizada. Acaba de superar los 100 años y luce muy buena salud, manteniéndose actual y con mucha elegancia en sus platos. Guiños a la huerta riojana, de donde procede **Luis Alberto**, mirada al Cantábrico en pescados y mariscos y respeto a las temporadas. No te olvides de terminar con sus "casadielles"

It's the capital's great restaurant, a historic one that maintains its level of excellence and is quietly undergoing a generational transition, yet is almost daily packed and offers up-to-date, locally sourced cuisine. They've just turned 100 years old and are looking very healthy, staying current and boasting a great deal of elegance in their dishes. Nods to the Rioja orchards, where Luis Alberto hails, a look at the Cantabrian Sea in their fish and seafood, and a respect for the seasons. Don't forget to order their "casadielles" to round off your meal.

COCINA CABAL

Oviedo. Suárez de la Riva, 5
985 02 75 52 • cocinacabaloviedo.com
Menú degustación: 80 € • Carta: 55 €
Tradicional actualizada

Cabal es su cocina y su apellido. Con más de 20 años de experiencia, ha encontrado la estabilidad en un restaurante en el que practica una cocina tradicional en un espacio elegante y con cocina a la vista. Disfruta con sus arroces, pescados del Cantábrico y una fabada que se alzó con el título mundial en 2022. En las carnes, "pitu de caleya" y ternera asturiana IGP. Buena bodega con referencias consolidadas y alguna presencia de productores locales.

Cabal is their kitchen and their name. With more than 20 years of experience, they have found stability in a restaurant where they serve traditional cuisine in an elegant space with an open kitchen. Enjoy their rice dishes, Cantabrian fish, and a fabada (fabada stew) that won a world title in 2022. For meats, try "pitu de caleya" (a stew with ham and PGI Asturian beef). A good wine cellar with established references and a presence of local producers.

GLORIA

Oviedo. Cervantes, 24.
Gijón. Pl. Florencio Rodríguez, 3
984 83 42 43 y 984 29 94 90
estasengloria.com
Menú degustación: 50 € • Carta: 35 €
Actual • Propietario: Nacho Manzano
Sumilleres: Johana Jiménez y Mario Rodríguez

Nacho Manzano entendió muy pronto que su cocina podía tener una versión "casual". Al principio, era una casa de comidas urbana ubicada en Oviedo. Pero poco a poco fue dando pasos, de forma natural, tuvo la oportunidad de abrir en Gijón y tras el cierre de La Salgar, "los Glorias" se volvieron más cosmopolitas y viraron hacía una mayor sofisticación. En el de Gijón incluso puedes comer en la barra. Podrás probar sus croquetas, el arroz con pitu y fabada, pero también platos más creativos muy bien resueltos a precios razonables.

Nacho Manzano quickly realized that his cuisine could have a "casual" twist. Initially, it was an urban diner located in Oviedo. But gradually, he took a natural path, eventually opening in Gijón, and after the closure of La Salgar, "Los Glorias" became more cosmopolitan and shifted toward greater sophistication. At the Gijón restaurant, you can even eat at the bar. You can try their croquettes, rice with pitu (a type of rice) and fabada (a type of stew), but also more creative dishes that are very well prepared at reasonable prices.

NM

Oviedo. Víctor Chávarri, 2
(Gran Bulevar El Vasco)
699 45 51 93 • nmrestaurante.es
Menús degustación: 115 y 155 €
Creativa • Propietario: Nacho Manzano
Sumiller: Génova Bilbao

Es la última apertura de **Nacho Manzano**, en una clara apuesta por devolver a Oviedo una estrella Michelin. En un espacio casi clandestino, en el que hay que picar a la puerta en una esquina del Gran Bulevar El Vasco, tras la que se vislumbra una sala de decoración nórdica, vanguardista, muy bonita. Su primer menú fue temático, de caza, y brilló a gran altura. Ahora cambia cada estación incluyendo productos de temporada, buscando llegar a un público más amplio. El de este año merece mucho la pena, todavía es poco conocido para la calidad que atesora. Comer aquí es toda una experiencia.

This is Nacho Manzano's latest opening, in a clear commitment to returning a Michelin star to Oviedo. It's in an almost clandestine space, where you have to knock on the door on a corner of Gran

Bulevar El Vasco, behind which you can glimpse a dining room with a beautiful, avant-garde, Nordic decor. His first menu was themed, featuring game, and it shone brilliantly. Now it changes every season, including seasonal products, seeking to reach a wider audience. This year's menu is well worth a visit; it's still little known for its quality. Eating here is quite an experience.

PEDRO MARTINO

Oviedo (Caces). La Rienda, 14
684 60 33 84 • pedromartino.es
Menús degustación: 70 y 120 €
Carta: 75 € • Creativa
Propietario: Pedro Martino

Es uno de los grandes cocineros de Asturias, con mayúsculas, y además se encuentra en su mejor momento, maduro, clarividente y con la creatividad justa para que el sabor mantenga su esencia. Está practicando una cocina netamente asturiana, recuperando recetas, interpretando ingredientes ancestrales con acierto y en el entorno en el que triunfó en su día, Caces. En su último menú tocas lana, pruebas su mítico coulant de garbanzos y aprenderás lo que es la "garabuxada". Debería ser más valorado por público y guías.
He's one of the great chefs of Asturias, with a capital A, and he's also at his peak, mature, clear-sighted, and with just the right amount of creativity to maintain the flavor's essence. He's practicing a distinctly Asturian cuisine, recovering recipes, interpreting ancestral ingredients with skill, and in the setting where he once triumphed: Cáces. In their latest menu, you'll touch wool, try their legendary chickpea coulant, and learn what "garabuxada" is. It should be more highly regarded by the public and guides alike.

EL MOLÍN DE MINGO NEW

Peruyes. Finca Molín de Mingo
985 22 92 63 • elmolingdemingo.es
Menús degustación: 48 y 55 €
Tradicional • Propietaria: Dulce Martínez

Comer aquí es toda una experiencia. En todos los sentidos. Llegar ya es una aventura, porque crees que se acaba el mundo y el GPS te ha traicionado. Pero cuando se abren las montañas y aparece esa casita humeante, con ese prado y luego esa cocina, te reconcilias con el mundo. La estrella es el arroz con pitu, servido como plato principal de dos menús en el que no faltan las croquetas y los tortos. Te sentirás como en casa y recibirás una dulce atención.
Eating here is an experience in every sense. Arriving is already an adventure, because you think the world is ending and your GPS has let you down. But when the mountains open up and that smoky little house appears, with that meadow and then that kitchen, you reconcile yourself with the world. The star is the arroz con pitu (rice with pitu), served as the main course of two menus that include croquettes and tortos (flat cakes). You'll feel at home and receive sweet attention.

ARRAIGO

Posada de Llanera.
Av. de Oviedo, 19 • 984 18 35 17
Menús degustación: 49 y 70 €
Carta: 50 € • Tradicional actualizada
Propietarios: Omar García y Ángel Martínez • Sumiller: Omar García

Cocina de las que te reconcilian con la gastronomía, respetando el producto y reforzando su sabor con caldos y fondos del propio ingrediente principal. Es aparentemente sencilla, pero obliga a madrugar y pasar muchas horas en los fogones. Se encuentra en el mismo local que albergara antes La Corriquera. **Ángel Martínez de Marigorta** es un gran cocinero que está subiendo enteros en los últimos años. No dejes de probar su albóndiga de centollo y el calamar en caldo de garbanzos, que puedes rematar con algo de casquería, una de sus especialidades.
The kind of cuisine that reconciles you with gastronomy, respecting the produce and reinforcing its flavor with broths and stocks made from the main ingredient itself. It's seemingly simple, but it requires you to get up early and spend many hours at the stove. It's located in the same space that once housed La Corriquera. Ángel Martínez de Marigorta is a great chef who has been rising in popularity in recent years. Be sure to try his spider crab meatball and squid in chickpea broth, which you can top with offal, one of his specialties.

CASA GERARDO

Prendes. Ctra. AS-19, Km. 9
985 88 77 97 • restaurantecasagerardo.es
Menús degustación 80, 150 y 200 €
Carta: 80 € • Creativa
Propietarios: Pedro y Marcos Morán
Sumiller: Daniel González

Ha sido el pionero en la revolución culinaria astur, que lideró **Pedro Morán**, y mantiene un alto nivel de creatividad a través de su hijo **Marcos Morán**, que, además de llevar la casa madre, asesora establecimientos en Londres, Bruselas y Vietnam. Su cocina tiene la inteligencia suficiente para atreverse con elaboraciones e interpretaciones modernas, pero no quitar del menú degustación la fabada ni el arroz con leche que les hicieron famosos. Cuenta con varios comedores y una mesa privada con vistas a la cocina que merece la pena.
He was a pioneer in the Asturian culinary revolution, led by Pedro Morán, and maintains a high level of creativity through his son Marcos, who, in addition to running the main restaurant, also advises establishments in London, Brussels, and Vietnam. His cuisine is intelligent enough to dare to try modern creations and interpretations, but the fabada and rice pudding that made them famous are still on the tasting menu. It has several dining rooms and a private table overlooking the kitchen that is well worth a visit.

AYALGA

Ribadesella. Dionisio Ruisánchez, 6
985 86 00 90 • ayalgavillarosario.com
Menús degustación: 99 y 129 €
Actual/De producto
Propietario: Hotel Villa Rosario

Supuso el desembarco del empresario y sumiller **Marcos Granda** en su tierra natal, quien continúa como asesor externo. El restaurante se ubica en un bonito hotel de la costa oriental asturiana ubicado en primera línea de playa en Ribadesella, →



Iñaki Gómez y Lola Palacio son chef y sumiller de Alenda, reconocido con la T de Oro en 2024.

el Villa Rosario. **Israel Moreno** se ha hecho muy bien a Asturias y practica una cocina técnica, preciosista y en la que cada plato navega en torno a un producto, ya sea mejillón, guisantes o pescado de la rula. La carta de vinos es espectacular, aquí no hay medias tintas, lo que aumenta el disfrute.

This marked the arrival of entrepreneur and sommelier Marcos Granda in his homeland, and he continues as an external consultant today. The restaurant is located in a beautiful hotel on the eastern coast of Asturias, located on the beachfront in Ribadesella. Israel has become very familiar with Asturias and practices a technical, exquisite cuisine in which each dish revolves around a specific product, be it mussels, peas, or fish from the fish market. The wine list is spectacular; there are no half measures here, which increases the enjoyment.

GÜEYU MAR

Ribadesella. Playa de Vega, 84
985 86 08 63 • gueyumar.es
Carta: 110 € • De producto
Propietario: Abel Álvarez
Sumiller: José María Batalla

Ha creado un camino propio, especializado en la brasa y el mar. Su plato más famoso es el virrey, pero merece la pena probar cualquier pescado, ya sea mero, rodaballo o lubina. Y como **Abel Álvarez** si no se complica la vida se aburre, pues una vez consolidó el restaurante, comenzó a elaborar conservas a la brasa, consideradas hoy entre las mejores de España. Carta de vinos naturales. Está ubicado en una playa semisalvaje, que contribuye a una experiencia muy placentera y diferente.

He has forged his own path, specializing in grilled food and the sea. His most famous dish is the "vicerre," but any fish is worth trying, be it grouper, turbot, or sea bass. And like Abel, if he doesn't complicate his life, he gets bored, so once he established the restaurant, he began making grilled preserves, now considered among the best in Spain. The natural wine list is also available. It is located on a semi-wild beach, which contributes to a very pleasant and different experience.

LA HUERTONA

Ribadesella. Ctra. de la Piconera, s/n • 985 86 05 53
restaurantelahuertona.com
Menú degustación: 137 € • Carta: 85 €
De producto • Propietario: José Manuel Viejo • Sumiller: Felipe Álvarez

Es un templo gastronómico en el que todo lo hacen bien. Aunque su fama le

viene por los pescados, que respeta hasta límites insospechados, sus carnes son tratadas con igual veneración y cuidado. **José Viejo** es un obsesionado del producto del mar, que se muestra en un expositor a la entrada del restaurante sin trampa ni cartón, proveniente de las lonjas de Llanes y Ribadesella. No dejes de disfrutar de angulas en temporada, pues las prepara de forma espectacular.
It is a gastronomic temple where everything is done well. Although his fame comes from his fish, which he respects to unimaginable limits, his meats are treated with equal veneration and care. José Viejo is obsessed with seafood, which is displayed in a display case at the restaurant's entrance, without any fuss or fuss, sourced from the fish markets of Llanes and Ribadesella. Be sure to try the baby eels in season, as they are prepared spectacularly.

REAL BALNEARIO

Salinas. Av. Juan Sitges, 3
985 51 86 13
realbalneario.com
Menús degustación: 143 y 220 €
Carta: 95 € • De producto
Propietaria: familia Loya
Sumiller: Manuel García

Es el restaurante 360, porque lo tiene todo. Aúna producto inmejorable del mar Cantábrico, con un servicio de sala muy profesional y con las mejores vistas posibles. Si eso lo rematamos con una de las mejores cartas de vino de Asturias, donde no faltan los "grand cru classé" de las casas más afamadas del mundo, pues solo queda decir "amén". **Isaac Loya** es digno heredero del buen hacer de su padre, y tras una incansable evolución ha encontrado el equilibrio justo entre producto y creatividad.
It's the 360-degree restaurant, because it has it all. It combines unbeatable produce from the Cantabrian Sea with highly professional service and the best possible views. Top that off with one of the best wine lists in Asturias, featuring grand cru classé wines from the most famous wineries in the world, and all that's left to say is "amen." Isaac Loya is a worthy heir to his father's skillful work, and after tireless development, he has found the perfect balance between product and creativity.

LOS LLAURELES

Torazo (Cabranes). Camino de Miyangues, 2 • 629 76 90 59
losllaureles.com
Menú degustación: 67 € • Actual
Propietarios: hermanos Gallego
Sumiller: Carlos Miguel Bacallao

Dicen que el trabajo da sus frutos, y en el caso de los hermanos Gallego el esfuerzo ha sido y sigue siendo titánico. En un entorno único, con vistas al valle, ofrecen cocina imaginativa a través de un menú degustación de doce pases. Miran sin miedo a Asia, a Perú y por supuesto a Asturias, en platos casi siempre acompañados de salsas o fondos que potencian el sabor. Cada año hay una pequeña evolución, un salto. También cuentan con hotel rural, por lo que puedes hacer un plan muy completo y relajante.
They say hard work pays off, and in the case of the Gallego brothers, the effort has been and continues to be colossal. In a unique setting, overlooking the valley, they offer imaginative cuisine through a twelve-course tasting menu. They fearlessly look to Asia, Peru, and of course, Asturias, in dishes almost always accompanied by sauces or stocks that enhance the flavor. Every year there's a small evolution, a leap forward. They also have a rural hotel, so you can have a very complete and relaxing plan.

CASA CHUCHU

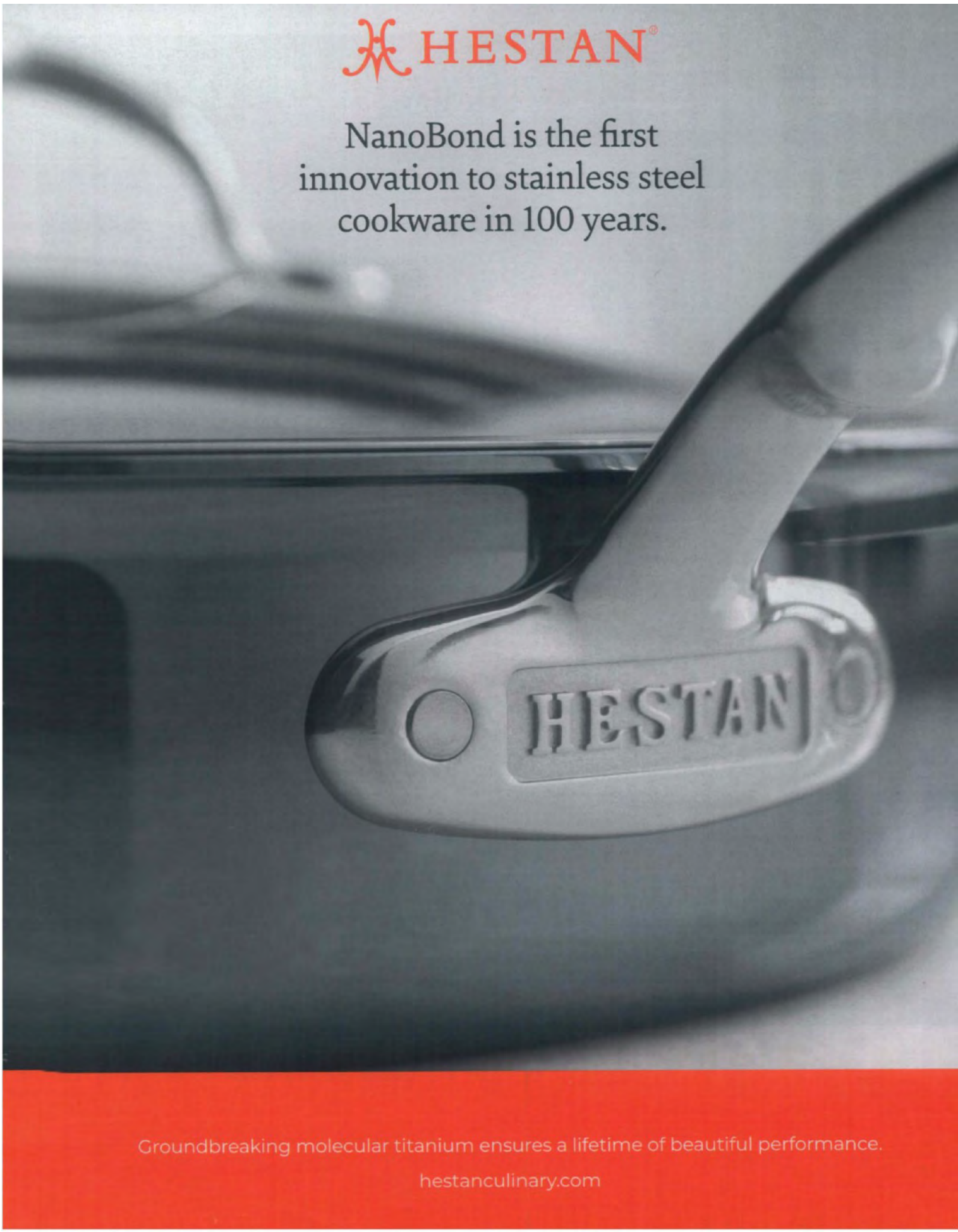
Turón. El Parque, s/n
985 43 02 26 • casachuchu.com
Carta: 55 € • De producto
Propietarios:
Familia Rodríguez Menéndez
Sumiller: Rafael Rodríguez

Acaban de realizar una reforma que deja atrás el "chigre" que fueron y que permite más comodidad, menor sonoridad y, en general, una mejor atención. Llevan haciéndolo bien muchos años, pero el esfuerzo de **Natalia Menéndez** por actualizarse y el de **Rafa Rodríguez** por dominar el mundo del vino les ha aupado a ser lugar de peregrinación. El hijo de ambos, que también se llama Rafa, ha dado el empujón definitivo, aportando conocimientos y actualizando el recetario, con notas de fermentos en su justa medida. Además, prepara cada mañana un excelente pan.
They've just completed a renovation that leaves behind the "chigre" they once were and allows for more comfort, less noise, and, overall, better service. They've been doing well for many years, but Natalia's efforts to update themselves and Rafa's efforts to master the world of wine have propelled them to become a place of pilgrimage. Their son, also named Rafa, has given the final push, contributing knowledge and updating the recipe book, with notes of fermented wines applied in just the right measure. Plus, he bakes excellent bread every morning.

ALENDA T 2024

Villaviciosa. Castiello de Selorio, 23 A
676 51 76 32 • alendarestaurante.com
Menús degustación: 65, 80 y 97 €
Creativa • Sumiller: Lola Palsil

Han dejado de ser promesa para pasar a ser una propuesta consolidada. El cercano mar y fondos muy trabajados permiten conseguir sabor y poner en valor el entorno. Su juventud impulsa un espíritu libre, personal e innovador, que transmiten en tres menús degustación. La carta de vinos presenta opciones menos vistas por la zona, buscando sorprender al cliente. La amable conversación de Lola redondea la experiencia. Cuenta con una terraza para disfrutar de la sobremesa o incluso para comer en verano.
They've moved from being a promising restaurant to a well-established offering. The nearby sea and carefully crafted seabed allow for flavor and a sense of belonging. Their youth inspires a free, personal, and innovative spirit, which they convey in three tasting menus. The wine list features lesser-known options in the area, seeking to surprise guests. Lola's friendly conversation rounds out the experience. It has a terrace where you can enjoy after-dinner conversation or even eat in the summer.


HESTAN®
NanoBond is the first innovation to stainless steel cookware in 100 years.
HESTAN
Groundbreaking molecular titanium ensures a lifetime of beautiful performance.
hestanculinary.com

Por
Macarena Escrivá



BALEARES

FORMENTERA

RESTAURANTE SOL NEW

Cala Saona, s/n • 680 66 57 31
restaurantesol.com
Carta: 60-100 €
Tradicional/Marinera
Propietario: Joan Costa

Producto, producto y producto. Con este alegato funciona el que es uno de los más deseados de toda la isla. **Joan Costa** se nutren de pescado fresco surtido diariamente por la Cofradía de Pescadores de Formentera. Además de pescados de la zona y arroces perfectamente elaborados -el de carabineros es un hit-, cuentan con la protagonista del mar de Formentera, la langosta, que elaboran frita con patatas, pimientos verdes y huevos fritos, pero, además, en caldereta, a la brasa, en arroz o a la plancha. También hay alguna concesión a cocinas de otras latitudes con materia prima de la isla.
Product, product, and product. This is one of the most sought-after restaurants on the entire island. They source fresh fish supplied daily by the Formentera Fishermen's Association. In addition to local fish and perfectly prepared rice dishes—the red shrimp is a hit—they also feature the star of the Formentera sea, lobster, which they prepare fried with potatoes, green peppers, and fried eggs, but also in a stew, grilled, with rice, or grilled. There are also some concessions to cuisines from other latitudes using local ingredients.

SOL POST

Cala Saona. Crta. Cala Saona, 6.
Hotel Cala Saona
971 32 36 32 • restaurantsolpost.com
Menú degustación: 140 €
Creativa

En Sol Post no hay reglas escritas: un equipo joven y rebelde mezcla Mediterráneo y Centroamérica en dos menús degustación que sorprenden desde el primer pase. Joan Costa, al frente del proyecto familiar, ha reunido a **Armand** y **Arnau Vidal, Clara Campoamor** y **Mauro Rivas**, cocineros con amplia trayectoria, para dar forma a una propuesta libre, curiosa y sobre todo, divertida. Abierto sólo por la noche y con un menú llamado Arrels (raíces en castellano) de 18 pases. Una cocina muy personal, difícil de etiquetar y muy recomendable.
At Sol Post, there are no written rules: a young and rebellious team blends the Mediterranean and Central America in two tasting menus that surprise from the first taste. Joan Costa, at the helm of the family project, has brought together Armand and Arnau Vidal, Clara Campoamor, and Mauro Rivas, chefs with extensive experience, to create a free, curious, and, above all, fun menu. Open only at night, with an 18-course menu called Arrels (roots in Spanish). A very personal cuisine, difficult to label, and highly recommended.

CAN RAFALET

Es Caló. Sant Agustí, 1
971 32 70 77
restaurantcanrafelet.com
Carta: 60-80 € • Marinera/ Mediterránea • Propietaria: familia de Can Rafelet

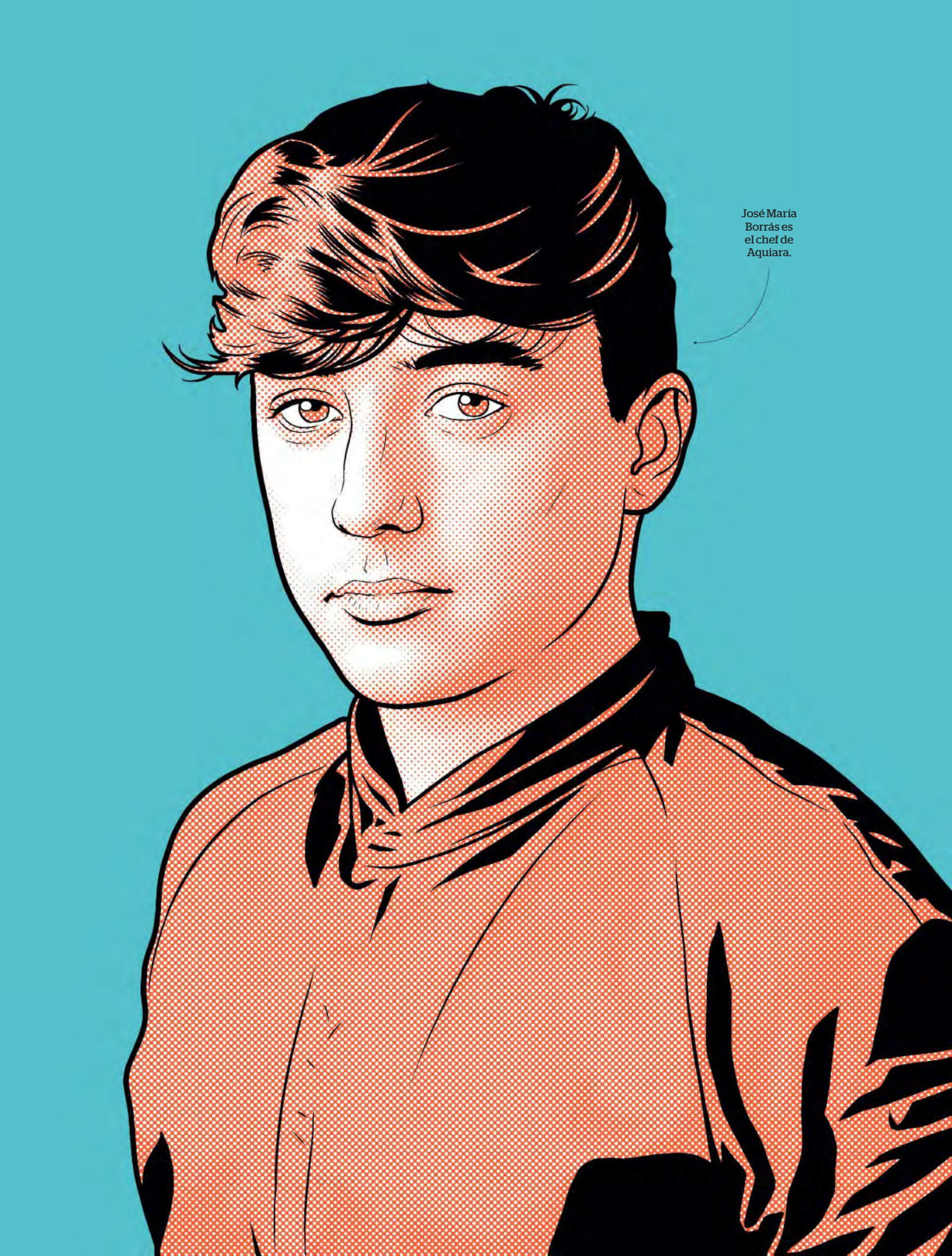
Uno de los locales históricos de Formentera, representante de la cocina tradicional de la isla. Antiguamente, hace más de 200 años, este espacio se utilizaba como lugar para canalizar los víveres y otros productos que llegaban a este puerto pesquero. En 1970 se transforma en restaurante, en el que se elabora una cocina aferrada a la tradición, elaborada con producto local y de temporada. Buenos arroces, pescados frescos de la zona bien elaborados y huevos fritos con patatas y langosta, uno de los platos estrella de la isla.
One of Formentera's historic establishments, representative of the island's traditional cuisine. In the past, more than 200 years ago, this space was used as a channel for supplies and other products that arrived at this fishing port. In 1970, it was transformed into a restaurant, serving cuisine steeped in tradition, made with local and seasonal produce. Delicious rice dishes, well-prepared fresh local fish, and fried eggs with potatoes and lobster, one of the island's signature dishes.

Tapas 2025

AQUIARA NEW

Ciutadella. Camí de Macarella, 7. Agroturismo
Morvedra Nou • 971 35 95 12 • morvedranou.es
Menú degustación: 145 € • Mediterránea/De autor
Propietario: Annua Hotels

Con sólo 26 años, **José María Borrás** está dando mucho que hablar en Menorca. Al frente de Aquiara, despliega talento y memoria en un menú que mezcla tradición y descaro. Aquí lo mismo te encuentras un cochinillo balear con langosta –plato con el que ganó el San Pellegrino Young Chef 2024– que una versión de los canons amb conill (macarrones con conejo) donde la pasta se sustituye por espardeñas. También brillan el mero al vapor con hierbas o la vedella (ternera) con salsa anticuchera de sobrasada. Los postres, entre rosas, champagne y xeixa (trigo), confirman que su cocina apunta alto.
At just 26 years old, José María Borrás is making waves in Menorca. At the helm of Aquiara, he displays talent and experience in a menu that blends tradition and boldness. Here, you'll find Balearic suckling pig with lobster—a dish for which he won the 2024 San Pellegrino Young Chef Award—or a version of canons amb conill (rabbit pasta) where the pasta is replaced with sea cucumbers. Also noteworthy are the steamed grouper with herbs and vedella (beef) with a sobrasada anticuchera sauce. The desserts, featuring roses, champagne, and xeixa (wheat), confirm that his cuisine is aiming high.



José María Borrás es el chef de Aquiara.

FANDANGO NEW

Es Pujols. Av. Miramar, 1 • 682 14 41 28
fandangoformentera.com
Carta: 70-100 € • Local/Marinera
Propietarios: Richi Arambarri, Nacho Díaz, Isabel García y Francisco Larrey

Aquí se viene a dos cosas: a comer bien y a pasarlo aún mejor. Porque este sitio es de esos que lo tienen todo: mesas en la arena de Els Pujols, música, copas y una propuesta gastronómica que acompaña muy bien. Los chefs **Luis Arrufat** y **Vicente Monfort** firman arroces -como el seco rojo de carabineros, que ya es un icono-, brasas donde se elaboran los mariscos, pescados y carnes, y bocados disfrutones como la gilda de pescado azul o los mejillones en escabeche. En resumen, chiringuito con mucho flow, donde el nivel de la cocina y el ambientazo están a la altura.

You come here for two things: to eat well and to have an even better time. Because this place has it all: tables on the sand of Els Pujols, music, drinks, and a gastronomic offering that goes perfectly with everything. Chefs Luis Arrufat and Vicente Monfort create rice dishes—like the iconic dry red shrimp dish—grilled seafood, fish, and meat dishes, and indulgent bites like bluefish gilda or pickled mussels. In short, a chiringuito with a great flow, where the cuisine and ambiance are top-notch.

HANNAH NEW

Es Pujols. Av. Miramar, 1
871 18 29 16
hannahformentera.com
Carta: 90-150 € • Mediterránea/ Marinera • Propietarios: Víctor Agudo, Manu Broseta y Óscar Romero

La antigua Casa Pacha resurge con otro nombre y mucha más personalidad. Bajo la batuta del chef ibicenco **Alberto Pacheco** (Estimar, Es Fumeral), Hannah es pura energía marinera servida frente al mar. Aquí la langosta manda -llega cada día en el llaüt La Maja- y se ofrece en múltiples versiones, desde unos paccheri al pesto rojo, hasta el clásico isleño acompañada de huevos fritos. La carta es un festín de salazones, frituras, brasas y guiños divertidos como el cóctel de gambas ochentero o postres tipo Tigretón y Pijama. Todo en una terraza inmensa, colorida y con vistas a ese azul que sólo tiene Formentera.

The former Casa Pacha re-emerges with a new name and much more personality. Under the direction of Ibizan chef Alberto Pacheco (Estimar, Es Fumeral), Hannah is pure seafaring energy served right by the sea. Here, lobster reigns supreme—it arrives daily on the llaüt La Maja—and is offered in multiple versions, from paccheri with red pesto to the island classic accompanied by fried eggs. The menu is a feast of salted and fried foods, grilled meats, and fun twists like the 80s-inspired shrimp cocktail or desserts like Tigretón and Pijama. All on a huge, colorful terrace with views of that blue that only Formentera can offer.

CAN CARLITOS

La Savina. Carrer des'Almadrava, s/n
971 32 25 70
cancarlitosformentera.com
Carta: 60-120 € • Tradicional/Actual
Propietario: Nandu Jubany

Nandu Jubany reinterpreta las tapas clásicas desde su perspectiva creativa. Cocas, croquetas, tortillas vagas... Puedes comer buenos arroces elaborados en lata, en paella o cremosos. Muy buena selección de pescados y mariscos. En este local, Nandu asa el mejor pollo a l'ast de las Baleares. Está situado en una antigua casa de pescadores de La Savina, junto al puerto de entrada a la isla. También regenta uno de los chiringuitos clásicos de la isla, Es Còdol Foradat en la playa de Migjorn, otro de los imprescindibles para los amantes de la buena mesa.

Nandu Jubany reinterprets classic tapas from his creative perspective. Cocas (flat cakes), croquettes, vague tortillas... You can enjoy delicious rice dishes prepared from a can, in a paella pan, or creamy. A very good selection of fish and seafood. At this restaurant, Nandu grills the best pollo al tiempo (cooked chicken) in the Balearic Islands. It is located in an old fisherman's house in La Savina, next to the port. He also runs one of the island's classic beach bars, Es Còdol Foradat on Migjorn beach, another must-visit for lovers of good food.

ES MOLÍ DE SAL

La Savina. Playa de Illetes
602 40 96 90 • esmolidesal.es
Carta: 80–120 € • Marisco/ Mediterránea • Propietario: Johny Yern

Billy Baroja es el chef de este restaurante icónico de la isla. Ha sabido entender el alma de este local que se encuentra en un antiguo molino perteneciente a la vieja industria salinera de Formentera, pegado al mar. Se pueden disfrutar los platos de la cocina típica de Formentera, mariscos y recetas tradicionales de la gastronomía mediterránea. **Johnny Yern**, propietario del restaurante, es el "creador" del fantástico plato 'langosta con huevos fritos, patatas y sobrasada'. Además, sirven un bullit de peix fantástico y cuenta con unos pescados frescos excepcionales.

Billy Baroja is the chef of this iconic restaurant on the island. He has mastered the soul of this establishment, located in an old mill belonging to Formentera's former salt industry, right by the sea. You can enjoy typical Formentera cuisine, seafood, and traditional Mediterranean recipes. Johnny Yern, the restaurant's owner, is the "creator" of the fantastic dish "lobster with fried eggs, potatoes, and sobrasada." They also serve a fantastic bullit de peix and feature exceptional fresh fish.

CAN MARTÍ NEW

Platja de Migjorn.
Vénda des Pí des Catalá
650 55 85 49
Carta: 40-50 € • Mediterránea/ De mercado • Propietarios: Martí Joan y Marc Marín

El mítico Sol y Luna se reencarnó en Can Martí, y sigue siendo ese chiringuito frente al mar donde se come bien y se hace sin dejarse la cartera. Con huerto propio a un paso de la cocina, el 95% de lo que llega a la mesa es de la isla: tomates, pescados del día, gambas... Con ellos preparan calamarcitos a la bruta con sobrasada, ensalada payesa con peix sec, picantón con patató de Formentera... Los arroces son el plato estrella -negro con calamar, de bogavante o con salmonete y gamba roja- y por si fuera poco, tampoco

IBIZA

CALMA

Ibiza. Puerto Deportivo Ibiza Nueva. Paseo Juan Carlos I, s/n
971 59 55 95 • calmaibiza.com
Mediterránea • Carta: 25-40 €

El mejor sitio donde degustar carnes y mariscos refinados maridados, maridados con cócteles, en un elegante local abierto a una terraza con vistas al puerto. Auténtica cocina ibicenca con las mejores vistas de Ibiza. El mejor lugar del puerto que invita a relajarse y a descansar desde primera hora de la mañana con el desayuno hasta el amanecer, sin interrupción.
The best place to savor exquisite meats and seafood paired with cocktails, in an elegant setting with a terrace overlooking the port. Authentic Ibizan cuisine with the best views of Ibiza. The port's finest spot, inviting you to relax and unwind from early morning with breakfast until dawn, without interruption.

LA BODEGA

Ibiza. Carrer Bisbe Torres Mayans, 2 • 971 19 27 40
labodegaibiza.com
Española • Carta: 30-45 €

En este animado local, con paredes de piedra y vigas de madera pintadas a la vista, es posible disfrutar de tapas clásicas y cócteles de autor. En 2005, Fernando y Miguel abrieron las puertas de La Bodega, inspirándose en el espíritu de la isla adoptaron una filosofía que une la humildad ibicenca y la libertad mediterránea. Crearon un lugar sin pretensiones, que se ha hecho un nombre por su calidad y su buen servicio, convirtiéndose en el punto de encuentro tanto para gente local como amantes de la isla.
In this lively spot, with its stone walls and exposed painted wooden beams, you can enjoy classic tapas and signature cocktails. In 2005, Fernando and Miguel opened La Bodega, drawing inspiration from the island's spirit and adopting a philosophy that blends Ibizan humility with Mediterranean freedom. They created an unpretentious place that has made a name for itself through its quality and excellent service, becoming a meeting point for both locals and island lovers.

RESTAURANTE LA BRASA DE IBIZA

Ibiza. Carrer de Pere Sala, 3
971 30 12 02 • labrasaibiza.com
Mediterránea • Carta: 35-45 €

La Brasa es actualmente uno de los restaurantes de cocina mediterránea más encantadores de Ibiza. Su carta mediterránea ofrece deliciosos aperitivos, sobresalientes arroces, pescados, mariscos y carnes a la parrilla y a la brasa. Imprescindible probar su paella.
La Brasa is currently one of Ibiza's most charming Mediterranean restaurants. Its Mediterranean menu offers delicious appetizers, outstanding rice dishes, fish, seafood, and grilled and barbecued meats. Their paella is a must-try.

ES NÀUTIC RESTAURANTE

Sant Antoni de Portmany.
Pg. de la Mar, 07820
971 34 16 51 • esnauticrestaurant.com
Mediterránea • Carta: 50-65 €

Es Nàutic es el lugar acertado para degustar platos mediterráneos, con vistas al mar y una cómoda terraza. Su producto, siempre fresco y de calidad, se ofrece en una variada carta en la que destacan los arroces. Una opción sin fallo para degustar la gastronomía ibicenca acompañada de una surtida bodega.
Es Nàutic is the perfect place to enjoy Mediterranean dishes with sea views and a comfortable terrace. Its products are always fresh and of high quality, offered on a varied menu that highlights rice dishes. A fail-safe option to savor Ibizan cuisine accompanied by a well-stocked wine cellar.

RESTAURANTE EL CARMEN

Sant Josep de Sa Talaia.
Playa Cala d'Hort • 971 18 74 49
elcarmencaladhort.com
Mediterránea • Carta: 45-40 €

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

Situado en uno de los parajes más mágicos de la Isla de Ibiza, frente al mar, a los islotes de Es Vedrà y Es Vedranell, desde este restaurante es posible disfrutar de una puesta de sol magnífica mientras se saborea de una de sus especialidades: pescados frescos y arroces, o postres típicos. Tomarse un aperitivo en su terraza, se convierte en una de las mejores opciones para disfrutar de vistas espectaculares en un entorno único, agradable, familiar y rodeado de naturaleza.
Located in one of the most magical spots on the island of Ibiza, facing the sea and the islets of Es Vedrà and Es Vedranell, this restaurant offers the perfect setting to enjoy a magnificent sunset while savoring one of its specialties: fresh fish and rice dishes, or traditional desserts. Having an aperitif on its terrace is one of the best ways to enjoy spectacular views in a unique, pleasant, family-friendly environment surrounded by nature.

RESTAURANTE CAN PILOT

San Rafael.
Avinguda Isidor Macabich.
Ctra. Eivissa-Sant Antoni, bajo
971 19 82 93 • asadorcanpilot.com
Asador • Carta: 25 €

Can Pilot trata de ofrecer carnes de primera calidad en su punto para que el cliente disfrute de su asado. Su especialidad, como no podía ser de otra forma, son las carnes a la brasa hechas a la parrilla.
Can Pilot strives to offer top-quality meats cooked to perfection so that customers can enjoy their barbecue. Their specialty, as you might expect, is grilled meats.

faltan la langosta frita con huevos y patatas o un buen bullit de peix.
The legendary Sol y Luna was reincarnated as Can Martí, and remains that beachfront beach bar where you can enjoy a good time without breaking the bank. With their own vegetable garden just a stone's throw from the kitchen, 95% of what comes to the table is from the island: tomatoes, fish of the day, prawns... With these they prepare baby squid a la bruta with sobrasada, peasant salad with dried fish, squab with Formentera potatoes... Rice dishes are the star dish - black rice with squid, lobster or red mullet and red prawn - and if that weren't enough, there's also fried lobster with eggs and potatoes or a good bullit de peix.

IBIZA

CAN GAT NEW

Cala Sant Vicent
Cala de Sant Vicent, Bajo
971 32 01 23 • cangatibiza.es
Carta: 45-90 € • Ibicenca/Marinera
Propietario: Jaume Marí

Medio siglo no se cumple todos los días. Y este año es eso más uno, porque este clásico de **Jaume Marí (con la ayuda de su hija Angi)** ya lleva en activo más de 50 años. La salmorra, la ensalada de crostes y peix sec, el bullit y el guisat de peix y los pescados son sus especialidades. Restaurante de tradición familiar que se mantiene como uno de los representantes activos de las recetas ibicencas de toda la vida. Producto local y de calidad. De postre, tradición ibicenca: un flaó de campeonato y una greixonera que no deja indiferente.
It's not every day that you turn half a century old. And this year is just one more year, because this classic restaurant has been around for over 50 years. Salmorra (salted fish), crostes and dried fish salad, bullit (fish stew), and fish are its specialties. A family-run restaurant that remains one of the most active exponents of traditional Ibizan recipes. Local, high-quality produce. For dessert, Ibizan tradition: a champion flaó and a greixonera that will leave no one indifferent.

SES BOQUES BEST CHIRINGUITO´20

Es Cubells. Sant Josep de sa Talaia.
Playa de Ses Boques
606 08 15 70 • sesboques.com
Carta: 70-100 €
Marisco/Mediterránea
Propietarios: Joan Ribas y Lourdes Tur

Medio siglo cumple ya Ses Boques, ese chiringuito que **Joan Ribas** y **Lourdes Tur** levantaron en 1974 junto al mar y que sigue siendo uno de los favoritos de los ibicencos y uno de los más auténticos. Aquí el producto manda: pescados con sal de la isla, caldereta de langosta, arroces a banda o fideuá que se disfrutan con el Mediterráneo como telón de fondo. Joan pescaba y cocinaba (hasta su muerte el pasado mayo), Lourdes endulza con su famosa tarta de limón y su hijo recomienda vinos. Todo fluye en este lugar que es Ibiza en estado puro.
Ses Boques is now half a century old, the beach bar that Joan Ribas and Lourdes Tur opened in 1974 by the sea and remains a favorite among Ibizans and one of the most authentic. Here, the produce rules: fish with island salt, lobster stew, arros a banda (a traditional rice dish), or fideuá (a traditional fideuá) enjoyed with the Mediterranean as a backdrop. Joan fished and cooked (until his death last May), Lourdes sweetens things up with her famous lemon tart, and her son recommends wines.

NUDO T 2022

Es Figueral. Ctra. Club Figueral
971 32 69 91 • nudoibiza.com
Carta: 60-70 €
Pescado y marisco/De producto
Propietarios: José Conde, Edoardo Fiaschi y Jessica Natali

Lo de Nudo no es un "restaurante de playa" al uso. Tres cocineros y una sumiller que se conocieron en Noma, aterrizaron en Es Figueral hace tres años y montaron este chiringuito que ya es lo más cool que hay en la isla. Aquí todo es sencillo y a la vez sorprendente: pescados salvajes, verduras de la isla, fermentados que recuerdan a su etapa nórdica y platos con toques japoneses o mexicanos.
No hay carta eterna: lo justo, lo fresco, lo que pide el día. Y la sala, cercana, sin postureo y con muy buenas recomendaciones de vinos naturales.
Nudo isn't your typical "beach restaurant." Three chefs and a sommelier who met at Noma landed in Es Figueral three years ago and set up this beach bar, which is already the coolest thing on the island. Here, everything is simple yet surprising: wild fish, island vegetables, fermented dishes reminiscent of their Nordic era, and dishes with Japanese or Mexican touches. There's no endless menu: just the right amount, the freshest, the right thing for the day. And the dining room is friendly, without posturing, and with very good natural wine recommendations.

CAN PAU

Ibiza. Ctra. Sant Miquel, km 2,7
971 19 70 07
canpaurestaurante.com
Carta: 50-70 €
Mediterránea/Catalana
Propietarios: Alba Pau y familia

Casa payesa tradicional que cuenta con una fantástica terraza para el verano y unos salones en el interior para disfrutar de su cocina fuera de temporada. Lleva abierto desde 1973 y es otro de los locales icónicos de la isla. Su propietaria, **Alba Pau**, mantiene la tradición del recetario tradicional catalán, francés y mediterráneo. Entre su oferta se encuentran platos como los caracoles "Lolita", los buñuelos de bacalao, el conejo encebollado, la butifarra con judías, la terrina de cerdo negro de Ibiza o el magret de pato a las hierbas ibicencas.
A traditional farmhouse with a fantastic terrace in the summer and indoor lounges where you can enjoy its cuisine out of season. Open since 1973, it's another of the island's iconic establishments. Its owner, Alba Pau, maintains the tradition of traditional Catalan, French, and Mediterranean recipes. Her offerings include dishes such as "Lolita" snails, cod fritters, rabbit with onions, butifarra with beans, Ibizan black pork terrine, and duck magret with Ibizan herbs.

RESTAURANTE SES CASETES ART CAFÉ

Sant Mateu d'Albarca.
Camí de S Pla, 2 • 971 80 50 85
sescasetesartcafe.com • Tradicional
Carta: 20-30 €

En Ses Casetes Art Cafè, el restaurante de referencia en Sant Mateu, es posible degustar la auténtica cocina mediterránea, rodeados de arte y naturaleza. No en vano, este restaurante está enclavado en un entorno de ensueño, en Es Plà de Sant Mateu. El mejor sitio para disfrutar de una deliciosa comida típica ibicenca y un ambiente tranquilo.
At Ses Casetes Art Cafè, the premier restaurant in Sant Mateu, you can savor authentic Mediterranean cuisine surrounded by art and nature. It's no wonder this restaurant is nestled in a dreamlike setting in Es Plà de Sant Mateu. The perfect place to enjoy delicious traditional Ibizan food in a tranquil atmosphere.

RESTAURANTE GRILL SANT ANTONI

Sant Antoni de Portmany.
C. Obispo Torres, 5 • 971 34 04 51
grillsantantoni.com • Asador
Carta: 20-30 €

En Grill Sant Antoni se elaboran carnes a la piedra y brasa, tapas diversas con toques modernos y un tentador menú del día al mejor precio.
Grill Sant Antoni serves stone-grilled and grilled meats, a variety of tapas with modern touches, and a tempting daily menu at the best price.

MALLORCA

RESTAURANTE CA'L DIMONI

Algaida. Ctra. Manacor, KM 21
971 66 50 35 • Tradicional
Carta: 20-30 €

Ca'l Dimoni es un restaurante típico de cocina mallorquina especializado en torradas. Es uno de los restaurantes más antiguos de Mallorca fundado en 1957. Tradición mallorquina en estado puro.
Ca'l Dimoni is a typical Mallorcan restaurant specializing in torradas. Founded in 1957, it's one of the oldest restaurants in Mallorca. It's pure Mallorcan tradition.

RESTAURANTE ES 4 VENTS

Algaida. Ctra. Manacor, KM 21, 700
971 66 51 73 • es4vents.com
Tradicional • Carta: 35-40 €

Es 4 Vents, inaugurado en el año 1981, es reconocido cómo un clásico de la Isla de Mallorca. Dispone de una carta amplia para todos los gustos. Destacan sus platos típicos de cocina mallorquina, las paellas, las carnes a la brasa de leña de encina, la variedad de pescado fresco del día y toda una cocina elaborada a partir de productos frescos y naturales, incluso sus postres. Dispone de diferentes comedores, donde celebrar todo tipo de eventos, además de una agradable terraza.
Es 4 Vents, opened in 1981, is recognized as a true classic on the island of Mallorca. It offers a wide menu to suit all tastes. Its specialties include traditional Mallorcan dishes, paellas, oak wood-grilled meats, a variety of fresh fish of the day, and a cuisine based entirely on fresh, natural ingredients — even the desserts. The restaurant features several dining rooms for hosting all kinds of events, as well as a pleasant outdoor terrace.

RESTAURANTE EL VASCO

Bunyola. Ma-11, km 17 • 971 61 37 83
grupolavasca.com • Tradicional
Carta: 30-45 €

El Vasco es famoso porque sirve platos de la cocina española. La receta del éxito de este lugar está en su generoso laing, su sabroso chuletón y su casero rape. Como broche sirven un atrayente pastel de frutas y una bien trabajada tarta de queso. El Vasco tiene un ambiente cuidado y una decoración cómoda.
El Vasco is famous for serving Spanish cuisine. The recipe for this restaurant's success lies in its generous laing, its tasty steak, and its homemade monkfish.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

To top it all off, they serve an appealing fruit cake and a well-crafted cheesecake. El Vasco has a thoughtful atmosphere and comfortable decor.

CLUB NÁUTIC COLÒNIA SANT PERE

Colònia Sant Pere. Pº del Mar, 73
971 58 90 09 • Mediterránea, pescados y arroces • Carta: 35 €

Restaurante situado en el idílico pueblo de la Colònia de Sant Pere, en primera línea de mar, en él es posible disfrutar de deliciosas especialidades, sobre todo de sus arroces y pescados frescos, con unas vistas y una puesta de sol únicas en Mallorca.
Located in the idyllic village of Colònia de Sant Pere, on the seafront, this restaurant offers delicious specialties, especially its rice dishes and fresh fish, with unique views and sunsets in Mallorca.

BON FOC

Inca. Av. Rei Jaume I • 971 86 01 70
Carta: 40 € • Cocina: especialidad en carnes • Propietario: Pedro

Se trata de un restaurante especializado en carnes a la brasa. Su ambiente es muy acogedor gracias a la chimenea que preside su interior.
This is a restaurant specializing in grilled meats. Its atmosphere is very welcoming thanks to the fireplace that dominates the interior.

RESTAURANTE SANTA MAGDALENA

Inca. Puig de Santa Magdalena
871 87 01 99 • Tradicional
Carta: 25-35 €

Restaurante con unas vistas impresionantes, especializdo en cocina mallor-

LA GAIA

Ibiza. Paseo Juan Carlos I, 17.
Ibiza Gran Hotel • 971 80 68 06
lagaiaibiza.com • Menú degustación: 185€ • Fusión/Creativa
Propietaria: familia Santandreu

El restaurante insignia del Ibiza Gran Hotel se ha puesto bonito este año. Sandra Tarruella ha dado una vuelta por completo al espacio, haciéndolo mucho más cálido, tomando como inspiración la propia arquitectura tradicional de la isla. En la cocina de **Óscar Molina** también hay novedades. A sus menús Illa y Horitzó se suma ahora, por primera vez, la opción à la carte. La filosofía no cambia: producto local, artesanía y cercanía con los productores de la isla, que se traduce en platos sofisticados y profundamente honestos.
The flagship restaurant of the Ibiza Gran Hotel has been given a makeover this year. Sandra Tarruella has completely revamped the space, making it much more welcoming, drawing inspiration from the island's traditional architecture. Óscar Molina's cuisine also features new features. For the first time, his Illa and Horitzó menus now offer an à la carte option. The philosophy remains unchanged: local produce, craftsmanship, and close contact with the island's producers, resulting in sophisticated and profoundly honest dishes.

OMAKASE BY WALT NEW

Ibiza. Aragón, 14 • 692 28 52 94
omakasebywalt.com
Menú degustación: 195€
Japonesa/Omakase
Propietario: Walter Sidoravicius

Casi escondido en una calle residencial, en el centro de Ibiza, se encuentra uno de los templos del sushi más especiales de España. **Walter Sidoravicius**, itamae venezolano formado en Japón, abrió en 2021 esta barra para sólo diez comensales donde cada noche ocurre la magia. Su propuesta omakase arranca mostrando los pescados y mariscos del día y se traduce en nigiris edomae impecables -de atún, lubina, anguila o gamba roja con su cabeza a la parrilla-, además de bocados como erizo con ikura, setas con miso o un tamago memorable. Desde 2023 luce estrella Michelin.
Almost hidden on a residential street in the center of Ibiza, lies one of Spain's most unique sushi temples. Walter Sidoravicius, a Venezuelan itamae trained in Japan, opened this bar in 2021 for just ten diners, where the magic happens every night. His omakase menu starts with the daily seafood selection and includes impeccable edomae nigiri—tuna, sea bass, eel, or grilled red shrimp with its head—as well as bites like sea urchin with ikura, mushrooms with miso, or a memorable tamago. It has held a Michelin star since 2023.

BALAFIA NEW

San Lorenzo. Venda de Balafia de Dalt. Ctra. Sant Joan de Balafia
971 32 50 19 • Carta: 40-160 €
Carne/Barbacoa
Propietaria: familia Marí

En una isla muy marinera, **Lina** y **Toni Marí** decidieron que lo suyo iba a ser a la carne. Así nació este restaurante ideal para las noches de verano y un clásico de la isla. Tiene una terraza jardín en la que ofrecen carnes a la brasa -chuletillas, paletilla de cordero, chuletón-, unas fantásticas patatas fritas y ensaladas de tomate de la isla con cebolleta. El ambiente, familiar y lejos del bling bling de otros tantos. No admiten ningún tipo de tarjetas de crédito, sólo pago en metálico.
On a very seafaring island, Lina and Toni decided that meat was their thing. Thus was born this restaurant, ideal for summer nights and an island classic. It has a garden terrace where they offer grilled meats—chops, lamb shoulder, T-bone steak—fantastic fries, and island tomato salads with spring onions. The atmosphere is family-friendly and far from the bling bling of many others. They do not accept credit cards; payment is cash only.

ES GERRET

Sant Antoni de Portmany.
Vara de Rey, 23 • 971 59 17 52
Carta: 25-50 € • Mediterránea/Fusión
Propietario: José González

José González, su chef y propietario, sigue manteniendo en su local una oferta cuidada pero no extensa, sorprendiendo a sus clientes con sugerencias diarias. Cocina marcada por la temporada y por lo que hay en el mercado, donde el producto local es cuidado al máximo, con toques de cocina fusión, pero muy asimilados a la filosofía del local. Experiencia gastronómica ideal para compartir. No se puede venir a la isla y no visitar su local. Muy buenos postres y fantástica relación calidad-precio.
José González, the chef and owner, continues to maintain a carefully curated but not extensive menu at his establishment, surprising his guests with daily suggestions. His cuisine is influenced by the season and the market, where local produce is carefully curated, with touches of fusion cuisine, yet closely aligned with the restaurant's philosophy. An ideal gastronomic experience to share. You can't come to the island without visiting his restaurant. Excellent desserts and fantastic value for money.

ES VENTALL

Sant Antoni de Portmany.
Cervantes, 22 • 699 84 68 54
restauranteesventall.com
Menú degustación: 110 €
Carta: 50-80 € • Ibicenca/Mediterránea • Propietaria: Antonia Carmona • Sumiller: Marilina Bonet

Cocina de leña, huerto propio, producto de calidad y una conjunción exitosa de la cocina tradicional con variaciones de autor elaboradas por **José Miguel Bonet**. Cocinero que ha sabido mantener en el mismo local la posibilidad de probar unas recetas de siempre de la cocina ibicenca con nuevas aportaciones, utilizando y mimando el producto local de la isla. Este restaurante abrió sus puertas hace más de 35 años y no se ha desprendido de las raíces propias de la gastronomía de Ibiza.
A wood-fired stove, his own garden, quality produce, and a successful combination of traditional cuisine with signature variations created by José Miguel Bonet. A chef who has managed to maintain, in the same establishment, the opportunity to try timeless Ibizan recipes with new additions, utilizing →



Catalina Marí fundó Camí de Balàfia junto a su esposo Toni Marí.

and cherishing the island's local produce. This restaurant opened its doors more than 35 years ago and has not strayed from the roots of Ibizan cuisine.

CASA LHASA NEW

Sant Llorenç de Balàfia. Sant Llorenç, 2
971 20 58 93 • casalhasa.com
Carta: 50 € • De mercado/
Comfort food • Propietarios: Ben
Shpunt y Cassady Sniatowsky

En pleno Sant Llorenç, pintoresco pueblito del norte de Ibiza con vistas a la montaña, este es el lugar donde, si te gustan los vinos naturales, tienes que hacer una parada. Te reciben **Ben Shpunt** y **Cassady Sniatowsky**, dos apasionados que han creado un santuario de vino biodinámico, orgánico y sin sulfatos, acompañado de platos sencillos y de mercado. Cambian la carta a diario, según la huerta cercana y lo que llega del día: mollejas de cordero con labneh, corazones de cerdo asados o radicchios con mantequilla de anchoa. Todo en un ambiente rural, cálido y acogedor, ideal para dejarse llevar durante todo el año.
In the heart of Sant Llorenç, a picturesque little town in northern Ibiza with mountain views, this is the place where, if you like natural wines, you have to stop. You're welcomed by Cassady and Ben, two passionate wine lovers who have created a sanctuary of biodynamic, organic, and sulfate-free wine, accompanied by simple, market-fresh dishes. They change the menu daily, depending on the nearby garden and the day's arrivals: lamb sweetbreads with labneh, roasted pig hearts, or radicchio with anchovy butter. All in a warm, welcoming, rural atmosphere, ideal for letting loose year-round.

CASA JONDAL T 2023

Sant Josep de sa Talaia.
Cala Jondal, s/n • 699 18 49 54
casajondal.es • Carta: 150-250 €
Marisco/Mediterránea
Propietarios: Ricardo Acquista,
Goran Krstanovic y Rafa Zafra
Sumiller: Goran Krstanovic

Chiringuito de lujo. **Rafa Zafra** y **Ricardo Acquista** han conseguido crear el local perfecto para gastrónomos y hedonistas. Se puede comer con los pies descalzos, en una arena limpia y fina, y en un ambiente relajado. Lo que manda a la hora de la comanda es escoger producto y elegir entre las maneras distintas que tienen de prepararlo: curado, crudo, frito y al Josper. Los puntos de cocción que consigue el equipo de Zafra rozan la perfección, sacando lo mejor de cada uno de los productos.
Y que no falte el caviar.
A luxurious beach bar. Rafa Zafra and Ricardo Acquista have managed to create the perfect place for gourmets and hedonists. You can eat barefoot on the clean, fine sand in a relaxed atmosphere.
The key when ordering is choosing the product and choosing from the different ways they prepare it: cured, raw, fried, and Josper. The cooking techniques achieved by the Zafra team border on perfection, bringing out the best in each of the products. And don't forget the caviar.

S'ESPARTAR

Sant Josep de sa Talaia.
Ctra. Cala Tarida, 07817 • 971 80 02 93
restaurantsespartar.com
Carta: 60-80 € • Ibicenca/Marisco
Propietarios: Pepe Ferrer
y Vicent Ramis

El éxito de este restaurante proviene del trabajo realizado durante 40 años. Si vienes a Ibiza y quieres probar una salmorra (guiso de pescadores), un guisat de peix, arroces al estilo de la isla o una fideuá, en este local el acierto es seguro. Utilizan una materia prima de primera calidad y el cuidado que ponen para controlar los puntos de cocción roza la perfección. Luego, el mimo que ponen a la hora de elaborar el recetario de la cocina marinera es excelente. Imprescindible reservar tanto en temporada como fuera de ella.
The success of this restaurant stems from 40 years of work. If you come to Ibiza and want to try a salmorra (fisherman's stew), a guisat de peix, island-style rice dishes, or a fideuá, you're guaranteed to find the right place. They use top-quality ingredients and the care they take to control the cooking process borders on perfection. Then, the care they take when preparing the seafood recipes is excellent. Reservations are essential, both in season and out of season.

UNIC RESTAURANT

Sant Josep de sa Talaia. Begònies, 18.
Playa d'en Bossa • 660 59 22 85
unicrestaurantibiza.com
Menú degustación: 165 €
Mediterránea/Creativa
Propietarios: Alicia Reina y José Riera
Sumiller: Nahuel Livorno

Siendo uno de los pocos en lucir estrella Michelin, **David Grussaute**, después de años de fusionar la cocina francesa con la mediterránea uniendo vanguardia y tradición, ha conseguido crear una propuesta personal en la que el producto local es protagonista. Su trabajo continuado con los productores de la isla le ha conferido un conocimiento óptimo sobre las posibilidades de cada uno de los alimentos. Hace un recorrido por el mar y el campo ibicenco, introduciendo en su oferta elementos como la posidonia, el porc negre o los pinos.
One of the few to hold a Michelin star, David Grussaute, after years of fusing French and Mediterranean cuisine, uniting avant-garde and tradition, has managed to create a personal offering in which local produce takes center stage. His ongoing work with the island's producers has given him an in-depth understanding of the potential of each food. He explores the sea and the Ibizan countryside, introducing ingredients such as posidonia, porc negre, and pine trees into his menu.

LAS DOS LUNAS

Sant Rafel de Sa Creu.
Ctra. Ibiza–San Antonio, km 5,4
971 19 81 02 • lasdoslunas.com
Carta: 80-150 € • Italiana
Propietaria: familia Lucarini

La familia **Lucarini** lleva dirigiendo este restorán desde 1981, lo que ha conseguido que en todos estos años, se convierta en un templo de la cocina italiana en Ibiza. La producción de pasta casera y otras elaboraciones clásicas de la cocina del país →

quina. Entre su oferta destacan sus arroces y carnes premium a la brasa, todas ellas certificadas.
Restaurant with breathtaking views, specializing in Mallorcan cuisine. Their rice dishes and premium grilled meats, all certified, are particularly noteworthy.

TAVERNETA BAR
Lloseta. Camí des Puig, s/n
971 21 43 36 • Carnes a la brasa
Carta: 35-40 €

Restaurante de trato familiar, donde degustar unas muy buenas carnes "a las brasas", en un ambiente muy acogedor a los pies de la sierra de Tramuntana.
A family-friendly restaurant where you can enjoy excellent grilled meats in a welcoming atmosphere at the foot of the Tramuntana mountains.

RESTAURANTE CA S´AMITGER
Lluc. Plaça Peregrins, 6
971 51 70 46
Mallorquina
Carta: 20-30€

Ca s'Amitger se ubica en las inmediaciones del Monasterio de Lluc, rodeado de árboles centenarios y con unas vistas espectaculares a la montaña. La casa donde se encuentra el restaurante era originariamente la residencia del responsable de la finca del Santuario de Lluc, actualmente convertida en el Centro de Interpretación del Paraje Natural de la Serra de Tramuntana. Su ambiente acogedor es perfecto para gozar con familia y amigos. Además, dispone de un espacio de juego para los más pequeños.
Ca s'Amitger is located near the Monastery of Lluc, surrounded by centuries-old trees and offering spectacular mountain views. The house where the restaurant is situated was originally the residence of the estate manager of the Lluc Sanctuary, now converted into the Interpretation Center of the Serra de Tramuntana Natural Site. Its cozy atmosphere makes it perfect for enjoying time with family and friends. In addition, it features a play area for the childrens.

S'ACUSTIC GASTRO BAR
LLubí. C. Rector Tomás, 18
681 39 46 64 • Mediterránea
Carta: 35 €

Este restaurante de ambiente juvenil y trato excelente al cliente está especializado en carne a la brasa, y buenos platos en general.
This restaurant, with a youthful atmosphere and excellent customer service, specializes in grilled meats and offers great dishes overall.

ANDANA PALMA
Palma de Mallorca. Pl. d'Espanya, 6
971 10 02 01 • andanapalma.es
Mediterránea • Carta: 20-25 €

Restaurante de cocina mediterránea contemporánea situado en el corazón de Palma de Mallorca. Ofrece una experiencia gastronómica única y sofisticada, que combina sabores frescos y locales con técnicas culinarias modernas.
A contemporary Mediterranean restaurant located in the heart of Palma de Mallorca. It offers a unique and sophisticated dining experience, combining fresh, local flavors with modern culinary techniques.

ASADOR EL CARME
Palma de Mallorca. C. de Espartero, 28
601 271 242 • asadorcarmen.com
Carnes a la brasa • Carta: 40-50 €

La brasa y el fuego lento están detrás de casi todos los platos de este restaurante única. Una forma de cocción delicada, que hace que todo huela a hogar.
Charcoal and slow fire are behind almost every dish. A delicate cooking method that makes everything smell of home.

BEEWI PASEO MALLORCA
Palma de Mallorca. Pg. de Mallorca, 26
871 95 60 52 • beewi.com
Mediterránea • Carta: 30-45 €

Situado en el Paseo Mallorca, se ha convertido en uno los puntos gastronómicos

RECOMENDADO POR Viña POMAL

más relevantes de la ciudad. En este local se forjó la filosofía Beewi: pintxos de barra, cocina mediterránea atractiva.
Located on Paseo Mallorca, it has become one of the city's most important gastronomic spots. The Beewi philosophy was forged in this establishment: bar pintxos, appealing Mediterranean cuisine.

CLUB NÀUTIC PORTIXOL
Palma de Mallorca.
Passeig de Bartomeu Barceló i Mir, 2
971 27 38 68 • Pescados y arroces
Carta: 35 €

El Club Nàutic Potitxol combina un ambiente agradable con vistas al mar. Lo más destacado por sus clientes es la atención del personal y la calidad de los mariscos. Con precios competitivos y un ambiente familiar, este restaurante podría ser la elección perfecta para quienes buscan una experiencia gastronómica relajada junto al mar.
Club Nàutic Potitxol combines a pleasant atmosphere with sea views. What customers highlight most is the attentive service and the quality of the seafood. With competitive prices and a family-friendly environment, this restaurant could be the perfect choice for those seeking a relaxed seaside dining experience.

DIECISIETE GRADOS
Palma de Mallorca.
C. de la Fàbrica, 12 • 871 94 33 68
diecisiete.palmaocio.com
Mediterránea • Carta: 25-40 €

Carnes maduradas y cocinadas al carbón de encina, junto con la amplia variedad de vinos son las principales señas de identidad de este restaurante. Situado en el emblemático barrio de Santa Catalina, sus jugosas carnes maduradas y cocinadas al carbón de encina y su amplia variedad de vinos nacionales lo han convertido en un referente gastronómico de la zona desde 2004.

de la bota, como los risottos, que son especialidad del restaurante, aquí es espectacular. Tienen huerto propio con el que surten de verduras frescas la despensa y diariamente hornean el pan y la focaccia en su horno de leña.
The Lucarini family has run this restaurant since 1981, which has helped it become a temple of Italian cuisine in Ibiza. The production of homemade pasta and other classic dishes from the country of the boot, such as risottos, a specialty of the restaurant, is spectacular. They have their own garden to supply the pantry with fresh vegetables, and they bake bread and focaccia daily in their wood-fired oven.

ES FUMERAL T 2024

Santa Eulària des Riu.
Playa Cala Nova, s/n
602 47 72 77
esfumeral.com
Carta: 120-150 €
Mediterránea/Brasas
Propietario: Alberto Pacheco

El chef ibicenco **Alberto Pacheco** (Estimar y Rural, donde es jefe de cocina y socio respectivamente) lidera este proyecto de chiringuito abierto hace ya dos veranos junto a **Marc Vadell**. Como su nombre indica, las brasas tienen protagonismo junto a la calidad del producto que se ofrece. Cocina mediterránea de buenísima calidad: gildas homenaje, frituras de campeonato, pescados soberbios... La suya es una revisión actualizada del chiringuito de playa, en el que la buena cocina es la reina del lugar, con el permiso de las vistazas al mar que ofrecen desde la mesa.
Ibizan chef Alberto Pacheco (Estimar and Rural, where he is head chef and partner, respectively) leads this beach bar project, which opened two summers ago with Marc Vadell. As its name suggests, the grilled meats take center stage, along with the quality of the product offered. Mediterranean cuisine of the highest quality: homage to gildas, championship fried fish, superb fish... This is an updated take on the beach bar, where good food reigns supreme, with the help of the stunning sea views from the table.

ES TRAGÓN

Santa Eulària des Riu.
Calle de los Narcisos.
Insotel Fenicia Prestige
Suites & SPA • 971 19 51 50
estragonibiza.com
Creativa/De autor
Propietario: Insotel Hotel Group
Sumiller: Elisa Hernández

Fue el primer restaurante de la isla en obtener una estrella roja y una verde Michelin. **Álvaro Sanz**, lleva tiempo trabajando para ofrecer una experiencia realmente única. Esta temporada, se mudan a un nuevo espacio, al Insotel Fenicia Prestige. La idea es seguir con esa cocina de autor que nos ha enamorado, con una base sólida en la cocina tradicional con una evolución actualizada de la misma. Sabores y olores que nos trasportan a la cocina de antiguas civilizaciones, pero con cocciones y métodos actuales. Una gastronomía artesanal, muy centrada en la autosuficiencia.
It was the first restaurant on the island to earn a red and a green Michelin star. Álvaro Sanz has been working for some time to offer a truly unique experience. This season, they're moving to a new space, the Insotel Fenicia Prestige. The idea is to continue with the signature cuisine we've fallen in love with, with a solid foundation in traditional cuisine and an updated evolution of it. Flavors and aromas that transport us to the cuisine of ancient civilizations, but with modern cooking methods and methods. An artisanal cuisine, strongly focused on self-sufficiency.

HÄMBRE NEW

Santa Eulària des Riu. Av. Ricardo Curtoys Gotarredona, 1. Local 9 C
672 70 16 50
hambrerestaurant.com
Carta: 40-90 € • Creativa
Propietarios: Antía Alonso y Matías Romano

Este restaurante de 30 comensales, que cuenta con cuatro cocineros, lleva abierto desde 2019 y se ha hecho un hueco preferente en la oferta gastro de la isla. **Matías Romano** frece una cocina de mercado con producto local y de proximidad. Cuentan con una muy buena oferta de vinos y es el mejor sitio de Ibiza para encontrar vinos naturales, que sirven tanto en copa como en botella. Han conseguido tener un club de fans en Ibiza de su ensalada de kale y de la stracciatella con higo.
This 30-seater restaurant, with four chefs, has been open since 2019 and has carved out a prominent place in the island's gastronomic offering. It serves market-fresh cuisine with local produce. The menu is not very extensive. They have a very good wine selection and are the best place in Ibiza to find natural wines, which they serve both by the glass and by the bottle. They've already built a fan club in Ibiza for their kale salad and fig stracciatella.

MAYMANTA

Santa Eulària des Riu.
Salvador Camacho, s/n.
Hotel Aguas de Ibiza
971 80 72 73 • aguasdeibiza.com
Carta: 60-130 € • Peruana/Fusión
Propietario: Alberto Torres

El chef peruano **Omar Malpartida** encontró en la azotea del Aguas de Ibiza la horma de su zapato. Aquí pudo volver a ser libre, a ofrecernos una variedad amplia de tapeo criollo -las croquetas de ají son fabulosas-, picoteo peruano, ceviches -uno incluso caliente-, tiraditos, woks, brasas y otras especialidades para compartir. Propone un viaje gastronómico por el Perú, la Amazonía, los Andes y el Pacífico. Eso sí, sin olvidarse de que está en el Mediterráneo, que también se cuela en muchas de las elaboraciones.
Peruvian chef Omar Malpartida found his match on the rooftop of Aguas de Ibiza. Here he was able to be free again, offering us a wide variety of Creole tapas—the chili croquettes are fabulous—Peruvian snacks, ceviches (one even hot) tiraditos, woks, grilled dishes, and other specialties to share. He offers a gastronomic journey through Peru, the Amazon, the Andes, and the Pacific. Of course, without forgetting that it's on the Mediterranean, which also finds its way into many of the dishes.

Aged meats cooked over holm oak charcoal, along with a wide selection of wines, are the hallmarks of this restaurant. Located in the emblematic Santa Catalina neighborhood, its succulent aged meats cooked over holm oak charcoal and its extensive selection of Spanish wines have made it a gastronomic landmark in the area since 2004.

EL LIANTE (CLUB NÁUTICO)

Palma de Mallorca.
Club Náutico Palma • 662 24 86 55
Mediterránea/tapas • Carta: 35 €

Como no podía ser de otra forma, sus señas de identidad son: cocina mediterránea y un ambiente muy Náutico. Su oferta se completa con una carta de comida casera y un buen ambiente.
As you might expect, its hallmarks are Mediterranean cuisine and a nautical atmosphere. Its offerings are rounded out with a menu of home-style cooking and a pleasant ambiance.

LA PÉRGOLA

Palma de Mallorca. Avinguda de Joan Miró, 8 • 971 28 52 98
Española • Carta: 10-20 €

Local de ambiente familiar y relajado, que cuenta con una terraza con un ambiente muy animado para poder disfrutar al aire libre de los productos. Su especialidades son los pinchos, platos del día y raciones.
As you might expect, its hallmarks are Mediterranean cuisine and a nautical atmosphere. Its offerings are rounded out with a menu of home-style cooking and a pleasant ambiance.

MESÓN LOS PATOS

Puerto de Alcudia. C. de Can Blau, 42
971 89 02 65 • lospatosrestaurant.com
Mediterránea/mallorquina
Carta: 35 €

Los Patos está ubicado en el paraje del mismo nombre, que se encuentra en mitad de S'Albufera de Alcudia. Este es llamado así debido al entorno natural y fauna tan característica de la zona. En este restaurante se mantiene un difícil equilibrio entre tradición, cordialidad y el respeto, la atención personal y la cortesía exquisita. El trato que se recibe en Los Patos se disfruta de principio a fin. Una experiencia 100% mallorquina en familia.
Los Patos is located in the area of the same name, in the heart of S'Albufera de Alcudia. It takes its name from the area's distinctive natural environment and wildlife. This restaurant maintains a delicate balance between tradition, warmth, and respect, offering personalized attention and exquisite courtesy. The service at Los Patos is a delight from beginning to end. A truly Mallorcan family experience.

RESTAURANT CA N'EDUARDO

Palma de Mallorca.
C. Contramuelle Mollet, 3
971 72 11 82 • caneduardo.com
Marisco • Carta: 35-50 €

En el paseo marítimo, junto al mar, cuenta con unas vistas inmejorables a la Catedral y la bahía de Palma para disfrutar de su cocina a cualquier hora. Especializados en arroces, pescado fresco y marisco, que se traen directamente de la lonja. Su equipo de cocina realiza todas las elaboraciones buscando siempre potenciar la frescura.
On the seafront, right by the sea, it offers unbeatable views of the Cathedral and Palma Bay, perfect for enjoying its cuisine at any time of day. They specialize in rice dishes, fresh fish, and seafood brought directly from the fish market. The kitchen team carefully prepares every dish, always aiming to highlight freshness.

RESTAURANTE BEEWI SANTA CATALINA

Palma. C. de Sant Magí, 113
971 07 17 45 • beewi.com
Mediterránea • Carta: 30-40 €

Restaurante con terraza en Palma, especialmente indicado para jóvenes divertidos. Su cocina se distingue por ser atractiva e imaginativa. Y su servicio, aunque es profesional, se caracteriza por ser desenfadado. Situado en Santa Catalina.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

Restaurant with a terrace in Palma, especially suited for fun-loving young people. Its cuisine is distinguished by its appealing and imaginative style. And its service, while professional, is characterized by its relaxed atmosphere. Located in Santa Catalina.

RESTAURANTE MESÓN CA´N PEDRO

Palma de Mallorca. Carrer del Rector Vives, 14 • 971 70 21 62
canpedro.es • Tradicional/mallorquina
Carta: 40-60 €
Propietario: Carlos Esteban

Este restaurante ofrece platos típicos mallorquines de marisco y carne a la parrilla, además de postres caseros y vinos de la isla, en un ambiente acogedor.
This restaurant offers typical Mallorcan seafood and grilled meat dishes, as well as homemade desserts and wines from the island, in a cozy atmosphere.

RESTAURANTE EL RANCHO PICADERO

Palma de Mallorca.
C. del Flamenc, 1 • 971 26 10 02
ranchopicadero.com • Española
Carta: 30-40 €

Local rústico y tradicional para arroces a la española, asados al horno de leña y pescados a la parrilla. Restaurante familiar fundado en 1969, especializado en comida mallorquina, grill, asados al horno de leña, arroces y variedad de pescados frescos de temporada. Los amplios salones del *Rancho Picadero* se caracterizan por mantener una decoración rústica tradicional, acorde a la larga experiencia en el sector.

LA VANDA NEW

Talamanca. Carrer de Ses Freixes 671 89 64 95 • Carta: 30-40 € Mediterránea/De mercado Propietarios: Manu Broseta "hijo", José Miralles y Hugo Sánchez

En una Ibiza de beach clubs clónicos y tickets imposibles, La Vanda ha llegado con otra energía: buen producto, precios razonables y buen rollo. El equipo de **Mercabanyal** y **Manu Broseta** "hijo" han montado en Talamanca un chiringuito de los que la isla pedía a gritos. La carta mezcla clásicos (ensaladilla, bravas, pulpo a la parrilla) con hits: tortilla de gamba roja, lobster roll con brioche y su cabeza con alioli, bikinis de wagyu o una smash burger con salsa secreta. Todo, en un espacio frente al mar, con clientela que ya repite y la promesa de querer abrir durante todo el año.

In an Ibiza of cookie-cutter beach clubs and impossible ticket prices, La Vanda has arrived with a different energy: good produce, reasonable prices, and good vibes. The team from Mercabanyal and Manu Broseta Jr. have set up a beach bar in Talamanca, one of the things the island was crying out for. The menu mixes classics (salad, bravas, grilled octopus) with hits: red shrimp omelet, lobster roll with brioche and its head with aioli, wagyu bikinis, and a smash burger with secret sauce. All in a space facing the sea, with repeat customers and the promise of wanting to open all year round.

MALLORCA

CA NA TONETA

Caimari. Horitzó, 21 971 51 52 26 • canatoneta.com Menú degustación: 100 € • Mallorquina Propietarias: hermanas Solivellas Sumiller: Evelyn de las Alas

En pocos lugares sienta tan bien un menú largo como en la fonda de las hermanas **Teresa** y **María Solivellas**, en servicio y cocina respectivamente. El secreto reside en la naturalidad tanto de los ingredientes –siempre locales y en su mayoría vegetales– como de los modos de elaboración, que buscan, a través de la nitidez de los sabores, sensaciones sutiles y livianas. Sus platos cambian con la temporada: caballa, ciruela y aceitunas, tomate del huerto y peix sec, melón e hinojo marino... Producto y técnica en perfecto equilibrio. Maridaje con vinos de la isla ecológicos y naturales.

There are few places where a long menu feels as good as at the inn run by sisters Teresa and María Solivellas, who are in charge of the service and the kitchen, respectively. The secret lies in the naturalness of both the ingredients—always local and mostly plant-based—and the preparation methods, which seek subtle and light sensations through the clarity of flavors. Their dishes change with the season: mackerel, plum and olives, garden tomato and dried fish, melon and samphire... Product and technique in perfect balance. Paired with organic and natural island wines.

VORO

Capdepera. Urb. Atalaya de Canyamel, vial A2 • 871 81 13 50 vorорestaurant.com Menús degustación: 195 y 230 € Contemporánea • Propietario: Cap Vermell • Group Sumiller: Carles Rosselló

Álvaro Salazar firma la que posiblemente sea la propuesta más personal de la isla, reconocida con dos estrellas Michelin. Su menú, concebido como un ciclo solar -albor, zénit y ocaso-, combina sus raíces andaluzas (es jiennense) y la despensa mallorquina con un lenguaje propio. Desde snacks memorables hasta platos como los raviolis de gamba blanca e ibérico, la ensaimada fermentada en grasa de pato o unas humildes gachas como postre. La sala, liderada por **Rodolfo Antonelli**, y la bodega de **Carles Rosselló**, con más de 450 referencias, completan una experiencia verdaderamente única.

Álvaro Salazar creates what is possibly the island's most personal offering, recognized with two Michelin stars. His menu, conceived as a solar cycle—dawn, zenith, and sunset—combines his Andalusian roots (he's from Jaén) and the Mallorcan pantry with a language all his own. From memorable snacks to dishes like white shrimp and Iberian ham ravioli, duck fat-fermented ensaimada, or a humble porridge for dessert. The dining room, led by Rodolfo Antonelli, and Carles Rosselló's wine cellar, with over 450 wines, complete a truly unique experience.

EL OLIVO

Deià. Belmond La Residencia. Son Canals • 971 63 90 11 belmond.com • Menús degustación: 180 y 220 € • Mediterránea

El prestigioso Belmond La Residencia, acoge una experiencia única, con vistas al privilegiado entorno de la Sierra de Tramuntana. Bajo la dirección del chef **Pablo Armando Aranda**, el menú se inspira en la herencia andalusí y mediterránea, con productos locales y un enfoque en la sostenibilidad. Platos como la caballa al carbón con burballes de sus espinas, el lomo de cordero con costra de aceituna negra o la almendra, presentada como el oro de Mallorca, definen una propuesta, que en los meses de verano, se traslada a esa terraza, que ya es famosa por su vista panorámica.

The prestigious Belmond La Residencia hosts a unique experience, overlooking the privileged setting of the Tramuntana Mountains. Under the direction of chef Pablo Armando Aranda, the menu is inspired by Andalusian and Mediterranean heritage, featuring local produce and a focus on sustainability. Dishes such as charcoal-grilled mackerel with burballes from its bones, lamb loin with a black olive crust, or almonds, presented as the gold of Mallorca, define a menu that, in the summer months, moves to the terrace, already famous for its panoramic views.

SA CLASTRA NEW

Es Capdellà. Castell Son Claret. Ctra. Es Capdellà–Galilea, km 1,7 971 13 86 27 • castellsonclaret.com Menús degustación: 180 y 195 € Mallorquina/Contemporánea Propietario: Klaus-Michael Kühne Sumiller: Javier Gómez →

Rustic and traditional restaurant serving Spanish-style rice dishes, wood-fired roasts, and grilled fish. Founded in 1969, this family-run restaurant specializes in Mallorcan cuisine, grilled dishes, wood-fired roasts, rice dishes, and a variety of fresh seasonal fish. Rancho Picadero's spacious rooms feature a traditional rustic decor, in keeping with its long experience in the industry.

RESTAURANTE HOYO 10

Palma de Mallorca. Passeig de Bartomeu Barceló i Mir, 11
971 27 86 50
Mediterránea
Carta: 20-35 €

Restaurante especializado en arroces y pescados. Se distingue por su trato familiar y agradable, situado en un marco pintoresco como Portixol Palma.
Restaurant specializing in rice dishes and fish. It is distinguished by its friendly and welcoming service, located in the picturesque setting of Portixol, Palma.

RESTAURANTE LA TRENCADORA

Pollensa. C. de Ramón Llul, 7
971 53 15 99
trencadora.webnode.es
Tradicional/italiana
Carta: 35-50 €

Pasta, pizza y platos a la brasa caseros, en un restaurante rústico con techos altos y terraza ajardinada.
Homemade pasta, pizza, and grilled dishes in a rustic restaurant with high ceilings and a garden terrace.

RESTAURANTE LA VASCA

Palma de Mallorca.
C. de Bonaire, 19
971 10 73 16
grupolavasca.com
Tradicional • Carta: 40 €

La Vasca ofrece cocina tradicional, sencilla, fresca, primera calidad y productos de temporada. Ubicado en el centro de Palma, es el primer restaurante que abrió sus puertas en 2018, llevando consigo la esencia de la tierra vasca. Ofrece una auténtica experiencia culinaria del norte con carta y menú diario.
La Vasca offers traditional, simple, fresh cuisine with top-quality ingredients and seasonal produce. Located in the center of Palma, this is the first restaurant to open its doors in 2018, embodying the essence of the Basque region. It offers an authentic northern culinary experience with a daily menu.

RODEO GRILL OLIVAR

Palma de Mallorca.
Plaça del Comtat del Rosselló, s/n
971 72 19 00
rodeogrillolivar.eatbu.com
Mediterránea • Carta: 30-40 €

Restaurante-asador situado en el centro de la ciudad, al lado del mercado del Olivar. Es un sitio de referencia para carne asada. Calidad alta.
Grill restaurant located in the city center, next to the Olivar market. It's a go-to spot for roast meat. High quality.

TRATTORIA Y PIZZERIA CAPITOL

Pollença. C. Antoni Maura, 40
971 22 73 27 • Italiana
Carta: 30-45 €

La Trattoria y Pizzería Capitol, en la encantadora localidad de Pollença, es un verdadero tesoro culinario para los amantes de la pizza. Con un horario de apertura amplio que incluye los fines de semana y con una puntuación casi perfecta de 4.9 sobre 5 en Google, esta pizzería se ha ganado la confianza y el aprecio de sus clientes.
Capitol Trattoria and Pizzeria, located in the charming town of Pollença in the Balearic Islands, is a true culinary treasure for pizza lovers. With extended opening hours, including weekends, and a near-perfect Google rating of 4.9 out of 5, this pizzeria has earned the trust and appreciation of its customers.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

ES CAFÉ NOU

Sa Cabaneta.
Camí de n'Olesa, 76
971 43 65 65 cafenou.com
Fusión/casera • Carta: 35 €

Cuando aún no se hablaba de la fusión, ya en los años 40, en Es Café Nou, se ponía en práctica. Bárbara, una auténtica matriarca mediterránea que durante más de medio siglo regentó su mítica barra, te hacía lo mismo cocina tracicional que innovaba. Ese espíritu de fusión sigue impregnando estas cuatro paredes, y ha sido retomado por na Silvia, una matriarca mediterránea del siglo XXI que lo mismo te sirve un montadito que te monta una fiesta. Lugareños y turistas se saludan y son bienvenidos aquí. *Fusión* es una carta de alta cocina, con cositas mallorquinas. Este espacio es un bar, un restaurante, una terraza, un rincón...
*When no one was talking about fusion yet, back in the 1940s, it was already being practiced at Es Café Nou. Bárbara, a true Mediterranean matriarch who ran her legendary bar for over half a century, could cook traditional dishes just as easily as she could innovate. That spirit of fusion still fills these four walls and has been embraced by Silvia, a 21st-century Mediterranean matriarch who can just as easily serve you a *montadito* as throw you a party. Locals and tourists greet each other and are always welcome here. Fusión is a fine dining menu with a Mallorcan touch. This place is a bar, a restaurant, a terrace, a cozy corner...*

En el corazón de la Tramuntana, Sa Clastra ha logrado consolidarse como uno de los templos gastronómicos de Mallorca. **Jordi Cantó** firma Viento y Memoria, un menú con estrella Michelin que recorre la historia de la isla a través de los vientos que han marcado su cultura y su cocina. Técnica precisa, producto local -mucho del huerto del hotel- y sensibilidad mallorquina se entrelazan en platos como la pastela de oveja roja o la reinterpretación de la caldereta. **Javier Gómez**, Mejor Sumiller de Mallorca, completa la experiencia con vinos insulares y de pequeños productores.

In the heart of the Tramuntana mountains, Sa Clastra has established itself as one of Mallorca's culinary temples. Jordi Cantó creates Viento y Memoria, a Michelin-starred menu that traces the island's history through the winds that have shaped its culture and cuisine. Precise technique, local produce—much of it from the hotel's garden—and Mallorcan sensibility intertwine in dishes such as red sheep's pie or a reinterpretation of caldereta. Javier Gómez, Mallorca's Best Sommelier, completes the experience with island wines and wines from small producers.

BRUT

Llubí. La Carretera, 37
971 18 82 31
brutrestaurante.com
Menús degustación: 120 y 210 € • De autor
Propietario: Eduardo Martínez

Edu Martínez orquesta una experiencia radicalmente estacional y laborioso menú para sólo 16 comensales en una barra que rodea su cocina. Su menú, siempre cambiante, recurre a fermentaciones, maduraciones y destilados propios para llevar el producto local a lo más alto. Aquí una sobrasada de cerdo negro se afina con ron y albaricoques, o una raya en escabeche con vinagre añejo de cerveza hecho en casa, convive con creaciones insólitas como la vaca madurada en leche con melón y garum de cerdo. Toda la materia líquida, en idéntica onda creativa: kombuchas, hidromiel, sake mallorquín, y hasta un licor de hoja de higuera.

Edu Martínez orchestrates a radically seasonal experience and a laborious menu for just 16 diners at a bar surrounding his kitchen. His ever-changing menu uses proprietary fermentations, maturations, and distillations to elevate local produce to the highest level. Here, a black pork sobrasada is refined with rum and apricots, or a pickled skate with homemade aged beer vinegar, coexists with unusual creations such as milk-aged beef with melon and pork garum. All the liquid ingredients, in the same creative vein: kombucha, mead, Mallorcan sake, and even a fig leaf liqueur.

DAICA

Llubí. Farinera, 7
686 00 16 04 • daica.es
Menús degustación: 70 y 90 €
Mediterránea
Propietarios: Cati Pieras y David Ribas
Sumiller: David Ribas

Paciente y laboriosa, la cocina de **Cati Pieras** transmite la calma y la calidez de las cosas hechas a la antigua, fraguadas a conciencia y con tiempo. Con su propuesta, agita la tradición con cordura en una pequeña posada del interior de la isla. Porque aquí, no todo sucede junto al mar. Dos ejemplos: coca de xeixa (trigo), alcachofa cremosa, caviar de aceite y clavelinas o pulpo balear ahumado, estofado de guisantes a la menta e hinojo con crujiente de tinta con el alioli típico de la isla. Con **David Ribas** en el comedor y a cargo de la bodega, todo funciona como la seda.

Patient and laborious, Cati Pieras's cuisine conveys the calm and warmth of things made the old-fashioned way, forged with care and time. With her offering, she wisely shakes up tradition in a small inn in the interior of the island. Because here, not everything happens by the sea. Two examples: coca de xeixa (wheat coca), creamy artichoke, caviar with oil and carnations, or smoked Balearic octopus, stewed peas with mint and fennel, crispy ink with the island's typical aioli. With David Ribas in the dining room and in charge of the wine cellar, everything runs smoothly.

ANDREU GENESTRA

Llucmajor. Camí de sa Torre, km 8,7
971 07 08 73 • andreugenestra.com
Menús degustación: 100, 120, 155 y 185 € • Mediterránea/Moderna
Propietario: Andreu Genestra
Sumiller: Sebastián Longo

Aquí no se habla de kilómetro 0, sino de "metro 0": del huerto al plato en menos de un minuto. Andreu Genestra, con estrella Michelin y estrella Verde, cocina en el hotel Zoëtry con un huerto de dos hectáreas como despensa y gallinas, ocas y abejas como aliadas. Su menú propone una inmersión en los sabores de Mallorca y de orillas cercanas con platos sofisticados como la anguila Wellington a la mallorquina, un bacalao estopeta (con verduras, olivas y pimentón) o la trilogía del porc negre. La bodega, con más de 600 referencias y un reservado Krug, completa una experiencia memorable.

Here, we don't talk about kilometer 0, but rather "meter 0": from the garden to the plate in less than a minute. Michelin- and Green-starred Andreu Genestra cooks at the Zoëtry hotel, using a two-hectare vegetable garden as a pantry and chickens, geese, and bees as his allies. His menu offers an immersion in the flavors of Mallorca and the surrounding shores with sophisticated dishes such as Mallorcan-style eel Wellington, cod with vegetables, olives, and paprika, or the trilogy of porc negre. The wine cellar, with more than 600 items and a Krug wine cellar, completes a memorable experience.

FUSION19 NEW

Muro. Playa de Muro.
Av. de s'Albufera, 8
971 89 23 27 • fusion19.com
Menús degustación: 135 y 165 €
Contemporánea/Mallorquina
Propietario: Juan Ávila

Aleix Serra y **Marc Marsol**, dos treintañeros con tablas en Azurmendi, Celler de Can Roca o Fäviken firman aquí una de las aventuras más frescas de la isla. **Aleix Serra** y **Marc Marsol**, fans de *The Bear* y de las recetas de sus abuelas, cocinan con una estrella Michelin en la chaqueti-

lla y un sol Repsol en el bolsillo. El menú cambia al ritmo de su huerto y se atreve con maduraciones extremas o técnicas japonesas, siempre con producto mallorquín en el centro. La bodega, con más de 400 referencias, es cosa seria, ideal para maridar su cocina divertida.
Aleix Serra and Marc Marsol, two thirty-somethings with experience at Azurmendi, Celler de Can Roca, and Fäviken, are here creating one of the island's freshest adventures. Aleix Serra and Marc Marsol, fans of The Bear and their grandmothers' recipes, cook with a Michelin star on their jackets and a Repsol sun in their pockets. The menu changes with the rhythm of their garden and dares to use extreme ripening techniques or Japanese techniques, always with Mallorcan produce at its center. The wine cellar, with more than 400 items, is a serious business, ideal for pairing with their playful cuisine.

ARUME

Palma. Sant Miquel, 83
971 21 41 21 • tomeumarti.com
Menú degustación: 90 €
Carta: 70-80 € • Asiática
Propietario: Tomeu Martí
Sumiller: Belén Beltramo

Más allá de los nigiris de culto -de gamba mallorquina, de anguila asada con foie o de negret y trufa-, **Tomeu Martí** despliega en Arume un universo donde Asia y Mediterráneo se dan la mano. Su menú omakase cambia a diario en función del mercado, cada vez más centrado en pescados y mariscos locales, lo que le permite jugar con libertad y hacernos gozar, ya sea en mesa o en barra. También hay carne, como una costilla de porc negre glaseada fantástica. La selección de sakes, vinos y espumosos consiguen arropar platos aliñados con maestría.
Beyond the cult nigiris—Mallorcan prawn, roasted eel with foie gras, or black pork and truffle—Tomeu Martí unfolds a universe at Arume where Asia and the Mediterranean come together. His omakase menu changes daily depending on the market, increasingly focusing on local fish and seafood, allowing him to play freely and delight us, whether at →

RESTAURANTE BONANZA

Sant Llorenç des Cardassar.
C. Cristòfol Colom, 114
971 58 50 52
ranchobonanzagrill.es
Tradicional
Carta: 25-35 €

Rancho Bonanza Grill es una empresa original y con personalidad propia. Cuenta con dos servicios en uno –bar/cafetería-restaurante–, y también con los populares servicios del rancho. Gran variedad de carnes, y platos con guarnición a gusto de todo el mundo. Ofrece las mejores carnes al grill de Cala Millor. Profesiones de primera, con productos de máxima calidad. Grill Bonanza ofrece gran variedad de carnes, entre las que el mejor chuletón a la brasa de la isla. Abierto todos los días de la semana durante todo el año.
Rancho Bonanza Grill is an original establishment with its own unique personality. It offers two services in one—a bar/café-restaurant—and also the popular ranch services. It offers a wide variety of meats and dishes with side dishes to suit everyone's taste. It offers the best grilled meats in Cala Millor. First-class craftsmanship with top-quality products. Grill Bonanza offers a wide variety of meats, including the best grilled ribeye steak on the island. Open every day of the week, all year round.

MENORCA

ES NÀUTIC RESTAURANT

Ciutadella de Menorca.
Camí de Baix, 8 • 971 38 63 75
restaurantesnautic.com
Mediterránea tradicional/ contemporánea
Carta: 30-40 €

La mejor, y variada, experiencia culinaria de mariscos en el corazón de Menorca. Ofrece una deliciosa selección de mariscos frescos de la mejor calidad. Su carta incluye desde platos clásicos de mariscos hasta innovaciones culinarias de estilo moderno.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

The best and most diverse seafood dining experience in the heart of Menorca. It offers a delicious selection of the finest fresh seafood. Its menu ranges from classic seafood dishes to modern culinary innovations.

RESTAURANTE SA RONDA

Ciutadella de Menorca.
Avinguda de l'Argentina, 37
871 71 64 98
Vasca/de mercado
Carta: 30-40 €

Pescados frescos y carnes variadas. Este restaurante garantiza una buena elaboración en sus productos. Todos sus clientes recomiendan el rabo de toro. Es un restaurante agradable y con terraza en un barrio céntrico de Palma.
Basque and market cuisine. Fresh fish and a variety of meats. This restaurant guarantees excellent preparation. All its customers recommend the oxtail. It's a pleasant restaurant with a terrace in a central Palma neighborhood.

RESTAURANTE EL GRILL

Mahón. Carretera Aeropuerto, s/n
971 36 79 03 • Asador, grill
Carta: 35-45 €

El Grill cuenta con casi 40 años de experiencia, ofreciendo las mejores carnes y verduras a la brasa en Menorca. Ubicado junto al aeropuerto de Mahón, abre todos los días.
El Grill restaurant has nearly 40 years of experience, offering the best grilled meats and vegetables in Menorca. Located next to Mahón Airport, it is open every day.

the table or at the bar. Meat is also available, such as a fantastic glazed black pork rib. The selection of sakes, wines, and sparkling wines complements the expertly seasoned dishes.

BAR LASANG

Palma. Antoni Frontera, 24
616 96 77 51 • barlasang.com
Carta: 40 € • Contemporánea
Propietario: Lukas Lundgren

Aunque su mayor preocupación es hacer felices a los amantes de los vinos naturales -que lo hacen con creces-, este bar, el epicentro del vino en la isla, es mucho más. Los **Lundgren** se han especializado en este tipo de vinos, pero han dado con un lugar donde triunfan el buen rollo, las ganas de pasarlo bien y la comida a la altura. Para acompañar su extensa lista de bebidas, preparan platillos de wine bar: porchetta con gremolata, bun de ternera, tosta de burrata y anchoas... Un alma libre y disfrutona.
Although their main concern is making natural wine lovers happy—which they do in spades—this bar, the epicenter of wine on the island, is much more. The Lundgrens have specialized in this type of wine, but they've found a place where good vibes, a desire to have a good time, and top-notch food all triumph. To accompany their extensive drinks list, they prepare wine bar dishes: porchetta with gremolata, veal bun, burrata and anchovy toast... A free and joyful soul.

CASA MARUKA

Palma. Reina Maria Cristina, 7
654 61 35 39
restaurantecasamaruka.com
Carta: 40-60 € • De mercado
Propietarios: María José Calabria y Alberto Serrano

Aquí se viene a comer y a disfrutar con mayúsculas, como ha de ser cuando se acude a una casa de comidas donde se guisa con el cariño de alguien que sabe lo que hace. Siempre hay abundante cacharrería humeando en los fogones -o algo cocinándose a la brasa- en ese santuario que **Alberto Serrano y María José Calabria** abrieron en 2007. Puedes ceñirte a la pizarra de sugerencias, o tirar de clásicos: caracoles, frito mallorquín con huevo, mollejas braseadas con sepia... De postre, tarta fina de manzana con helado de queso. Nunca falla.
Here you come to eat and enjoy with a capital "enjoy," as it should be when you go to a restaurant where the food is cooked with the love of someone who knows what they're doing. There's always plenty of crockery smoking on the stove—or something sizzling on the grill—in this sanctuary that Alberto Serrano and María José Calabria opened in 2007. You can stick to the suggestion board or go for classics: snails, Mallorcan fried egg, braised sweetbreads with cuttlefish... For dessert, a delicate apple tart with cheese ice cream. It never fails.

DINS SANTI TAURA

Palma. Pl. Llorenç Villalonga, 4
656 73 82 14 • dinssantitaura.com
Menú degustación: 120 €
Mallorquina/Neotradicional
Propietario: Santi Taura
Sumiller: Joan Arboix

Con una estrella Michelin, **Santi Taura** cuenta Mallorca a través de once pases que miran a la tradición con respeto y cercanía. Su menú Origens rescata platos icónicos y recetas laboriosas como los caracoles rellenos o la langosta roja, reinterpretados con finura. Aquí se come con las manos cuando toca -como su ya célebre empanada-, y se disfruta de todo sobre piezas únicas de cerámica artesanal hecha por el propio chef. La suya es una cocina con trasfondo histórico, más o menos versionada y profunda en sabores que como su nombre indica, se quedan muy dentro.
With one Michelin star, Santi Taura tells the story of Mallorca through eleven dishes that look to tradition with respect and closeness. His Origens menu revives iconic dishes and laborious recipes like stuffed snails or red lobster, reinterpreted with finesse. Here, you eat with your hands when it's time—like his already famous empanada—and enjoy everything on unique pieces of handmade ceramics made by the chef himself. His is a cuisine with a historical background, more or less reworked and profound in flavors that, as the name suggests, stay deep within.

GUETHARY

Palma. Iberostar Playa de Palma. Marbella, 36 • 671 70 97 29
guethary.es
Menús degustación: 90 y 160 €
Carta: 120 € • Producto y brasas

El desembarco del mítico Elkano en Mallorca ya no es novedad, sino una propuesta consolidada. El restaurante de la familia Arregi traslada al Mediterráneo su maestría con las brasas, en conexión directa con los pescadores locales. La parrilla es el eje sobre el que giran productos de temporada: dentón, cap roig, San Pedro... Y también la raya, recuperando un clásico del recetario insular y llevándolo al siguiente nivel o la langosta en su célebre "antisalpicón". Reconocido por la Guía Michelin 2025, confirma que el fuego puede ser el mejor aliado del mar balear.
The arrival of the legendary Elkano in Mallorca is no longer a novelty, but a well-established offering. The Arregi family's restaurant brings its mastery of charcoal grilling to the Mediterranean, in direct contact with local fishermen. The grill is the axis around which seasonal products revolve: dentex, red snapper, John Dory... And also skate, recovering a classic from the island's recipe book and taking it to the next level, or lobster in its famous "anti-salpicón" (stir-fry). Recognized by the 2025 Michelin Guide, it confirms that fire can be the Balearic Sea's best ally.

MARC FOSH

Palma. Missió, 7A
971 72 01 14 • marcfosh.com
Menús degustación: 65, 105, 130 y 150 €
Creativa • Propietario: Marc Fosh
Sumilleres: Johan Pantoja y Alejandro Vivas

La creatividad asociada a la combinatoria de sabores es la clave del estilo sutil, vibrante e imaginativo de **Marc Fosh**, cuyos platos buscan siempre la armonía. Sus recetas, sencillas en apariencia pero muy

meditadas y llenas de matices, tienden a realzar el ingrediente protagonista, siempre de calidad. Su menú puede empezar con un brioche de sepia mallorquín y algas o una cheesecake de anguila ahumada, y seguir con bogavante a la parrilla con azafrán y bergamota o un pichón al carbón con cacao y cerezas. Una suerte de oasis conventual en el casco histórico.
The creativity associated with the combination of flavors is the key to Marc Fosh's subtle, vibrant, and imaginative style, whose dishes always seek harmony. His recipes, seemingly simple but carefully considered and full of nuances, tend to highlight the star ingredient, always of high quality. Their menu can start with a Mallorcan cuttlefish and seaweed brioche or a smoked eel cheesecake, followed by grilled lobster with saffron and bergamot, or charcoal-grilled pigeon with cocoa and cherries. A sort of convent-like oasis in the historic center.

MERCAT NEGRE

Palma. Pl. de l'Olivar, s/n
663 90 90 53 • Carta: 30-60 €
Marinera • Propietario: Pau Navarro

¿Un gran menú en dos metros cuadrados de barra? Sí, y está en plena pescadería del Mercat de l'Olivar. **Pau Navarro**, también al frente de Clandestí, se divierte aquí improvisando con lo que cae fresco del mercado: trempó de legumbres con bonito, raya con parmentier y suquet de azafrán o un cap roig que acabas devorando con las manos sin dejar ni gota. El ambiente es desenfadado, casi gamberro y tienes que hacerte un hueco en esa mini pero codiciada barra. Vale la pena mucho, porque no faltan el producto fresco y mucha chispa.
A large menu on two square meters of counter space? Yes, and it's right in the fish market at the Mercat de l'Olivar. Pau Navarro, also the owner of Clandestí, has fun improvising here with whatever's fresh from the market: legume trempó with tuna, skate with parmentier and saffron suquet, or a cap roig that you end up devouring with your hands without leaving a drop. The atmosphere is relaxed, almost hooligan, and you have to make room at that tiny but coveted counter. It's well worth it, because there's no shortage of fresh produce and lots of sparkle.

ZARANDA

Palma. Hotel Es Príncep. Bala Roja, 1
971 72 20 00 • zaranda.es
Menús degustación: 165 y 195 €
Mediterránea/Moderna
Propietaria: familia Mairata

Desde 2021, ahora ubicado en el hotel Es Príncep, **Fernando P. Arellano** no ha dejado de crecer. Recuperó estrella Michelin, e inspirándose en la herencia artesanal de Mallorca, propone una experiencia en la que entrelaza la rica historia de la artesanía del cuero de la isla con su cocina. Lo cuenta de maravilla en sus dos menús degustación con platos soberbios: serviola marinada, cuero de pimiento y escabeche, arroz con pulpo y ajo verde o ternera confitada con apionabo. Se pueden degustar en sala y o en una barra en la cocina, que funciona como mesa del chef.
Since 2021, now located in the Es Príncep hotel, Fernando P. Arellano has continued to grow. He regained his Michelin star and, inspired by Mallorca's artisan heritage, offers an experience that intertwines the island's rich history of leather craftsmanship with his cuisine. He beautifully showcases this in his two tasting menus, featuring superb dishes: marinated amberjack, pepper leather and pickled vegetables, rice with octopus and green garlic, or confit veal with celeriac. These dishes can be enjoyed in the dining room or at a kitchen counter, which doubles as the chef's table.

MACA DE CASTRO

Port d'Alcúdia. Juno, s/n
971 89 23 91 • macadecastro.com
Menú degustación: 165 € • De autor
Propietario: Grupo DCastro
Sumiller: Guillermo Lucas

En el archipiélago balear, una de las cocinas con más estilo y sensibilidad es la de **Maca de Castro**. Sus platos hablan de la isla y rebosan, sabor, originalidad y delicadeza. Hay riesgo a la hora de ensamblar ingredientes y devoción por la estacionalidad, creando una conexión con el paisaje mallorquín. La chef se autoabastece de su propia finca agrícola en Sa Pobla. Dos clásicos de la casa: patata con sobrasada, almendra tostada y hierba luisa y el Wellington de langosta con una duxelle de sopas mallorquinas y camaiot.
In the Balearic archipelago, one of the most stylish and sensitive cuisines is that of Maca de Castro. Her dishes speak of the island and are brimming with flavor, originality, and delicacy. There is risk in combining ingredients and a devotion to seasonality, creating a connection with the Mallorcan landscape. The chef supplies her own food from her own farm in Sa Pobla. Two house classics: potato with sobrasada, toasted almonds, and lemon verbena, and the lobster Wellington with a duxelle of Mallorcan soups and camaiot.

MICELI

Selva. Àngels, 11 • 971 87 37 84
miceli.es • Menús degustación: 58 y 72 €
Carta: 40-50 € • De mercado
Propietarios: Javier Ares y Marga Coll

Desde marzo de 2012, **Marga Coll** cambia diariamente los siete platos de su menú, rutina que exige esfuerzo y oficio, pero que no se sostendría en el tiempo de no mediar también la pasión. Su jornada laboral empieza en el mercado: el producto de temporada es su fuente de inspiración primordial. La experiencia es como si te sentases en casa de alguien y te agasajaran constantemente con un despliegue de creatividad y materia prima de primera. No escatima ni en calidad ni en dedicación, lo que explica que registre llenos diarios.
Since March 2012, Marga Coll has changed the seven dishes on her menu daily, a routine that requires effort and skill, but which wouldn't be sustainable without passion. Her workday begins at the market: seasonal produce is her primary source of inspiration. The experience is as if you were sitting in someone's home and being constantly treated to a display of creativity and premium ingredients. She doesn't skimp on quality or dedication, which explains why she has packed houses every day.

BÉNS D'AVALL

Sóller. Ctra. de Deià, km 56
971 63 23 81 • bensdavall.com
Menú degustación: 180 €
Contemporánea
Propietarios: Cati Cifre y Benet Vicens

Hace más de veinte años, **Benet Vicens** emprendió la renovación de la cocina mallorquina y llegó a encabezarla en solitario. La incorporación de su hijo, **Jaume**, ha dado un nuevo impulso –sin rupturas– a los mejores fogones de la sierra de Tramuntana. Ambos comparten el apego a los orígenes culturales y familiares, que también pasan por Francia: choux salado relleno de rillette de dentón y "Mandalina" cremosa. Cordero, mandarina, miel, almendra, pino, higo, limón, hinojo de mar... Todo el 'bouquet' de Sóller concentrado en la mejor terraza gastronómica de Mallorca.

More than twenty years ago, Benet Vicens embarked on a revamp of Mallorcan cuisine and eventually led it alone. The addition of his son, Jaume, has given a new lease of life—without interruption—to the best kitchens in the Tramuntana mountains. Both share a fondness for their cultural and family roots, which also include France: savory choux filled with dentex rillette and creamy "Mandalina." Lamb, mandarin, honey, almond, pine, fig, lemon, sea fennel... the entire Sóller bouquet concentrated on Mallorca's best gastronomic terrace.

MENORCA

CAFÉ BALEAR

Ciutadella. Pº del Moll, 15
971 38 00 05 • baleargrup.com
Menú degustación: 72 €
Carta: 60-80 € • Marinera
Propietaria: familia Caules

Abierto en 1970 como taberna portuaria, el Café Balear es hoy el gran clásico de Menorca y uno de los punteros de Baleares en materia de cocina marinera. En su caso, cocina de kilómetro cero, ya que desde 1990 cuentan con embarcación propia, la Rosa Santa Primera, que les surte de capturas frescas a diario. Con ellas, preparan una cocina de altura, donde el producto es el protagonista: gambas y cigalas de Ciutadella, calamar relleno a la menorquina, pescados como gallo San Pedro o dentón y, por supuesto, langosta. La preparan en caldereta, con huevos y patatas o encebollada. Esta última es imbatible.

Opened in 1970 as a port tavern, Café Balear is today a classic of Menorca and one of the Balearic Islands' leading seafood restaurants. In their case, it's zero-mile cuisine, as they've had their own boat, the Rosa Santa Primera, since 1990, which supplies them with fresh catches daily. With these, they prepare haute cuisine, where the produce is the star: prawns and crayfish from Ciutadella, Menorcan-style stuffed squid, fish such as John Dory or dentex, and, of course, lobster. They prepare it in a stew, with eggs and potatoes, or with onions. The latter is unbeatable.

GODAI

Ciutadella. Paseo Portixol s/n
971 38 41 88
godaimenorca.com
Menú degustación: 145 €
Carta: 85 €
Japonesa/Mediterránea

Julián Mármol, del madrileño Yugo, ha consolidado su propuesta en Lago Resort. Lo suyo es una experiencia única, fusionando la cocina japonesa con productos de Menorca y de su propia huerta, en una terraza privilegiada con vistas al puerto. Incluye opciones como gyoza de butifarró o de sobrasada de atún rojo, tartares y usuzukuris, y nigiris creativos: de gamba roja con su coral, anguila ahumada con foie y miel de la isla, vieira con alcaparras locales fritas... Destaca también su propia versión del producto más famoso: un gunkan de langosta menorquina.

Julián Mármol, from Madrid's Yugo, has consolidated his offering at Lago Resort. His is a unique experience, fusing Japanese cuisine with products from Menorca and his own garden, on a privileged terrace overlooking the port. It includes options such as butifarró gyoza or bluefin tuna sobrasada, tartares and usuzukuris, and creative nigiris: red shrimp with its coral, smoked eel with foie gras and island honey, scallop with fried local capers... Also noteworthy is his own version of the most famous product: a Menorcan lobster gunkan.

SMOIX

Ciutadella. Jaume el Conqueridor, 38 • 971 38 28 08
smoix.com • Menú degustación: 82 €
Carta: 40-50 € • De mercado
Propietarios: Vianey Ángeles y Miquel Sánchez

Miquel Sánchez es de esos cocineros (y no son tantos) con los que puedes toparte muy fácilmente en el mercado municipal, su segunda casa. Sólo de esas visitas cotidianas pueden salir las sugerencias diarias y concebirse una carta afín a las estaciones. Por eso en Smoix siempre hay ensalada de verduras de temporada, pescado del día y otros platos que se ofertan de viva voz. Entre los clásicos, el ravioli de cigalas con salsa de hongos, las mollejas glaseadas con bearnesa de hierbas o un sobresaliente cochinillo al horno.

Miquel Sánchez is one of those chefs (and there aren't many) you can easily run into at the municipal market, his second home. Only from these daily visits can daily suggestions emerge and a menu tailored to the seasons be conceived. That's why Smoix always has a seasonal vegetable salad, fish of the day, and other dishes offered by word of mouth. Among the classics are the crayfish ravioli with mushroom sauce, glazed sweetbreads with herb béarnaise, or an outstanding roast suckling pig.

VERMELL

Ciutadella. Camí de Son March, s/n
971 93 94 24 • vestigecollection.com
Menús degustación: 80 y 115 €
Carta: 70-100 € • Mediterránea/ Moderna • Propietario: Víctor Madera

El restaurante del hotel Son Vell, de la marca Vestige Collection, sigue siendo un sí rotundo. **Joan Bagur** ha sido clave para elevarlo a lo más alto y ha encontrado el escenario perfecto para

reinterpretar Menorca con mucho tiento y sabrosura. Su carta es un recorrido por el paisaje insular: desde el oliaigu, esa sopa humilde convertida en bocado elegante con una mousse de su sofrito, hasta el cochinillo de Ciutadella asado con puré de manzana y canela. Entre sus especialidades, el arroz de langosta y la vermella menorquina con romero.
The Son Vell hotel restaurant, part of the Vestige Collection brand, continues to be a resounding yes. Joan Bagur has been instrumental in elevating it to the top and has found the perfect setting to reinterpret Menorca with great care and flavor. His menu is a journey through the island's landscape: from oliaigu, that humble soup transformed into an elegant bite with a mousse of its sofrito, to roasted Ciutadella suckling pig with apple puree and cinnamon. Among his specialties are lobster rice and Menorcan vermella with rosemary.

CA NA PILAR

Es Migjorn Gran. Av. de la Mar, 1
971 37 02 12 • canapilar.com
Carta: 60-70 €
Mediterránea/Neotradicional
Propietarios: Victor Lidón y Ona Morante
Sumiller: Jordi Rams

El catalán **Victor Lidón** (ex El Racó de Can Fabes) descifra la tradición desde un enfoque artesanal del oficio y con respeto máximo hacia el producto principal, como el pescado de lonja con salsa all i pebre, patata macaria y alioli de azafrán. Elaboraciones de corte clásico, como el paté de campagne ahumado, alternan con platos más actuales, caso de la picaña curada de rubia gallega con straciatella, puré de albahaca y cacahuetes garrapiñados. El arroz de la casa une costilla de cerdo y butifarra negra con sepia y anguila del Delta.
Catalan chef Victor Lidón (formerly of El Racó de Can Fabes) deciphers tradition from an artisanal approach to the craft and with the utmost respect for the main product, such as freshly caught fish with all i pebre sauce, macaria potatoes, and saffron aioli. Classic dishes, such as smoked pâté de campagne, alternate with more modern dishes, such as cured Galician blonde squid with straciatella, basil puree, and candied peanuts. The house rice combines pork ribs and black pudding with cuttlefish and Delta eel.

SA LLAGOSTA NEW

Fornells. Gabriel Gelabert, 12
971 37 65 66 • Carta: 120-140 €
Marinera • Propietarios: Mònica Cortassa y David de Coca

David de Coca hace honor al nombre de su restaurante, que acaba de cumplir 26 años y centra en la langosta de Menorca los platos principales. La ofrece en una docena de preparaciones: al ajillo, encebollada, a la brasa, en ceviche, al horno, en caldera... Por encargo, también la puede preparar hojaldrada a lo Wellington. Pero no es lo único. Este es también un templo para comer otros platos de pescado, carne y hortalizas: boquerones en escabeche, carpaccio de gambas con aceite de ceps, tartar de tomate...
David de Coca lives up to the name of his restaurant, which just turned 26 and focuses on Menorcan lobster as its main dishes. It is offered in a dozen preparations: with garlic, with onions, grilled, ceviche, baked, in a cauldron... Upon request, it can also be prepared in puff pastry Wellington style. But that's not all. This is also a temple to other fish, meat, and vegetable dishes: pickled anchovies, shrimp carpaccio with cep oil, tomato tartar...

BURDELL DE FOC

Mahón. Camí de Na Ferranda, 3
971 23 83 88 • burdelldefoc.es
Carta: 45-50 € • Mediterránea/ De mercado • Propietarios: José Fuentes, Javier Goya y Fran Ramírez

Creado por tres figuras gastronómicas: **Javier Goya** (Grupo Triciclo), **José Fuente** (Kulto y Taberna Trasteo) y **Fran Ramírez**, esta coqueta terraza adornada con guirnaldas de luces, ameniza las noches estivales. Ofrece una carta fresca y sencilla con productos de la isla. Destacan platos como gambas rojas al ajillo, mejillones con sofrito, el tarantelo de atún a la brasa con salsa de tomates quemados o las carnes a la parrilla. De postre, tarta de queso Mahón. La carta de vinos pone especial atención a los de pequeño productor. Y las noches en la terraza, memorables.
Created by three culinary icons: Javier Goya (Grupo Triciclo), José Fuente (Kulto and Taberna Trasteo), and Fran Ramírez, this charming terrace adorned with string lights brightens up summer nights. It offers a fresh and simple menu featuring local produce. Highlights include red shrimp with garlic, mussels with sofrito, grilled tuna tarantelo with burnt tomato sauce, and grilled meats. For dessert, there's Mahón cheesecake. The wine list focuses on small-producer wines. And the evenings on the terrace are memorable.

LA COCINA DE CRISTINE NEW

Mahón. Infanta, 19 • 687 88 28 88
cristinebedforhotel.com
Carta: 40-60 €
Menorquina/De mercado
Propietaria: Cristina Lozano

En el patio de uno de los hoteles boutique más especiales de la isla, un jovencísimo **Pau Sintes** cocina Menorca con nombre y apellidos: mantequilla de Sa Canova, flor de sal local, pescado de la lonja y queso de Mahón. Aquí el pescado se hace smash: peso sobre la piel para fundir la grasa y lograr textura melosa. Caen clásicos reescritos -calamar a la bruta, el rollito de col con cerdo ibérico emulando la receta de su madre-, y otros platos de peregrinaje como el carpaccio de gamba roja o un brossat (queso fresco) con higos que pone el broche.
In the courtyard of one of the island's most special boutique hotels, a very young Pau Sintes cooks Menorca with a name and surname: Sa Canova butter, local fleur de sel, fish from the market, and Mahón cheese. Here, the fish is smashed: weighted down on the skin to render the fat and achieve a mellow texture. Reworked classics—calamari a la bruta, a cabbage roll with Iberian pork emulating his mother's recipe—are served alongside other signature dishes like red shrimp carpaccio or a brossat (fresh cheese) with figs that rounds things off.

SES FORQUILLES

Mahón. San Fernando, 12
971 35 32 60
sesforquilles.com
Menú degustación:50 €
Carta: 50-60 € • Mediterránea
Propietarios: Oriol Castell y Marco Collado

Hace ya unos años que **Oriol Castell** y **Marco Collado** se mudaron a la planta baja del hotel Cristine Bedfor. No querían dejar el centro de Maó ni su saludable apego por las tabernas y el tapeo de calidad. Ganaron en espacio, pero el contenido sigue manteniendo su línea: croquetas, bravas, huevos de Binissaida con foie o caviar, el imperdible "kentucky säam chicken" y un largo etcétera para compartir. Además, platos de langosta y productazo local a la brasa: gamba roja, calamar o lechona menorquina asada a baja temperatura.
It's been a few years since Oriol Castell and Marco Collado moved to the ground floor of the Cristine Bedfor hotel. They didn't want to leave the center of Mahón or their healthy attachment to taverns and quality tapas. They've gained space, but the menu remains consistent: croquettes, bravas, Binissaida eggs with foie gras or caviar, the unmissable "Kentucky säam chicken," and a long list of dishes to share. Plus, there are lobster dishes and grilled local produce: red shrimp, squid, or slow-roasted Menorcan suckling pig.

ES MOLÍ DE FOC

Sant Climent. Sant Llorenç, 65
971 15 32 22 • esmolidefoc.es
Carta: 70-80 €
Arroces/Mediterránea
Propietario: Vicent Vila

Desde mayo de 1996 el valenciano **Vicent Vila** es profeta fuera de su tierra con los arroces: a banda con gambitas, caldoso de perdiz roja y botifarró, meloso de conejo y atún fresco, paella valenciana con caracoles y albondiguillas... Por encargo, prepara arroz al horno tradicional o negro de vieiras, alcachofas y ajos tiernos, así como paella de langosta. El restaurante, ubicado en una coqueta casa modernista con patio, linda con una pequeña brewery propia donde elaboran cervezas artesanas bajo la premiada marca Grahame Pearce. Notable carta de vinos.
Since May 1996, Valencian Vicent Vila has been a prophet outside his homeland with his rice dishes: "a banda" with baby prawns, red partridge and botifarró broth, creamy rabbit and fresh tuna, Valencian paella with snails and meatballs... Upon request, he prepares traditional baked rice or black rice with scallops, artichokes, and spring garlic, as well as lobster paella. The restaurant, located in a charming modernist house with a courtyard, adjoins a small brewery where they produce craft beers under the award-winning Grahame Pearce brand. Remarkable wine list.

SA PEDRERA DES PUJOL

Sant Lluís. Camí des Pujol, 14 (Torret) • 971 15 07 17
sapedreradespujol.com
Menú degustación: 100 €
Carta: 70-80 € • Mediterránea
Propietarios: Daniel Mora y Nuria Pendás

Tras más de veinte años dando festín tras festín, el restaurante de **Dani Mora** y **Nuria Pendá**s se ha consolidado como una de las grandes casas de Menorca. Abren todo el año, por lo que no descuidan al público local o al que viaja fuera de temporada. Él ofrece platos de paladar clásico, en el sentido atemporal, pero con toques y alimentos de la tierra. Desde la ya célebre formatjada Wellington de luxe, al arroz de espardeñas y la langosta flambeada con huevos fritos y patató. Gran nivel en bodega e instalaciones.
After more than twenty years of providing feast after feast, Dani Mora and Nuria Pendás's restaurant has established itself as one of Menorca's great restaurants. Open year-round, they cater to locals and off-season visitors. They offer classic dishes, in the timeless sense, but with local touches and ingredients. From the already famous Wellington de luxe, to sea cucumber rice and flambéed lobster with fried eggs and potatoes. The wine cellar and facilities are top-quality.





Dani Mora en el servicio de Sa Pedrera d'es Pujol.



3 tailles, des dizaines de motifs,
des milliers de possibilités.
Deejo, le couteau de poche qui vous ressemble.
A tatouer et commander sur www.deejo.fr

deejo

Por
Ana Medina



CANARIAS

EL HIERRO

CASA JUAN

La Restinga. Juan Gutiérrez Monteverde, 33 • 922 55 71 02
Carta: 30-35 € • Canaria tradicional
Propietarios: Arabisén Quintero y Lorena Machín

En La Restinga –el pueblo más al sur de Europa– se encuentra esta casa de comidas de toda la vida. En los 70, Juan volvió de Venezuela y encandiló a todo el que pasaba por este pueblo de pescadores con su famosa sopa de marisco. Ahora son **Lorena Machín** y su marido, **Arabisén Quintero**, los que nos hacen disfrutar de las mismas recetas, con toques de actualidad, sin perder la esencia y la calidad del producto de antaño. Gran variedad de pescado local, directamente del puerto a la mesa.

In La Restinga—the southernmost town in Europe—lies this traditional eateries. In the 1970s, Juan returned from Venezuela and dazzled everyone who passed through this fishing village with his famous seafood soup. Now, Lorena Machín and her husband, Arabisén Quintero, serve us the same recipes, with modern touches, without losing the essence and quality of the products of yesteryear. A wide variety of local fish, straight from the port to the table.

8ABORIGEN NEW

Valverde. Jesús de Nazareno, 1
922 69 42 02
8aborigen.es
Menú degustación: 118-128 €
Canaria creativa

Un viaje a la raíz de la cocina canaria. 8Aborigen sólo acoge a ocho comensales por servicio, en torno a una mesa común, para vivir un menú degustación de 14 pasos diseñado por **Marcos Tavío**. La propuesta se adapta totalmente a la producción ecológica de El Hierro, cambiando según la temporada y lo que le regala la isla. Una oportunidad para descubrir, como si de un yacimiento se tratara, la herencia e identidad de la cocina canaria. Un reconocimiento que le ha valido el sol Repsol.

A journey to the roots of Canarian cuisine. 8Aborigen accommodates only eight diners per service, around a communal table, for a 14-course tasting menu designed by Marcos Tavío. The menu is fully adapted to the organic production of El Hierro, changing according to the season and the island's gifts. An opportunity to discover, as if it were a archaeological site, the heritage and identity of Canarian cuisine. A recognition that has earned it the Repsol sun.

HAYDÉE

T Tapas 2025

Tenerife. Costa Adeje. Hotel Gran Tacande • 822 680 048
restaurantehaydee.rest • Menús degustación: 110 y 135 €
Canaria creativa • Chef: Víctor Suárez

Renacido, en un flamante y lujoso espacio del hotel Gran Tacande de Costa Adeje, **Víctor Suárez** ha vuelto a dar un impulso a ese Haydée que cerró en La Orotava a finales de 2024. Un movimiento que le costó la estrella Michelin. En este *impasse*, su amor por las Canarias, y muy especialmente por su isla natal, La Gomera, se han radicalizado si cabe con una cocina que ahonda en sus tradiciones, sus productos y productores únicos, que nutren la despensa y la creatividad de Haydée.

Reborn in a brand-new, luxurious space at the Gran Tacande Hotel in Costa Adeje, Víctor Suárez has given a new lease of life to Haydée, the restaurant that closed in La Orotava at the end of 2014. That closure cost him his Michelin star. During this hiatus, his love for the Canary Islands, and especially for his native island of La Gomera, has only intensified, resulting in a cuisine that delves into its traditions, unique products, and producers, all of which nourish Haydée's pantry.

FUERTEVENTURA

EL PELLIZCO BY RIGOBERTO ALMEIDA NEW

Costa Calma. Montaña Azufra, 1
607 081 083
elpellizco.es • De autor
Menú degustación: 85 € • Carta: 45 €
Sumiller: Yahimara Ferrand

En El Pellizco, **Rigoberto Almeida** convierte la historia compartida entre Canarias y Cuba en alta gastronomía. Papas arrugadas, cabra majorera o pescado atlántico se encuentran con plátano macho, yuca y dulzor de caña. No se fusionan, se entienden. Con técnicas contemporáneas y un estilo propio, Rigoberto emociona con su menú 'Encuentro entre dos mundos', el primer menú degustación de la isla majorera. Una propuesta donde despliega todo su talento creativo y que confirma a El Pellizco como un proyecto único en Fuerteventura, y en Canarias.

At El Pellizco, Rigoberto Almeida transforms the shared history of the Canary Islands and Cuba into haute cuisine. Wrinkled potatoes, Majorera goat cheese, and Atlantic fish meet with plantain, yucca, and sugar cane sweetness. They don't merge, they understand each other. With contemporary techniques and his own style, Rigoberto thrills with his Encounter Between Two Worlds menu, the first tasting menu on the island of Fuerteventura. A proposal that showcases all his creative talent and confirms El Pellizco as a unique project in Fuerteventura, and in the Canary Islands.

LA MARISMA DE MARIQUITA DEL HIERRO

El Cotillo. Santiago Hierro, s/n
928 53 85 43 • Carta: 35-40 € • Canaria

Mariquita del Hierro fue una cocinera popular de Fuerteventura, reconocida tanto a nivel local como nacional, al punto de que se le ha dedicado una calle en el municipio. Hoy en día, sus nietos continúan con la tradición culinaria que ella comenzó. La Marisma de Mariquita Hierro, situado en la mejor zona de El Cotillo y con impresionantes vistas al océano Atlántico, es un →


Víctor Suárez
es el chef
de Haydée.

lugar excelente para disfrutar de pescado fresco y productos locales de la isla. Su caldo de pescado mantiene la tradición y es imprescindible en la visita.
Mariquita del Hierro was a popular cook from Fuerteventura, renowned both locally and nationally, to the point that a street in the municipality is named after her. Today, her grandchildren continue the culinary tradition she began. La Mariquita Hierro Marsh, located in the best area of El Cotillo and with stunning views of the Atlantic Ocean, is an excellent place to enjoy fresh fish and local products from the island. Their fish broth maintains the tradition and is a must-try on any visit.

GRAN CANARIA

CASA ROMÁNTICA

Agaete. Ctra. de los Berrazales, Km. 3
928 80 00 69
casaromanticaagaete.com
Menús degustación: 62, 75 y 95 €
Carta: 40-60 € • Canaria de vanguardia
Propietario: Víctor Lugo Jorge
Sumiller: Carlos Peña

Situado en el precioso Valle de Agaete, Casa Romántica se encuentra dentro de una maravillosa finca que produce su propia despensa. Sus menús degustación son la mejor forma de disfrutar de la propuesta de su chef, **Aridani Alonso**, que formula una reinterpretación del recetario canario con sabores de toda la vida y siempre dejando el protagonismo al producto que les brinda la zona del valle. Impresionante bodega con un recorrido por pequeños productores de todas las islas, donde también incluyen sus propios vinos y licores. El café, ineludible en la visita.
Located in the beautiful Agaete Valley, Casa Romántica is located within a wonderful estate that produces its own produce. Its tasting menus are the best way to enjoy chef Aridani Alonso's dishes, reinterpreting Canarian recipes with traditional flavors, always highlighting the products provided by the valley. This impressive wine cellar offers a tour of small producers from all over the islands, also including their own wines and liqueurs. The coffee is a must-try on any visit.

HIKARI JAPANESE ROOTS

Las Palmas de Gran Canaria.
Buenos Aires, 16 • 828 70 89 68
Menú degustación: 65 € • Japonesa

David Rivero nos ofrece una experiencia única y casi inalcanzable, ya que los asientos vuelan una vez se abren las reservas del mes. Un espacio íntimo con sólo una barra de nueve exclusivas plazas y unas pocas mesas. A través de un menú omakase, te pondrás en manos de, posiblemente, uno de los mejores sushiman de las islas, quien te llevará en un viaje directo al corazón de Japón a través de su maestría culinaria y de productos totalmente excepcionales. Si quedaste con hambre, disfruta de los fuera de carta.
David Rivero offers a unique and almost unattainable experience, as seats fill up quickly once the month's reservations open. An intimate space with only a nine-seat bar and a few tables. Through an omakase menu, you'll put yourself in the hands of arguably one of the best sushi chefs on the islands, who will take you on a journey straight to the heart of Japan through his culinary mastery and exceptional products. If you're still hungry, enjoy the off-menu items.

MUXGO T 2022

Las Palmas de Gran Canaria. León y Castillo, 227 (Hotel Santa Catalina)
828 15 00 28 • muxgo.es
Menús degustación: 75, 120 y 135 €
Sostenible/Actual • Sumiller: Silvia Ruiz

Borja Marrero, fiel a sus principios, se ha propuesto poner en valor el producto local y darle el cariño que se merece. Es por ello que gran parte de los ingredientes que utiliza en su cocina, los produce en sus fincas y granjas de Tejeda, el pueblo que le vio nacer, considerado entre los más bonitos de España. Tras hacerse con la estrella verde y la roja, y el primer sol, te recibe en uno de los hoteles más emblemáticos de la capital, donde ofrece tres menús degustación.
True to his principles, Borja Marrero is committed to showcasing local produce and giving it the care it deserves. That's why many of the ingredients he uses in his cuisine are produced on his farms in Tejeda, the town where he was born, considered among the most beautiful in Spain. After earning the green and red stars and the first sun, he welcomes you to one of the capital's most iconic hotels, where he offers three tasting menus.

RÊVER NEW

Las Palmas de Gran Canaria.
Armas, 7 • 928 45 64 55
restauranterever.com
Carta: 50-60 €
Internacional/Creativa

En pleno corazón del barrio de Vegueta, Rêver combina el encanto rústico de sus muros de piedra con una cocina de amplitud de miras. **Fernando Rodríguez de la Coba** despliega virtuosismo con técnicas de la alta cocina francesa y destellos de otras culinarias -española, italiana, asiática o inglesa- logrando platos que sorprenden y emocionan. Aquí el producto es sagrado: se trabaja con respeto por quien cultiva, cría o pesca, y se sirve con sabor sin filtros. Una propuesta creativa y elegante que ya es referencia en la capital.
In the heart of the Vegueta neighborhood, Rêver combines the rustic charm of its stone walls with open-minded cuisine. Fernando Rodríguez de la Coba displays virtuosity with techniques from French haute cuisine and glimpses from other culinary traditions—Spanish, Italian, Asian, and English—creating dishes that surprise and excite. Here, the produce is sacred: it is worked with respect for those who grow, raise, or fish, and it is served with unfiltered flavor. A creative and elegant offering that has become a benchmark in the capital.

SORONDONGO

Las Palmas de Gran Canaria.
Armas, 15 • 696 24 32 32
sorondongorestaurante.com
Menús degustación: 59 y 69 €
Carta 40-50 € • Canaria creativa

FUERTEVENTURA

EL CANGREJO COLORAO

Fuerteventura. C. Juan Ramón Jiménez, 1 (Puerto del Rosario)
928 85 84 77 • cangrejocolorao.es
De mercado • Carta: 20-30 €
Propietario: Antonio de León

En la terraza o en el interior del local, es posible degustar con todos los sentidos la auténtica gastronomía canaria gracias a unas maravillosas vistas al mar. Entre las especialidades de este restaurante destacan el arroz negro con mariscos, el pescado fresco del país, los mariscos, las milhojas de carne de cabra mechada o el carpacho de solomillo con queso de cabra, las cuales hacen que este local sea una parada obligatoria si visitas Fuerteventura.
Whether on the terrace or inside, you can savor authentic Canarian cuisine with all your senses, thanks to the wonderful sea views. This restaurant's specialties include black rice with seafood, fresh local fish, shellfish, shredded goat meat millefeuille, and sirloin carpaccio with goat cheese, making this restaurant a must-visit if you visit Fuerteventura.

GRAN CANARIA

CAFÉ MADRID

Pl. de Cairasco, 4
928 50 73 97 • cafemadrid.com.es
Tradicional • Carta: 20-25 €
Propietario: Eladio Monroy

Fundado en 1910, con más de 100 años de tradición bajo el clásico hotel Madrid, su "Café" presenta una exquisita selección de la gastronomía española, rescatando recetas tradicionales Canarias. Especialidad en platos de cuchara, entre los que destacan la ensaladilla Rusa y los calamares saharianos fritos. Un restaurante con un equipo consolidado, de la mano de Eladio y Susi, que ofrece una cocina tradicional y casera.
Founded in 1910, with over 100 years of tradition under the classic Madrid hotel, its "Café" presents an exquisite selection of Spanish cuisine, reviving traditional Canarian recipes. It specializes in stewed dishes, including Russian salad and ried Saharan calamari. A restaurant with a well-established team, led by Eladio and Susi, offering traditional, home-style cuisine.

LA PIZARRA SABORES IBÉRICOS
LA PIZARRA SABORES DEL MAR

Gáldar. C. Guaires, 15 y Avenida Alcalde Antonio Rosas, 67
928 36 34 66 / 928 88 11 39 • lapizarra.es
Tradicional • Carta: 25-40 €
Propietario: Víctor García

Sabores Ibéricos *y* Sabores del Mar. Estos dos locales tradicionales presentan una oferta gastronómica local, basada en años de experiencia y el conocimiento de la materia prima. Lo mejor de nuestra tierra para disfrutar de una experiencia que hará revivir momentos de siempre. *Sabores Ibéricos*, en el casco de Gáldar, cuenta con una cocina local excelente, en la que destacan sus carnes y raciones de cuchara. En la propuesta gastronómica de *Sabores del Mar*, en la playa de Sardina del Norte, el mar está presente en todos sus platos, en especial el pescado fresco y los mariscos.
Sabores Ibéricos and Sabores del Mar. These two traditional establishments present local cuisine based on years of experience and knowledge of raw materials. The best of our land for an experience that will relive memories of old. Sabores Ibéricos, in the center of Gáldar, offers excellent local cuisine, highlighting its meats and stews. In the gastronomic offerings of Sabores del Mar, on Sardina del Norte beach, the sea is present in every dish, especially the fresh fish and seafood.

RESTAURANTE QUEBEQUE

Las Palmas. C. Lepanto, 17
928 26 23 79 • Mediterránea/ canaria • Carta: 25-30 €
Propietario: Francisco González

Restaurante situado en Guanarteme, junto a la Playa de Las Canteras y cerca de la Plaza del Pilar. Lugar exquisito para comer y estar en familia, con un trato excelente por parte de Fran y su equipo. En su cocina tradicional desetacan los pescados, mariscos y carnes rojas. También cuenta con sugerencias diarias y una variedad de tapas, además de con una amplia bodega, de la que disfrutar en un acogedor comedor y su terraza exterior.
Located in Guanarteme, next to Las Canteras Beach and near Plaza del Pilar, this restaurant is an exquisite place to eat with family, offering excellent service from Fran and his team. Their traditional cuisine features fish, seafood, and red meat. They also offer daily specials and a variety of tapas, as well as an extensive wine cellar, all to be enjoyed in their cozy dining room and outdoor terrace.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

LA TASQUITA D'IVAN

Las Palmas. Pl. de España, 5
928 20 72 46 • Mediterránea, tapas
Carta: 20-25 € • Propietarios: Sara Hernández e Iván Molina.

Situado en la céntrica Plaza de España, con una gran terraza y horario ininterrumpido, este restaurante cuenta con una excelente variedad de platos, entre los que destacan: el cachopo con queso media flor de Guía, sus huevos estrellados (altamente reconocidos), los saquitos de puerros y gambas... y, el recientemente premiado, taco de cherne en tempura con pico de gallo. Todo esto servido junto con una excepcional carta de vinos, a la que poner el broche con una irresistible torrija de pan brioche. El trato del servicio por parte de Sara, Iván y Cristian (responsable de sala) es excelente. Lugar ideal para tapeos, almuerzos y cenas en un lugar agradable y amistoso.
Located in the central Plaza de España, this restaurant boasts a large terrace and continuous service. It offers an excellent variety of dishes, including the cachopo with Guía cheese, their highly acclaimed fried eggs, leek and prawn parcels, and the recently awarded tempura



José Luis Espino despliega creatividad en la cocina de Bevir, T de Oro en 2023.

Sorondongo es un baile y una canción típica de las islas, así que como no podía ser de otra manera, el protagonismo lo tiene la gastronomía canaria, su recetario tradicional y por supuesto, el producto. El chef **Richard Diaz** despliega una propuesta de auténtica casa de comidas canaria, con recuerdos de su infancia, como los tollos o la panceta con mojo hervido, a la que le aporta unos toques de finura y vanguardia. Dispone de dos menús degustación, Santa Ana y Vegueta, aunque también se puede optar por la carta.

Sorondongo is a typical dance and song from the islands, so naturally, the spotlight is on Canarian cuisine, its traditional recipes, and, of course, the produce. Chef Richard Diaz presents an authentic Canarian cuisine, with memories from his childhood, such as tollos (dogfish) or pancetta with boiled mojo sauce, to which he adds touches of finesse and avant-garde. Two tasting menus are available: Santa Ana and Vegueta, although à la carte options are also available.

TABAIBA

Las Palmas de Gran Canaria.
Portugal, 79 • 928 02 70 55
tabaibarestaurante.com
Menús degustación: 120 y 140 €
De vanguardia
Sumiller: Manuel Suárez

Un restaurante que tiene un fuerte arraigo a la tierra, a las raíces canarias y al producto local. Se definen como 'cocina canaria evolutiva' y es que el joven chef **Abraham Ortega** defiende los orígenes de la cocina de las islas, pero le da un toque transgresor, haciendo suspirar a todo el que se sienta en su mesa. Sólo funcionan con menú degustación donde encontrarás cabra, vieja, ñame, mojo, lapas... Como no podía ser de otra manera, gran protagonismo del producto local. Merecedor de su primera estrella y sol.

A restaurant deeply rooted in the land, Canarian roots, and local produce. They define themselves as "evolutionary Canarian cuisine," and young chef Abraham Ortega champions the origins of the islands' cuisine, but gives it a transgressive touch, making everyone who sits at his table sigh. They only offer tasting menus, where you'll find goat, old goat, yam, mojo, limpets... As expected, local produce takes center stage. Deserving of its first star and sun.

BEVIR T 2023

Meloneras. Mar Mediterráneo, 1
928 12 81 07 • restaurantebevir.com
Menús degustación: 90 y 110 €
Creativa/De autor
Propietario: Lopesan
Sumiller: Diego Tornel

Bevir regresa a la lista, y nos encanta. Lo hace en una nueva localización, pero sin perder su esencia: todo huerta y todo mar. Así se define la cocina donde **José Luis Espino** despliega creatividad y compromiso con la sostenibilidad, trabajando con producto local y de cercanía, gran parte procedente de la Finca de Veneguera. Sus menús degustación, Fortunata y →

grouper taco with pico de gallo. All of this is served alongside an exceptional wine list, which can be perfectly complemented with an irresistible brioche French toast. The service from Sara, Iván, and Cristian (the manager) is excellent. It's the ideal spot for tapas, lunch, and dinner in a pleasant and friendly atmosphere.

RESTAURANTE CASA CARMELO

Las Palmas. Pº de las Canteras , 2
928 46 89 27 • Asador, grill • Carta: 35 €
Propietario: Carmelo Ortega

Este restaurante cuenta con unas maravillosas vistas a la Playa de Las Canteras, gracias a que posee una terraza a pie de la playa. Sus especialidades son: soberbias vueltas y vacío de Solomillo o el Churrasco Especial, así como las chuletillas de cordero y los pimientos o los cortes de vaca canaria y gallega. Todo esto acompañado por una amplia carta de vinos de diferentes DO, que se conservan en la bodega a una temperatura óptima. Excelente trato y atención por parte de todo el personal, que hace que se disfrute aún más de la comida.
This restaurant boasts wonderful views of Las Canteras Beach, thanks to its beachfront terrace. Specialties include superb rib-eye steak and flank steak, as well as the signature Churrasco Especial, lamb chops, peppers, and cuts of Canarian and Galician beef. All of this is complemented by an extensive wine list featuring wines from various appellations of origin, stored in the cellar at optimal temperatures. The excellent service and attention from the entire staff further enhance the dining experience.

RESTAURANTE GRILL CASA MIRANDA

Los Hoyos, Las Palmas. Carretera Los Hoyos 162 • 928 35 45 10
Asador/grill/española • Carta: 30 €
Propietario: Víctor Miranda

Desde 1987, este restaurante se ha convertido en uno de los referentes en carnes al grill. Es imprescindible degustar su deliciosa carne casera a la brasa, su atrayente chuletón o su tierno bacalao. No obstante, muchos visitan este restaurante para saborear sus sabrosas torrijas. Cuenta con un estupendo servicio de sala, que hace sentir como en casa y ofrece una experiencia única, con una variada carta de vinos guiada por el sumiller Javier. Además, cuenta con una excelente ubicación, con parking privado.
Since 1987, this restaurant has become a benchmark for grilled meats. It's essential to try its delicious homemade grilled meat, its tempting ribeye steak, or its tender cod. However, many people visit this restaurant for its tasty torrijas. It has excellent service, which makes you feel right at home and offers a unique experience, with a varied wine list guided by sommelier Javier. Excellent location, with private parking.

RESTAURANTE CRISTINA

Puerto Rico. C. Tomás Roca Bosch. Centro Comercial Puerto Rico 2ª Fase
928 56 12 01 • Internacional/ flambeados, paella y cordero • Carta: 40 €
Propietaria: Cristina Lago

El Cristina es un restaurante familiar y tradicional abierto desde 1982. Cuenta con un buen género, una amplia bodega y un esmerado servicio, supervisado por sus dueños, lo que da muestra del cariño y dedicación que ponen a cada detalle desde que fundaron este restaurante. Especialidad en flambeados con el fuego en vivo de toda la vida. Maravilloso rincón en Puerto Rico de obligada visita.
Cristina is a traditional, family-run restaurant open since 1982. It boasts a fine selection of produce, a large wine cellar, and attentive service, overseen by its owners, a testament to the care and dedication they've put into every detail since they founded this restaurant. Specializing in traditional live-fire flambés. A wonderful spot in Puerto Rico that's a must-visit.

RESTAURANTE EL CENADOR GRILL

Puerto Rico. C. Juan Díaz Rodríguez, 31
928 72 65 77 • elcenadorgrill.es
Española/grill • Carta: 35 €
Propietario: Li Chunsheng

RECOMENDADO POR Viña POMAL

Restaurante situado en la zona turística de Puerto Rico, con un horario interrumpido de apertura desde las 13:00h hasta las 23:00h. Destaca por su materia prima, con especialidad en carnes al grill, y su cocina española. Cuenta con un servicio de sala muy atento y amable, en un local amplio y acogedor con gran terraza. También posee una carta de vinos, con más de 70 referencias de varias DO. Un sitio ideal para disfrutar en familia o con amigos.
Located in the tourist area of Puerto Rico, this restaurant is open continuously from 1:00 PM to 11:00 PM. It is known for its high-quality ingredients, specializing in grilled meats, and its Spanish cuisine. The restaurant boasts attentive and friendly service in a spacious and welcoming setting with a large terrace. It also features an extensive wine list with over 70 selections from various appellations of origin. An ideal place to enjoy a meal with family or friends.

EL PONCHO ASADOR STEAK-HOUSE

San Bartolomé de Tirajana. Av. de Tirajana, 14 • 928 39 70 66
restauranteelponcho.com
Asador/mediterránea • Carta: 30-45 €
Propietario: Francisco Jiménez

Renovado en 2017, no solo ofrece fabulosas carnes asadas a la parrilla con carbón vegetal al más puro estilo tradicional, sino que también se puede disfrutar de una amplia variedad de tapas, arroces y ensaladas caseras, elaborados con productos españoles y locales, así como de una selección de ibéricos de primera calidad. De la mano de Paco y Álvaro, El Poncho Asador Steak-House cuenta con un equipo excelente, de trato y servicio muy cercano.
Renovated in 2017, it not only offers fabulous meats grilled over charcoal in the purest traditional style, but also a wide variety of tapas, rice

Jacinta, hacen un guiño al escritor Benito Pérez Galdós. Ahora, desde el sur de Gran Canaria, Bevir reafirma su ambición de alta cocina con identidad isleña.
Bevir returns to the list, and we love it. It does so in a new location, but without losing its essence: all gardens and all sea. This defines the cuisine where José Luis Espino displays creativity and a commitment to sustainability, working with local and nearby produce, much of it from the Finca de Veneguera. His tasting menus, Fortunata and Jacinta, are a nod to the writer Benito Pérez Galdós. Now, from the south of Gran Canaria, Bevir reaffirms its ambition to offer haute cuisine with an island identity.

LA GOMERA

LARRIFE

San Sebastián de La Gomera.
Lomo del Clavo, 188
(Hotel Bancal) • 922 44 39 09
Carta: 30-40 €
De vanguardia/Canaria
Propietaria: familia Aguiar

Ubicado en lo alto del acantilado, y con las mejores vistas a Tenerife y al Teide, es el restaurante gastronómico del Hotel Bancal, que se ha consolidado como un remanso de paz y desconexión en La Gomera. Una propuesta culinaria llena de amor y pasión por el producto ecológico y de cercanía –tienen huerto propio– y con una carta donde se une el producto y la tradición, ya que se rescata un recetario donde los berros o el bollo gomero no pueden faltar. Disfruta los domingos de un brunch, sin prisas.
Located high on the cliff, with the best views of Tenerife and Mount Teide, this is the gastronomic restaurant of the Hotel Bancal, which has established itself as a haven of peace and relaxation on La Gomera. A culinary offering filled with love and passion for organic, local produce—they have their own garden—and a menu that blends produce and tradition, with a recipe book featuring watercress or the Gomero bun. Enjoy a leisurely Sunday brunch.

LA PALMA

CASA OSMUNDA NEW

Breña Alta. Subida al Mirador de la Concepción, 2
922 41 26 35 • casaosmunda.com
Carta: 50-60 € • Canaria/Creativa
Sumiller: Antonio Jesús Govantes

Muy cerca del aeropuerto, Casa Osmunda es la parada ideal para disfrutar de una última comida en la isla o para un buen homenaje nada más llegar. En una casona centenaria, con una fantástica terraza, **José Carlos Fonte** combina tradición y modernidad con productos del entorno: pescados atlánticos, quesos artesanos, cabra, frutas tropicales y verduras de proximidad. Atención a las sugerencias diarias y a los postres. Reconocida con un sol Repsol, su cocina respira isla por los cuatro costados y la convierte en un emblema gastronómico imprescindible.
Very close to the airport, Casa Osmunda is the ideal stop for a last meal on the island or for a hearty treat upon arrival. In a century-old mansion with a fantastic terrace, José Carlos Fonte combines tradition and modernity with local produce: Atlantic fish, artisan cheeses, goat cheese, tropical fruits, and locally sourced vegetables. Pay attention to the daily suggestions and desserts. Recognized with a Repsol sun, its cuisine exudes the island from every angle, making it a must-visit culinary symbol.

EL SITIO

Tazacorte. Miguel de Unamuno, 11.
(Hotel Hacienda de Abajo)
922 40 60 00 • Menú degustación: 50 €
Carta: 40-50 € • Canaria/De mercado
Propietario: Enrique Luis Larroque

En el hotel Hacienda de Abajo, una hacienda azucarera del siglo XVII con unas vistas a plataneras y al Atlántico, el chef **José Alberto Díaz** desarrolla una cocina impecable. El restaurante es sólo para adultos, lo que lo hace ideal para disfrutar en pareja. Su comedor, rodeado de obras de arte y piezas únicas de decoración, no puede ser más romántico. Déjense aconsejar por el chef, que además de bordar todos los platos de su carta, siempre tiene sugerencias para sorprender. Acompañar la velada con un vino palmero, una obligación.
At the Hacienda de Abajo hotel, a 17th-century sugar plantation overlooking banana plantations and the Atlantic, chef José Alberto Díaz creates impeccable cuisine. The restaurant is adults-only, making it ideal for couples. Its dining room, surrounded by works of art and unique decorative pieces, couldn't be more romantic. Let the chef advise you, who, in addition to mastering every dish on the menu, always has suggestions to surprise you. Pairing the evening with a La Palma wine is a must.

LANZAROTE

SEBE

Costa Teguise. Av. Islas Canarias, 12
928 59 31 55 • seberestaurant.es
Menús degustación: 77, 90, 95 y 110 €
Canaria/De mercado

Santi Beneitez y **Begoña Ratón** nos reciben en "su casa" para compartir lo mejor de ellos y de Lanzarote. La arquitectura del local irradia reflejos de César Manrique, con blancos que se integran perfectamente al paisaje volcánico. La creatividad de Santi, el manejo impecable del producto local —especialmente el carabinero de La Santa— y su maestría con los arroces lo convierten en una visita obligada. Dispone de menús según apetito: cuanto más amplio, más recorrido por su cocina. Ve con hambre, déjate llevar, y adéntrate en el corazón de SeBE.
Santi and Begoña welcome us into "their home" to share the best of themselves and Lanzarote. The restaurant's architecture radiates reflections of César Manrique, with whites that blend perfectly with the volcanic landscape. Santi's creativity, impeccable handling of local produce—especially the La Santa red shrimp—and his mastery of rice make it a must-visit. Menus vary according to your appetite: the more extensive the menu, the more you explore the cuisine. Go hungry, let yourself go, and delve into the heart of SeBE. →

dishes, and homemade salads, made with Spanish and local products, as well as a selection of top-quality Iberian cured meats. Led by Paco and Álvaro, El Poncho Asador Steakhouse boasts an excellent team with a very friendly and attentive service.

RESTAURANTE LOS JOSES

San Bartolomé de Tirajana. C. Plácido Domingo, 12, local 5-6 • 928 76 96 80 latapitalosjoses.com • Tradicional
Propietarios: José Cruz y José Pulido

Es un referente entre los restaurantes del sur de la isla de Gran Canaria. Abierto desde la década de los años 90, trabaja con el mismo objetivo: ofrecer una cocina actual con productos de calidad, en un local moderno y funcional, donde el cliente se sienta como en casa. En este local se puede disfrutar de múltiples opciones para el desayuno; almuerzos variados con productos de calidad que se salen del estigma del típico menú y cenas frescas y diversas elaboradas con cariño y esmero. Dispone de una bodega cuidadosamente seleccionada, para que siempre acierte en el maridaje con la carta de comida.
It is a benchmark among restaurants in the south of Gran Canaria.Open since the 1990s, it works with the same goal: to offer contemporary cuisine with quality products in a modern and functional setting, where guests feel at home.Here, you can enjoy a variety of breakfast options; varied lunches with quality products that break away from the stigma of a typical menu; and fresh and diverse dinners prepared with love and care. It features a carefully selected wine cellar, so you can always find the right pairing with the menu.

LA GOMERA

RESTAURANTE YAYA

Pº de las Palmeras,8 (Playa de La Calera) • 928 80 50 08
Española/pescados • Carta: 25-30

Ubicado frente a la Playa de la Calera, se presenta como un lugar ideal para disfrutar de una deliciosa comida en un entorno único. Su carta variada combina lo mejor de la cocina española con especialidades locales, destacando platos como la exquisita parrillada de pescado fresco o irresistibles calamares, así como un plato de camarones. Ambiente perfecto para relajarse y disfrutar de la buena gastronomía en una agradable terraza con vistas a la playa.
Located opposite La Calera Beach, this restaurant is the ideal place to enjoy a delicious meal in a unique setting. Its varied menu combines the best of Spanish cuisine with local specialties, highlighting dishes such as the exquisite grilled fresh fish or irresistible calamari, as well as a shrimp dish. The atmosphere is perfect for relaxing and enjoying fine dining on a pleasant terrace overlooking the beach.

LA PALMA

LA BODEGUITA DE EN MEDIO

Santa Cruz de la Pama Cl. Álvarez de Abreu, 58 822 09 80 60 • Tradicional. Tapas y raciones • Carta: 25-30 €

Local con esencia cubana, en una de las zonas más céntricas y concurridas del municipio. Especialidad en tapas y raciones. Sus señas de identidad son su cocina tradicional, sus buenos vinos y momentos que se transforman en recuerdos inolvidables.
A place with a Cuban essence, in one of the most central and popular areas of the municipality. Specializing in tapas and portions. Its hallmarks: traditional cuisine, fine wines, and moments that become unforgettable memories.

LANZAROTE

TABERNA EL BOCADITO

Lanzarote. Av. de Las Islas Canarias, 16. Centro Comercial Los Charcos (Costa Teguise) 928 34 67 94 • Asador/española/ tapas • Carta: 30 €
Propietario: Juan Domínguez

RECOMENDADO POR Viña POMAL

Esta taberna destaca por su cocina honesta y distintiva, que cuenta con un recetario propio, en el que la estrella es la imprescindible " Tortilla de Marta". También cuenta con una docena de variedades de croquetas, así como una estupenda brandada de bacalao o risotto de rabo de toro. La especialidad de la casa son la amplia variedad de carnes maduradas de diferentes procedencias, preparadas a la brasa con especial cariño por parte de Juan.
This tavern stands out for its honest and distinctive cuisine, featuring its own recipe book, where the star is the essential "Marta's Tortilla." It also boasts a dozen varieties of croquettes, as well as a superb salt cod brandade and oxtail risotto. The house specialty is a wide selection of aged meats from different origins, lovingly grilled over charcoal by Juan.

TENERIFE

LA DESPENSA DEL ABUELO

Adeje. Av. Ámsterdam 4 (Los Cristianos) • 822 29 79 45
Asador/castellana
Carta: 30-40 €

Restaurante, enclavado en la playa de Los Cristianos, donde disfrutar de la cocina castellana moderna con un toque de canarias. Su carta depende del producto fresco del día, y no hay que sorprenderse, si el dueño toma asiento en la mesa de cualquier comensal para preguntarle lo que quiere pedir, lo hace para poderle dar un toque personal a su comanda. Algunas de sus especiales fuera de carta son: los lunes, codillo de cerdo; los miércoles, cochinillo al horno; y los viernes cordero lechal al horno. Todos los días tienen mariscos frescos, quesos e ibéricos. Todos los platos siempre están regados con los mejores vinos del país, como sus favoritos: Legaris (Ribera del Duero) y Viña Pomal (La Rioja).

LA TEGALA NEW

Mácher. Ctra. Mácher, 60
659 09 98 74 • Menús degustación: 98 y 145 € • Canaria creativa

En lo alto de Mácher, La Tegala ofrece una de las experiencias más singulares de Lanzarote. **Daniel Jiménez** parte de la tradición canaria para reinterpretarla con mirada contemporánea, respeto al producto y raíces conejeras. Su cocina habla de volcanes, mar y huerta en menús degustación que varían en intensidad y recorrido. Pescados frescos, quesos, carnes locales y frutas de la isla se convierten aquí en bocados que emocionan y sorprenden.
At the top of Mácher, La Tegala offers one of Lanzarote's most unique experiences. Daniel Jiménez draws on Canarian tradition to reinterpret it with a contemporary eye, respecting the produce and his roots in Lanzarote. His cuisine speaks of volcanoes, sea, and gardens in tasting menus that vary in intensity and depth. Fresh fish, cheeses, local meats, and island fruits are transformed here into mouthfuls that excite and surprise.

BRISA MARINA

Playa Blanca. Av. Marítima, 97
928 51 72 06 • Carta: 30-40 €
De mercado

Juan "El Majorero", lleva más de 30 años repartiendo felicidad en Lanzarote a través de su cocina en Brisa Marina. Situado en el paseo marítimo, casi en la playa y con vistas a las otras islas, la propuesta de Juan siempre ha sido una cocina marinera, donde los arroces y el pescado fresco triunfan junto a los productos de la zona. Con la llegada de **Germán Blanco**, con una trayectoria culinaria en Lanzarote como pocos, la propuesta se eleva con la incorporación de platos más articulados sin perder la esencia.
Juan el Majorero has been spreading happiness in Lanzarote for over 30 years through his cuisine at Brisa Marina. Located on the seafront, almost on the beach and with views of the other islands, Juan's approach has always been seafood cuisine, where rice dishes and fresh fish triumph alongside local produce. With the arrival of Germán Blanco, with a culinary career like no other in Lanzarote, the menu has been elevated with the addition of more articulate dishes without losing its essence.

KAMEZÍ

Playa Blanca. Mónaco, 2 (Kamezí Boutique Villas) • 626 87 36 95
Menú degustación: 160 € • Sostenible/Km0 • Sumiller: Víctor Gudiño

En unas espectaculares villas, como si de un oasis en medio del 'desierto' lanzaroteño se tratara, se esconde una joya gastronómica que apuesta por la cocina sostenible y galardonada con su primera estrella Michelin. Un recorrido por los paisajes volcánicos de Lanzarote, liderado por el chef **Rubén Cuesta**, a través de un menú degustación donde el producto local no sólo es el protagonista. También lo es la decoración, que cuida al máximo el detalle, y con una vajilla única, que acoge las propuestas más sofisticadas a la vez que sabrosas.
In spectacular villas, like an oasis in the middle of the Lanzarote desert, lies a gastronomic gem committed to sustainable cuisine and awarded its first Michelin star. A journey through Lanzarote's volcanic landscapes, led by chef Rubén Cuesta, through a tasting menu where local produce is not only the star of the show. So is the decor, with meticulous attention to detail, and unique tableware that showcases the most sophisticated yet flavorful dishes.

RESTAURANTE PALACIO ICO

Teguise. El Rayo, 2 • 928 59 49 42
restaurantepalacioico.com
Menús degustación: 90 y 110 €
Carta: 40-50 € • Canaria/De mercado
Sumiller: Iván Monreal

El Palacio ICO, una casona canaria de Lanzarote construida en 1690, es una joya arquitectónica situada en la pintoresca Villa de Teguise, el pueblo más encantador de la isla por su patrimonio histórico-artístico. En su restaurante, el brunch destaca por el uso de productos locales y naturales elaborados a diario, mientras que los menús degustación del chef **Víctor Valverde** sobresalen por su enfoque en ingredientes frescos y de temporada de Lanzarote. La selección de vinos, dirigida por el reconocido sumiller **Iván Monreal**, añade un toque de magia a la experiencia.
The ICO Palace, a Canarian mansion in Lanzarote built in 1690, is an architectural gem located in the picturesque town of Teguise, the island's most charming village for its historic and artistic heritage. In its restaurant, the brunch stands out for its use of local and natural products prepared daily, while chef Víctor Valverde's tasting menus stand out for their focus on fresh, seasonal Lanzarote ingredients. The wine selection, curated by renowned sommelier Iván Monreal, adds a magical touch to the experience.

LA BODEGA DE SANTIAGO

Yaiza. Montañas del Fuego, 27
928 83 62 04 • labodegadesantiago.es
Menú degustación: 50-60 €
Canaria/De mercado
Propietario: Juan Carlos Monzón

Se ubica en una casa con más de 200 años, rodeada de paisaje volcánico espectacular y dominada por un frondoso ficus centenario. Acaba de incorporarse el reconocido chef **Gonzalo Calzadilla** para aportar un soplo fresco al clásico de Yaiza, trabajando sugerencias del día mientras apuesta por productos de cercanía y el recetario tradicional canario. Así, en su nueva propuesta encontrarás platos como el caldo de viejas (pescado local), mojo con pulpo o tiramisú de gofio, donde tradición y producto local se funden con creatividad y una técnica muy bien ejecutada.
It is located in a house over 200 years old, surrounded by spectacular volcanic landscapes and dominated by a leafy, centuries-old ficus tree. Renowned chef Gonzalo Calzadilla has recently joined the restaurant to bring a fresh twist to the Yaiza classic, working with daily suggestions while focusing on local products and traditional Canarian recipes. Thus, in his new offering, you'll find dishes such as caldo de viejas (local fish), mojo with octopus, or gofio tiramisu, where tradition and local produce merge with creativity and beautifully executed technique.

This restaurant, nestled on Los Cristianos beach, offers modern Castilian cuisine with a Canarian touch. The menu depends on the freshest produce of the day, and don't be surprised if the owner sits down at your table to ask what you'd like to order—he does so to give your meal a personal touch. Some of their off-menu specials include: pork knuckle on Mondays; roast suckling pig on Wednesdays; and roast suckling lamb on Fridays. They also offer fresh seafood, cheeses, and Iberian cured meats daily. All dishes are paired with the finest wines in Spain, including their favorites: Legaris (Ribera del Duero) and Viña Pomal (La Rioja).

ASADOR EL CAMPESINO

Barlovento. Trª. Casco Urbano, 9334
922 18 69 06 • Asador de carne.
Cocina canaria • Carta: 25-40 €
Propietarios: José Armando y Jacob Rodríguez Concepción

Aunque el nombre es Asador del Campesino, además de la carne y el pescado, cuenta con muchas otras opciones. De la cocina canaria: sabrosas costillas de cerdo, potajes y exquisitos postres. También ofrece la posibilidad de disfrutar de ensaladas frescas, cremas de verduras, verduras asadas, quesos y pasteles. Todos los platos son caseros y elaborados preferiblemente con productos de km 0. El pescado sólo se ofrece a los clientes cuando hay pescado fresco.El plato preferido de los clientes, según el propietario, es el gofio escaldado con el potaje de trigo canario. El que lo desee puede tomar un buen vino de La Palma, como acompañante de la comida o, si lo prefiere, un vino de la península (Rioja o Ribera del Duero).

Although the name is El Asador del Campesino, in addition to meat and fish, it offers many other options. From Canarian cuisine: tasty pork ribs, stews, and exquisite desserts. It also offers fresh salads, creamed vegetables, roasted vegetables, cheeses, and pastries. All dishes are homemade and preferably made with locally sourced products. Fish is only offered to customers when fresh fish is available.The customer's favorite dish, according to the owner, is scalded gofio with Canarian wheat stew. Those who wish can enjoy a good wine from La Palma to accompany their meal, or, if preferred, a wine from the peninsula (Rioja or Ribera del Duero).

RESTAURANTE EL CANAL

Los Sauces. Ctra C-830, 27
922 45 08 43
Internacional/mediterránea/española/fusión • Carta: 30-40 €
Propietario: Carlos Díaz Prats

El Canal es un restaurante familiar, pequeño en tamaño, pero grande en pretensiones. Y es que ofrece un cuidado servicio, tanto de cocina como en sala. Su cocina se asienta en la tradición restauradora canaria, pero –como no podía ser menos en esta época globalizadora– tiene influencias diversas. Y, por ello, la carta de El Canal oferta platos que no es posible encontrar en otros restaurantes de la zona. Gran parte de nuestros platos se elaboran en el momento, lo que conlleva el retraso del servicio, pero creen que esta razonable espera en la mesa –y más si la espera es distendida, conversadora– será reconfortada por la calidad de una comida recién hecha, en su justo punto de cocción.
Y para que aumente el disfrute de su comida, sugieren, a sus posibles comensales, acompañarla de un buen vino, cuyo maridaje les será recomendado.

El Canal is a family restaurant, small in size but big on ambition. It offers attentive service, both in the kitchen and in the dining room. Its cuisine is based on the Canarian restaurant tradition, but—as expected in this globalizing era—it has diverse influences. Therefore, El Canal's menu offers dishes that cannot be found in other restaurants in the area. Many of our dishes are freshly prepared, which entails a delay in service, but we believe that this reasonable wait at the table—and even more so if it is a relaxed, conversational wait—will be comforted by the quality of freshly cooked food, cooked to perfection. And to enhance the enjoyment of your meal, we suggest potential guests accompany it with a good wine, the pairing of which will be recommended.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

RESTAURANTE SAN ANDRÉS

San Andrés. Pl. San Andrés, 7
922 45 17 25 • restaurantesanandres.com
Pescados /arroces/cocina canaria
Carta: 25-40 €
Propietario: Marleny Pérez Jiménez

Restaurante ubicado en uno de los sitios más bonitos y tranquilos del pueblo de San Andrés, en la isla de La Palma. Sus más de 30 años de experiencia le avalan, y ofrece comida casera, en la que destacan sus pescados y la paella de marisco, así como una esmerada selección de vinos blancos y tintos. Su terraza, en plena plaza de La Iglesia de San Andrés Apóstol, destaca por su tranquilidad y belleza. Sus jardines y palmeras, el trinar de los pájaros y el chapoteo de una fuente cercana, harán de cualquier visita un placer para los sentidos, mientras se saborea uno de sus platos contemplando el mar.

This restaurant is located in one of the most beautiful and peaceful spots in the town of San Andrés, on the island of La Palma. With over 30 years of experience, it offers home-style cooking, specializing in fish and seafood paella, as well as a carefully curated selection of white and red wines. Its terrace, right on the Plaza de la Iglesia de San Andrés Apóstol, is renowned for its tranquility and beauty. The surrounding gardens and palm trees, the birdsong, and the gentle lapping of a nearby fountain make any visit a delight for the senses, as you savor one of their dishes while gazing at the sea.

ATLANTIS GASTRO ARROCERÍA

Santa Cruz de Tenerife.
C. Bethencourt Alfonso, 1
622 225 452
grupolacuadradelpalmero.com
Mediterránea, española. Desayunos, brunch, almuerzos y cenas
Carta: 20-30 €
Propietario: Airam Afonso



Jesús Camacho, chef de Donaire, T de Oro en 2024.

TENERIFE

DONAIRE T 2024

Adeje. Fernando López Arvelo, 1
922 98 71 77 • restaurantedonaire.com
Menús degustación: 110 y 135 €
De autor • Propietaria: Victoria López
Sumiller: Paula Rojas

Una propuesta única y diferente. Y es que tres de los cuatro chefs del equipo son pasteleros. Bajo la dirección del chef **Jesús Camacho**, un autodidacta creativo y siempre inquieto, nos encontramos con creaciones dulces y saladas que llevan su inconfundible sello personal. Jesús es más que un cocinero, es un artista, un poeta. Su propuesta, reconocida con su primera estrella Michelin, refleja el rigor, la precisión y la espontaneidad de la pastelería, transformando cada plato en un deleite tanto para el paladar como para la vista.

A unique and different offering. Three of the four chefs on the team are pastry chefs. Under the direction of chef Jesús Camacho, a self-taught, creative, and always restless chef, we find sweet and savory creations that bear his unmistakable personal stamp. Jesús is more than a cook; he's an artist, a poet. His offerings, recognized with his first Michelin star, reflect the rigor, precision, and spontaneity of pastry, transforming each dish into a delight for both the palate and the eye.

EL RINCÓN DE JUAN CARLOS

Adeje. Av. Virgen de Guadalupe, 21
La Caleta. (Hotel Royal Hideaway Corales Beach) • 922 86 80 40
elrincondejuancarlos.es
Menú degustación: 170 €
Creativa/De autor
Sumilleres: RaquelNavarro y María José Plasencia

Los hermanos **Juan Carlos** y **Jonathan Padrón**, son los mejores representantes de la alta cocina en las Islas. Situado en el espectacular Hotel Royal Hideaway Corales Beach, obra del arquitecto canario Leonardo Omar, el Rincón de Juan Carlos es, probablemente, el mejor restaurante de Canarias. Pasión por el producto es lo que despiertan sus platos, amén de creatividad, detalle y sabor. Mantienen la esencia del restaurante familiar que fue en sus orígenes. Dispone de un menú degustación y varias opciones de maridaje. En sala, siempre perfectas **María José Plasencia** y **Raquel Navarro**.

The Padrón brothers, Juan Carlos and Jonathan, are the finest representatives of haute cuisine in the Canary Islands. Located in the spectacular Royal Hideaway Corales Hotel, the work of Canarian architect Leonardo Omar, Rincón de Juan Carlos is probably the best restaurant in the Canary Islands. Passion for the product is what inspires their dishes, along with creativity, attention to detail, and flavor. They maintain the essence of the family restaurant it was originally. They offer a tasting menu and several pairing options. In the dining room, María José and Raquel are always perfect.

IL BOCCONCINO

Adeje. Av. Guadalupe, 21
922 75 79 00
Menús degustación: 110 y 130 €
Carta: 90-100 € • Italiana
Propietario: Barceló Hotel Group
Sumiller: Flavia Mosca

El chef boloñés **Nikki Pavanelli** define su propuesta como "cocina progresiva italiana", reinterpretando los sabores tradicionales de Italia con una técnica moderna y precisa, y mostrando un profundo respeto

por los productos locales de las islas. Su pasión se plasma en cada plato, donde destacan los sabores intensos, la devoción por la materia prima y una presentación impecable. Dejarse guiar por el chef a través de sus menús es el mejor viaje entre Italia y el Atlántico. Alta cocina italiana reconocida con su primera estrella Michelin. ¡Bravo, Nikki!

Bolognese chef Nikki Pavanelli defines his approach as "progressive Italian cuisine," reinterpreting traditional Italian flavors with modern, precise techniques and showing a profound respect for the islands' local produce. His passion is reflected in every dish, which highlights intense flavors, devotion to raw materials, and impeccable presentation. Allowing the chef to guide you through his menus is the ultimate journey between Italy and the Atlantic. Italian haute cuisine recognized with its first Michelin star. Bravo, Nikki!

LA TERRASSE BY JORGE PEÑATE NEW

Alcalá. Av. de los Océanos, s/n
(Gran Meliá Palacio de Isora)
922 86 90 00
Menús degustación: 90 y 105 €
Propietario: Meliá
Sumiller: Daniel Hernández

En una terraza fantástica, con vistas únicas a La Gomera, se encuentra este restaurante que se abre al Atlántico y lo convierte en protagonista, tanto en el paisaje como en la mesa. **Jorge Peñate** y su equipo rinden homenaje al producto local con recetas que saben a casa y sorprenden: jamón de atún con helado de tomate, marbonara de calamar, bombón de carabinero, estofado de pulpo o callos de morena. Dos menús degustación para dejarse llevar, fantástica bodega y maridaje narrado por el sumiller y un servicio en sala impecable.

Located on a fantastic terrace, with unique views of La Gomera, is this restaurant that opens onto the Atlantic, making it the centerpiece, both in the landscape and at the table. Jorge Peñate and his team pay homage to local produce with recipes that taste like home and surprise: tuna ham with tomato ice cream, squid marbonara, red shrimp

Es fácil encontrar este lugar gracias a su estupenda ubicación, en pleno centro de la capital tinerfeña. En esta antigua cafetería bajo el casino de Santa Cruz, convertida en un gastro-restaurante abierto todo el día, se puede desayunar unas magníficas pulgas elaboradas al momento, tomar el brunch o almorzar y cenar a la carta. Su especialidad es el clásico solomillo, que se puede terminar de hacer en una piedra, y los excelentes arroces que elaboran del mar o monte. Además de trabajar muy bien la coctelería, tienen una variada carta de vinos y cavas.

This place is easy to find thanks to its superb location in the heart of Tenerife's capital. In this former café beneath the Santa Cruz casino, now a gastro-restaurant open all day, you can enjoy a delicious breakfast of freshly made mini sandwiches, brunch, or lunch and dinner à la carte. Their specialty is the classic sirloin steak, which can be finished on a hot stone, and their excellent rice dishes, made with seafood or wild game. In addition to their excellent cocktails, they have a varied wine and cava list.

CHAMACHETE

Santa Cruz de Tenerife.
C. Tijoco, 35 (Adeje) • 922 78 05 31
Asador de carne • Carta: 20-30 €
Propietario: Sebastián Fortes

Chamachete abrió sus puertas en septiembre de 1987, ofreciendo a sus clientes comida casera elaborada con ingredientes frescos y de alta calidad. Desde entonces, el restaurante ha estado en manos de la misma familia, poniendo el mismo esfuerzo y cariño en la elaboración de todos sus platos y atendimiento a sus clientes.Treinta años más tarde, se ha convertido en uno de los referentes de la zona. Su carta incluye tanto platos tradicionales como nuevas creaciones, elaboradas con productos de temporada.

Chamachete opened its doors in September 1987, offering its guests homemade food made with fresh, high-quality ingredients. Since then, the restaurant has been in the hands of the same family, putting the same effort and care into preparing all its dishes and serving its customers.Thirty years later, it has become a benchmark in the area. Its menu includes both traditional dishes and new creations, made with seasonal produce.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

LA CUADRA DEL PALMERO

Santa Cruz de Tenerife.
C. Imeldo Serís, 25 • 622 22 54 52
grupolacuadradelpalmero.com
Tradicional canaria
Brasas • Carta: 20-25 €
Propietario: Airam Afonso

Se especializan en platos tradicionales de la isla de La Palma, con ingredientes locales y exquisitamente emplatados. Un lugar con encanto, enclavado en una típica casa canaria de dos plantas y techos altos, donde poder degustar una variada y atractiva carta. En ella destacan sus carnes e ibéricos, como, por ejemplo, el chuletón de cochino negro, queso asado 100% de cabra con mojo, chicharrones con gofio, etc.

They specialize in traditional dishes from the island of La Palma, using local ingredients and exquisitely plated. A charming place, nestled in a typical two-story Canarian house with high ceilings, where you can enjoy a varied and attractive menu. Highlights include meats and Iberian cured meats, such as black pork ribeye steak, 100% goat cheese with mojo sauce, chicharrones with gofio, fried eggs with chorizo and chistorra sausage, and more.

MESÓN LOS TRES TENIQUES

Santa Cruz de Tenerife. C. Emilio Calzadilla 21 • 922 29 32 32 • Asador de carne/castellana • Carta: 20-30 €

Este restaurante es una elección perfecta, si lo que el objetivo es comer bien. Los Tres Teniques es un auténtico mesón castellano, en el que prima la calidad de la

bonbon, octopus stew, and moray eel tripe. Two tasting menus to let yourself go, a fantastic wine list and pairings narrated by the sommelier, and impeccable service.

QAPAQ

Arona. Av. La Habana, 14
922 52 81 44 • qapaqtenerife.com
Menús degustación: 55 y 68 €
Carta: 50-60 € • Peruana

Darse un auténtico festín recorriendo toda la gastronomía peruana es posible –y muy recomendado– en Qapaq. La cocina de **Rosalía Díaz**, peruana afincada en Tenerife desde hace unos años, pone en valor el recetario peruano de toda la vida, al que añade un toque mediterráneo y tiene en cuenta el producto local. Ceviche, causas limeñas, tiraditos, anticuchos, lomo saltado, todo lo borda. Ojo a las gyozas de ají de gallina, o al chupe de camarones. El suspiro limeño, un perfecto final. Nosotros sí que suspiramos con la cocina de Rosalía. *Treating yourself to a true feast through the full breadth of Peruvian cuisine is possible—and highly recommended—at Qapaq. Rosalía's cuisine, a Peruvian who has lived in Tenerife for a few years, emphasizes traditional Peruvian recipes, adding a Mediterranean touch and taking into account local produce. Ceviche, causa limeñas, tiraditos, anticuchos, lomo saltado—they all excel. Watch out for the ají de gallina gyozas or the shrimp soup. The suspiro limeño (Limean sigh) is a perfect ending. We truly sigh with Rosalía's cooking.*

CRÁTER NEW

Costa Adeje. Alcojora, s/n
922 98 09 50
Menús degustación: 85 y 105 €
De autor/Canaria
Propietario: Cráter–Barceló Hotels & Resorts
Sumiller: Estalin José Cando

Cráter es un viaje gastronómico por las Islas Canarias. Cada temporada, **Eduardo Domínguez** elige una isla como hilo conductor y rinde homenaje a su recetario, productos y productores locales. Esta primera edición está dedicada a La Palma, con el menú La Danza de los Enanos, que recupera platos y sabores de su memoria culinaria: escacho palmero (a base de gofio), caldero de Fuencaliente, cabra, gofio o mojos. Disponen de una versión corta del menú, 'La danza del minué'. Una experiencia sólo para cenas, con sala impecable dirigida por **Estalin José Cando** y maridaje como pocos. *Cráter is a gastronomic journey through the Canary Islands. Each season, Eduardo Domínguez chooses a particular island as the guiding theme and pays homage to its recipes, local products, and producers. This first edition is dedicated to La Palma, with the menu "La Danza de los Enanos" (The Dance of the Dwarfs), which revives dishes and flavors from its culinary history: escacho palmero (made with gofio), Fuencaliente cauldron, goat cheese, gofio, and mojos. They also offer a short version of the menu, "La Danza del Minuet." A dinner-only experience, with an impeccable dining room led by Estalin José and a pairing like few others.*

M.B.

Guía de Isora. María Zambrano, 2 (The Ritz-Carlton, Abama)
922 12 60 00
Menús degustación: 180 y 210 €
Carta: 150 € • Creativa
Sumiller: Joan Casajuana

En el marco incomparable de uno de los hoteles más bonitos de la isla, The Ritz-Carlton, Abama, entre palmeras se encuentra escondida esta joya gastronómica que brilla, y mucho, en Tenerife. Al frente, **Erlantz Gorostiza**, uno de los discípulos con más garrote de **Martín Berasategui**, encargado de acercarnos la cocina del chef vasco a las islas. Así, tanto en su carta como en sus dos menús degustación, encontraremos algunos de los 'grandes clásicos' de la cocina de Berasategui. El carro dulce, una perdición. Servicio impecable y bodega a la altura. *Hidden among palm trees in the incomparable setting of one of the island's most beautiful hotels, The Ritz-Carlton, Abama, lies this gastronomic gem that shines brightly in Tenerife. At the helm is Erlantz Gorostiza, one of Martín Berasategui's most accomplished disciples, tasked with bringing the Basque chef's cuisine to the islands. Thus, both on the menu and in the two tasting menus, we'll find some of the "great classics" of Berasategui's cuisine. The sweet cart, a delight. Impeccable service and a wine cellar to match.*

SILBO GOMERO

La Laguna. Volcán Elena, 9
922 31 03 55 • Carta: 40-50 €
Canaria • Sumiller: Miguel Hernández Vega

Braulio Simancas es uno de los mejores cocineros de Canarias y máximo defensor de su gastronomía. En el Silbo Gomero despliega, sin ninguna duda, lo mejor de él y de su cocina. Trata como pocos los productos de la tierra, en especial los pescados y sus fondos, y los mojos. Atención especial a los quesos que busca, cuida, mima, y madura él mismo. Son una perdición. Lo mejor es ponerse en sus manos y en las de **Miguel Hernández**, quien cuida de la sala, donde brilla, por fin, un sol. *Braulio Simancas is one of the best chefs in the Canary Islands and the greatest defender of its cuisine. At Silbo Gomero, he undoubtedly displays the best of himself and his cuisine. He uses local produce like few others, especially fish and its stocks, and mojos. Special attention is paid to the cheeses he sources, cares for, pampers, and matures himself. They are a treasure. The best thing to do is to put yourself in his hands and those of Miguel, who looks after the dining room, where the sun finally shines.*

SORIMBA

La Laguna. Manuel de Ossuna, 3
822 99 25 00
sorimbarestaurante.com
Carta: 40-50 € • De autor/Creativa

Después de recorrer las calles de La Laguna -ciudad Patrimonio de la Humanidad- es recomendable dejarse caer por Sorimba, el proyecto común de **Yeray Abalde** y **Dolly Torres**. Cocina sencilla, muy sabrosa y muy bien ejecutada con producto de temporada. De los panes a los

postres, pasando por el tartar de atún rojo o sus puerros. Si tienen en carta el cochinillo, es imprescindible, lo bordan. En cuanto a la bodega, muchas referencias canarias con las que disfrutar. Aunque sin duda, lo mejor es la sonrisa y el carisma que despliega la pareja.
After wandering the streets of La Laguna—a World Heritage City—it's a good idea to stop by Sorimba, the joint project of Yeray and Dolly. Simple, incredibly tasty, and beautifully executed cuisine using seasonal produce. From the breads to the desserts, including the bluefin tuna tartare and the leeks. If they have suckling pig on the menu, it's a must; they excel. As for the wine list, there are many Canarian favorites to enjoy. Although, without a doubt, the best thing about this restaurant is the smile and charisma displayed by the couple.

BÉSAME MUCHO

Playa de Troya. Av. Rafael Puig Lluvina, 3 • 922 79 06 56
besamemuchotenerife.com
Carta: 60-80 € • De mercado
Propietarios: Javier y Carlos Cabrera

En el emblemático Monkey Beach Club se encuentra este restaurante que, bajo la dirección del chef **Michele Pinciotta**, sirve probablemente los mejores arroces secos de la isla: el especial de la casa con potas (calamar), el de carabinero de La Santa o de sepia y chopitos. Sus pescados y mariscos a la brasa son también imprescindibles. Para empezar, un peto ahumado (bebida caliente) con almendras del Teide o el rejo de pulpo sobre escacho de papas. La ubicación no puede ser más espectacular, justo encima del mar y con vistas a La Gomera.
Located in the emblematic Monkey Beach Club, under the direction of chef Michele Pinciotta, it serves probably the best dry rice dishes on the island: the house special with squid, La Santa prawns, or cuttlefish and baby squid. Their grilled fish and seafood are also a must. For starters, try a smoked peto (hot drink) with Teide almonds or octopus rejo on escacho potatoes. The location couldn't be more spectacular, right on the sea and overlooking La Gomera.

MORAL

Santa Cruz de Tenerife.
Pi y Margall, 13 • 672 45 15 55
Menú degustación: 50 €
Carta: 40-50 € • De mercado
Propietarios: Itziar Pérez y Juan Carlos Pérez

Se conocieron en la escuela de hostelería y desde entonces sus caminos han ido de la mano. **Itziar Pérez** y **Juan Carlos Pérez** afrontan ahora su proyecto más personal: Moral. Un restaurante íntimo, con siete mesas que acoge a unos 20 comensales, ubicado en una casa centenaria en pleno corazón de la ciudad. El espacio mantiene el encanto del suelo original, complementado por una decoración cálida y acogedora. En la cocina, el disfrute está asegurado con una carta breve pero impecable: garbanzas con foie, brioche de cigala o el flan.
They met at hotel management school and since then their paths have gone hand in hand. Itziar and Juan Carlos are now embarking on their most personal project: Moral. An intimate restaurant with seven tables that accommodate around 20 diners, located in a century-old house in the heart of the city. The space maintains the charm of the original floor, complemented by a warm and inviting decor. In the kitchen, enjoyment is guaranteed with a concise but impeccable menu: chickpeas with foie gras, crayfish brioche, or flan.



RECOMENDADO POR Viña POMAL

materia prima, la profesionalidad en el servicio y las mejores recetas heredadas. En su menú destacan los platos de otras cocinas españolas. No en vano, los cocineros de este restaurante se esfuerzan al máximo para dar a sus clientes los mejores platos de comida de otras cocinas españolas.
This restaurant is a perfect choice if your goal is to eat well. Los Tres Teniques is an authentic Castilian inn, where quality ingredients, professional service, and the best inherited recipes are paramount. Its menu features dishes from other Spanish cuisines. Not surprisingly, the chefs at this restaurant go to great lengths to provide their guests with the best dishes from other Spanish cuisines.

RESTAURANTE CASA BASILIO

Santa Cruz de Tenerife.
C. Obispo Pérez Cáceres, 75
629 028 438 • Asador de carne
Carta: 25-40 €

Casa Basilio no sólo es un restaurante, sino un símbolo de dedicación, pasión y trabajo familiar. Su historia refleja el compromiso con la calidad y el servicio, a todas las personas que acuden a este establecimiento. En el norte de Tenerife, descubre los sabores únicos de la cocina local, y permite deleitarse con entrantes típicos de la zona y exquisitas carnes, elaboradas en parrillas de carbón tradicional.
Casa Basilio is not just a restaurant, but a symbol of dedication, passion, and family work. Its history reflects the commitment to quality and service for all who visit this establishment. In the north of Tenerife, discover the unique flavors of the local cuisine and delight in typical local starters and exquisite meats prepared on traditional charcoal grills.


santander
probar para
creer
siete
paseos
siete
tapas
SANTANDER
CIUDAD

Por
Ricardo Ezcurdia



CANTABRIA

RESTOBAR LAS PEÑAS

Ampuero. Melchor Torio, 22
942 40 85 98 • restobarlaspeñas.com
Menú degustación: 72 € • Carta: 35 €
Tradicional/De autor
Propietarios: Eduardo Alemán y Erika Domínguez

Restobar Las Peñas combina raíces gallegas con la cocina tradicional cántabra en un espacio moderno y acogedor. **Erika Domínguez** elabora cada plato con precisión y creatividad, ofreciendo sabores reconocibles, pero con giros inesperados que despiertan la curiosidad del comensal, acompañado por la maestría de **Eduardo Alemán** en sala. El menú degustación permite un recorrido completo por su propuesta, mientras que la carta invita a explorar raciones y platos perfectos para compartir. Con vistas al río Asón y un servicio cercano, comer aquí se convierte en una experiencia cálida y memorable.
Restobar Las Peñas combines Galician roots with traditional Cantabrian cuisine in a modern and welcoming space. Erika Domínguez prepares each dish with precision and creativity, offering recognizable flavors but with unexpected twists that spark diners' curiosity, accompanied by Eduardo's mastery in the dining room. The tasting menu allows a complete tour of the menu, while the à la carte menu invites you to explore portions and dishes perfect for sharing. With views of the Asón River and friendly service, dining here becomes a warm and memorable experience.

SOLANA

Ampuero. La Bien Aparecida, 11
942 67 67 18 • restaurantesolana.com
Menús degustación: 90 y 115 €
Tradicional • Propietaria: familia Solana

Con más de un siglo de historia familiar, Solana ha sabido evolucionar sin perder sus raíces. **Ignacio Solana** mantiene viva la tradición con recetas locales mientras explora una vertiente más creativa en sus menús degustación. Además de su opción de la taberna, donde poder degustar sus clásicos, las croquetas de jamón, la tortilla de patata, el caviar de Ampuero o cualquiera de sus increíbles guisos. Una cocina de memoria y modernidad en un entorno cargado de historia.
With more than a century of family history, Solana has managed to evolve without losing its roots. Ignacio Solana keeps tradition alive with local recipes while exploring a more creative side in his tasting menus. In addition to the tavern option, where you can taste his classics, ham croquettes, potato omelette, Ampuero caviar, or any of his incredible stews. A cuisine of memory and modernity in a setting steeped in history.

EL BARUCO DE ANERO NEW

Anero. Barrio la Iglesia • 613 01 90 12
Menú degustación: 40-50 €
Carta: 35-40 € • Contemporánea/ Fusión • Propietario: Cristian Periscal

La gastronomía rural en Cantabria se mantiene viva con proyectos como El Baruco de Anero, un pequeño local con historia que en 2021 encontró nueva vida gracias a **Cristian Periscal**, un cocinero gallego que decidió echar raíces aquí tras un recorrido vital y profesional que lo llevó por Sudamérica, Asia, Berlín, Mallorca o Formentera. En 'El Baruco' desarrolla una cocina sin ataduras, dinámica y de mercado, que cambia casi a diario. Su propuesta combina cercanía con creatividad y fusión, y hoy cuenta también con un menú degustación en constante evolución. Un restaurante que sorprende por autenticidad y frescura.
Rural gastronomy in Cantabria is kept alive with projects like El Baruco de Anero, a small, historic establishment that found new life in 2021 thanks to Cristian Periscal, a Galician chef who decided to put down roots here after a life and career that took him to South America, Asia, Berlin, Mallorca, and Formentera. At El Baruco, he develops an unconstrained, dynamic, and market-driven cuisine that changes almost daily. His offerings combine local flavor with creativity and fusion, and today also feature a constantly evolving tasting menu. A restaurant that surprises with its authenticity and freshness.

MITAMI

Bádames. Pl. de Bádames, 43
667 08 71 21 • restaurantemitami.com
Carta: 40 € • Fusión/De mercado
Propietaria: Tamara Zubillaga

En japonés, 'nankurunaisa' significa «con el tiempo se arregla todo», y esa filosofía inspira a **Tamara Zubillaga** en Mitami, ➔

Tapas 2025

DARIA

Santander. Bonifaz, 19 • 942 55 07 87
daria.es • Carta: 35 euros
Fusión/De mercado
Chef: Nacho del Corral

Daria está en el barrio de Puertochico. Allí, el cocinero **Nacho del Corral** (formado en El Cenador de Amós y en casas como La Cuchara de San Telmo) trabaja una carta sencilla y reconfortante de cocina moderna y platos fusión de inspiración viajera. En el centro, siempre el producto –tiene su propio huerto–, con guiños a China (en la panceta cantonesa), Corea (con los torreznos), México (con sus tacos de merluza), Japón (con el uramaki) o Perú (con el graten de patata a la huancaina).
Daria is located in the Puertochico neighborhood. There, chef Nacho del Corral (trained at El Cenador de Amós and restaurants like La Cuchara de San Telmo) offers a simple and comforting menu of modern cuisine and fusion dishes inspired by travel. At the heart of the menu is always the product—he has his own garden—with nods to China (in the Cantonese pork belly), Korea (with the fried pork belly), Mexico (with his hake tacos), Japan (with the uramaki), and Peru.


Nacho del Corral es el chef al frente de Daria.

el restaurante que abrió en su pueblo y que ya es parada obligada para quienes buscan cocina con personalidad. Su camino hasta aquí no fue fácil ni rápido, pero la pasión y el trabajo duro la han convertido en una de las chefs con más proyección de Cantabria. La carta cambia cada semana y se mueve entre 18 bocados salados y cinco postres, con propuestas que viajan entre lo local y lo internacional: croquetas de queso Oro de Prases, puerro asado con cocochas, arroz frito con tartar de langostinos o panceta glaseada con toques asiáticos.
In Japanese, nankurunaisa means "time fixes everything," and that philosophy inspires Tamara Zubillaga at Mitami, the restaurant she opened in her hometown and which is already a must-visit for those seeking cuisine with personality. Her journey to this destination wasn't easy or quick, but passion and hard work have made her one of Cantabria's most promising chefs. The menu changes weekly and includes 18 savory bites and five desserts, with offerings that range from local to international: Oro de Prases cheese croquettes, roasted leeks with cocochas (fried rice with prawn tartar), and glazed bacon with Asian touches.

PICO VELASCO NEW

Carasa. Barrio Angustina, s/n
842 84 11 11 • Menús degustación: 85 y 105 € • Creativa/Tradicional
Propietario: Ignacio Solana
Sumiller: Esteban Bezanilla

El proyecto más joven de **Nacho Solana** nació como un reto y, tras un año de vida, ya se ha consolidado con un estilo propio y el respaldo de público y crítica. Su desayuno fue finalista en Madrid Fusión y el restaurante ha logrado un sol en la Guía Repsol. La cocina de Pico Velasco comparte la filosofía del restaurante madre, pero con identidad propia y una clara vocación de innovar. Los menús degustación Albiar y Sincio muestran una cocina creativa, refinada y atenta al producto de temporada, donde la croqueta, seña de identidad de Solana, es el único clásico que permanece.
Nacho Solana's newest project began as a challenge, and after just one year of existence, it has already established its own style and the support of both the public and critics. Its breakfast was a finalist in Madrid Fusión, and the restaurant has earned a Sun in the Repsol Guide. Pico Velasco's cuisine shares the philosophy of its parent restaurant, but with its own identity and a clear commitment to innovation. The Albiar and Sincio tasting menus showcase creative, refined cuisine that focuses on seasonal produce, where the croquette, Solana's hallmark, is the only classic that remains.

LA CARTERÍA

Cartes. Camino Real, 49
942 55 03 63
restaurantelacarteria.com
Menú degustación: 75 €
Carta: 40-45 € • Tradicional/Actual
Propietarios: Enrique Perez y Noelia Sánchez • Sumiller: Noelia Sánchez

En pleno casco histórico de Cartes, La Cartería combina tradición y modernidad en un entorno con encanto. **Enrique Pérez Malagón** propone una cocina de raíces cántabras con un giro actual, mientras que sus menús resumen la filosofía de la casa: accesibilidad y creatividad en perfecta armonía. En ellos podrás descubrir la esencia de La Cartería, producto cercano, ingredientes de temporada y una técnica aplicada que se resume en sabores auténticos.
Located in the heart of Cartes' historic center, La Cartería combines tradition and modernity in a charming setting. Enrique Pérez Malagón offers cuisine rooted in Cantabria with a modern twist, while his menus encapsulate the house's philosophy: accessibility and creativity in perfect harmony. Here you can discover the essence of Cartería: locally sourced produce, seasonal ingredients, and a masterful technique that translates into authentic flavors.

LA BICICLETA

Hoznayo. Barrio La Plaza, 12
636 29 69 70
labicicletadehoznayo.com
Menús degustación: 150 y 180 €
Creativa/De temporada
Propietarios: Cristina Cruz y Eduardo Quintana

En La Bicicleta, la cocina es un viaje que comienza en la huerta propia y termina en el plato. **Eduardo Quintana** combina tradición y técnica para crear menús que reflejan la riqueza de los productos de Cantabria, incorporando además toques innovadores que sorprenden a cada paso. El proyecto incluye una finca de huerta biointensiva y otra de montaña con animales, buscando autoabastecimiento y respeto por la biodiversidad local. Comer aquí no es sólo degustar un menú, sino vivir una propuesta donde sostenibilidad, sabor y creatividad se encuentran en perfecta armonía.
At La Bicicleta, cooking is a journey that begins in the home garden and ends on the plate. Eduardo Quintana combines tradition and technique to create menus that reflect the richness of Cantabria's produce, incorporating innovative touches that surprise at every turn. The project includes a biointensive vegetable farm and a mountain farm with livestock, seeking self-sufficiency and respect for local biodiversity. Dining here is not just about enjoying a menu, but rather experiencing a menu where sustainability, flavor, and creativity come together in perfect harmony.

EL TRONKY ASADOR

Pedreña. El Muelle, s/n • 942 50 00 18
asadoreltronky.com • Carta: 40-45 €
Tradicional/Marinera
Propietarios: Pedro Guevara e Isabel Peña

El Tronky es un referente del pescado a la brasa. **Pedro Guevara** domina la parrilla con maestría, ofreciendo lubinas, rodaballos o machotes cocinados sobre encina y roble. A ello se suman mariscos fresquísimos y una ubicación privilegiada frente a la Bahía de Santander. En temporada, sardinas y bonito completan la experiencia marinera más auténtica, pero lo mejor es dejarse aconsejar por **Isabel Peña** y ella os guiará dependiendo de vuestros gustos en lo que será una experiencia realmente placentera.
El Tronky is a benchmark for grilled fish. Pedro Guevara masters the grill, offering sea bass, turbot, or machotes cooked over holm oak and holm oak. Added to this are

fresh seafood and a privileged location overlooking the Bay of Santander. In season, sardines and tuna complete the most authentic seafood experience, but it's best to let Isabel advise you, as she will guide you according to your tastes for what will be a truly pleasurable experience.

EL NUEVO MOLINO

Puente Arce. Barrio Monseñor, 18
942 57 50 55 • elnuevomolino.es
Menús degustación: 72 y 101 €
Tradicional/Creativa
Propietario: Gonprisa S.L.
Sumiller: Elvira Abascal

El Nuevo Molino mantiene viva la tradición gastronómica de la comarca sin renunciar a la modernidad. En sus platos se reconoce la despensa de Cantabria trabajada con pulso y respeto: guisos, pescados y carnes que hablan del territorio, pero se sirven con detalles contemporáneos. La sala y la bodega, magistralmente dirigidos por **Elvira Abascal**, rematan una experiencia pensada para disfrutarse con calma, sea con el menú degustación o en formato a la carta.

El Nuevo Molino keeps the region's culinary tradition alive without sacrificing modernity. Its dishes showcase the Cantabrian heritage, prepared with care and respect: stews, fish, and meats that speak to the region, but are served with contemporary details. The dining room and wine cellar, masterfully managed by Elvira, round out an experience designed to be enjoyed leisurely, whether with the tasting menu or à la carte.

RONQUILLO

Ramales de la Victoria.
Menéndez Pelayo, 2 • 942 64 60 55
restauranteronquillo.es
Menús degustación: 50, 75 y 95 €
Carta: 40-45 € • Tradicional/De autor
Propietaria: familia Pérez
Sumiller: Cecilia Perez

En Ronquillo, **David Pérez** interpreta la cocina de siempre con mirada contemporánea. Su propuesta se apoya en tres pilares: sabor local, búsqueda constante →

RECOMENDADO POR Viña POMAL

EL TÚNEL

Laredo. C. Menéndez Pelayo, 48
942 60 33 00
eltunelrestaurante.es
Carta: 40-60 €
Especialidad en pescados y mariscos del cantábrico, y carnes de Cantabria • Propietarios: Javier Cacho y Mónica González

El Túnel ofrece una cocina con marcado acento marinero, que mantiene la tradición del buen comer de Laredo, siempre en primera línea. Un lugar alegre y cosmopolita, donde se puede disfrutar tanto de un buen aperitivo acompañado de una copa de vino, como de un exquisito pescado fresco o un buen plato de marisco, siempre recién adquiridos de la lonja.

El Túnel offers cuisine with a distinctly maritime accent, maintaining Laredo's tradition of fine dining, always at the forefront. A lively and cosmopolitan place where you can enjoy a good aperitif accompanied by a glass of wine, as well as exquisite fresh fish or a seafood dish, always freshly purchased from the fish market.

FINCA DE SAN JUAN

Villabanez. Bº de San Juan, s/n.
942 59 81 13 • fincadesanjuan.es
Carta: 50-60 € • Tradicional
Propietario: Familia Alvear

El restaurante cuenta con tres comedores totalmente climatizados, con una capacidad de 500 comensales y uno de ellos completamente independiente del resto, en el cual ponen a su disposición un servicio de carta diaria. En este último, hay un porche rodeado de vegetación, que hace muy agradables las cenas en las noches de verano. La cocina es de mercado, en la que se elaboran platos con un toque tradicional y otros más innovadores, siempre respetando la gastronomía de la región.

The restaurant has three fully air-conditioned dining rooms, each with a capacity of 500 guests. One of them is completely separate from the rest, offering a daily à la carte menu. The latter features a veranda surrounded by greenery, making dining very pleasant on summer evenings. The cuisine is market-fresh, creating dishes with both a traditional and more innovative touch, always respecting the region's gastronomy.

SIDRERÍA MARCELO

Castro-Urdiales.
C. Ardigales, 12 • 942 78 23 10
Carta: 35-60 € • Sidrería

Sidrería típica ubicada en el casco histórico de Castro-Urdiales. Se trata de un asador famliar, que cuenta con una amplia variedad de menús de sidrería, en los que destacan su tortilla de bacalao, el chorizo a la sidra, su chuletón a la brasa y el sapito a la plancha, entre otros platos. Además tiene una amplia carta, en la que sobresalen su carnes y pescados de primerísima calidad, y un menú diario. El broche final lo pone su variada carta de vinos.

A traditional cider house located in the historic center of Castro-Urdiales. This family-run grill offers a wide variety of cider house menus, featuring highlights such as cod omelet, chorizo cooked in cider, grilled T-bone steak, and grilled monkfish, among other dishes. They also have an extensive à la carte menu, showcasing top-quality meats and fish, and a daily set menu. The perfect finishing touch is their varied wine list.

y respeto a lo de siempre. Platos de caza, guisos y carnes conviven con un menú degustación que refleja creatividad sin perder raíces, siempre con producto local y de cercanía. Un restaurante donde la tradición regional se renueva con equilibrio, ofreciendo una experiencia que sabe a Cantabria y a memoria personal.
At Ronquillo, David Pérez interprets traditional cuisine with a contemporary eye. His menu is based on three pillars: local flavor, constant research, and respect for traditions. Game dishes, stews, and meat dishes coexist with a tasting menu that reflects creativity without losing its roots, always featuring local and locally sourced produce. A restaurant where regional tradition is renewed with balance, offering an experience that tastes of Cantabria and a personal memory.

CICLO NEW

Ruente. Bº Monasterio, 14
660 64 70 77 • cicloruente.com
Carta: 35-45 € • Tradicional/Fusión
Propietarios: Valeria Araujo, Toni González y Rafaela Pierobon

La clave de Ciclo está en la cocina, sincera y sabrosa, de **Rafaela Pierobon**, brasileña de origen, pero muy ligada al producto cántabro, que domina con técnica y sensibilidad. La carta combina clásicos como croquetas, cocido montañés o rabas, con propuestas que ya son identitarias: tortos de maíz con langostinos, tataki de atún, carnes de Tudanca o unas patatas bravas con salsa de rocoto. A ello se suman sugerencias fuera de carta, con el Josper como aliado, que garantizan frescura y novedad. De la huerta a la brasa, del mar a la mesa, Ciclo ofrece una cocina de temporada, directa y con carácter.
The key to Ciclo lies in the sincere and flavorful cuisine of Rafaela Pierobon, Brazilian by origin, but deeply connected to Cantabrian produce, which she masters with technique and sensitivity. The menu combines classics such as croquettes, cocido montañés, and squid with signature dishes: corn tortillas with prawns, tuna tataki, meats from Tudanca, or patatas bravas with rocoto sauce. Added to this are off-menu suggestions, with Josper as an ally, which guarantee freshness and innovation. From the garden to the grill, from the sea to the table, Ciclo offers seasonal cuisine, direct and full of character.

EL REMEDIO

Ruiloba. Pl. de la Iglesia, 1
942 72 20 22
restauranteelremedio.com
Menú degustación: 69 €
Carta: 55-60 € • Tradicional/De autor
Propietario: Samuel Fernández

Ubicado frente al mar, en la plaza de Ruiloba, El Remedio es uno de esos lugares que enamoran tanto por su localización como por su propuesta culinaria. **Samuel Fernández** firma una cocina que se apoya en el producto de proximidad y en el recetario cántabro, pero siempre con un lenguaje propio. El menú degustación muestra la cara más creativa del chef, mientras que la carta deja espacio para clásicos reinterpretados.
Located on the seafront in Ruiloba Square, El Remedio is one of those places you'll fall in love with, both for its location and its culinary offering. Samuel Fernández creates a cuisine that relies on local produce and Cantabrian recipes, but always with his own unique approach. The tasting menu showcases the chef's most creative side, while the menu leaves room for reinterpreted classics.

BODEGA EL RIOJANO

Santander. Rio de La Pila, 5
942 21 67 50 • bodegaelriojano.com
Carta: 35-40 € • Tradicional/ De mercado • Propietarios: Carlos Crespo y Grupo Riojano

Un clásico de Santander, con alma de taberna ilustrada y paredes que respiran historia gracias a su colección de toneles pintados por artistas. La Bodega del Riojano combina el ambiente bullicioso de la barra con el encanto de un comedor lleno de tradición. Su cocina apuesta por la sencillez bien entendida, con productos frescos, guisos de siempre, pescados, mariscos y carnes que saben a territorio. Es el lugar perfecto tanto para dejarse llevar por las raciones como para disfrutar de una comida reposada. En la memoria de todos están su tortilla de patata en salsa de callos, los propios callos o los caracoles.
A Santander classic, with the soul of an illustrated tavern and walls that breathe history thanks to its collection of barrels painted by artists. La Bodega del Riojano combines the bustling atmosphere of the bar with the charm of a dining room steeped in tradition. Its cuisine focuses on well-understood simplicity, featuring fresh produce, traditional stews, fish, seafood, and meats that taste of the region. It's the perfect place to indulge in the delicious portions or enjoy a leisurely meal. Its potato omelet in tripe sauce, the tripe itself, and the snails are all memorable.

CAÑADÍO

Santander. Gómez Oreña, 15
Pl. de Cañadío • 942 31 41 49
restaurantecañadio.com
Carta: 50-60 €
Tradicional/De mercado
Propietaria: Teresa Monteoliva
Sumiller: Teresa Monteoliva

Cañadío es un clásico imprescindible de Santander desde 1981, siempre fiel a una cocina honesta y de raíces. **Pedro J. Román** dirige los fogones con mimo, apostando por el producto de temporada y elaboraciones que respetan la esencia de cada ingrediente. Bajo la dirección de **Teresa Monteoliva**, el restaurante mantiene intacto el espíritu con el que nació: ofrecer platos de mercado en un ambiente cercano, donde la tradición se combina con el detalle cuidado. Sigue siendo un punto de encuentro donde la gastronomía cántabra se vive con autenticidad y sabor.
Cañadío has been a staple in Santander since 1981, always faithful to honest, rooted cuisine. Pedro J. Román has carefully managed the kitchen, focusing on seasonal produce and creating dishes that respect the essence of each ingredient. Under the direction of Teresa Monteoliva, the restaurant maintains the spirit with which it was founded: offering market-fresh dishes in a warm atmosphere, where tradition blends with careful attention to detail.

It remains a meeting point where Cantabrian cuisine is experienced with authenticity and flavor.

CASA CIRANA T 2024

Santander. Bonifaz, 13 • 942 52 66 98
Menú degustación: 50 €
Carta: 35-40 €
De producto/De temporada
Propietario: Diego García
Sumiller: Diego García

Casa Cirana es un espacio que combina tradición y frescura, con una cocina que refleja autenticidad y pasión por el producto de temporada. Su menú degustación muestra lo más representativo de la casa junto con nuevas ideas que se renuevan cada estación, ofreciendo un recorrido completo y creativo. Para quienes prefieren un enfoque más flexible, **Diego García** propone distintas formas de disfrutar la visita. Con un ambiente cercano y cuidado, Casa Cirana se ha convertido en una referencia en la escena gastronómica santanderina, donde cada plato busca transmitir emoción y equilibrio.
Casa Cirana is a space that combines tradition and freshness, with a cuisine that reflects authenticity and a passion for seasonal produce. Its tasting menu showcases the most representative dishes of the house along with new ideas that are renewed each season, offering a complete and creative experience. For those who prefer a more flexible approach, the menu offers different ways to enjoy the visit. With a warm and attentive atmosphere, Casa Cirana has become a benchmark in the Santander gastronomic scene, where each dish seeks to convey emotion and balance.

CASONA DEL JUDÍO

Santander. Repuente, 20
942 34 27 26 • lacasonadeljudio.com
Menús degustación: 120 y 200 €
Creativa/De producto
Propietario: Sergio Bastard

En una casona indiana del siglo XIX, **Sergio Bastard** ha creado un espacio donde la cocina se vive con respeto absoluto al producto y con la inspiración constante del Cantábrico. Técnica, creatividad y sabor se mezclan en un menú degustación que busca emocionar y permanecer en la memoria. La terraza y el jardín completan la experiencia, haciendo de La Casona del Judío un lugar donde tradición e innovación se dan la mano. Se ha consolidado como referencia imprescindible en Cantabria.
In a 19th-century Indian mansion, Sergio Bastard has created a space where cuisine is experienced with absolute respect for the produce and constantly inspired by the Cantabrian Sea. Technique, creativity, and flavor blend in a tasting menu that seeks to move and remain memorable. The terrace and garden complete the experience, making La Casona del Judío a place where tradition and innovation go hand in hand. It has established itself as an essential reference in Cantabria.

EL SERBAL

Santander. Av. Manuel García Lago, 1
942 22 25 15 • elserbal.com
Menús degustación: 82, 106 y 112 €
De autor/De mercado
Propietario: Rafael Prieto
Sumiller: Rafael Prieto

El Serbal es uno de los grandes referentes de la gastronomía cántabra, distinguido con una estrella Michelin. Su propuesta combina la cocina de mercado con un enfoque creativo, siempre con un cuidado exquisito en el producto y la presentación. Bajo la dirección de **Rafael Prieto Miguélez** y el talento culinario de **Nacho Maese**, cada menú ofrece un recorrido que sorprende por su equilibrio entre tradición y modernidad. La sala, con **Ramón Pimentel** al frente, garantiza un servicio cercano y preciso, mientras que la bodega, gestionada por Rafael, completa una experiencia gastronómica de altura en pleno Sardinero.
El Serbal is one of the great icons of Cantabrian gastronomy, awarded a Michelin star. Its menu combines market-fresh cuisine with a creative approach, always with exquisite care for the produce and presentation. Under the direction of Rafael Prieto Miguélez and the culinary talent of Nacho Maese, each menu offers a surprising balance between tradition and modernity. The dining room, led by Ramón Pimentel, guarantees friendly and attentive service, while the wine cellar, managed by Prieto, completes a high-end gastronomic experience in the heart of Sardinero.

KANDELA

Santander. Bonifaz, 9
942 52 65 83 • Carta: 45 € • Parrilla
Propietario: Carlos Crespo y Grupo Riojano

Kandela es un lugar pensado para celebrar alrededor de la brasa. En un ambiente cómodo y contemporáneo, las piezas de carne y los pescados se trabajan con atención para sacarles el máximo sabor en parrilla; platos para compartir que invitan a probar varias cosas y a quedarse conversando. En la sala, **Manuel Alonso** acompaña con profesionalidad y buen ritmo, y la propuesta funciona igual de bien para una comida relajada que para una cena especial.
Kandela is a place designed for celebrating around the grill. In a comfortable and contemporary setting, the meats and fish are carefully prepared to bring out the maximum grilled flavor; sharing dishes invite you to try several dishes and linger over conversation. In the dining room, Manuel provides professional service with a good pace, and the menu works equally well for a relaxed lunch or a special dinner.

LA CAPITANA NEW

Santander. Castelar, 5 • 942 22 39 75
lacapitanadepuertochico.es
Carta: 55-60 €
Tradicional/De mercado
Propietaria: María Ángeles Calvo

En La Capitana, el protagonista es del producto. Desde 2019, **María Ángeles Calvo** mantiene en Puertochico un restaurante que apuesta por la cocina de mercado, con pescados frescos a la plancha o al horno, carnes en su punto y verduras tratadas con mimo. Una propuesta sin artificios, pero con técnicas actuales, acompañada de un servicio cuidado, una bodega interesante y un espacio elegante en una de →

las zonas más atractivas de Santander. Rabas, anchoas con pan y tomate, ensaladas de la huerta, alcachofas con huevo poché y jamón, pescados como machote, merluza o rape, y carnes que van del vacuno al cochinillo.
At La Capitana, the focus is on the produce. Since 2019, María Ángeles Calvo has run a restaurant in Puertochico that focuses on market cuisine, with fresh grilled or oven-baked fish, perfectly cooked meats, and carefully prepared vegetables. A no-nonsense approach, yet featuring modern techniques, accompanied by attentive service, an interesting wine list, and an elegant space in one of Santander's most attractive areas. Squid rings, anchovies with bread and tomato, garden salads, artichokes with poached egg and ham, fish such as rumpfish, hake, or monkfish, and meats ranging from beef to suckling pig.

LA HERMOSA DE ALBA

Santander. Tetuán, 34
942 80 91 08 • Carta: 40-50 €
De mercado/Fusión
Propietarios: Diego Bilbao y Eduardo Ruigómez

En La Hermosa de Alba, la creatividad de **Diego Bilbao** y la energía de **Eduardo Ruigómez** en sala se combinan para ofrecer una experiencia gastronómica llena de frescura y sabor. La carta cambia rápidamente, reflejando la temporada y el producto disponible, lo que invita a volver con frecuencia para descubrir nuevas propuestas. Entre la barra central y las mesas, se percibe un ambiente animado y cercano donde los comensales disfrutan de cada plato como parte de una experiencia lúdica y compartida.
At La Hermosa de Alba, Diego Bilbao's creativity and Eduardo's energy in the dining room combine to offer a gastronomic experience full of freshness and flavor. The menu changes rapidly, reflecting the season and the available produce, inviting you to return frequently to discover new offerings. Between the central bar and the tables, a lively and friendly atmosphere permeates the atmosphere, where diners enjoy each dish as part of a fun and shared experience.

LA TUCHO NEW

Santander. San Román, 12
942 33 61 77 • latucho.com
Carta: 50-55 €
Tradicional/De mercado
Propietaria: Gema Gómez

La Tucho es un clásico de Santander que desde 1956 recoge el espíritu de aquella antigua tienda de ultramarinos y casa de comidas familiar. Hoy, frente al Seminario de Corbán, sigue siendo uno de los referentes de la ciudad y un lugar donde sentirse como en casa. Cocina honesta y marinera, con esos toques modernos que no traicionan la tradición. No faltan las riquísimas rabas, unas de las mejores de la ciudad, el rape y la merluza rebozados, ni una selección de mariscos, entrantes y aperitivos que siempre sorprende, sin olvidar los postres que siempre hay que dejar un hueco para ellos.
La Tucho is a Santander classic that has captured the spirit of that old grocery store and family restaurant since 1956. Today, across from the Corbán Seminary, it remains one of the city's landmarks and a place to feel right at home. It offers honest, seafood-inspired cuisine with modern touches that never compromise on tradition. The menu includes delicious squid rings, some of the best in the city, breaded monkfish and hake, and a selection of seafood, starters, and appetizers that always surprise, not to mention the desserts, which always deserve a special mention.

EMMA T 2023

Suances. Ceballos, 14
942 81 03 22 • emmagastro.com
Menús degustación: 75 y 110 €
Carta: 50-60 € • Mexicana/Cántabra
Propietario: Carlos Arias
Sumiller: Eduardo Tormo

Asomado al mar, con un balcón natural sobre la ría de San Martín, Emma se ha convertido en uno de esos lugares que dejan huella en Suances. Más que un restaurante, es la ilusión hecha realidad de **Carlos Arias**, un chef que después de recorrer medio mundo decidió volver a su tierra para cocinar con el corazón. Su propuesta mezcla raíces cántabras con guiños viajeros, dando forma a una cocina mexicana de alta gastronomía que sorprende sin perder autenticidad. Con el apoyo de **José Valle** en sala y **Eduardo Tormo** como sumiller, la experiencia se completa con un servicio atento y una bodega a la altura.
Located overlooking the sea, with a natural balcony overlooking the San Martín Estuary, Emma has become one of those places that leave their mark on Suances. More than a restaurant, it's the dream come true of Carlos Arias, a chef who, after traveling halfway around the world, decided to return to his homeland to cook from the heart. His cuisine blends Cantabrian roots with a touch of travel, creating haute Mexican cuisine that surprises without losing authenticity. With the support of José Valle in the dining room and Eduardo Tormo as sommelier, the experience is rounded out by attentive service and a wine cellar to match.

PAN DE CUCO T 2022

Suesa. Calabazas, 17 • 942 50 40 28
pandecuco.com • Carta: 35-45 €
Tradicional/De mercado
Propietarios: Carlos Crespo y Alex Ortiz

Carlos Crespo y Alex Ortiz son un ejemplo de cómo la tradición puede vestirse de frescura sin perderautenticidad. Con platos ya convertidos en señas de identidad como el arroz con pollo picasuelos, su bocado pasiego, las ostras Gillardeau o su flan de huevo, la propuesta mezcla equilibrio, sabor y una carta pensada para compartir. Una cocina que conquista tanto a los que buscan lo clásico como a los que disfrutan con toques actuales, en un ambiente acogedor que hace fácil querer volver.
Pan de Cuco is an example of how tradition can be dressed in freshness without losing authenticity. With signature dishes such as rice with chicken picasuelos,the Pasiego bite, Gillardeau oysters, or the egg flan, the menu combines balance, flavor, and a menu designed to share. A cuisine that captivates both those seeking the classic and those who enjoy modern touches, in a cozy atmosphere that makes it easy to want to return.

RUDA

Villacarriedo. Av. Escolapios, 44
644 26 85 34 • Carta: 35-40 €
De autor/Vegetariana
Propietarios: Óscar Ferreras y Kastuko Nakamura

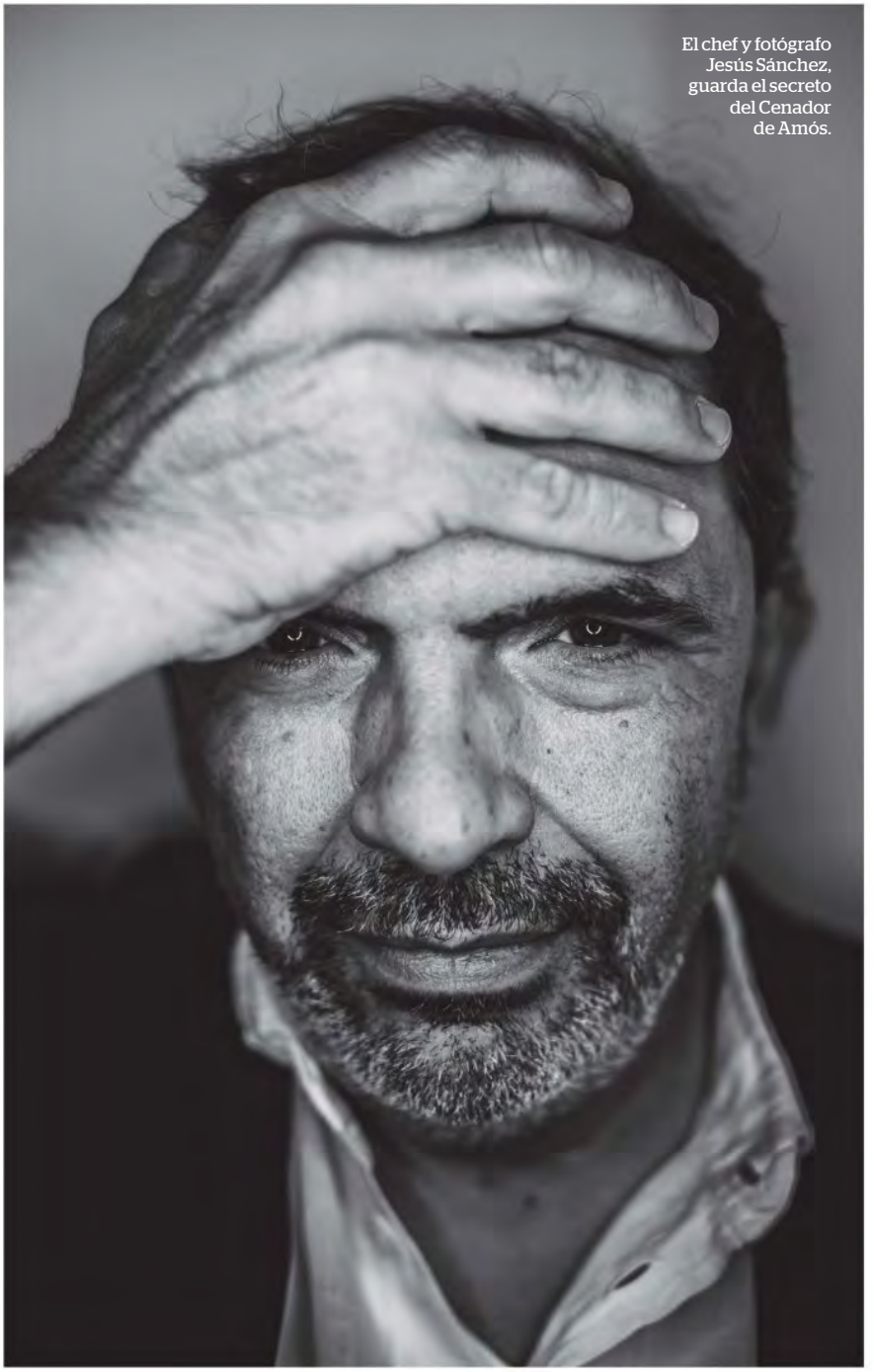
Ruda es un ejemplo claro de cómo la cocina vegana y vegetariana puede ser creativa y sabrosa sin renunciar a la técnica. Óscar Ferreras y Kastuko Nakamura elaboran platos que sorprenden por sus combinaciones, texturas y presentación, demostrando que los ingredientes exclusivamente vegetales pueden ofrecer una experiencia gastronómica completa. Su propuesta es innovadora y sostenible, perfecta para quienes buscan alternativas saludables y con personalidad, en un entorno acogedor y cercano.

Ruda is a clear example of how vegan and vegetarian cuisine can be creative and flavorful without sacrificing technique. Óscar and Kastuko create dishes that surprise with their combinations, textures, and presentation, proving that exclusively plant-based ingredients can offer a complete gastronomic experience. Their innovative and sustainable offerings are perfect for those seeking healthy alternatives with personality, in a welcoming and friendly setting.

CENADOR DE AMÓS

Villaverde de Pontones.
Plaza del Sol, s/n • 942 50 82 43
cenadordeamos.com
Menú degustación: 297 €
Propietarios: Marián Martínez y Jesús Sánchez • Sumiller: Andrés Rodríguez

Cenador de Amós es el emblema de la alta cocina cántabra, donde cada detalle está pensado para sorprender. **Jesús Sánchez**, con tres estrellas Michelin, transforma ingredientes locales en platos de una técnica impecable y sabor evocador, siempre con una clara conexión al territorio. El menú degustación es un viaje gastronómico completo, donde cada bocado refleja creatividad, precisión y respeto por la tradición. La sala, liderada por **Andrés Rodríguez**, acompaña con discreción y conocimiento, haciendo de cada visita una experiencia elegante, memorable y profundamente ligada a la esencia de Cantabria.



El chef y fotógrafo Jesús Sánchez, guarda el secreto del Cenador de Amós.

Cenador de Amós is the emblem of Cantabrian haute cuisine, where every detail is designed to surprise. Jesús Sánchez, with three Michelin stars, transforms local ingredients into dishes with impeccable technique and evocative flavor, always with a clear connection to the region. The tasting menu is a complete gastronomic journey, where every bite reflects creativity, precision, and respect for tradition. The dining room, led by Andrés Rodríguez, provides discretion and expertise, making each visit an elegant, memorable experience deeply connected to the essence of Cantabria.


Kaviari
PARIS
Kaviari
PARIS
LE LABORATOIRE — LA MANUFACTURE — LES DELIKATESSENS
kaviari.fr

Por
Blanca García Henche



CASTILLA-LA MANCHA

ALBACETE

ABABOL

Albacete. Calderón de la Barca, 14
967 02 08 82 • restauranteababol.es
Menús degustación: 107 y 135 €
Manchega/Creativa
Propietario: Juan Monteagudo

Ababol es tradición y apuesta por la sostenibilidad centrada en la colaboración con proveedores locales y apoyo al producto autóctono. **Juan Monteagudo**, nominado a Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2023, presenta platos como el bollito suflado de gazpachos manchegos, la coliflor con grasa de ibérico, las pochas con perdiz y el homenaje a la matanza. En los vinos, se apuesta por pequeños productores y uvas autóctonas. Su gastrobar, Besamel, ofrece tapas como la Mejor Croqueta de Jamón de España (2023).
Ababol is a tradition and a commitment to sustainability, focused on collaborating with local suppliers and supporting local produce. Juan Monteagudo, nominated for Breakthrough Chef at Madrid Fusión 2023, presents dishes such as the soufflé gazpacho manchego bollito, cauliflower with Iberian ham fat, beans with partridge, and a tribute to the slaughter. The wines focus on small producers and local grapes. His gastrobar, Besamel, offers tapas such as the Best Ham Croquette in Spain (2023).

MARALBA

Almansa. Violeta Parra, 5
967 31 23 26 • maralbarestaurante.es
Menús degustación: 95 y 115 €
De vanguardia/Creativa
Propietarios: Cristina Díaz y Fran Martínez • Sumiller: Cristina Díaz

Es uno de esos milagros que surgen en lugares imprevisibles como Almansa. La cocina de **Fran Martínez** es sensata y versátil; manchega con mirada a un Mediterráneo que es tan cercano en esta zona de Albacete. Su carta refleja las tres 'm': manchego (ajo pringe o piñonada), mediterráneo (tartar de gamba blanca) y monte (conejo en escabeche o perdiz de pata roja). También platos de huerta y guiño a fermentaciones como el garum. En los vinos y sala, **Cristina Díaz**, Premio Nacional de Gastronomía 2023, excelente y apasionada profesional.
It's one of those miracles that emerge in unexpected places like Almansa. Fran Martínez's cuisine is sensible and versatile; Manchego with a focus on the Mediterranean, which is so close to home in this area of Albacete. Their menu reflects the three "M's": Manchego (garlic pringe or pine nut sauce), Mediterranean (white shrimp tartar), and mountain (pickled rabbit or red-legged partridge). They also offer garden dishes and a nod to fermentation techniques like garum. Cristina Díaz, winner of the 2023 National Gastronomy Award, is an excellent and passionate professional in the wines and dining room.

CAÑITAS MAITE

Casas-Ibáñez. Tomás Pérez Úbeda, 6
967 46 10 54 • hotelcanitasmaite.com
Menús degustación: 63, 73 y 83 €
Tradicional/Creativa
Propietarios: Juan Sahuquillo y Javier Sanz • Sumiller: David Gallego

Javier Sanz y **Juan Sahuquillo** ponen imaginación, productos de proximidad y toques asiáticos en los diferentes menús de Cañitas Maite. El menú PuraBarra está basado en tapas de autor, y además, ofertan dos menús más elaborados. Platos ineludibles: carabinero de Huelva y manteca de orza, de setas silvestres y patata ahumada, croquetas de jamón u oreja de cochinillo en dos versiones. En su carta, mucho producto y arroces como el de gamba blanca y papada Joselito.
Javier Sanz and Juan Sahuquillo bring imagination, local produce, and Asian touches to the various menus at Cañitas Maite. The PuraBarra menu is based on signature tapas, and they also offer two more elaborate menus. Must-try dishes include Huelva prawns and orza butter, wild mushroom and smoked potato, ham croquettes, two versions of suckling pig's ear, or truffled bikini. Their menu features a wealth of local produce and rice dishes like white shrimp and Joselito jowl.

Tapas 2025

CASA DE LA SIRENA

Cuenca. Obispo Valero, s/n • 644 009 703
restaurantecasadelasirena.com • Carta: 45 €
Menú degustación: 35 y 50 € • Tradicional/Creativa
Propietario: Jesús Segura Sumiller: Aristeo Martínez

En esta casa, la segunda de **Jesús Segura** en Cuenca junto con el restaurante Casas Colgadas en el que ostenta una estrella Michelin, se centra en la recuperación, reinterpretación y actualización de esa cocina que ha acompañado desde los orígenes a este chef. Platos que conectan con la tradición (como el morteruelo, el mojete manchego o el ajo arriero) con una perspectiva creativa y contemporánea que se percibe con claridad en otras propuestas menos tópicas como su merluza con emulsión de pepitoria, los callos vegetales o su ramen de orza. Todo ello en uno de los locales más espectaculares de la ciudad con un interiorismo moderno y minimalista.
In this restaurant, Jesús Segura's second in Cuenca alongside his Michelin-starred Casas Colgadas, the focus is on recovering, reinterpreting, and updating the cuisine that has been a part of his culinary journey since the beginning. Dishes that connect with tradition (such as morteruelo, mojete manchego, and ajo arriero) are presented with a creative and contemporary perspective, clearly evident in other less conventional offerings like his hake with pepitoria emulsion, vegetable tripe, and lard-cured ramen. All of this is served in one of the city's most spectacular venues, boasting a modern and minimalist interior.

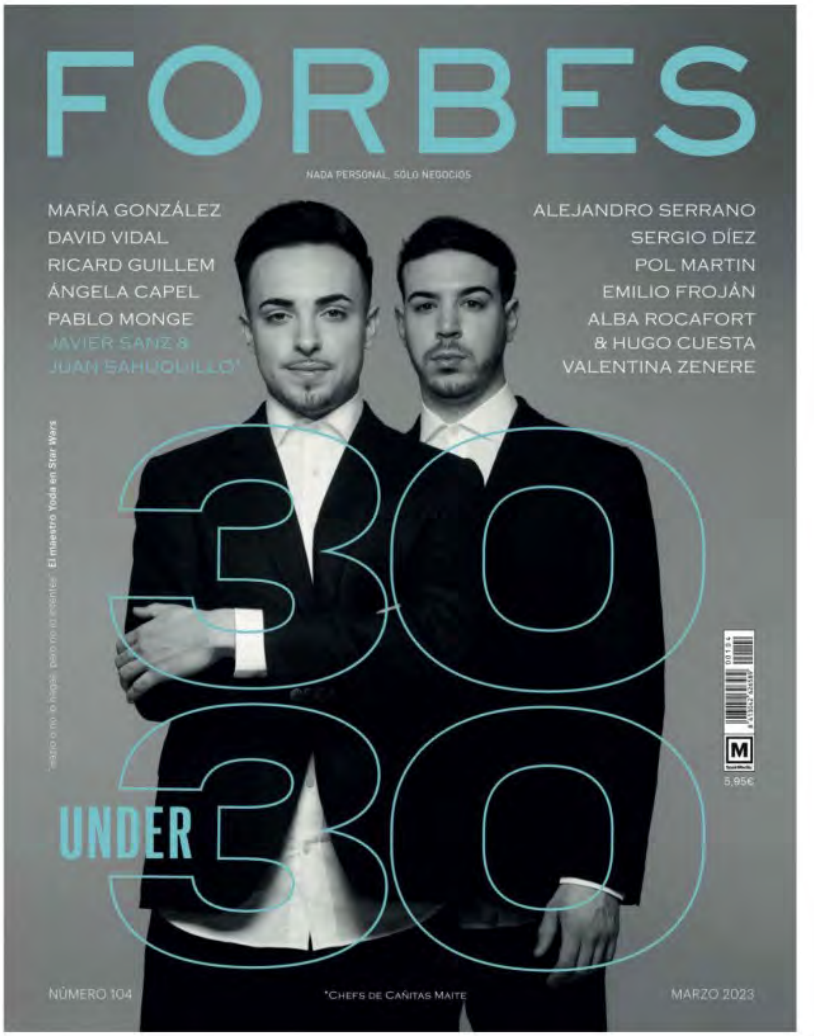


Jesús Segura es el chef de Casa de la Sirena.

OBA T 2022

Casas-Ibáñez. Tomás Pérez Úbeda, 6
600 96 58 93 • obarestaurante.es
Menús degustación: 145 y 185 €
Vanguardia/De producto
Propietarios: Juan Sahuquillo y Javier Sanz • Sumiller: David Gallego

Un homenaje al producto y al entorno es la oferta vanguardista de **Javier Sanz** y **Juan Sahuquillo** en Oba. El menú Cuaderno 1, está compuesto por 15 capítulos (22 platos) basados en el territorio y presentados como cuadros en vajillas únicas con cubertería y cristalería muy especial. Dicho menú puede hacerse más corto con el Menú Medio de 11 pases. Huerta, cangrejo de río, setas, trucha, un viaje al bosque en su espectacular helado, fermentados y nuevos sabores. Todo acompañado de vinos singulares y de escasa producción. *A tribute to the local produce and the surrounding environment is the avant-garde offering from Javier Sanz and Juan Sahuquillo at Oba. The Cuaderno 1 menu is composed of 15 chapters (22 dishes) based on the region and presented like paintings on unique tableware with very special cutlery and glassware. This menu can be made shorter with the 11-course Medium Menu. Vegetable garden, crayfish, mushrooms, trout, a trip to the forest is their spectacular ice cream, fermented wines, and new flavors. All accompanied by unique, low-production wines.*



Juan Sahuquillo y Javier Sanz, Cañitas Maite, protagonizaron la portada de *Forbes* de marzo de 2023.

AZAFRÁN

Villarobledo. Av. de los Reyes Católicos, 71 • 967 14 52 98
azafranvillarrobledo.com
Menús degustación: 36 y 60 €
Tradicional actualizada
Propietaria: Teresa Gutiérrez
Sumiller: Manuel Ortiz

Teresa Gutiérrez y todo su equipo femenino trabajan enfocando la cocina manchega tradicional con un toque novedoso, y con el azafrán como referente. Queso manchego, cordero manchego, azafrán (merluza de pincho con fideos tostados con azafrán y verduritas), pistachos (hummus de pistachos) y platos tradicionales de Castilla-La Mancha están siempre presentes. Otros platos sugerentes son el ciervo con cacahuetes, los callos de bacalao, el lomo de orza casero con alioli, los buñuelos de queso artesano de pastor o el jarrete de cordero con mantequilla de ajo negro con compotas caseras. *Teresa Gutiérrez and her entire female team work to focus on traditional Manchego cuisine with a novel twist, with saffron as their key ingredient. Manchego cheese, Manchego lamb, saffron (hake with saffron-toasted noodles and vegetables), pistachios (pistachio hummus), and traditional dishes from Castilla-La Mancha are always present. Other delicious dishes include venison with peanuts, cod tripe, homemade lomo de orza with aioli, artisan shepherd's cheese fritters, or lamb shank with black garlic butter and homemade compotes.*

CIUDAD REAL

MESÓN OCTAVIO

Ciudad Real. Severo Ochoa, 6
926 25 60 50 • mesonoctavio.com
Carta: 45-60 € • Tradicional
Propietarios: Aurora, Belén y José García • Sumiller: Belén García

Los hermanos García Castro defienden el valor de la caza, pero también la cocina

manchega tradicional con su pisto o su asadillo manchego. Además, resaltan las croquetas melosas de puchero, el paté de perdiz, la orza de ciervo curado, la alubia pinesa "judía de Malagon" estofada con setas y los guisos tradicionales con visión moderna cocinados por Aurora, la cocinera. En la sala, Belén, sumiller y jefa de sala, aconseja vinos interesantes, tanto de la zona como de otros lugares de España.
The García Castro brothers champion the value of game, but also traditional La Mancha cuisine with their ratatouille (pisto) and their Manchego asadillo (roast). They also highlight the creamy stew croquettes, partridge pâté, cured venison orza (arroza de venezolano), Malagon beans stewed with mushrooms, and traditional stews with a modern twist prepared by Aurora, the chef. In the dining room, Belén, sommelier and head waiter, recommends interesting wines from both the region and other parts of Spain.

EPÍLOGO

Tomelloso. Pº Ramón Ugena, 15
926 16 12 22 • restauranteepilogo.com
Menús degustación: 70 y 90 €
Tradicional/Creativa
Propietaria: familia Lahoz Turégano
Sumiller: Ramón Sánchez

Epílogo es un viaje al Rio Guadiana, en el corazón de La Mancha, Tomelloso. **Rubén Sánchez Camacho** defiende una cocina moderna con raíces tradicionales, con mucha técnica, buen producto y cultura gastronómica local (escabeche y orza como métodos de conservación). Sus menús son un repaso por sabores de la infancia, con platos de caza, pero, ante todo, el menú "Historias del Guadiana" es una combinación meticulosa de ingredientes, técnicas innovadoras y una pasión incansable por contar la historia de su tierra.
The epilogue is a trip to the Guadiana River, in the heart of La Mancha, Tomelloso. Rubén Sánchez Camacho champions modern cuisine with traditional roots, featuring a wealth of technique, excellent produce, and local culinary culture (escabeche and orza as preservation methods). Their menus are a retelling of childhood flavors, featuring game dishes. But above all, the "Historias del Guadiana" menu is a meticulous combination of ingredients, innovative techniques, and a tireless passion for telling the story of their land.

COTO DE QUEVEDO

Torre de Juan Abad. Paraje Las Tejeras Viejas • 649 84 29 01
cotodequevedo.com
Menús degustación: 80, 110 y 180 €
Tradicional • Propietario: José Antonio Medina • Sumiller: Hugo Santiago

José Antonio Medina presenta una cocina de raíz y sabores de la comarca de Campo de Montiel: platos de caza y productos de proximidad con toques creativos. Resaltan los platos de caza como la royal de liebre, el pato azulón, la perdiz roja, el steak tartar de cierva, el canelón de pato, el lomo de cierva o los guisos cazadores. Ofrecen varios menús gastronómicos: Raíces, Recuerdos y Memoria enfocados en el territorio. En los vinos, una exquisita selección de vinos castellanomanchegos y de otras zonas.
José Antonio Medina presents cuisine rooted in the flavors of the Campo de Montiel region: game dishes and local produce with creative touches. Highlights include game dishes such as hare royal, mallard duck, red-legged partridge, deer steak tartare, duck cannelloni, deer loin, and hunter stews. They offer several gourmet menus: Roots, Memories, and Memory, all focused on the region. The wines include an exquisite selection of wines from Castilla-La Mancha and other regions.

RETAMA

Torrenueva. Camino de Altamar, s/n
926 34 47 33 • hotellacaminera.com
Menús degustación: 80 y 100 €
Tradicional/Creativa
Propietario: Miguel Ángel Expósito
Sumiller: Vicenta 'Pity' Rojo

Retama rinde un vanguardista homenaje a la cocina manchega y a los productos de la tierra, en una espectacular finca olivarera. **Miguel Ángel Expósito** y **Vicenta "Pity" Rojo** nos guían en la tradición manchega con toques novedosos y con una presentación de platos exquisita. Con entrantes como el pimiento de Infantes asado con atascaburras o el bizcocho de lentejas, espinacas y manchego, y principales como el escabeche de conejo y sardina, la royal de perdiz o los raviolis de jabalí. Vicenta presenta singulares propuestas vinícolas demostrando su conocimiento y vocación de servicio.
Retama pays an avant-garde tribute to La Mancha cuisine and local produce, set on a spectacular olive estate. Miguel Ángel Expósito and Vicenta "Pity" Rojo guide us through the traditions of La Mancha with innovative touches, presenting exquisite dishes. With starters such as roasted Infantes peppers with atascaburras (a type of cheese) or lentil, spinach, and Manchego sponge cake, and main courses such as rabbit and sardine escabeche, partridge royale, or wild boar ravioli, Vicenta presents unique wine offerings, demonstrating her knowledge and dedication to service.

CUENCA

CASAS COLGADAS

Cuenca. Canónigos, 3 • 644 00 97 95
restaurantecasascolgadas.com
Menú degustación: 95 € • Creativa
Copropietario: Jesús Segura
Sumiller: Carlos Cañas

Desde un lugar emblemático en Cuenca, las Casas Colgadas, **Jesús Segura** reinterpreta el entorno acercando el producto local de agricultura de secano (almorta, trigo negrete), huerta y ribera (bledos o pamplinas, trucha en escabeche) y caza, desde una visión muy actual. La experiencia comienza con un pan de harina negrete acompañado de mantequilla casera de heno y aceite de oliva virgen extra de una almazara de Vellisca. Seguidamente destacan bocados como el panipuri relleno de queso azul de cabra, el tartar de cierva con emulsión de cangrejo o la gallina en pepitoria.
From an iconic spot in Cuenca, the Hanging Houses, Jesús Segura reinterprets the surroundings, bringing



Rubén Sánchez Camacho defiende la gastronomía de su tierra desde la cocina de Epílogo.

together local produce from dryland agriculture (vermicelli, black wheat), orchards and riverbanks (pigweed or chickpeas, pickled trout), and game, with a very contemporary perspective. The experience begins with black flour bread accompanied by homemade hay butter and extra virgin olive oil from a Vellisca oil mill. Highlights follow, such as panipuri stuffed with blue goat cheese, deer tartar with crab emulsion, or hen in pepitoria sauce.

LA PONDEROSA

Cuenca. San Francisco, 20
969 21 32 14 • laponderosadecuenca.es
Carta: 45 € • Tradicional/Barra
Propietario: Ángel Millán

Con más de 50 años de historia, esta barra, situada en la parte baja de Cuenca es una de las mejores barras de España. El local presenta elaboraciones sencillas y numerosos platos de setas en temporada. **Angel Millán** es el alma La Ponderosa, con una carta con platos de siempre como la oreja frita, los torreznos, los tomates Raf, los boletus edulis con huevo de corral, la perdiz escabechada o el morteruelo. En los vinos, referencias españolas y vinos conquenses procedentes de bodegas como Calzadilla o Alto Landon.

With over 50 years of history, this bar, located in the lower part of Cuenca, is one of the best bars in Spain. The establishment serves simple dishes and numerous mushroom dishes in season. Angel Millán is the soul of La Ponderosa, with a menu featuring classic dishes such as fried ahi, torreznos, Raff tomatoes, boletus edulis with free-range egg, pickled partridge, and morteruelo. The wines feature Spanish wines and Cuenca wines from wineries such as Calzadilla and Alto Landon.

OLEA COMEDOR

Cuenca. Av. Castilla La Mancha, 3
628 85 97 42 • oleacomedor.es
Carta: 40 € • Tradicional renovada
Propietario: Eduardo Albiol

Eduardo Albiol ejecuta el recetario tradicional de la región con guiños a las cocinas

mediterránea, asiática y sudamericana. Platos con mucha personalidad como la col asada en emulsión de atún y encurtidos, la causa limeña de pollo y chicharrón, la carrillera de vaca, verduras y crema de patata o la papada con cacahuete y hierbabuena. Un acogedor y tranquilo restaurante, fuera del circuito turístico de Cuenca, con cocina abierta y recetas pensadas para compartir que ha sido reconocido con un Big Gourmand de la Guía Michelin y recomendado en la Guía Repsol.
Eduardo Albiol creates traditional recipes from the region with nods to Mediterranean, Asian, and South American cuisines. Dishes brimming with personality include roasted cabbage in a tuna emulsion and pickles, chicken and chicharrón causa from Lima, beef cheeks with vegetables and creamed potatoes, or jowls with peanuts and mint. A cozy and relaxed restaurant, off the beaten path in Cuenca, with an open kitchen and recipes designed for sharing, it has been recognized with a Big Gourmand award from the Michelin Guide and recommended in the Repsol Guide.

POSADA DE SAN JOSÉ NEW

Cuenca. Rda. Julián Romero, 4
969 21 13 00 • posadasanjose.com
Carta: 35 € • Tradicional
Propietarios: María Beltrán y Pablo Cortinas

Ubicado en una casa palaciega de 1621 en pleno casco histórico de Cuenca, el restaurante posee acogedores comedores y una pequeña terraza con una increíble panorámica sobre la Hoz del Huécar. Ofrece cocina de raíz (morteruelo, gazpacho pastor, pisto manchego o ajoarriero) y platos tradicionales revisados como las paletillas de conejo confitadas en aceite de cítricos con cebolleta caramelizada con piña y cúrcuma o la perdiz escabechada. Todo, sin dejar de lado los excelentes vinos y cervezas de la región, y los sugerentes postres caseros.
Located in a palatial house dating back to 1621 in the heart of Cuenca's historic center, the restaurant has cozy dining rooms and a small terrace with incredible views of the Huécar Gorge. It offers traditional cuisine (morteruelo, gazpacho pastor, Manchego ratatouille, or ajoarriero) and revisited traditional dishes such as rabbit shoulder confit in citrus oil with caramelized spring onions, pineapple, and turmeric, or pickled partridge. All of this, while also serving excellent regional wines and beers, and tempting homemade desserts.

RAFF SAN PEDRO

Cuenca. San Pedro, 58
969 69 08 55 • raffsanpedro.es
Menú degustación: 65 €
Carta: 50 € • Tradicional/Creativa
Propietario: Miguel Escutia
Sumiller: David Casas

En el corazón del casco antiguo de Cuenca, **Miguel Escutia** trabaja una cocina tradicional renovada, basada en productos de temporada de las huertas, campos y montes de Cuenca. Platos sinceros como el ajoarriero tradicional con contrastes dulces y ahumados, la trucha en escabeche suave, cereza y boniato asado, la cierva con setas y cremoso de tubérculo o el tartar de corzo. **David Casas**, sumiller, selecciona vinos de la región, entre ellos los conquenses de la bodega Alto Landón, además de otros vinos nacionales.
In the heart of Cuenca's old town, Miguel Escutia creates a revamped traditional cuisine based on seasonal produce from Cuenca's orchards, fields, and mountains. Heartfelt dishes such as traditional ajoarriero with sweet and smoky contrasts, trout in a light pickle with cherry and roasted sweet potato, venison with mushrooms and creamy root vegetable sauce, or roe deer tartar. David Casas, sommelier, selects regional wines, including Cuenca wines from the Alto Landón winery, as well as other national wines.

FUENTELGATO T 2023

Huerta del Marquesado. Real, 6
654 98 96 15 • fuentelgato.com
Menús degustación: 65-120 €
Mediterránea • Propietarios: Olga García y Álex Paz • Sumiller: Olga García

Alex y **Olga** trabajan desde su pequeño restaurante en plena Serranía de Cuenca, apostando por un producto de temporada y de máxima calidad, con platos como el tomate y pimiento rojo, el bogavante en grasa de cerdo, los guisantes lágrima con coco y raifort, la oreja guisada con erizos o el singular postre de puerros, achicoria y mantequilla tostada. Olga se encarga de la sala y la selección singular de vinos, destilados y numerosos espumosos y vinos franceses.
Alex and Olga work from their small restaurant in the heart of the Serranía de Cuenca, focusing on seasonal, top-quality produce, with dishes such as tomato and red pepper, lobster in pork fat, teardrop peas with coconut and horseradish, stewed ear with sea urchins, or the unique dessert of leeks, chicory, and toasted butter. Olga is in charge of the dining room and the unique selection of wines, spirits, and numerous sparkling and French wines.

LA BODEGUILLA DE MONTILLA BAR ABACERÍA NEW

Motilla del Palancar. Pl. de España, 8
Carta: 25 € • Tradicional
Propietarias: Jésica Alfaro y Soledad López

Jésica Alfaro y **Soledad López** se conocieron estudiando en el Basque Culinary Center y han vuelto a su tierra conquense con un singular proyecto. Su oferta gastronómica se basa en producto, técnica y cocina de puchero y se ofrece en un local tipo abacería del sur. Apuestan por bocados cambiantes y pequeños proyectos de vino. En la carta destacan la gilda de pulpo y piparras crujientes, la 'sobanchoa' –un bocado de sobao pasiego, anchoa de Santoña y queso manchego– o el taco panceta glaseada y pepino encurtido. Además, ofrecen bocadillos muy gourmets como el katsu-sando.
Jesica and Soledad met while studying at the Basque Culinary Center and have returned to their hometown of Cuenca with a unique project. Their gastronomic offering is based on local produce, technique, and stew cooking, and is offered in a southern grocery-style setting. They focus on changing bites and small wine projects. Highlights on the menu include octopus and crispy piparra peppers gilda, sobanchoa—a bite of Pasiego

sobao, Santoña anchovy, and Manchego cheese—and the glazed pork belly and pickled cucumber taco. They also offer gourmet sandwiches like katsu sando.

MESÓN SIERRA ALTA

Vega del Codorno. CM-2106, 60
969 28 32 36
restaurantesierraalta.com
Menú degustación: 49 €
Carta: 40 € • Tradicional
Propietarios: Isabel e Ismael Castillejo

Ismael e Isabel Castillejo, dirigen este restaurante familiar cercano al nacimiento del río Cuervo, trabajando las tradiciones culinarias desde un enfoque más renovado. Destacan entrantes como el morteruelo o los níscalos en escabeche; platos de cuchara, como las judías pintas con oreja o la sopa castellana; platos de caza como las albóndigas de jabalí o los raviolis de gamo y el chuletón de vaca Angus de la Serranía de Cuenca con 60 días de maduración. En los postres, flan casero de huevos ecológicos o cuajada infusionada con lavanda.
Ismael and Isabel Castillejo run this family restaurant near the source of the Cuervo River, working with culinary traditions from a more innovative perspective. Highlights include starters like morteruelo (a type of mushroom) and pickled chanterelles; stews like pinto beans with ear or Castilian soup; Game dishes such as wild boar meatballs or venison ravioli, and Angus beef ribeye steak from the Cuenca mountain range, aged for 60 days. Desserts include homemade flan made with organic eggs or lavender-infused curd.

GUADALAJARA

MOLINO DE ALCUNEZA

Alcuneza (Sigüenza). Carretera Alboreca, Km. 0.5 • 949 39 15 01
molinodealcuneza.com
Menús degustación: 95, 115 y 128 €
Tradicional/Creativa
Propietarios: Blanca y Samuel Moreno • Sumiller: Blanca Moreno

Restaurante ubicado en un molino harinero cercano a Sigüenza. El actual proyecto de **Blanca** y **Samuel Moreno** se basa en dar visibilidad a los productores locales y se enfoca en la raíz y el arraigo. Samuel, apasionado de las masas, trabaja cereales de la zona y elabora diariamente panes artesanales. Destacan platos como los espárragos con ñoquis en salsa verde, taco con pies de cerdo crujiente, cochinillo con crema de ajos tostados, miel y trufa, y el tubo de té con miel de la Alcarria. Blanca, sumiller, gestiona la sala y ha diseñado una propuesta vinícola muy original.
A restaurant located in a flour mill near Sigüenza, their current project, "Guardians of the Territory," is based on giving visibility to local producers and focuses on roots and roots. Samuel, passionate about dough, works with local grains and bakes artisan breads daily. Highlights include dishes such as asparagus with gnocchi in green sauce, tacos with crispy pig's trotters, suckling pig with roasted garlic cream, honey, and truffle, and a tube of tea with Alcarria honey. Blanca, a sommelier, manages the dining room and has designed a highly original wine menu.

BIOSFERA

Guadalajara. Cuesta San Miguel, 5
949 89 43 08
biosferaguadalajara.com
Menú degustación: 70 €
Carta: 45-60 € • Creativa/ De vanguardia • Propietarios: Carlos Gumiel y Mónica Trujillo

Carlos Gumiel hace un viaje por la Alcarria con guiños a Asia. La miel de la Alcarria está presente en platos como el nigiri de atún curado en miel y polen fresco, el tomate con miel y queso manchego, el foie micuit con jalea de lavanda o el helado de miel y tierras de romero. Este año hay una nueva propuesta casera para beber: hidromiel de la Alcarria, que se añade a la cerveza artesana La Balluca y a vinos castellanomanchegos y de Guadalajara (La Era, Alto de Pioz, Finca Rio Negro).
Carlos Gumiel takes us on a journey through Alcarria with a nod to Asia. Alcarria honey is present in dishes such as honey-cured tuna nigiri with fresh pollen, tomato with honey and Manchego cheese, foie micuit with lavender jelly, or honey and rosemary ice cream. This year, there's a new homemade drink option: mead from Alcarria, which is paired with La Balluca craft beer and wines from Castilla-La Mancha and Guadalajara (La Era, Alto de Pioz, Finca Rio Negro).

CASA PALOMO

Guadalajara. Cuesta San Miguel, 5
949 23 06 32 • casapalomo.es
Carta: 38-48 € • Tradicional
Propietarios: Beatriz Garrido y Rafael Palomo

Oscar Palomo en cocina, sigue la estela de su padre, Rafa, junto a su madre, Beatriz, encargada de la sala. Una auténtica casa de comidas con base en la tradición gastronómica alcarreña. La cuchara es excepcional (rabo de toro, judías con oreja, callos o verdinas con sepietas) y son imprescindibles los platos basados en productos de proximidad, como las mollejas de lechal, las setas y níscalos de la Sierra Norte o los espárragos verdes de Guadalajara a la plancha o al horno con huevo escalfado y pimentón.
Oscar Palomo, in the kitchen, follows in the footsteps of his father, Rafa, alongside his mother, Beatriz, who runs the dining room. This is an authentic restaurant based on the culinary traditions of Alcarria. The dishes are exceptional (oxtail, beans with ear, tripe, or verdinas with cuttlefish), and dishes based on local produce are essential, such as suckling lamb sweetbreads, mushrooms and chanterelles from the northern mountains, or grilled or baked green asparagus from Guadalajara with a poached egg and paprika.

FARDEL T 2024

Guadalajara. San Roque, 18
624 13 38 23 • restaurantefardel.com
Carta: 40 € • Tradicional renovada
Propietario: Ignacio Padín

Nacho Padín, en pleno centro de Guadalajara, apuesta por el humilde recetario tradicional alcarreño, dando protagonis-

mo al bacalao, presentado en un pil pil con tartar de salchichón de Atienza, al cordero, en raviolis crujientes, o a los torreznos, confitados y acompañados con crema de pisto. Además, aperitivos con guiños a la tierra, como las gildas con queso de Brihuega o el perdigacho y panes de Gustos de Antes con aceite alcarreño y sales de las Salinas de Saelices. Más de 100 referencias en la carta de vinos como La Era, Alto de Pioz y Rio Negro; además de cervezas artesanas alcarreñas.
Nacho Padín, in the heart of Guadalajara, focuses on humble traditional Alcarreño recipes, highlighting cod, presented in a pil pil sauce with Atienza sausage tartar, lamb in crispy ravioli, or torreznos, confit and accompanied with ratatouille cream. He also offers appetizers with nods to the region, such as gildas with Brihuega cheese or perdigacho and Gustos de Antes breads with Alcarreño olive oil and salts from the Saelices Salt Flats. The menu features more than 100 wines, including La Era, Alto de Pioz, and Rio Negro, as well as Alcarreño craft beers.

EL DONCEL DE SIGÜENZA
Sigüenza. Paseo de la Alameda, 3
949 39 00 01 • eldoncel.com
Menús degustación: 92 y 128 €
Tradicional/Creativa
Propietarios: Enrique y Eduardo Pérez
Sumilleres: Eduardo Pérez y Andrei Popa

Enrique (cocinero) y **Eduardo Pérez** (maître y sumiller) están detrás de este proyecto con una estrella Michelin y dos soles Repsol. Enrique trabaja sabores que respetan la tradición y añade técnica y creatividad. Destaca la mesa de salazones de caza con fino seguntino, la tartaleta de atascaburras, el tartar de trucha, la ensaladilla de codorniz, el cordero o el garbanzo verde y papada a la brasa sobre sabayón de trufa de verano. Lo ideal es acompañar los menús con maridaje de vinos «Armonía» o «Gran armonía» seleccionados por el sumiller Andrei Popa.
Enrique (chef) and Eduardo Pérez (maître d' and sommelier) are behind this project, which has one Michelin star and two Repsol suns. Enrique creates flavors that respect tradition, while adding technique and creativity. Highlights include the salted game menu with Seguntino fino sherry, the atascaburra tartlet, the trout tartare, the quail salad, the lamb, and the green chickpea and grilled jowl on a summer truffle sabayon. The menus are ideally accompanied by a wine pairing of "Armonía" or "Gran Ambión" selected by sommelier Andrei Popa.

CASTILLA-LA MANCHA

RECOMENDADO POR Viva POMAL

GUADALAJARA

EL LABERINTO
Marchamalo.
C. Guardia Civil, 35, bajo
949 25 02 15 • Tradicional/tapas

Este reataurante destaca por su comida casera y su ambiente sencillo, local y familiar.
This restaurant stands out for its homemade food and its simple, local and family atmosphere.

EL RINCÓN DEL GIN TONIC
Molina de Aragón.
Rondalla de Santa Cecilia, 7
949 83 25 28 • Gintonería/tapeo
Carta: 25 €

En este local son especialistas en gin tonics. Se preparan con un estilo moderno de coctelería molecular con hielo seco. También es posible degustar diferentes cócteles, acompañados de sus pinchos y raciones.
This bar specializes in gin tonics. They're prepared using a modern molecular mixology technique with dry ice. You can also enjoy a variety of other cocktails, accompanied by tapas.

EL FOGARIL GASTROBAR NEW
Sigüenza. Vicente Moñux, 5
611 93 15 39 • elfogarilgastrobar.com
Menús degustación: 21, 27 y 35 €
Carta: 35 € • Tradicional renovada
Propietarios: Beatriz Ortega y Rubén Urbano

El nuevo proyecto de **Rubén Urbano**, cordobés y anterior jefe de cocina del Parador de Sigüenza, se centra en platos muy elaborados y creativos. Destacan los menús de creación espontánea con platos tradicionales, como la parpatana de atún glaseada con jugo de carne y lima, y la cocina canalla, como el pan bao con pato en salsa de amontillado de Montilla-Moriles y los tacos con araña de ternera con pico de gallo. Buenos vinos españoles, todos por copas, y guiños cordobeses con un oloroso de Montilla-Moriles y un vermut en barrica de amontillado.
The new project by Rubén, a Cordoban native and former head chef of the Parador de Sigüenza, focuses on highly elaborate and creative dishes. Highlights include spontaneously created menus featuring traditional dishes, such as tuna parpatana glazed with gravy and lime, and rogue cuisine, such as bao buns with duck in a Montilla Moriles amontillado sauce and tacos with veal spider with pico de gallo. Fine Spanish wines, all by the glass, and hints of Cordoba with an Oloroso from Montilla Moriles and an Amontillado barrel-aged vermouth.

NÖLA
Sigüenza. Arcedianos, 20
949 39 32 46 • nolarestaurante.com
Menús degustación: 38, 39 y 40 €
Carta: 40 € • Tradicional actualizada
Propietarios: Jorge Maestro y María Viqueira

Ubicado en uno de los edificios emblemáticos de Sigüenza, la Casa del Doncel, Jorge, en cocina, y María, en sala, presentan una oferta de platos tradicionales con toques de vanguardia, como las ciruelas rellenas de rillettes de ciervo, los chipirones guisados con setas y parmentier de queso de Hita, las albóndigas de jabalí en pepitoria de almendras o las migas de pan de hogaza con papada y huevo

cocinado a baja temperatura. Los panes proceden del obrador seguntino Gustos de Antes y están elaborados con harinas locales de Despelta.
Located in one of Sigüenza's iconic buildings, Casa del Doncel, Jorge in the kitchen and María in the dining room present traditional dishes with avant-garde touches, such as plums stuffed with deer rillettes, squid stewed with mushrooms and Hita cheese parmentier, wild boar meatballs in almond pepitoria sauce, or breadcrumbs with jowl and slow-cooked egg. The bread comes from the Gustos de Antes bakery in Sigüenza and is made with local Despelta flour.

TOLEDO

ASADOR LAS ESPARTERAS

Casarrubios del Monte.
Autovía de Extremadura, A5, Km. 47
918 17 09 32 • asadorlasesparteras.com
Carta: 50-60 € • Tradicional
Propietarios: Raúl Barroso y Carlos Víctor Zumajo • Sumiller: Raúl Barroso

En mitad de la carretera de Extremadura, Las Esparteras es una sorpresa con apariencia de asador de carretera que nos asombra con una carta que es un viaje al mundo del vino con más de 1.800 referencias y algunas de las joyas enológicas más buscadas. Gastronomía basada en la calidad del producto, como asados, atún rojo de Barbate, angulas o guisantes lágrima. Estamos ante un lugar de peregrinaje para los amantes del buen vino y la cocina de calidad, ya sea en la barra o en el restaurante.
Halfway along the Extremadura highway, Las Esparteras is a surprise, reminiscent of a roadside grill, that amazes us with a menu that is a journey into the world of wine, featuring more than 1,800 wines and some of the most sought-after oenological gems. Cuisine based on the quality of the product, such as roasted meats, Barbate bluefin tuna, baby eels, and teardrop peas. This is a pilgrimage site for lovers of good wine and quality cuisine, whether at the bar or in the restaurant.

RESTAURANTE EL RETORNO NEW

Consuegra. Reina María Cristina Habsburgo, Lorena, 2 • 601 30 88 78
restauranteelretorno.es
Menús degustación: 55 y 65 €
Carta: 50 € • Tradicional
Propietarios: Carmen Moraleda y Pedro Rodríguez

Ubicado en una casa típica manchega en Consuegra, **Pedro Rodríguez**, en cocina, y Carmen Moraleda, en sala, presentan una cocina de tradición, con entrantes como la tosta de ciervo y papada ibérica con tomate seco y queso o la ensalada de perdiz en escabeche y arroz rojo; platos de carne de los Montes de Toledo (carrillera de jabalí con parmentier de patata, solomillo de ciervo macerado en pimientas y pacharán) y platos típicos manchegos como migas con huevo poché y panceta, paletilla de lechal confitada al horno de leña o caldereta de cordero lechal manchego.
Located in a typical Manchegan house in Consuegra, Pedro, in the kitchen, and Carmen, in the dining room, present traditional cuisine, with starters such as the venison and Iberian pork jowl toast with sun-dried tomato and cheese, or the pickled partridge salad with red rice. Meat dishes from the Montes de Toledo region (wild boar cheek with potato parmentier, venison sirloin marinated in peppers and pacharán) and typical dishes from La Mancha such as migas (breadcrumbs) with poached egg and bacon, confit shoulder of lamb cooked in a wood-fired oven, or Manchego suckling lamb stew.

EL BOHÍO

Illescas. Av. Castilla La Mancha, 81
925 51 11 26 • elbohio.net
Menús degustación: 80, 115 y 160 €
Tradicional/Creativa
Propietario: Pepe Rodríguez
Sumiller: Mario García

Cocina de siempre y de calidad en uno de los restaurantes que fueron referencia en la época de la revolución culinaria manchega de la mano del televisivo **Pepe Rodríguez**, que sigue aportando la seña de identidad de su tierra, con platos como las lentejas con butifarra y croqueta de jamón, el escabeche de perdiz, los huevos y migas, el jarrete de jabalí, el muslo de pichón relleno, el ajopringue y Sacher de pichón y el cabrito asado con pesto rojo de cebolla, tomate y aceitunas.
Traditional, high-quality cuisine in one of the leading restaurants during the La Mancha culinary revolution, led by television personality Pepe Rodríguez, who continues to bring the hallmark of his region to life with dishes such as lentils with sausage and ham croquette, partridge escabeche, eggs and migas (breadcrumbs), wild boar shank, stuffed pigeon leg, ajopringue and pigeon sacher, and roasted kid goat with red onion, tomato, and olive pesto.

CASA PARRILLA

Las Ventas Con Peña Aguilera.
Av. Toledo, 3 • 925 41 82 07
casaparrilla.es
Carta: 55 € • Tradicional
Propietarios: Guadalupe Cepera y Álvaro Parrilla

Este restaurante, ubicado en los Montes de Toledo, es un destino obligado para los amantes de una de las joyas gastronómicas de Castilla-La Mancha: la caza. Además, **Álvaro Parrilla** selecciona quesos de pequeños productores castellanomanchegos y presume de un espectacular carrito de quesos (primer premio en el Concurso Nacional a la mejor Tabla de Quesos en Hostelería). **Guadalupe Cepeda**, en la cocina, presenta unas judías con perdiz inmejorables, un lomito de corzo con puré de castañas o espectaculares carrilladas de jabalí.
This restaurant, located in the Montes de Toledo, is a must-try for lovers of one of the culinary gems of Castilla-La Mancha: game. Álvaro Parrilla also selects cheeses from small producers in Castilla-La Mancha and boasts a spectacular cheese trolley (winning first prize in the National Competition for Best Cheese Board in the Hospitality Industry). Guadalupe Cepeda, in the kitchen, presents unbeatable beans with partridge, a roe deer loin with chestnut purée, and spectacular wild boar cheeks.



Pepe Rodríguez pone toda su experiencia al frente de El Bohío.



Carlos Maldonado es el artífice de Raíces.

PALIO

Ocaña. Mayor, 12
925 13 00 45 • paliorestaurante.es
Menú degustación: 28 € • Carta: 40 €
Tradicional • Propietarios: Isaac y Jesús Monedero • Sumiller: Jesús Monedero

Palio es cocina artesana y de raíz. **Jesús Monedero** pone en valor la cocina tradicional y es pionero en ensalzar el pan como producto de la tierra, trabajando desde hace años las masas madres. Obligados son los buñuelos de bacalao, las carcamusas a la toledana, las gachas, el venado guisado al vino tinto con migas castellanas y la sobresaliente perdiz estofada. En el postre, delicioso el hojaldre con crema diplomática y salsa de arándanos. **Isaac Monedero**, en la sala, trabaja con elegancia proponiendo vinos poco frecuentes y pequeñas joyas castellanomanchegas.

Palio is artisanal and rooted in cuisine. Jesús Monedero values traditional cuisine and is a pioneer in extolling bread as a product of the land, having worked with sourdough starters for years. Must-try dishes include the cod fritters, Toledo-style carcamusas, gachas, venison stewed in red wine with Castilian crumbs, and the outstanding braised partridge. For dessert, the puff pastry with diplomatic cream and cranberry sauce is delicious. Isaac Monedero, in the dining room, works with elegance, offering rare wines and small gems from Castile-La Mancha.

GRANERO RESTAURANTE

Talavera de la Reina. Quintanar de la Orden. Av. San Fernando, 90
925 18 02 38 • Menú degustación: 50 €
Tradicional • Propietarios: José Antonio y Alfonso Pintado
Sumiller: Adán Israel

Los hermanos Pintado dirigen esta casa familiar con platos basados en la tierra. Una carta con hondas raíces manchegas y un menú degustación de 50 euros (con ocho pases donde destaca el lomo de ciervo en ligero adobo de castaña y pera al vino, las judías con perdiz en escabeche y la delicia de mazapán toledano con helado). **Adán Israel**, entusiasta y profundo conocedor de los vinos de Castilla-La Mancha, guía el maridaje, en copas de alta gama, con vinos de pequeños productores castellanomanchegos, como Garage Wine o Bodegas Recuero.

The Pintado brothers run this family restaurant with dishes rooted in the land. A menu with deep La Mancha roots and a €50 tasting menu (with eight courses featuring venison loin in a light chestnut and pear marinade in wine, beans with pickled partridge, and the Toledo marzipan delight with ice cream). Adán Israel, an enthusiast and profound connoisseur of Castilla-La Mancha wines, guides the pairing, in high-end glasses, with wines from small Castile-La Mancha producers such as Garage Wine and Bodegas Recuero.

HOSTAL RESTAURANTE LOS TRUJIS

Talavera de la Reina. Av. de la Constitución, 7, local 12
660 12 57 95 • lostrujis.com
Carta: 55 € • Tradicional actualizada
Propietarios: Pedro y David Trujillo
Sumiller: David Trujillo

Los hermanos **Trujillo**, Pedro, en cocina, y David, en sala, se trasladan de Malpica a Talavera, manteniendo la esencia de cocina de tradición familiar y productos de proximidad. Destacan platos como el brioche de mantequilla de tomate a la brasa y sardina ahumada, el bombón de brandada de bacalao con mayonesa trufada o la lasaña de burrata y boloñesa de vaca vieja madurada. Además, imprescindible su croqueta de jamón, finalista en Madrid Fusión 2024. En los postres, imprescindible su tarta de queso manchego, de quesería Hualdo, ganadora del Concurso Nacional de Tarta de Queso Manchego 2024.

The Trujillo brothers, Pedro in the kitchen and David in the dining room, have moved from Malpica to Talavera, maintaining the essence of traditional family cuisine and local produce. Highlights include the grilled tomato butter and smoked sardine brioche, the cod brandade bonbon with truffle mayonnaise, and the burrata and aged beef Bolognese lasagna. Also a must-try is their ham croquette, a finalist in Madrid Fusion 2024. For dessert, try their Manchego cheesecake from Quesería Hualdo, winner of the 2024 National Manchego Cheesecake Competition.

RAÍCES

Talavera de la Reina.
Ronda del Cañillo, 3 • 671 42 21 15
raicescarlosmaldonado.es
Menús degustación: 85 y 120 €
Carta: 80 € • Tradicional actualizada
Propietario: Carlos Maldonado
Sumiller: Miguel Herranz

Con **Carlos Maldonado** disfrutamos de una experiencia gastro-artística a través de la cerámica de Talavera de la Reina y una cocina basada en los productos de la tierra. El menú Hechos de Barro ofrece tres tipos de snacks (Encuentro de Culturas, La Tierra Habla y Pequeña Revolución del Producto), seguido de fetiches del chef (guiso de alubia carilla), pescados (plato de anguila, homenaje al rio Alberche), viaje a México, carnes silvestres (conejo de campo o gamo) y postres. En los vinos, perfecto maridaje que acompaña a los sabores de cada plato.

With Carlos Maldonado, we enjoyed a gastro-artistic experience featuring Talavera de la Reina ceramics and cuisine based on local produce. The Hechos de Barro menu offers three types of snacks (Meeting of Cultures, The Earth Speaks, and a Small Product Revolution), followed by the chef's favorites (black-eyed bean stew), fish (eel dish, a tribute to the Alberche River), a trip to Mexico, wild meats (wild rabbit or fallow deer), and desserts. The wines offer a perfect pairing that complements the flavors of each dish.

IVÁN CERDEÑO

Toledo. Cigarral del Ángel.
Carretera de la Puebla, s/n
925 22 36 74 • ivancerdeño.com
Menús degustación: 155, 180 y 210 €
Tradicional/Creativa • Propietario: Iván Cerdeño • Sumilleres: Annika Escudero y Maikel Rodríguez

En el emblemático Cigarral del Ángel, **Iván Cerdeño** trabaja sabores tradicionales con una estética innovadora en diferentes menús, con platos como cordero al palodú con leche de oveja y hierbas, tarta de colifror y nueces tiernas, y magníficos capeletti de perdiz roja y salsa toledana o el pato azulón en pepitoria. Además, postres exquisitos con una presentación super creativa: tarta de azafrán o leche ahumada y caviar. La elección de vinos de **Annika Escudero**, junto **Maikel Rodríguez**, es un verdadero espectáculo de maridaje, con numerosos vinos del Marco de Jerez.

At the iconic Cigarral del Ángel, Iván Cerdeño combines traditional flavors with an innovative aesthetic in various menus, with dishes such as palodú lamb with sheep's milk and herbs, cauliflower and tender walnut tart, and magnificent red-legged partridge capeletti with Toledo sauce, or mallard duck in pepitoria sauce. In addition, exquisite desserts with super-creative presentations include saffron tart or smoked milk and caviar tart. Annika Escudero's wine selection, along with Maikel Rodríguez, is a true spectacle of pairing, with numerous wines from the Jerez region.

LA CLANDESTINA

Toledo. Tendillas, 3
925 22 59 25 • clandestina.la
Menú degustación: 30 €
Carta: 45 € • Tradicional/Actual
Propietarios: Diego Férreo, Carlos Muñoz y Adolfo Muñoz
Sumiller: Oscar Riaguas

Cocina tradicional, fondos y guisos a fuego lento y pasión por la tierra definen el trabajo del chef **José Manuel Gallego** y su segunda y jefa de pastelería, **Anabel García-Barroso**. Espectacular el canelón de morteruelo y los platos de caza como el lomo de ciervo con mole y milhoja de patata con queso manchego o la perdiz a la toledana. De postre, la premiada tarta de queso manchego. **Oscar Riaguas** nos adentra en rarezas vitivinícolas y cuenta con más de 200 referencias, 20 de ellas por copa. **Mar Sánchez**, jefa de sala, es una nueva incorporación que aporta gran valor en la selección de vinos y el maridaje.

Traditional cuisine, slow-cooked stews and broths, and a passion for the land define the work of chef José Manuel Gallego and his assistant and head pastry chef, Anabel García-Barroso. The morteruelo cannelloni and game dishes such as venison loin with mole sauce and potato millefeuille with Manchego cheese or Toledo-style partridge are spectacular. For dessert, the award-winning Manchego cheesecake. Oscar Riaguas introduces us to wine rarities and offers more than 200 wines, 20 of them by the glass. Mar Sánchez, head waiter, is a new addition who brings great value to the wine selection and pairing.

VÍCTOR SÁNCHEZ BEATO

Toledo. Alamillos del Tránsito, 9
677 87 96 33
restaurantesanchezbeato.es
Menú degustación: 63 €
Creativa/De mercado
Propietario: Víctor Sánchez

Una propuesta única en Castilla-La Mancha, con una barra para cocinar en directo inspirada en uno de sus viajes a Japón. **Víctor Sánchez Beato** presenta una cocina de mercado hecha en vivo, que sorprende al comensal, ya que no conoce el menú con anterioridad. Platos muy sorprendentes como el aperitivo de callos de calamar y pochas, las gachas con pulpo, el arroz meloso de carrilleras de ternera, el gamo con membrillo y queso, y su tradicional postre de coulant de mazapán, maracuyá y crema de queso. Vinos olorosos para los entrantes y otros vinos curiosos.

A unique offering in Castilla-La Mancha, with a live cooking bar inspired by one of his trips to Japan. Víctor Sánchez Beato presents market-fresh cuisine prepared live, surprising diners who are unfamiliar with the menu. Very surprising dishes such as the squid tripe and bean sprouts appetizer, octopus porridge, beef cheek rice, venison with quince jelly and cheese, and the traditional dessert of marzipan coulant, passion fruit, and cream cheese. Olorosos wines for starters and other interesting wines.



El vino solo se disfruta con moderación



ALIMENTOS CON HISTORIA, TRADICIÓN Y ORIGEN

#ElSaborQueNosUne

tierra de sabor
CASTILLA Y LEÓN

DESPENSA OFICIAL DE LA SELECCIÓN
ESPAÑOLA DE FÚTBOL

Junta de
Castilla y León

Por
Luis Moreno Maldonado



CASTILLA Y LEÓN

ÁVILA

BARRO T 2023

Ávila. Ctra. de Salamanca, 4
680 25 03 43 • barrorestaurante.es
Menús degustación: 150 y 180 €
Creativa/Local • Propietario: Carlos Casillas • Sumiller: Ferrán Centelles

Carlos Casillas consolida su propuesta, asentada como referencia en Castilla. Cocinero joven y con mucho bagaje a las espaldas, reinterpreta el recetario mesetario de una manera muy personal y creativa. Equilibrio, sensibilidad y atrevimiento forman parte de su idiosincrasia. La bodega sigue creciendo hasta convertirse en una de las más completas de la Comunidad, además de un particular mimo por la coctelería, que cuenta con espacio propio y solventes profesionales preparando los tragos.
Carlos Casillas consolidates his approach, established as a benchmark in Castile. A young chef with a wealth of experience, he reinterprets the recipes of the plateau in a very personal and creative way. Balance, sensitivity, and daring are part of his idiosyncrasy. The winery continues to grow, becoming one of the most comprehensive in the region, in addition to a particular focus on cocktails, which has its own space and competent professionals preparing the drinks.

LA REPERA

Ávila. Pl. Mosén Rubí, 5
920 22 55 02 • lereperaavila.es
Carta: 48 € • Tradicional actualizada

Lugar idóneo para compartir, ya sea en la barra o en alguno de sus dos o comedores. Marius y Ruxandra apuestan por una carta de tintes tradicionales actualizados: salmorejo, judías de El Barco, numerosas opciones veganas, carnes de vacuno avileño y una gran selección de postres hacen de la Repera una referencia para picar algo o comer con más detenimiento. Vistas al Convento de las Dominicas y una oferta liquida convincente a precios moderados.
An ideal place to share, either at the bar or in one of the two dining rooms. Marius and Ruxandra focus on a menu with updated traditional flavors: salmorejo, beans from El Barco, numerous vegan options, Avilanian beef, and a great selection of desserts make Repera a benchmark for a snack or a more thoughtful meal. Views of the Dominican Convent and a compelling liquid menu at moderate prices.

CALEÑA NEW

T Tapas 2025

Ávila. Telares, 1
683 13 10 75
caleñarestaurante.com
Castellana actualizada

Debuta con todo merecimiento este restaurante ubicado en un edificio emblemático que fue casa de Adolfo Suárez. Reformado en hotel, aquí **Diego Sanz,** joven y preparado cocinero, apuesta por modernizar la cocina castellana de raigambre. Así, valiéndose de producto local, tiene propuestas como el puerro, sardina y vinagreta de garum, la brillante empanadilla de lechazo y mojo castellano, o el morro, ostra y kimchee. Profundidad en cuanto a concepto y técnica.
This restaurant, located in an emblematic building that was Adolfo Suárez's home, makes its debut with every merit. Renovated into a hotel, Diego Sanz, a young and skilled chef, is committed to modernizing deeply rooted Castilian cuisine. Using local produce, he offers dishes such as leek, sardine, and garum vinaigrette, the brilliant lamb empanada with Castilian mojo sauce, or snout, oyster, and kimchi. Profound in concept and technique.

LA MIRA DE GREDOS

Hoyos del Espino. Ctra. AV-941, Km. 16,5 • 920 34 90 23
laminadegredos.com
Menú degustación: 80 €
Carta: 80 € • Tradicional

César Hinojal continua la exitosa carrera que iniciaron sus padres, Luis e Inmaculada. A la Mira se viene a disfrutar de la cocina castellana más tradicional y fielmente ejecutada. Puchero de judías, callos, revolconas con su preceptivo torrezno, un foie que conviene no perderse y selectos cortes de vacuno, además de cochinillo asado. Funciona además como hotel con unas cristaleras enormes para poder disfrutar de la Sierra de Gredos en todo su esplendor.
César Hinojal continues the successful career begun by his parents, Luis and Inmaculada. Come to La Mira to enjoy the most traditional and faithfully executed Castilian cuisine. Bean stew, tripe, revolconas (steamed eggs) with their signature torrezno (fried pork rind), a foie gras not to be missed, and select cuts of beef, as well as roast suckling pig. It also operates as a hotel with enormous glass windows so you can enjoy the Sierra de Gredos in all its splendor.

BURGOS

CUMPANIS

Aranda de Duero.
Pl. de la Constitución, 2
660 07 91 76 • cumpanis.es
Menú degustación: 50 €
Carta: 35 € • Tradicional/Fusión
Propietarios: David Mota y Pilar Velasco

Siete años hace que **David** y **Pilar** se propusieron abrir un restaurante en Aranda tras conocerse en la escuela de Arguiñano y haber trabajado en múltiples y afamados lugares de la geografía patria. Gusto, sabor, técnica e innovación es lo que encontramos en esta casa de comidas actualizada donde basculan dos menús y una carta con lo más representativo de una cocina comprometida con su territorio. →



Diego Sanz es el chef de Caleña.



Miguel Cobo está al frente de Cobo Evolución.

Seven years ago, David and Pilar decided to open a restaurant in Aranda after meeting at the Arguiñano school and having worked in numerous renowned locations across the country. Taste, flavor, technique, and innovation are what we find in this updated restaurant, which combines two menus and a à la carte menu with the most representative elements of a cuisine committed to its territory.

COBO EVOLUCIÓN

Burgos. Pl. de la Libertad, 9
947 02 75 81 • coboestratos.com
Menú degustación: 165 € • Creativa
Propietario: Miguel Cobo
Sumiller: Miguel Plaza

Persiste y hace bien **Miguel Cobo** en divulgar por medio de la gastronomía la historia de la humanidad desde sus orígenes; discurso del todo acertado estando donde está y siendo de donde es. Un trabajo inmersivo dentro de la historia, las técnicas, sabores y texturas para crear un menú tremendamente sólido en un campo tan complejo como la alta cocina creativa. La responsabilidad de sala y vino recae sobre **Miguel Plaza**, solvente y cercano. No duden en consultarle cualquier sugerencia.
Miguel Cobo persists and does well in spreading the history of humanity from its origins through gastronomy; a discourse that is entirely accurate given where he is and where he is from. His work immerses us in history, techniques, flavors, and textures to create a tremendously solid menu in a field as complex as creative haute cuisine. Miguel Plaza is responsible for the dining room and wine list, a competent and approachable chef. Don't hesitate to ask him for any suggestions.

HOTEL LANDA

Burgos. Ctra. Madrid a Irún, Km. 235
947 25 77 77 • landa.es
Carta: 65 € • Castellana
Propietaria: familia Landa

Si tiene el suficiente tiempo para disfrutar en el restaurante, obtendrá una experiencia más satisfactoria que en la cafetería, a menudo desbordada ante el éxito de su propuesta. En un comedor elegante, pero sin renunciar a su castellana casta, brilla el chorizo asado en papel entre cenizas y las deliciosas empanadillas de codorniz y setas, foie, tortilla guisada y los mundialmente famosos huevos con morcilla. El cordero sobresale, ya sea asado, en chuletas o en guiso de manitas. Son expertos en repostería con recetario y obrador propio.
If you have enough time to enjoy the restaurant, you'll have a more satisfying experience than in the cafeteria, which is often overwhelmed by the success of his proposal. In an elegant dining room, yet still boasting its Castilian elegance, the chorizo roasted in ash paper shines, as do the delicious quail and mushroom empanadas, foie gras, stewed tortilla, and the world-famous eggs with black pudding. The lamb excels, whether roasted, in chops, or in trotter stew. They are experts in pastries with a recipe book and their own workshop.

EL NAZARENO NEW

Roa. Puerta del Palacio, 1
947 54 02 14 • Carta: 50 € • Asador

En este asador hay que ir a tiro hecho: una impecable morcilla frita, jamón ibérico o langostinos al ajillo y, de segundo, obligatorio el lechazo asado, acompañado de ensalada. De preceptiva reserva, sobre todo los días festivos; hagan saber, cuando reserven, qué parten del churro prefieren, si los cuartos traseros o los delanteros. En cualquier caso, llegará jugoso por dentro y tostada la piel. Y de postre, tarta de hojaldre y queso de la zona. Precios razonables y carta de vinos asequible.
At this steakhouse, you have to go for the right thing: impeccable fried black pudding, Iberian ham, or garlic prawns, and, for the main course, the roast lamb, accompanied by salad, is a must. Reservations are required, especially on holidays; please let us know when booking which part of the churro you prefer, the hindquarters or the forequarters. In either case, it will arrive juicy inside and the skin toasted. And for dessert, a puff pastry tart with local cheese. Reasonable prices and an affordable wine list.

LA TOMASA

Villalvilla de Burgos. Estación, 23
947 29 12 65 • mesontomasa.com
Carta: 40 € • Tradicional/Castellana
Propietarios: Ana Rosa Díez y Julio Manso

Una debilidad de lugar para quien suscribe y un clásico para los que aprecien el buen comer subiendo o bajando del País Vasco a Burgos. Un fuera de pista para la mayoría que seguro dejará satisfechos a los noveles. Casa de comidas anclada en los años 80 con una propuesta real de entorno y ventana de **Ana Rosa Díez y Julio Manso**. Callos, cangrejos, lengua estofada, pichones, liebre y becada en temporada provenientes de los montes, campos y ríos adyacentes, son la cesta de la compra en este lugar auténtico.
A favorite for the undersigned and a classic for those who appreciate good food on the way up or down the Basque Country to Burgos. An off-piste experience for most, but sure to satisfy novices. A restaurant anchored in the 1980s with a real atmosphere and a window. Tripe, crab, stewed tongue, pigeon, hare, and woodcock (in season) from the surrounding mountains, fields, and rivers are the shopping basket at this authentic place.

LEÓN

EL CAPRICHO

Jiménez de Jamuz. Paraje De la Vega, s/n
987 66 42 24 • bodegaelcapricho.com
Carta: 190 € • De producto/Carne
Propietario: José Gordón

Este lugar que comenzó su andadura como humilde despacho de vinos, se ha transformado con el paso de los años en un asador de fama mundial. **José Gordón** al mando de las parrillas asa diversas piezas de carne escrupulosamente seleccionadas de entre sus proveedores y de aquellos animales que él mismo cría en su finca de diversas razas bovinas. Canales procedentes de Galicia, Portugal y otras partes del mundo hacen las delicias de los carnívoros mimando puntos y temperatura. La oferta se completa con callos, bacalao e imprescindibles pimientos.

This place, which began as a humble wine shop, has transformed over the years into a world-renowned steakhouse. José Gordón, at the helm of the grills, grills various cuts of meat scrupulously selected from his suppliers and from the animals he raises on his farm, from various breeds of cattle. Carcasses from Galicia, Portugal, and other parts of the world delight carnivores, carefully selecting the right temperature and seasoning. The menu is rounded out with tripe, cod, and the essential peppers.

CAMAROTE ROMÁNTICO

León. Dámaso Merino, 1
987 79 82 34 • camarotemadrid.com
Carta: 65 € • De producto
Propietario: Javier Gómez

Pescados salvajes, carnes rojas de Aliste y recetas apegadas a la tradición y la tierra leonesa, son los puntos fuertes de este restaurante enclavado dentro de un hotel y que cuenta, además, con una zona de tapeo idónea para apaciguar el hambre a base de laterío fino, excelentes embutidos, quesos y mariscos, todo a cargo de **Javier Gómez**. Una opción que seguro que será del agrado de quien se deje caer por el barrio Romántico de la ciudad. Convincente selección de vinos, tanto de chateo como por botellas.
Wild fish, red meat from Aliste, and recipes rooted in tradition and the León region are the strong points of this restaurant, nestled within a hotel. It also boasts a tapas area ideal for satisfying hunger with fine canned goods, excellent cured meats, cheeses, and seafood, in a comfortable and relaxed atmosphere. A choice sure to please anyone visiting the city's Romantic Quarter. A convincing selection of wines, both by the glass and by the bottle.

COCINANDOS

León. Pl. San Marcos, 5
987 07 13 78 • cocinandos.com
Menús degustación: 84 y 138 €
Leonesa actualizada
Propietarios: Yolanda León y Juanjo Pérez

Dos espacios con oferta diferenciada en este restaurante ya convertido en clásico de la ciudad. Uno, centrado en la parrilla y amparado en una oferta ideal para compartir, y el otro, más sofisticado y gastronómico, aúna en la cocina, territorio, técnica y sabor. Multitud de materias primas se van combinando en el menú donde erizos, caballa o verduras de proximidad acompañan a lechazos y merluzas. Guarden sitio para los postres, siempre muy recomendables aquí.
Two spaces offer distinct offerings in this restaurant, which has become a city classic. One focuses on the grill and offers an ideal menu for sharing, and the other, more sophisticated and gastronomic, combines cuisine, terrain, technique, and flavor. A multitude of raw ingredients are combined on the menu, where sea urchins, mackerel, and locally sourced vegetables accompany suckling lamb and hake. Save room for dessert, always highly recommended here.

MARCELA BRASA Y VINOS

León. Pl. San Marcelo, 9
987 79 95 44
marcelabrasayvinos.com
Carta: 65 € • Brasa/Tradicional
Propietario: Antonio Vázquez

Dos ambientes diferenciados. La parte de abajo, idónea para tapear con lengua curada, cecina, revuelto de morcilla, callos o ensaladilla. En la parte de arriba un menú más ambicioso con la parrilla de protagonista, así como arroces y especialidades del día a cargo de **Antonio Vázquez**. Digna de elogio su carta de vinos, una de las más cuidadas, no ya de la provincia sino del país, con referencias de prácticamente todo el globo y con elaboradores de culto a precios que incitan a beber. Champagne, Borgoña, blancos alemanes y casi cualquier cosa que a uno le pueda apetecer seguramente formará parte de su oferta.
Two distinct atmospheres. The downstairs is ideal for tapas with cured tongue, cured meats, scrambled eggs with black pudding, tripe, or Russian salad. Upstairs, a more ambitious menu featuring a grilled meat as the star, as well as rice dishes and daily specials. Its wine list is worthy of praise, one of the most carefully curated, not only in the province but in the country, with wines from practically all over the world and cult producers at prices that make you want to drink. Champagne, Burgundy, German whites, and just about anything else you might fancy will surely be on offer.

MUNA T 2022

Ponferrada. Gil y Carrasco, 25
693 76 23 70 • restaurantemuna.com
Menú degustación: 105 € • Creativa
Propietarios: Génesis Carmona y Samuel Naveira
Sumiller: Dani Giganto

Tiene un único menú que cambia a diario, compuesto por lo mejor de mercados y lonjas. Este lugar que vino a refrescar el plano panorama culinario de la zona del Bierzo por medio de la técnica, la creatividad, el buen gusto y la eficiencia al combinar distintos elementos. Samuel, joven, pero de amplia experiencia, sigue sorprendiendo por medio de la elegancia, la preocupación por los pequeños detalles y presentaciones. La bodega está en manos de **Dani Giganto**, con una selección vinícola de más de 400 referencias.
It has a single menu that changes daily, composed of the best from markets and fish markets. This place has come to refresh the culinary scene of the Bierzo region through technique, creativity, good taste, and efficient combination of different elements. Samuel, young but highly experienced, continues to surprise with his elegance, attention to detail, and presentation. The winery is managed by Dani Giganto, with a wine selection of more than 400 wines.

PALENCIA

LOS PALMEROS

Frómista. Pl. San Telmo, 4
979 81 00 67 • hosterialospalmeros.com
Menús degustación: 60, 70 y 90 €
Tradicional actualizada
Propietaria: familia Rayón Gómez
Sumiller: Álvaro Rayón



Génesis Carmona y Samuel Naveira son los artífices de Muna, T de Oro en 2022.

Es uno de esos lugares que deberían estar protegidos por la Unesco. Poder sentarse a la mesa de esta Hostería que antaño fue hospital de peregrinos del Camino de Santiago es siempre una alegría. Setas, legumbres, verduras y otras joyas del campo y la huerta terracampina se visten de gala y se cocinan a fuego lento; rezuman sabiduría y verdad. Lechazos, pichones, codornices, corzo y pato vertebran la carta de segundos. Álvaro les asesorará entre la extensa y cuidada carta de vinos que atesora.
This is one of those places that should be protected by UNESCO. Sitting at the table in this inn, which was once a hospital for pilgrims on the Camino de Santiago, is always a joy. Mushrooms, legumes, greens, and other gems from the Terracampina countryside and orchards are dressed up and cooked over a slow fire; they exude wisdom and truth. Suckling lamb, pigeon, quail, roe deer, and duck form the backbone of the main course menu. Álvaro will advise you on the extensive and carefully curated wine list.

VILLA DE FRÓMISTA

Frómista. Av. Ejército Español, 22
villadefromista.es • Carta: 55 €
Tradicional actualizada

Horno de leña, madera de encina y el saber hacer en la brasa son las señas de identidad de este asador que se consolida en las tierras comuneras de Frómista. Sopa castellana, morcilla palentina, claro, o unos estupendos riñones de lechazo son fiables entrantes que precedan a las paletillas o chuletas de lechal o a un espléndido pollo campero. Sin olvidarnos de los pichones o un pollo campero guisado con sus perceptivas patatas. Bien por **Andoni Sánchez** y familia.
A wood-fired oven, oak wood, and charcoal-grilled expertise are the hallmarks of this grill restaurant, which is consolidating its position in the communal lands of Frómista. Castilian soup, Palencia blood sausage, of course, or some excellent lamb kidneys are reliable starters to precede the shoulders or chops of lamb, or a splendid free-range chicken. And let's not forget the pigeons or a stewed free-range chicken with its appetizing potatoes. Well done to Andoni Sánchez and family.

AJO DE SOPAS

Palencia. Paseo del Salón, 25
979 10 47 12 • ajodesopas.com
Menú degustación: 65 €
Carta: 35 € • Castellana renovada
Propietario: Alberto Soto

Desaparecida La Encina, y probablemente la opción más sólida en la ciudad, Ajo de Sopas ofrece desde estupendos desayunos hasta picoteo de mediodía con opciones que ya muestran lo ecléctico de la propuesta. Cocina fresca de **Alberto Soto** que no se solapa en absoluto con el comedor gastronómico donde se ofrece un único menú en el que el mar y la montaña van alternándose en un menú lleno de técnicas y preparaciones distintas.
With La Encina now gone, and probably the most solid option in the city, Ajo de Sopas offers everything from great breakfasts to midday snacks, with options that already demonstrate the eclectic nature of the menu. Fresh, fun, and well-traveled cuisine doesn't overlap at all with the gastronomic dining room, where a single menu is offered in which the sea and mountains alternate in a menu full of different techniques and preparations.

ESTRELLA DEL BAJO CARRIÓN

Villoldo. Mayor, 22 • 979 82 70 05
estrelladelbajocarrion.com
Menús degustación: 65 y 75 €
Carta: 55 € • Tradicional/De temporada
Propietarias: hermanas Pedrosa

Uno de los más añejos bastiones de la cocina castellana y con la que Palencia pone el broche de oro a su fabulosa representación de la cocina de mayor tradición. En un encantador hotel, se encuentran los dominios de Paula, Pilar, Mercedes y Alfonso. Alubias, espárragos, cardo, manos de cerdo o jarrete de lechazo son algunas de las imprescindibles viandas para culminar la minuta. Cumbre la menestra, con no menos de siete elementos cocidos por separado, así como otros platos memorables de los que la huerta y el monte son protagonistas principales.
One of the oldest bastions of Castilian cuisine, Palencia puts the finishing touch to its fabulous representation of the most traditional cuisine. Located in a charming hotel, you'll find the domains of Paula, Pilar, Mercedes, and Alfonso. Beans, asparagus, cardoon, pig's trotters, and suckling lamb shank are some of the essential dishes to complete the menu. The highlight is the menestra, with no fewer than seven elements cooked separately, as well as other memorable dishes in which the garden and the mountains are the main protagonists.

SALAMANCA

CASA EL VIVE

Alba de Tormes. Puerta del Río, 5
923 37 06 56 • Carta: 75 €
Pescado y marisco
Propietarios: Cristian y Jonatan Ojeda • Sumiller: Jonatan Ojeda

Los hermanos **Ojeda** siguen consolidando su atrevida apuesta por los grandes pescados salvajes desde este lugar de Castilla. Meros negros, lubinas, virrey, gamba de Palamós y un largo etcétera. Producto marino llegado de las mejores lonjas, tocado con conocimiento y sabiduría en cocina. Hay que dejar sitio para los postres, pues la parte dulce está inspirada en la mejor repostería francesa. Un amplia y elegida bodega con referencias y añadas cuidadas redondeará la experiencia.
The Ojeda brothers continue to consolidate their bold commitment to great wild fish from this spot in Castile. Black grouper, sea bass, king prawn, Palamós prawns, and much more. Seafood from the finest fish markets, expertly prepared with culinary expertise. Make sure you leave room for dessert, as the sweet part is inspired by the finest French pastries. An extensive and carefully curated wine cellar with carefully selected vintages rounds out the experience.

CONSENTIDO

Salamanca. Pl. del Mercado, 8
923 70 82 61 • restaurante-consentido.es
Menú degustación: 76 € • Carta: 65 €
De mercado • Propietario: Carlos Hdez.
Sumiller: Rubén Moreiro →

BURGOS

RESTAURANTE CASA AZOFRA

Burgos. C. de Don Juan de Austria, 22
947 46 10 50 • Castellana
Especialidad en morcilla y cordero lechal asado al horno de leña
Carta: 45-55 €
Propietario: Alberto Azofra

Un asador con capacidad para 400 personas en sus tres comedores avalado por el prestigio de su cocina. Su plato más afamado es el cordero lechal asado en horno de leña, también la morcilla de burgos y las exquisitas carnes rojas a la brasa.
This grill restaurant, with seating for 400 people in its three dining rooms, is renowned for its cuisine. Its most famous dish is roast suckling lamb cooked in a wood-fired oven, along with Burgos black pudding and exquisite grilled red meats.

RESTAURANTE CASA OJEDA

Burgos. C. Vitoria, 5
Tapas castellanas, cordero asado
947 20 90 52 • Carta: 45-60 €
Propietario: familia Carcedo Ojeda

A partir del lejano año de 1912, fecha de la fundación de Casa Ojeda, gentes de toda índole y condición han gozado entre estas cuatro paredes del transcendente placer de la mesa. El Restaurante Casa Ojeda lleva un siglo exaltando los sabores de la gastronomía burgalesa, con tradición y vanguardia. Para ello utiliza productos de la zona que se convierten en protagonistas, con elaboraciones clásicas como el cordero lechal al horno de leña o la imprescindible tarta de hojaldre.
Since the founding of Casa Ojeda in 1912, people from all walks of life have enjoyed the profound pleasure of fine dining within these four walls. For a century, Restaurante Casa Ojeda has been celebrating the flavors of Burgos cuisine, blending tradition with innovation. They use local products, which take center stage in classic dishes such as wood-fired roast suckling lamb and their signature puff pastry tart.

LEÓN

HOTEL RESTAURANTE ASTUR PLAZA

Astorga. Pl. España, 2-3
987 61 76 65 • Tradicional de calidad • Carta: 20-30 €
Propietario: Jairo

Restaurante ubicado en el centro del pueblo de Astorga, que cuenta con un ambiente muy acogedor Dispone también de terraza en la plaza del pueblo. Su cocina destaca por su calidad, y ofrece una gran variedad de productos de la zona.
Located in the heart of Astorga, this restaurant boasts a welcoming atmosphere and a terrace overlooking the town square. Its cuisine is renowned for its quality, offering a wide selection of local products.

HOTEL RESTAURANTE LA HACIENDA

La Bañeza. Av. Portugal, 33
987 65 62 50 • Menús variados y amplia carta • Carta: 20-30 €
Propietario: Luismi

Restaurante ubicado en la carretera Madrid-Coruña, en la Salida 303, que cuenta con un amplio aparcamiento para camiones, lo que le hace uno de los más recomendados en esta ruta. Cuenta, además, con varios salones para eventos y habitaciones. Entre su oferta gastronómica detacan sus menús económicos, y su amplia carta con variedad de producto de la zona: carnes varias, ancas de rana, etc. Y, por supuesto, su gran variedad de vinos.
Located on the Madrid-Coruña highway at Exit 303, this restaurant boasts ample truck parking, making it one of the most highly recommended options on this route. It also features several event rooms and guest rooms. Its menu is notable for its affordable set menus and extensive à la carte offerings featuring a variety of local products, including various meats, frog legs, and more. And, of course, it offers a wide selection of wines.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

LA ENCOMIENDA

Hospital de Órbigo. C. Álvarez Vega, 30
987 38 82 11 • Cocina con productos de gran calidad de la zona • Carta: 30-40 €

Este local está ubicado en una antigua casona del siglo XIX, totalmente restaurada, en el centro del pueblo de Hospital de Órbigo. Y, como no podía ser de otra forma, su fecha especial son las Justas Medievales celebradas en el pueblo de interés turístico nacional. Para ello cuenta con uncomedor interior con ambiente acogedor, en el que ofrece la comida típica de la zona, donde destaca la sopa de trucha y ancas de rana.
This establishment is located in a fully restored 19th-century manor house in the heart of the village of Hospital de Órbigo. Naturally, its special occasion coincides with the Medieval Jousting Tournament held in this town of national tourist interest. For this event, it boasts a cozy indoor dining room where it serves typical local cuisine, with trout soup and frog legs being particularly noteworthy.

LEÑA AL MONO

León. C. Cid, 8 • 987 08 66 75
Bar de tapas y raciones con productos de gran calidad • Carta: 20-30€
Propietario: José Díaz-Caneja

Este local, ubicado cerca de calle ancha de León en el barrio romántico, cuenta con una decoración y ambiente diferente. Pero si hay algo que le diferencia es por ser ganador de varios concursos de tapas de León. No en vano, todas sus elaboraciones son una delicia, graciasa la utilización de productos de calidad. Además, ofrece una gran variedad de vinos y cavas.
This establishment, located near Calle Ancha in León's romantic district, boasts a unique decor and ambiance. But what truly sets it apart is its winning several tapas competitions in León. And rightly so, as all its dishes are a delight, thanks to the use of high-quality ingredients.

Recuperar el castizo y tradicional recetario castellano fue la tarea que se autoimpuso Carlos al abrir su restaurante. El contacto con los proveedores y agricultores es irrenunciable, así como ofrecer productos de estricta temporada. Siete asientos en una barra y unas mesas adyacentes forman el universo de Consentido donde las croquetas de calderillo bejarano, el mollete de manto ibérico, la tartaleta de farinato o el coctel de trucha ahumada al sarmiento son perfectos abrebocas hasta la llegada de los platos más contundentes.
Reviving the traditional Castilian recipe book was the task Carlos set himself when opening his restaurant. Contact with suppliers and farmers is essential, as is offering strictly seasonal products. Seven seats at a bar and adjacent tables form the universe of Consentido, where the Béjar stew croquettes, the Iberian manto mollete, the farinato tartlet, and the vine-smoked trout cocktail are perfect starters until the more substantial dishes arrive.

EN LA PARRA

Salamanca. San Pablo, 80
923 06 47 83
restauranteenlaparra.es
Menús degustación: 50, 90 y 110 €
De producto • Propietarios: Rocío Parra y Alberto Rodríguez
Sumiller: Alberto Rodríguez

Amparándose en la cocina del cerdo ibérico como protagonista de su propuesta, Rocío, premiada cocinera, nos cuenta el modo de ver la gastronomía por medio de sus tres menús. Brioche de presa y caviar, pasta fresca con carrillera, mousse de salchichón ibérico, bollo frito de calamar o lechazo asado, hojaldre y coliflor, son algunas de las sugerencias que van mutando con el paso de la temporada. Técnica, gusto y creatividad son las señales identitarias de este restaurante que atesora una carta bien cuidada y bien elegida.
With the Iberian pig as the star of her menu, Rocío, an award-winning chef, shares her approach to gastronomy through her three menus. Pork shoulder and caviar brioche, fresh pasta with pork cheek, Iberian salchichón mousse, fried squid bun, or roasted lamb, puff pastry, and cauliflower are some of the suggestions that change with the seasons. Technique, taste, and creativity are the hallmarks of this restaurant, which boasts a carefully curated and well-chosen menu.

ORIGEN

Salamanca. Sánchez Barbero, 11
923 17 69 62
origen-restaurante.com
Menú degustación: 50 €
Tradicional actualizada

Sigue creciendo la propuesta implementada por **Pablo Antonio Villoria** en plena ciudad de Salamanca. Una barra en la entrada es el lugar perfecto para probar algunos de los bocados: la ensaladilla homenaje a La Tasquita de Enfrente, anchoa de costera sobre brioche, croquetas de jamón o un estupendo torrezno con guacamole. En el comedor, callos, presa adobada, secreto con mojo o un muy acertado tartar de solomillo ibérico de Arturo Sánchez. Complementan un arroz zamorano o unos buñuelos de chichas. Carta de vinos versátil con referencias asequibles y otras más ambiciosas.
The offering implemented by Pablo Antonio Villoria in the heart of Salamanca continues to grow. A bar at the entrance is the perfect place to try some of the bites: the salad in homage to La Tasquita de Enfrente, anchovies on brioche, ham croquettes, or a wonderful torrezno (pork rind) with guacamole. In the dining room, there are tripe, marinated pork shoulder, secret pork with mojo sauce, or a very successful Iberian sirloin tartar by Arturo Sánchez. They complement Zamorano rice or chicha fritters. The wine list is versatile, with affordable and more ambitious options.

PASCUA NEW

Salamanca. Pl. de Monterrey, 3
923 88 08 22 • pascuarestaurante.com
Menú degustación: 64 € • Carta: 60 €
Clásica actualizada

Enclavado en el hotel de lujo Eunice, Pascua se asienta como estandarte de la alta cocina clásica en la capital salmantina. Apoyándose en producto a menudo local y siempre de altos vuelos que va rotando con la temporada, en Pascua nos encontramos una cocina refinada, de corte clásico y enfocada en el sabor y la pulcritud de sus elaboraciones, temperaturas y presentaciones. Presten atención al desayuno que se oferta en el hotel, de los mejores de España.
Nestled in the luxury Eunice Hotel, Pascua has established itself as a standard-bearer of classic haute cuisine in the capital of Salamanca. Relying on often local and always high-end produce that rotates with the season, Pascua offers refined, classic cuisine focused on flavor and the meticulousness of its preparation, temperatures, and presentation. Pay attention to the breakfast offered at the hotel, one of the best in Spain.

VÍCTOR GUTIÉRREZ

Salamanca. Empedrada, 4
923 26 29 73
restaurantevictorgutierrez.com
Menús degustación: 85 y 160 €
Fusión peruana y española
Propietario: Víctor Gutiérrez
Sumiller: Andrea Gutiérrez

El mestizaje como principio es lo que ha llevado a **Víctor Gutiérrez**, llegado desde el Amazonas a España en el 92, a triunfar en los fogones con su propuesta creativa y viajera. Son sus dos hijas, Paula y Andrea, las que cogen el testigo del padre tras haberse formado, una en fogones reputados, y la otra, desarrollando un magnifica papel en la sala como jefa y sumiller. Papas, ceviches, chichas moradas, causa limeña o leche de tigre armonizan con patos, ciervos o truchas.
A fusion of traditions is what has led Víctor Gutiérrez, who arrived from the Amazon to Spain in 1992, to success in the kitchen with his creative and well-traveled approach. His two daughters, Paula and Andrea, are taking over from their father after training, one in renowned kitchens, and the other playing a magnificent role in the dining room as chef and sommelier. Potatoes, ceviches, chichas moradas, causa limeña (lime-style stew), or leche de tigre (tiger's milk) pair well with duck, deer, or trout.

MALAJE
León. C. Cervantes, 8.
Tapas • Carta: 20 €
Propietario: Antonio

Este local, de decoración andaluza, cuenta con un ambiente muy acogedor. Está ubicado en pleno barrio romántico de León, y tiene una carta de raciones de calidad, en la que destaca su tapa de tortilla de jalapeños espectacular. Cuenta con una gran variedad y calidad de vinos y cavas.
This Andalusian-style restaurant boasts a very welcoming atmosphere. Located in the heart of León's romantic quarter, it offers a menu of high-quality tapas, with its spectacular jalapeño tortilla being a particular highlight. It also features a wide selection of excellent wines and cavas.

EL MESÓN DE MIGUEL
Pola de Gordon.
C. Capitán Lozano, 3
987 58 83 03 • Tradicional leonesa
Carta: 20-30 €

Local acogedor, que cuenta con una terraza interior con un ambiente excepcional y muy familiar. En su menú tradicional es posible encontrar varios platos a elegir, además de contar con una carta con platos típicos de la gastronomía leonesa y una oferta de vinos inigualable.
The interior terrace boasts an exceptional and welcoming atmosphere. Their traditional menu offers a variety of dishes to choose from, in addition to a selection of typical dishes from the Leonese region and an unparalleled wine list.

RESTAURANTE CASA EZEQUIEL
Villamanín. Carretera Asturias, 7
987 59 84 97 • Tradicional
Carta: 20 €

Restaurante ubicado en la carretera nacional Asturias, León. Está a pie de carretera con amplo parking y un lugar de parada casi obligada. Pero no es sólo un restaurante, sino una fábrica de embutidos propios con tienda propia. El local cuenta con cinco grandes salones, y en ellos se pueden consumir tanto tapas, como uno de los menús, que ofrecen una gran variedad de platos. Lo que más llama la atención es la cantidad de comida en cada uno de ellos.
This restaurant is located on the Asturias-León national highway. It's right on the road with ample parking, making it a practically obligatory stop. But it's not just a restaurant; it also has its own sausage factory and shop. The establishment boasts five large dining rooms where you can enjoy tapas or one of the set menus, which offer a wide variety of dishes. What's most striking is the generous portions in each room.

RESTAURANTE HOSTAL BAR MADRID
Puebla de Lillo. C. Félix Rodríguez de la Fuente, 16
987 73 10 13
Tradicional leonesa
Carta: 20-30 €
Propietaria: Gemma Isabel Fernández

Ubicado en plena naturaleza, rodeado de la belleza de las montañas y bosques, la cocina de este restaurante familiar destacada por ser tradicional y ofrecer una gran variedad de productos.
Located amidst nature, surrounded by the beauty of the mountains and forests, this family-run restaurant's cuisine is distinguished by its traditional fare and wide variety of products.

RESTAURANTE EL UNO URBAN FOOD
Astorga. Pl. España, 1
987 61 90 24
Moderna
Carta: 20-30 €

Este restaurante cuenta con gran variedad de tapas y pinchos. Su cocina destaca por ser americana, europea y española, por lo que cuenta con una gran oferta de hamburguesas, entre las que se incluye opciones sin gluten, vegetarianas y veganas.
This restaurant offers a wide variety of tapas and pinchos. Its cuisine is a blend of American, European, and Spanish flavors, and it boasts a large selection of hamburgers, including gluten-free, vegetarian, and vegan options.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

PALENCIA

MESÓN DEL CERRATO
Tariego de Cerrato. Av. del Puente, 10
979 77 18 53 • Carta 45-55 €
Propietario: Ángel González

Típica bodega subterránea castellana, cuya andadura arranca en 1978. Dispone de tres comedores y una terraza cubierta. Su cocina, aunque es tradicional, tiene toques de vanguardia, basada en productos de la zona y de temporada. Especialidad en pimientos de Torquemada, la cremosa sopa de ajo en sartén, así como en guisantes de Palencia, mollejas, morcilla, riñones de lechazo y el lechazo Churro.
A typical Castilian underground wine cellar, established in 1978. It has three dining rooms and a covered terrace. Its cuisine, while traditional, has avant-garde touches, based on local and seasonal products. Specialties include Torquemada peppers, creamy garlic soup cooked in a pan, as well as Palencia peas, sweetbreads and black pudding.

RESTAURANTE LA TRASERILLA
Palencia. C. Don Sancho, 1
979 74 54 21 • Carta: 45-60 €
Propietario: Luis Metodio Sánchez Adán

La cocina de este resturante conserva los platos diseñados por **Erika Sánchez**, pero, sobre todo, su identidad: una audaz evolución de la gastronomía palentina basada siempre en los productos de la tierra de la mejor calidad. Propuestas que no dejan indiferente a nadie, pero conservando la raíz. Desde la menestra hasta el lechazo, pasando por las carnes de la Montaña Palentina o la rica huerta de la provincia.
This restaurant's cuisine retains the dishes designed by Erika Sánchez, but above all, its identity: a bold evolution of Palencia's gastronomy, always based →

RIVAS

Vega de Tirados. Carretera, 15
923 32 04 71 • restauranterivas.com
Carta: 65 € • Tradicional/De temporada
Propietarios: Ana Rosa Cuadrado y Juan Manuel Rivas
Sumiller: Manuel Rivas

La familia **Rivas** Cuadrado homenajea al comensal y al campo charro con una cocina llena de verdad y tradición, donde los guisos, las carnes de la zona y espléndidos pescados emplatados en mesa son protagonistas absolutos. Garbanzos pedrosillanos con boletus, verdinas con careta ibérica, guiso de calamar y oreja de cerdo o los superlativos callos alternan con merluzas, rodaballos, tostones asados en un salón elegante y cómodo. Custodia Manuel, hijo y sumiller, una bodega ancha y larga con centenares de referencias de prácticamente todo el globo a precios honestos y cristalería fina. Dejen sitio para los postres, muy apreciados el pastel de chocolate o el suflé de almendra.
The Rivas Cuadrado family pays homage to the diner and the Charro countryside with a cuisine steeped in truth and tradition, where stews, local meats, and splendid fish plated tableside are the absolute stars. Pedrosillano chickpeas with boletus, verdinas with Iberian pork cheek, squid and pig's ear stew, or the superlative tripe alternate with hake, turbot, and roasted tostones in an elegant and comfortable dining room. Manuel, son and sommelier, curates a wide and long wine cellar with hundreds of items from practically all over the world at honest prices and fine glassware. Save room for desserts; the chocolate cake and almond soufflé are highly appreciated.

SEGOVIA

REINA XIV NEW

Real Sitio de San Ildefonso.
Reina, 14 • 921 47 05 48 • reina14.com
Menús degustación: 75 y 100 €
Carta: 60 € • Creativa/Tradicional

En un salón de ambiente palaciego se desarrolla la experiencia, original y evocadora que los cocineros **Borja Aldea** y **Borja Sanz** han preparado. El hilo conductor es la recreación, de manera contemporánea, del opulento recetario de la corte del rey Felipe V, que vivió en el Palacio que él mismo mandó construir a escasos metros del restaurante. Amparándose en la técnica y la creatividad, revisitan bocados como uno de los platos predilectos de Isabel de Farnesio que consistía en un bollo de pan frito relleno de parmesano y jamón ibérico, así como su versión de los judiones de La Granja en fondo de faisán.
This original and evocative experience, prepared by chefs Borja Aldea and Borja Sanz, unfolds in a palatial setting. The common thread is a contemporary recreation of the opulent recipe book from the court of King Philip V, who lived in the palace he himself ordered to be built just a few meters from the restaurant. Drawing on technique and creativity, they revisit dishes such as one of Isabel de Farnesio's favorite dishes, which consisted of a fried bread roll stuffed with Parmesan cheese and Iberian ham, as well as her version of La Granja beans in pheasant stock.

CASA FELIPE

Torrecaballeros. Ctra. Soria-Plasencia, s/n • 921 40 11 71
casafelipe.net • Carta: 40 €
Castellana

Ojalá más lugares como Casa Felipe. Salones castellanos amplios, sala familiar y cercana, guisos elogiables y un horno de leña que se maneja con sapiencia. Y en temporada, espárragos y setas. Torrezno obligatorio, así como las mollejas. Para los segundos, son imprescindibles el lechazo y el cochinillo, acompañados de una estupenda ensalada. Carta de vinos por encima de la media de la zona, con referencias interesantes y buscadas.
I wish there were more places like Casa Felipe. Spacious Castilian dining rooms, a friendly, welcoming dining room, commendable stews, and a skillfully managed wood-fired oven. And in season, asparagus and mushrooms. Torrezno is a must, as are the sweetbreads. For main courses, the suckling lamb and suckling pig are a must, accompanied by a wonderful salad. The wine list is above average for the area, with interesting and sought-after wines.

SORIA

LA LOBITA

Navaleno. Av. de la Constitución, 54
975 37 40 28 • lalobita.es • Menú degustación: 120 € • De producto
Propietarios: Elena Lucas y Diego Muñoz

Tercera generación de esta casa que abrió sus puertas en el año 1952. **Elena Lucas** y **Diego Muñoz** presentan un menú con continuos guiños a su entorno de setas, pinos y corzos sin desdeñar productos de otras latitudes como la anguila o la vieira. Es en otoño o primavera cuando su cocina resplandece como su entorno y llegan las setas, las trufas y esos escabeches tan finos a los que acostumbran.
The third generation of this restaurant, which opened its doors in 1952, Elena and Diego present a menu with constant nods to their surroundings, featuring mushrooms, pine trees, and roe deer, without neglecting products from other latitudes such as eel and scallop. It's in autumn or spring when their kitchen shines like its surroundings, and the mushrooms, truffles, and those exquisite marinades they're accustomed to arrive.

VALLADOLID

MANNIX

Campaspero. Felipe II, 26
983 69 80 18 • restaurantemannix.com
Carta: 65 € • Asador/Castellana
Propietaria: familia García

Si tuviera que elegir un solo lugar donde poder comer lechazo churro asado, sin duda este sería el sitio. Portentosa la sapiencia de **Marco Antonio García** a la hora de interpretar el horno y el fuego, tanto en los asados como con las excelsas chuletitas de palo. Los sesos, las mollejas, quesos e ibéricos, además de los riñones, →

on the finest local produce. Dishes that leave no one indifferent, while remaining true to their roots. From vegetable stew to roast lamb, including meats from the Palencia Mountains and the province's bountiful produce.

SALAMANCA

RESTAURANTE CASA PACA

Salamanca. Pl. del Peso, 10
923 21 89 93 • Carta: 60-75 €

Destaca por sus platos tradicionales, en los que lascarnes a la brasa y su amplia carta de pescados frescos son los reyes. Tampoco faltan los platos de cuchara en un establecimiento que se enorgullece de vanagloriar la cocina castellana: potes contundentes, lentejas, menestra, cocido, patatas con espinazo y las alubias del Barco de Ávila con oreja.
It stands out for its traditional dishes, where grilled meats and a wide selection of fresh fish reign supreme. Hearty stews are also plentiful in this establishment that prides itself on showcasing Castilian cuisine: robust soups, lentils, vegetable stew, cocido (a traditional Spanish stew), potatoes with pork spine, and beans from Barco de Ávila with pig's ear.

RESTAURANTE OROVIEJO

Salamanca. Pl. de San Benito, 6
923 21 54 92 • Carta: 45-65 €
Propietario: Héctor Carabias

El Restaurante Oroviejo se encuentra en el corazón histórico de Salamanca junto a la Universidad Pontificia, la Casa de las Conchas, la Iglesia de San Benito, la Universidad de Salamanca y la Catedral. El restaurante cuenta con un ambiente cálido y distinguido. La oferta gastronómica es creativa y tradicional, con productos de proximidad y un recetario tradicional actualizado.
Oroviejo Restaurant is located in the historic heart of Salamanca, next to the Pontifical University, the Casa de las Conchas, the Church of San Benito, the University of Salamanca, and the Cathedral. The restaurant boasts a warm and distinguished atmosphere. Its vaulted brick ceiling showcases a distinctive and unique space. The cuisine is creative and traditional, featuring locally sourced produce and updated traditional recipes.

RESTAURANTE PUCELA

Salamanca. C. Saavedra y Fajardo, 2
923 19 20 95 • Carta: 60-75 €
Propietario: Manel González Benayas

El restaurante Pucela, inaugurado en el año 1960, es un referente gastronómico desde hace décadas. Conocido por su cocina tradicional con toques vanguardistas, **Manel González** ha seguido la tradición familiar y ha mantenido el restaurante como un lugar destacado en la hostelería salmantina. Su cocina se caracteriza por las mejores carnes del momento, pescados y mariscos de temporada. Sus platos aúnan vanguardia e innovación siempre fiel a la tradición.
Pucela Restaurant, opened in 1960, has been a culinary landmark for decades. Known for its traditional cuisine with avant-garde touches, Manel González has continued the family tradition and maintained the restaurant as a prominent location in Salamanca's hospitality industry. His cuisine is characterized by the finest meats of the moment, as well as seasonal fish and seafood. His dishes combine avant-garde and innovation, always faithful to tradition.

SEGOVIA

RESTAURANTE CASARES

Segovia. Av. Padre Claret, 2
921 20 47 7 12 • Carta: 45-60 €
Propietario: Santiago Ortiz Casares

La cocina se basa en la gastronomía tradicional segoviana y en la cocina creativa mediterránea. Entre las especialidades culinarias destaca el cochinillo asado al horno, al estilo tradicional. Una auténtica marca de garantía y calidad. También dispone de una amplia terraza con una vista privilegiada al Acueducto.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

The cuisine is based on traditional Segovian cuisine and creative Mediterranean cuisine. Among the culinary specialties, the traditionally roasted suckling pig stands out. A true mark of quality. It also has a spacious terrace with a privileged view of the Aqueduct.

RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

Segovia. C. Cronista Lecea, 11
921 46 60 17 • Carta 60-70 €
Propietario: José María Ruiz Benito

Un ejemplo del equilibrio entre el respeto a las tradiciones de los antiguos mesoneros castellanos y las innovaciones de la cocina tradicional al gusto de los comensales de hoy en día. El cochinillo asado es considerado como el protagonista de su carta de platos, y por supuesto la estrella de la gastronomía segoviana. No en vano, cuenta con una amplia carta de gusto tradicional, con platos de temporada, que se complementa con el Menú Degustación "Nuestra Cocina Segoviana".
An example of the balance between respect for the traditions of ancient Castilian innkeepers and the innovations of traditional cuisine tailored to today's tastes. Roast suckling pig is considered the star of the menu and the star of Segovian cuisine. The extensive menu of traditional dishes, featuring seasonal dishes, is complemented by the "Our Segovian Cuisine" Tasting Menu.

VALLADOLID

RESTAURANTE EL BAR

Valladolid. C. Menéndez Pelayo, 8
983 36 33 22 • Carta: 45-60 €
Propietarios: Pedro y Roberto Fuertes

El 6 marzo de 2013, abrían Pedro y Roberto Fuertes, mano a mano, El Bar, en →

sublimes. Como también lo es acompañarlo con Ribera y Champagne, de lo que hay mucho y bueno.
If I had to choose just one place to eat churro-roasted lamb, this would undoubtedly be it. Marco Antonio's wisdom when it comes to interpreting the oven and fire is prodigious, both in the roasts and with the sublime chops. The brains, sweetbreads, cheeses, and Iberian cured meats, as well as the kidneys, are sublime. As is the pairing with Ribera del Duero and Champagne.

TALLER ARZUAGA

Quintanilla de Onésimo. Ctra. N-122 Aranda-Valladolid, Km. 325
983 68 11 46 • tallerarzuaga.com
Menús degustación: 135 y 185 €
Carta: 90 € • Castellana/Vanguardista
Sumiller: Irene González

Una mirada hacia dentro es lo que notamos en la cocina de **Sara Martín** que, a pesar de conservar propuestas como la liebre con curry verde, su cocina se ha vuelto más radical con el despliegue de carne de caza o el excelente pase de las chuletillas y molleja. Un salto en identidad que merece ser reconocido y aplaudido al abastecerse del entorno privilegiado en el que se encuentra. **Irene González** como sumiller, les propondrá las opciones que mejor se adapten.
A look inside is what we notice in Sara Martín's kitchen. Despite maintaining dishes like hare with green curry, her cuisine has become more radical with the use of game meat and the excellent presentation of lamb chops and sweetbreads. A leap in identity that deserves to be recognized and applauded by sourcing from the privileged setting in which it is located. Irene González, as sommelier, will suggest the best-suited options.

LA BOTICA

Matapozuelos. Plaza Mayor, 2
983 83 29 42
laboticadematapozuelos.com
Menús degustación: 80 y 100 €
Carta: 65 € • De temporada
Propietarios: Miguel Ángel y Alberto de la Cruz

En una casa de labranza construida en 1876 y restaurada en 2002 se encuentra este restaurante familiar. Cocina campesina y humilde. Así, podemos encontrar en la carta mollejas, morcilla con miel y migas, arroz de torcaz o chuletillas de lechazo de irreprochable factura. Mientras que en los menús podremos experimentar las hechuras y hondura en el sentir del territorio que el cocinero **Miguel Ángel Cruz** atesora. Calabacines, manzanilla y anís, burrata elaborada en la comarca y setas, o capón criado en el mismo pueblo, son algunos de los pases de una muy estimulante propuesta.
This family restaurant is located in a farmhouse built in 1876 and restored in 2002. Its humble, peasant cuisine is served. Thus, we can find sweetbreads, blood sausage with honey and crumbs, wood pigeon rice, or suckling lamb chops of impeccable craftsmanship on the menu. Meanwhile, on the menus, we can experience the craftsmanship and depth of the territory that chef Miguel Ángel Cruz treasures. Zucchini, chamomile and anise, burrata made in the region and mushrooms, or capon raised in the same village are some of the dishes on offer in this very stimulating menu.

AMBIVIUM

Peñafiel. Camino Carraovejas, s/n
938 88 19 38 • restauranteambivium.com
Menús degustación: 180, 330, 430 y 700 € • Internacional
Propietario: Pedro Ruiz
Sumiller: Fernando Moret

Sobresaliente el camino que **Pedro Ruiz** viene andando desde su inauguración. Un camino en busca de la excelencia, con humildad, dedicación, medios y excelentes profesionales que están y estuvieron en la casa apoyándose en el gabinete de investigación y desarrollo con el fin de, entre otras cosas, armonizar los personales platos que salen de cocina con el vino más adecuado. Fabuloso despliegue en forma de vino que acompaña el menú para crear experiencias inolvidables.
This restaurant has been on an outstanding path since its opening. A path in pursuit of excellence, with humility, dedication, resources, and excellent professionals who are and have been in the house, supported by the research and development team, with the aim of, among other things, pairing the unique dishes that come out of the kitchen with the most suitable wine. A fabulous display of wine accompanies the menu to create unforgettable experiences.

REFECTORIO

Sardón de Duero. Monasterio de Santa María, CN 122. Abadía Retuerta Le Domaine • 983 68 03 68
abadía-retuerta.com
Menús degustación: 175 y 200 €
Creativa • Sumiller: Agustí Peris

Huerto, terruño en un entorno monástico lleno de historia y las mejores comodidades es lo que el cliente encontrará en el restaurante y hotel de Abadía Retuerta Le Domaine. Cocina creativa a cargo del cocinero **Marc Segarra**, que incide en la técnica y las texturas, y que es fiel a lo local y de estricta temporada. Como no podía ser de otra manera en un enclave de estas pretensiones, la carta de vinos es ancha y larga, y está a cargo de **Agustí Peris**.
Orchard, terroir in a monastic setting steeped in history, and the finest amenities are what guests will find at the Abadía Retuerta Le Domaine restaurant and hotel. Creative cuisine by chef Marc Segarra, who emphasizes technique and textures, is faithful to local ingredients and strictly seasonal. As would be expected in such a prestigious setting, the wine list is extensive and extensive, curated by Agustí Peris.

EL BAR

Valladolid. Menéndez Pelayo, 8
983 36 33 22 • elbarvalladolid.com
Carta: 70 € • De producto/ De temporada
Propietaria: familia Fuertes

Roberto Fuertes, en cocina, y su padre Pedro, en sala, han conseguido erigirse como punto de referencia para gente del sector culinario y vinícola de la provincia. Autodidacta pero bien enseñado, Roberto realiza un homenaje a la cocina tradicional, aligerando con finura algunas

preparaciones con un perfil afrancesado. Los productos de temporada más selectos estarán en los fueras de carta, mientras que las ancas de rana, la lengua, las romanitas de cigala, crestas guisadas o piezas de caza en temporada, son los pilares sobre los que se sustenta.
Roberto Fuertes, in the kitchen, and his father Pedro, in the dining room, have established themselves as a point of reference for those in the culinary and wine sectors of the province. Self-taught but well-trained, Roberto pays homage to traditional cuisine, delicately lightening up some dishes with a French touch. The finest seasonal produce will be included in the off-menu menu, while frog legs, tongue, crayfish, stewed crests, and seasonal game pieces are the pillars on which it is based.

JIAPAN NEW

Valladolid. Pasión, 6
983 85 85 51
jiapanrestaurante.com
Menú degustación: 80 €
Carta: 55 € • Asiática

El toque exótico en la lista de Castilla y León de este año lo atesora Jiapan, un asiático que mira particularmente a Japón y que ha levantado expectación tras su reciente apertura por su fidedigna propuesta. Su cocinero, Jiale, elabora siempre en fresco y con rotación diaria desde gyozas, baos y dim sum, a una consecución de nigiris sirviéndose de un producto que llama la atención. También elaboran ramen, udon, pato y arroces basándose en recetas que beben de la tradición de los lugares de donde proceden.
Un lugar que merece la pena conocer.
The exotic touch on this year's Castile and León menu comes from Jiapan, an Asian restaurant with a particular focus on Japan and whose authentic offerings have generated a stir since its recent opening. Its chef, Jiale, always prepares fresh dishes with daily rotation, ranging from gyozas, baos, and dim sum to a succession of nigiri using eye-catching ingredients. They also prepare ramen, udon, duck, and rice dishes based on recipes that draw on the traditions of their origins. A place worth discovering.

la calle Menéndez Pelayo. Un local que en poco tiempo se hizo un hueco en la hostelería de Valladolid. La unión entre padre e hijo aunó la experiencia y la profesionalidad con la frescura y las ganas de aprender. Esto fue la mezcla perfecta que los vallisoletanos premiaron y se ha convertido en un clásico, y muchos de sus clientes en feligreses que día tras día acuden a él.
On March 6, 2013, Pedro and Roberto Fuertes, working hand in hand, opened El Bar on Menéndez Pelayo Street. A place that quickly established itself in Valladolid's hospitality industry. The union between father and son combined experience and professionalism with freshness and a desire to learn. This was the perfect combination that the people of Valladolid appreciated and has become a classic, turning many of its customers into loyal followers who return there day after day. Quality and simplicity are the philosophy of our cuisine.

RESTAURANTE LA PARRILLA DE SAN LORENZO

Valladolid. C. de Pedro Niño, 1
983 33 50 88 • Carta: 45-60 €

Situado en los bajos del Real Monasterio de San Joaquín y Santa Ana, estas galerías únicas, con gran historia, representan un ambiente donde el comensal se encuentra rodeado de obras, objetos y relaciones artísticas. Su carta cuenta con platos típicos de la cocina castellana, elaborados en un horno y parrilla de leña de encina. El Lechazo de Castilla, junto con las carnes de ternera y buey, adquiere su máxima expresión. También se pueden disfrutar de pescados de temporada.
Located on the ground floor of the Royal Monastery of San Joaquín and Santa Ana. Unique galleries offer an atmosphere where diners are surrounded by works of art, objects, and illustrations. Typical Castilian dishes are prepared in an oak-fired oven and grill. Castilian lamb, along with veal and beef, is perfectly expressed. Seasonal fish dishes are also available.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

ZAMORA

RESTAURANTE CASA CIPRI

Zamora. C. de Juan II, 3
980 51 58 71 • Carta: 45-60 €
Propietario: Cipri González Vicente

Desde más de cuatro décadas, la cocina de este local ha rescatado los sabores ancestrales zamoranos para elaborarlos a nuestros días. Especializado en diferentes elaboraciones del Bacalao, así como variedades de carnes y guisos castellanos. Un coqueto pequeño local con una extensa variedad de vinos.
For over four decades, this restaurant has been reviving traditional Zamoran flavors and bringing them into the modern age. Specializing in various cod dishes, as well as a selection of meats and Castilian stews, this charming little establishment boasts an extensive wine list.

RESTAURANTE EUSEBIO

Zamora. Av. de las Tres Cruces, 29 • 980 51 22 46
Propietario: Eusebio Ramos

Es un referente en la oferta gastronómica de Zamora. Sus especialidades son productos de la huerta zamorana de temporada, las mollejas a la zamorana, su bien elaborado solomillo, y el cochinillo o el lechazo asado. Siempre bajo la atención personalizada de su propietario. Es un referente en la oferta gastronómica de Zamora. Sus especialidades son productos de la huerta zamorana de temporada, las mollejas a la zamorana, su solomillo, y el cochinillo o el lechazo asado.
It's a landmark in Zamora's culinary scene. Its specialties include seasonal produce from the Zamora region, sweetbreads Zamora-style, its expertly prepared sirloin steak, and roast suckling pig or lamb. Always with the personalized attention of its owner.



Luis Alberto Lera cocina tradición y paisaje en Lera.

ZAMORA

EL ERMITAÑO NEW

Benavente.
Huerta de los Salados, s/n
980 63 22 13 • elermitaño.com
Menú degustación: 110 €
Carta: 65 € • Tradicional
Propietarios: Pedro
Mario y Oscar Manuel Pérez

Los hermanos **Pérez**, propietarios de este restorán situado en una casa señorial que abrió sus puertas en el año 89 practican una cocina de fondo tradicional castellano, pero evolucionada con la inclusión de técnicas y procesos que actualizan la comanda. Cuentan con dos espacios, El Mesón, más desenfadado, y el restaurante, de hechuras más ambiciosas donde conviven menú y carta. Afamados son sus canutillos de cecina con hígado de pato y membrillo, y el bacalao con manitas de lechazo y panceta crujiente, como un canónico mar y montaña. Bordan las ancas de rana y atesoran una carta de vivos adecuada.
The brothers and owners of this restaurant, located in a stately home that opened in 1989, practice a cuisine steeped in traditional Castilian tradition, but evolved with the inclusion of techniques and processes that update the menu. They have two spaces: El Mesón, a more relaxed restaurant, and the restaurant, with a more ambitious approach where the menu and à la carte coexist. Their cecina canutillos (small cannellinis) with duck liver and quince jelly are renowned, as is their cod with lamb trotters and crispy bacon, a classic surf and turf dish. They excel at frogs' legs and boast a suitable menu of live dishes.

LERA

Castroverde de Campos.
Los Conquistadores
Zamoranos, s/n • 980 66 46 53
Menús degustación: 80, 110 y 168 €
Caza/Tradicional
Propietarios: Natalia Fernández
y Luis Alberto Lera
Sumiller: Adrián Ferrón

Continúa **Luis Alberto Lera** cocinando el paisaje tradicional y mesetario castellano desde su restaurante. Punta de lanza de la cocina rural y espejo de todo aquel cocinero dispuesto a interpretar su territorio desde la honestidad y la pureza. Especializado en carne de caza, sus guisos se encuentran entre los más apreciados de la piel de toro, así como los escabeches. Ramón, Adrián y todo el personal harán todo lo posible para que su experiencia allí trascienda a lo gastronómico.
Luis Alberto Lera continues to cook the traditional Castilian plateau landscape from his restaurant. He is the spearhead of rural cuisine and a mirror for any chef willing to interpret their territory with honesty and purity. Specializing in game meat, their stews are among the most appreciated in bullfighting, as are their pickled dishes. Ramón, Adrián, and the entire staff will do everything possible to ensure your experience transcends the gastronomic realm.

BRIGECIO

Morales del Rey.
Av. Constitución, 2
980 65 12 65 • Carta: 45 €
Tradicional/Actualizada
Propietarios: Gary Calvo
y Esther García

En un pueblo próximo a Benavente encontramos un restaurante de amplia raigambre en la zona. Amplio salón comedor castellano donde la oferta culinaria pasa por platos típicos de la meseta, así como de otras elaboraciones conceptualmente más creativas. Es obligatoria la lengua curada y magnífico el guiso de bacalao con garbanzos o el pulpo a la zamorana. Cuenta con un menú del día a un precio de derribo. Sala familiar y atenta.
In a town near Benavente, we find a restaurant with deep roots in the area. A spacious Castilian dining room where the culinary offering includes typical dishes from the plateau, as well as more conceptually creative creations. The cured tongue is a must, and the cod and chickpea stew or Zamorana-style octopus are magnificent. It offers a daily menu at a knockdown price. The dining room is family-friendly and attentive.

CUZEO T 2024

Zamora. Rúa de los Francos, 6
980 50 98 86 • cuzeo.es
Menú degustación: 67 €
Carta: 60-70 € • Zamorana
Propietario: Adrián Asensio
Sumiller: Álvaro Asensio

Cocinero audaz y de múltiples registros, la impronta de **Adrián Asensio** queda marcada ante la culinaria que desarrolla, con particular atención al producto de la región y elaboraciones con raigambre. Garbanzos con boletus de la Sierra de la Culebra, carrillera de ternera alistana, arroz meloso de castañas y corzo son algunas de sus propuestas más exitosas. Las mollejas de lechazo churro son obligatorias y la tarta de queso, el perfecto final.
A bold chef with a multitude of talents, Asensio's mark is evident in the cuisine he develops, with particular attention to regional produce and deeply rooted preparations. Chickpeas with boletus mushrooms from the Sierra de la Culebra, Alistano beef cheeks, creamy chestnut and roe deer rice are some of his most successful offerings. The churro lamb sweetbreads are a must, and the cheesecake is the perfect ending.



CATALUNYA

CATALUNYA, LA MEJOR COCINA DEL MUNDO

Una gastronomía que fusiona tradición e innovación con lo mejor de nuestra tierra



Disfrútala aquí

catalunya.com

REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA
CATALUÑA 2025

Generalitat de Catalunya

Por
Laura Conde



CATALUÑA

BARCELONA

ABAC

Barcelona. Av. Tibidabo, 1
933 19 66 00 • abacrestaurant.com
Menú degustación: 295 € • Creativa
Propietario: Josep Maria González
Sumiller: Raquel Garín

El restaurante de **Jordi Cruz**, en el hotel-boutique con el mismo nombre, tiene el sello de un chef que, además de técnica e inteligencia, tiene también toneladas de talento. La sabiduría innata de Cruz se manifiesta en su capacidad de seleccionar ingredientes y combinarlos, idear recetas y manejar a su antojo las emociones de un comensal que, en ABaC, viaja de Cataluña a Asia pasando por el País Vasco o Francia. El velo de calamar con tartar y aguas de calamar con caviar o el agua de melocotón a modo de sangría son algunas de sus especialidades.

Jordi Cruz's restaurant, in the boutique hotel of the same name, bears the hallmark of a chef who, in addition to technique and intelligence, also possesses tons of talent. Cruz's innate wisdom is evident in his ability to select and combine ingredients, create recipes, and manipulate the emotions of diners who, at ABaC, travel from Catalonia to Asia via the Basque Country and France. Calamari veil with tartar and squid water with caviar, or peach water as a sangria, are some of his specialties.

AGRESTE MAR NEW

Barcelona. Passeig Colom, 9
Serras Hotel • 931 69 18 68
serrasbarcelona.com
Menú degustación: 100 €
Propietarios: Roser Asensio y Fabio Gambirasi
Sumiller: Roser Asensio

Fabio Gambirasi y **Roser Asensio** se conocieron hace unos años haciendo el Camino de Santiago y, desde entonces, sus vidas se pusieron patas arriba (para bien). Además de un cambio de país (Fabio, italiano, se trasladó a Barcelona), un hijo en común y numerosas peripecias, llegó Agreste, en la montaña del Carmel. Este restaurante con ADN *slow food*, inspiración italiana y una personalidad arrolladora enamoró *ipso facto* al público barcelonés, que ahora puede disfrutar de la cocina reconocible y cercana, aunque al tiempo inclasificable, de Gambirasi en el Serras Hotel.

Fabio Gambirasi and Roser Asensio met a few years ago while walking the Camino de Santiago, and since then, their lives have turned upside down (for the better). Along with a change of country (Fabio, an Italian, moved to Barcelona), a child together, and numerous adventures, they arrived at Agreste, in the Carmel Mountains. This restaurant, with its slow food DNA, Italian inspiration, and overwhelming personality, instantly captivated the Barcelona public, who can now enjoy Gambirasi's recognizable and relatable, yet unclassifiable, cuisine at the Serras Hotel.

ALKIMIA

Barcelona.
Ronda Sant Antoni, 41, principal
932 07 61 15 • alquimia.cat
Menú degustación Alkimia: 184 €
Carta Al Kostat: 55-65 €
De mercado/Creativa
Propietarios: Sònia Profitós y Jordi Vilà • Sumiller: Bernat Vilarrubla

Pese a que solemos encontrarle alejado del star system, **Jordi Vilà** es un clásico en los rankings de los mejores cocineros del país. A él lo que le gusta es ponerse el delantal y colocarse tras los fogones de Alkimia, su bellísimo restaurante –ganador de un International Design Award– ubicado en el primer piso de la Fábrica Moritz. Allí le encontraremos estudiando una pieza única de pescado, departiendo con proveedores o dando esa vuelta de tuerca personal y sosegada al recetario tradicional catalán. Para degustar una cocina más informal, hay que reservar en Al Kostat.

Although we often find him outside the star system, Jordi Vilà is a classic in the rankings of the country's best chefs. What he likes is putting on his apron and getting behind the stove at Alkimia, his beautiful restaurant—winner of an International Design Award—located on the first floor of the Fábrica Moritz. There you'll find him studying a unique piece of fish, chatting with suppliers, or putting his personal and calm twist on traditional Catalan recipes. For more informal cuisine, make a reservation at Al Kostat.

DIREKTE

Tapas 2025

Barcelona. París, 200 • 934 50 87 89
direkte.cat • Menús degustación: 72, 86 y 98 €
Fusión catalana y asiática
Chef: Arnau Muñío

El pequeño local que nació en el mercado de La Boquería de Barcelona ha dado el salto al Eixample. Con él, la cocina de **Arnau Muñío** tiene un nuevo escenario más espacioso y elegante, con una barra baja en la que cocina frente a los comensales. Aunque ha añadido un tercer menú (el Eixample, que sólo sirve con reserva previa) mantiene su estilo, en el que las cocinas catalana y la japonesa diluyen sus límites. Lo hace hasta en su propuesta líquida, con un sake del Pirineo.

The small restaurant that started in Barcelona's La Boqueria market has moved to the Eixample district. With this new location, **Arnau Muñío**'s *cuisine has a more spacious and elegant setting, featuring a low bar where he cooks in front of his diners. Although he has added a third menu, he maintains his signature style, where Catalan and Japanese cuisines blur the lines between them. This is even reflected in his drinks menu, which includes a sake from the Pyrenees.*


Arnau Muñío ha trasladado Direkte del mercado de La Boquería de Barcelona al Eixample.

ÂME T 2024

Barcelona. Londres, 91
607 15 58 04
amebarcelona.com
Menús degustación: 78 € y 98 €
Francesa • Propietarios: Joey Attieh y Pachi Rodríguez

Incorporado a la Guía Michelin pocos meses después de su apertura, Âme ha supuesto una grata sorpresa para los amantes de la cocina creativa con acento francés. El chef **Pachi Rodríguez** se rodea de un equipo reducido para atender en este acogedor restaurante de pocas mesas, íntimo y cálido, y ofrecer una cocina en la que brilla el producto mediterráneo (las vieiras, la trucha del Pirineo o la gamba de Palamós), que convive con salsas y aderezos franceses (salsa *vierge*, *beurre blanc*) y una presencia notable de mantequilla y foie.

Incorporated into the Michelin Guide just months after its opening, Âme has been a pleasant surprise for lovers of creative cuisine with a French accent. Chef Pachi Rodríguez surrounds himself with a small team to serve in this cozy, intimate, and warm restaurant with a few tables. He offers cuisine that showcases Mediterranean produce (scallops, Pyrenean trout, and Palamós shrimp), paired with French sauces and dressings (sauce vierge, beurre blanc), and a notable presence of butter and foie gras.

BERBENA NEW

Barcelona. Minerva, 6
691 95 77 97
berbenabcn.com
Carta: 65-75 € • De mercado
Propietario: Carles Pérez de Rozas
Sumiller: Gonzalo Sanmartín

Si nos pidiesen que imagináramos un restaurante en Barcelona, seguramente nos vendría a la cabeza algo muy parecido a Berbena. Un espacio abierto donde todo está milimétricamente diseñado, aunque no lo parezca, y donde todo, desde el interiorismo a los platos, resulta aparentemente casual y desenfadado aunque esté pensado al detalle. El chef **Carlos Pérez de Rozas** parte del mejor producto de proximidad para elaborar una cocina delicosa, escueta y al tiempo expresiva, muy barcelonesa en su esencia, cuya elaboración podemos contemplar parcialmente en su cocina a la vista.

If we were asked to imagine a restaurant in Barcelona, we would probably think of something very similar to Berbena. An open space where everything is designed to the millimeter, even if it doesn't seem so, and where everything, from the interior design to the dishes, seems seemingly casual and casual even though it's thought out in detail. Chef Carlos Pérez de Rozas uses the best local produce to create delicious, concise, yet expressive cuisine, very Barcelona in its essence, the preparation of which we can partially contemplate in his open kitchen.

BESTA T 2022

Barcelona. Aribau, 106
930 19 82 94
bestabarcelona.com
Menús degustación: 78 y 95 €
Carta: 40-50 € • Gallega/Creativa
Propietarios: Manu Núñez y Carles Ramon • Sumiller: Alba Boixaderas

Sorprendente e inclasificable, Besta es ese lugar en que nunca falla ni un detalle de su escueta carta, basada en la cocina gallega del chef **Manu Núñez** y la catalana de su socio, **Carles Ramon**. A medio camino entre el Atlántico y el Mediterráneo, el local ofrece una propuesta basada en el mejor pescado de las costas gallegas y catalanas, siempre cocinado con primor y creatividad. Tras una reforma reciente, el local dispone de un nuevo espacio de barra y ha incorporado dos menús degustación que elevan, si cabe, el nivel de siempre.

Surprising and unclassifiable, Besta is a place where every detail of its concise menu, based on the Galician cuisine of chef Manu Núñez and the Catalan cuisine of his partner, Carles Ramon, never fails. Halfway between the Atlantic and the Mediterranean, the establishment offers a menu based on the best fish from the Galician and Catalan coasts, always cooked with skill and creativity. After a recent renovation, the establishment has a new bar area and has incorporated two tasting menus that, if possible, raise the bar.

CINC SENTITS

Barcelona. Entença, 60
933 23 94 90 • cincsentits.com
Menús degustación: 200 y 220 €
De mercado/Creativa
Propietario: Jordi Artal
Sumiller: Èric Vicente

La cocina de un chef trotamundos como **Jordi Artal** está más arraigada de lo que se podría suponer al recetario tradicional catalán que, no obstante, se convierte en un espectáculo en manos de este cocinero autodidacta. Tras haber residido mucho tiempo entre California y Canadá, el chef nacido en Toronto, de origen indio y catalán, regresó a Barcelona para cocinar platos que tienen como protagonistas ingredientes como la alcachofa del Prat o la cebolla de Figueres. Su extensa carta de vinos sólo cuenta con propuestas de las diferentes denominaciones de origen españolas.

The cuisine of a globetrotting chef like Jordi Artal is more rooted in traditional Catalan recipes than one might imagine, which, nevertheless, becomes a spectacle in the hands of this self-taught chef. After living for a long time between California and Canada, the Toronto-born chef, of Indian and Catalan origin, returned to Barcelona to cook dishes featuring ingredients such as the El Prat artichoke and the Figueres onion. Their extensive wine list features only offerings from the various Spanish designations of origin.

COCINA HERMANOS TORRES

Barcelona. Taquígraf Serra, 20
934 10 00 20
cocinahermanostorres.com
Menú degustación: 310 €
De mercado/Creativa
Propietarios: Sergio y Javier Torres
Sumilleres: Koldo Rubio y Patricio Zárate

Ya sea en el Hotel Melià (donde han dirigido diversos proyectos) o en el nuevo Eldemar, en sus apariciones televisivas, en certámenes gastronómicos, recetarios superventas o en cualquier cosa que se traigan entre manos: lo que tocan estos carismáticos gemelos se convierte en oro. También su restaurante de Les Corts, →



Manu Núñez y Carles Ramon se llevaron la T de Oro para Besta en 2022.

que ha logrado tres estrellas Michelin gracias a una propuesta en la que se mezclan recuerdos de la infancia, guiños a sus cocineros preferidos y pinceladas de sus viajes. Todo ello, aderezado con un profundo conocimiento del mercado y la técnica.
Whether at the Melià Hotel (where t hey have directed various projects) or at the new Eldemar, on television appearances, at culinary competitions, in bestselling cookbooks, or whatever they're up to: whatever these charismatic twins touch turns to gold. This is also true of their restaurant in Les Corts, which has earned three Michelin stars thanks to a menu that blends childhood memories, nods to their favorite chefs, and touches of their travels. All of this is seasoned with a deep knowledge of the market and techniques.

COMPARTIR T 2023
BARCELONA

Barcelona. València, 225
936 24 78 86 • compartirbarcelona.com
Carta: 80 € • Mediterránea/Creativa
Propietarios: Oriol Castro, Mateu Casañas, Nil Dulcet y Eduard Xatruch
Sumiller: Alejandro Moreno Lopez

Más de 25 años de amistad y varios negocios en marcha avalan la trayectoria de **Oriol Castro**, **Mateu Casañas** y **Eduard Xatruch**. Tres chefs cuyo trabajo sólo se entiende en equipo, responsables en buena parte de mantener vivo el legado de elBulli. Tras Compartir (Cadaqués) y Disfrutar (Barcelona), los cocineros han trasladado a la Ciudad Condal la esencia de Compartir, en esta ocasión con la incorporación de **Nil Dulcet** como socio y director. Aquí se trabaja con la mejor materia prima, en gran parte procedente del mar, que toma forma de delicados platillos para compartir.
More than 25 years of friendship and several ongoing businesses endorse the career of Oriol Castro, Mateu Casañas, and Eduard Xatruch. Three chefs whose work can only be understood as a team, are largely responsible for keeping the legacy of elBulli alive. After Compartir (Cadaqués) and Disfrutar (Barcelona), the chefs have brought the essence of Compartir to Barcelona, this time with the addition of Nil Dulcet as partner and director. Here, they work with the finest raw materials, much of it sourced from the sea, which are shaped into delicate dishes to share.

DISFRUTAR

Barcelona. Villarroel, 163
933 48 68 96 • disfrutarbarcelona.com
Menú degustación: 315 € • Creativa/ Actual • Propietarios: Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch
Sumiller: Rodrigo Briseño

Si algo queda de elBulli en Barcelona, si algo permanece de aquel espíritu disruptivo y revoltoso que caracterizó a **Ferran Adrià** y su equipo, se encuentra en Disfrutar. **Mateu Casañas**, **Oriol Castro** y **Eduard Xatruch**, que fueron primeros espadas de Adrià, desembarcaron en Barcelona con Disfrutar tras haber consolidado Compartir, en Cadaqués. Aquí encontramos una cocina vanguardista, lúdica, emotiva, un discurrir de platos ya míticos que, juntos, funcionan con una precisión matemática. Disfrutar propone un menú de temporada con platos nuevos y otro que recorre los clásicos, como su mítico pan chino relleno de caviar.
If anything remains of elBulli in Barcelona, if anything remains of that disruptive and rebellious spirit that characterized Ferran Adrià and his team, it can be found in Disfrutar. Mateu Casañas, Oriol Castro, and Eduard Xatruch, who were Adrià's leading lights, arrived in Barcelona with Disfrutar after having consolidated Compartir in Cadaqués. Here we find avant-garde, playful, and emotional cuisine, a series of now-legendary dishes that work together with mathematical precision. Disfrutar offers a seasonal menu with new dishes and another that explores classics, such as its legendary caviar-filled Chinese bread.

DOS PALILLOS

Barcelona. Elisabets, 9
933 04 05 13 • dospalillos.com
Menús degustación: 140 y 175 €
Asiática/Creativa
Propietario: Albert Raurich
Sumiller: Tamae Imachi

Asia y el Mediterráneo se dan la mano en este pequeño establecimiento del Raval, en un enclave que a priori podría parecer más propio de un bar de tapas para guiris que de un icono de la alta gastronomía. Su pequeño comedor con unos pocos taburetes dispuestos alrededor de una cocina a la vista es siempre una fiesta gracias, entre otras cosas, a una puesta en escena que es musicalidad pura: tapas y platillos de vocación asiático-mediterránea –como el maki mochi de naranja y esencia de azahar– con personalidad propia.
Asia and the Mediterranean come together in this small establishment in the Raval district, in a location that at first glance might seem more suited to a tapas bar for tourists than an icon of haute cuisine. Its small dining room, with a few stools arranged around an open kitchen, is always a celebration thanks, among other things, to a setting that is pure musicality: tapas and dishes with an Asian-Mediterranean vocation—such as the orange and orange blossom maki mochi—with their own unique personality.

ENIGMA

Barcelona. Sepúlveda, 38-40
616 69 63 22 • enigmaconcept.es
Menú degustación: 240 €
Propietario: Albert Adrià
Sumiller: Frederic Oliva

Más de 35 años de carrera y una larga lista de éxitos avalan la trayectoria de **Albert Adrià**. Un chef cuya vida cambió tras la pandemia, cuando decidió desvincularse de los restaurantes que capitaneaba y quedarse únicamente al frente de Enigma. Como ocurre siempre con la cocina de este chef inquieto y talentoso, sus platos son una combinación perfecta entre el producto más noble del mercado, la técnica precisa y esa vuelta de tuerca única propia de uno de los mejores cocineros de los últimos tiempos.
Albert Adrià's career spans more than 35 years and a long list of successes. A chef whose life changed after the pandemic, when he decided to step away from the restaurants he led and remain solely at the helm of Enigma. As is always the case with the cuisine of this restless and talented chef, his dishes are a perfect →



Sergio y Javier Torres siguen ofreciendo una cocina fresca y auténtica.

combination of the finest produce on the market, precise technique, and that unique twist typical of one of the best chefs of recent times.

ENOTECA PACO PÉREZ
Barcelona. Marina, 19-21
934 83 81 08
enotecapacoperez.com
Menú degustación: 220 €
Creativa/De mercado
Propietario: Hotel Arts Barcelona
Sumiller: Kelly Gargioli

Adentrarse en este restaurante de elegantes salones supone entrar en el universo de **Paco Pérez**, un chef cuyo imaginario resulta tan luminoso y envolvente como lo es el comedor de Enoteca. Ubicado frente al mar, en la planta baja del lujoso Hotel Arts, este establecimiento es el lugar perfecto para recrear el ideario de un chef cuya trayectoria está muy ligada al Mediterráneo, que trabaja el mejor pescado de temporada con la misma precisión que unos arroces sensacionales y unos *mar i muntanya* icónicos.
Entering this restaurant with elegant rooms means entering the universe of Paco Pérez, a chef whose imagination is as bright and immersive as the Enoteca dining room. Located facing the sea, on the ground floor of the luxurious Hotel Arts, this establishment is the perfect place to recreate the ideas of a chef whose career is closely linked to the Mediterranean, who works with the finest seasonal fish with the same precision as sensational rice dishes and iconic sea and mountain dishes.

HISOP
Barcelona. Passatge Marimon, 9
932 41 32 33 • hisop.com
Menú degustación: 95 €
Carta: 80-90 € • Tradicional
Propietario: Oriol Ivern
Sumiller: Carmeta Torrents

La de Hisop es uno de los mejores exponentes de lo que conocemos como cocina catalana contemporánea. **Oriol Ivern** es ese chef alejado del faranduleo, al que encontraremos siempre en los fogones de



La creatividad de Albert Adrià le llevó a protagonizar la portada de *Forbes* de septiembre de 2022

un restaurante en que el producto de proximidad brilla en recetas donde la elegancia radica en la sencillez. A Ivern le gusta experimentar con pescados raros, crear salsas 'sui generis' partiendo de las recetas tradicionales o descubrir quesos desconocidos con los que alimentar su mítico carro.
Hisop's cuisine is one of the finest exponents of what we know as contemporary Catalan cuisine. Oriol Ivern is that chef, far removed from the hustle and bustle, who we always find at the helm of a restaurant where local produce shines in recipes where elegance lies in simplicity. Ivern enjoys experimenting with rare fish, creating unique sauces based on traditional recipes, or discovering unknown cheeses to fuel his legendary cart.

INCORRECTE NEW
Barcelona. Cerignola, 11
931 46 53 98 • incorrecte.es
Menú degustación: 68 €
Carta: 45-50 €
Creativa/De mercado
Propietario: Marcel Pons
Sumiller: David Farrers

El joven chef **Marcel Pons** ha estado años formándose en cocinas ajenas, desde Angle a El Nacional. Los suficientes para →

BARCELONA

ALBA GRANADOS

Barcelona. C. d'Enric Granados, 34
932 01 93 08 • albagranados.cat
Tradicional • Carta: 30-40 €
Propietaria: familia Claver

Alba Granados es un restaurante de cocina catalana en la zona de Enrique Granados en Barcelona, de ambiente elegante y sofisticado. El local es dividido en dos plantas. Abajo, comedor grande, barra y cocina vista. Arriba, varias mesas y la zona de copas. Local acogedor y romántico, donde se sirven platos y vino de calidad. Moderno a la vez que auténtico.
Alba Granados is a Catalan cuisine restaurant located in the Enrique Granados district of Barcelona, offering an elegant and sophisticated atmosphere. The restaurant is divided into two floors. Downstairs, there's a large dining room, bar, and open kitchen. Upstairs, there are several tables and a cocktail lounge. A cozy and romantic spot serving fine dishes and wine. Modern yet authentic.

BODEGA AMPOSTA

Barcelona. C. d'Amposta, 1
936 73 83 46
bodegaamposta.com
Tapas • Carta: 20-30 €

En un espacio auténtico de bodega tradicional con neveras de puertas de madera, y botas de vino, esta bodega tiene su nueva vida manteniendo su esencia. Su oferta gastronómica tiene toques innovadores y sorprendentes.
In an authentic traditional wine cellar space, complete with wooden-doored refrigerators and wine barrels, this winery has been given a new lease on life while preserving its essence. Its culinary offerings feature innovative and surprising touches.

BODEGA LA MODERNA

Barcelona. C. Enric Granados, 110
932 17 13 51 • lamodernabodega.com
Taberna • Carta: 20-30 €

Lo más destacable de esta auténtica bodega centenaria son sus tapas tradicionales.
The most remarkable thing about this authentic century-old winery is its traditional tapas.

CA L'ESTEVET

Barcelona. C. de Valldonzella, 46
933 01 29 39 • restaurantestevet.com
Tradicional • Carta: 40-50 €
Propietario: Pepe Cabot Ros

Encantador local histórico, decorado con fotos y cuadros enmarcados, especializado en comida tradicional catalana.
Charming historic venue, decorated with framed photos and paintings, specializing in traditional Catalan food.

CAN PUNYETES

Barcelona. C. de Francisco Giner, 8-10
932 17 79 46 • canpunyetes.com
Asador • Carta: 20-30 €
Propietario: Francesc Giner

Can Punyetes es sinónimo de productos de primera calidad y de un elemento base que les otorga un toque distintivo: la brasa. Manteniendo la esencia de taberna del primer local, este restaurante ha potenciado su apuesta por la tradición y los sabores de siempre, y lo marida con un ambiente acogedor.
Can Punyetes is synonymous with top-quality products and a key element that gives them a distinctive touch: the grill. Maintaining the tavern essence of the original location, this restaurant has strengthened its commitment to tradition and classic flavors, pairing them with a welcoming atmosphere.

CAN TRAVI NOU

Barcelona. Carrer de Jorge Manrique, s/n • 934 28 03 01
cantravinou.com • Tradicional
Carta: 45 € • Propietario: Grup Travi

Can Travi Nou es una auténtica masía catalana reconocida por sus encantadores espacios y un referente gastronómico de la ciudad. Con más de 30 años de experiencia, Can Travi Nou ofrece a los

RECOMENDADO POR Viña POMAL

amantes de la cocina de mercado, un rincón rústico y acogedor donde disfrutar de una deliciosa cocina en contacto con la naturaleza. Los platos son una muestra de innovación y desarrollo.
Can Travi Nou is an authentic Catalan farmhouse renowned for its charming spaces and a culinary landmark in the city. With over 30 years of experience, Can Travi Nou offers lovers of market-fresh cuisine a rustic and cozy spot where they can enjoy delicious cuisine in close contact with nature. The dishes are a testament to innovation and development.

CAN XURRADES

Barcelona. C. de Casanova, 212
932 18 73 70 • canxurrades.com
De autor • Carta: 40-50 €
Propietario: Rafa Martínez

Restaurante de autor, donde la pasión y los sabores se entrelazan en el arte culinario del chef **Rafa Martínez**. De su cocina de mercado destacan sus elaboraciones realizadas con carne de buey.
A signature restaurant where passion and flavors intertwine in the culinary art of chef Rafa Martínez. His market-fresh cuisine is particularly known for its dishes featuring beef.

CASA FERNÁNDEZ

Barcelona. C. de Santaló, 46
932 01 93 08. casafernandez.com
Mediterránea • Carta: 20-30 €
Propietario: Javier de las Muelas

Local acogedor que ofrece platos caseros mediterráneos y españoles, además de tapas. Tiene por filosofía ofrecer un nuevo concepto de tapas preparadas con productos de la máxima calidad, en un ambiente distendido y alegre. La carta se enriquece ahora con nuevos platos y una decoración renovada, en la que cobran protagonismo los cuadros de importantes artistas, junto con el colorido del local.

tener claro que había llegado el momento de abrir su propio restaurante, un coqueto local donde elabora una cocina que él denomina "de territorio", sabrosa y emotiva, capaz de conseguir lo que tantos persiguen: tocar teclas en nuestra memoria. A su lado, **Gabriela Figueroa** le acompaña en la aventura, y juntos crean platos como el rosbif de jabalí, los calamarcitos rellenos de butifarra del perol o el flan de pato a la catalana.
The young chef Marcel Pons has spent years training in other kitchens, from Angle to El Nacional. Enough time to realize that the time had come to open his own restaurant, a charming establishment where he creates a cuisine he calls "of the land," flavorful and emotional, capable of achieving what so many seek: touching notes in our memories. At his side, Gabriela Figueroa accompanies him on the adventure, and together they create dishes such as wild boar roast beef, baby squid stuffed with Catalan sausage, or Catalan-style duck flan.

JARA SUSHI OMAKASE NEW

Barcelona. Pàdua, 108
632 61 53 97 • jarasushi.com
Menús degustación: 95 y 130 €
Carta: 70 € • Sushi
Propietarios: Jonathan y Robby Jara
Sumiller: Robby Jara

Abierto hace poco más de un año, Jara ha sido la sorpresa de la temporada para los amantes del sushi. Es lo único que vamos a comer, con contadas excepciones, si ocupamos su barra cuadrada y nos ponemos en manos del chileno **Jonathan Jara**, uno de los mejores sushiman de la ciudad. Con una combinación entre rigor japonés, décadas de trabajo concienzudo y aprendizaje constante, y una elegancia innata, que no se aprende, el chef invita al comensal a ponerse en sus manos y dejarse conducir por su excepcional menú omakase.
Opened just over a year ago, Jara has been the surprise of the season for sushi lovers. It's the only thing we'll eat, with few exceptions, if we occupy its square bar and put ourselves in the hands of Chilean Jonathan Jara, one of the best sushi chefs in the city. With a combination of Japanese rigor, decades of conscientious work and constant learning, and an innate elegance that cannot be learned, the chef invites diners to put themselves in his hands and be guided by his exceptional omakase menu.

KOY SHUNKA

Barcelona. Copons, 7
934 12 79 39 • koyshunka.com
Menús degustación: 178, 218 y 248 € • Japonesa/Actual
Propietario: Hideki Matsuhisha
Sumiller: Wei Xiao Zhu

Si hay alguien que conoce bien el mundo del pescado en Barcelona, capaz de reconocer cualquier pieza con los ojos cerrados, alguien a quien no es raro encontrar en el Mercat de la Boqueria departiendo amigablemente entre los pescaderos con su castellano todavía macarrónico, ése es **Hideki Matsuhisha**. El cocinero japonés ha sido capaz como pocos de conjugar en su cocina dos talantes, dos maneras de ser, de vivir, que trascienden la gastronomía: la precisión de la cocina japonesa y el espíritu más juguetón y, a sus ojos, anárquico de la cocina mediterránea.
If there's anyone who knows the world of fish well in Barcelona, capable of recognizing any piece with his eyes closed, someone who is not uncommon to find at the Mercat de la Boqueria chatting amicably among the fishmongers with his still-maligned Spanish, it's Hideki Matsuhisha. The Japanese chef has been able, like few others, to combine in his cooking two attitudes, two ways of being, of living, that transcend gastronomy: the precision of Japanese cuisine and the more playful and, in his eyes, anarchic spirit of Mediterranean cuisine.

LASARTE

Barcelona. Mallorca, 259 • 934 45 32 42 restaurantlasarte.com • Menús degustación: 225 y 345 € • Carta: 190-210 € • Creativa • Propietario: Hotel Monument Barcelona 2015
Sumiller: Joan Carlos Ibáñez

Las tres estrellas Michelin de **Martín Berasategui** en Lasarte son el resultado de una carrera metódica e inteligente, y del buen ojo del cocinero a la hora de rodearse de los mejores chefs ejecutivos. En este caso, es **Paolo Casagrande** el guardián del imaginario del chef donostiarra: una cocina de producto, estacional, que eleva cualquier pieza al olimpo de la alta gastronomía gracias al tratamiento exacto y a las técnicas menos invasivas. La propuesta Il Milione es una reinterpretación de la mesa del chef en la que se trascienden los límites de la propia cocina.
Martín Berasategui's three Michelin stars at Lasarte are the result of a methodical and intelligent career, and the chef's keen eye for surrounding himself with the best executive chefs. In this case, Paolo Casagrande is the guardian of the San Sebastian chef's vision: a cuisine based on seasonal produce that elevates any piece to the Olympus of haute cuisine thanks to precise treatment and less invasive techniques. Il Milione is a reinterpretation of the chef's table that transcends the boundaries of the kitchen itself.

MAE NEW

Barcelona. Sant Elies, 22
645 73 62 83 • maebcn.com
Menús degustación: 95 y 130 €
Creativa/De mercado
Propietarios: Germán Espinosa, Diego Mondragón y Mariella Rodríguez
Sumiller: Nuno Antunes

El que fue durante años jefe de cocina de Fonda España, **Germán Espinosa**, decidió liarse la manta a la cabeza y abrir MAE junto a su socio, el colombiano **Diego Mondragón**, con amplia experiencia en Latinoamérica. El tercer vértice en el triángulo es **Mariella Rodríguez**, a cargo de la gestión de un local que apuesta por elaborar lo que ellos llaman una cocina local con despensa global, con platos como los moluscos con tomate y ají amarillo o la costilla de cerdo con ensalada líquida y plátano macho.
Germán Espinosa, who was head chef at Fonda España for years, decided to take the plunge and open MAE with his partner, Colombian Diego Mondragón, who has extensive experience in Latin America. The third corner of the triangle is Mariella Rodríguez, in charge of managing a restaurant that focuses on creating



UN COCINERO CON GARROTE

Las doce estrellas con las que cuentan los restaurantes de **Martín Berasategui** se suman a otras tantas razones para considerarle nuestro Chef of the Year.

TEXTO PALOMA LEYRA_ **FOTOGRAFÍA** JON USUAL

Martín Berasategui se sentó a charlar con *Tapas* para su edición de marzo de 2020, tras ser elegido Chef of the Year.

what they call local cuisine with a global pantry, with dishes such as mollusks with tomato and yellow chili pepper or pork ribs with a liquid salad and plantain.

MOMENTS

Barcelona. Passeig de Gràcia, 38-40
931 51 87 81 • mandarinoriental.com
Menús degustación: 125 y 180 €
Catalana renovada
Sumiller: Alexandre Zaragoza

La cocina catalana, en esta ocasión en su versión más fresca y saludable, tiene uno de sus mejores representantes en el restaurante comandado por la chef **Carme Ruscalleda** y su hijo, **Raül Balam**, en el hotel Mandarin Oriental. Atravesar la puerta del Mandarin es entrar en otro mundo, como también lo es ocupar mesa en Moments y disfrutar de una versión renovada y juguetona de platos como la pluma ibérica con hummus del ganxet, curry, menta y arroz inflado, entre otros.

Catalan cuisine, this time in its freshest and healthiest form, has one of its finest representatives in the restaurant run by chef Carme Ruscalleda and her son, Raül Balam, at the Mandarin Oriental hotel. Walking through the doors of the Mandarin is like entering another world, as is sitting at a table at Moments and enjoying a renewed and playful version of dishes such as Iberian pork shoulder with ganxet hummus, curry, mint, and puffed rice, among others.

ORIA

Barcelona.
Passeig de Gràcia, 75
935 48 20 33
monumenthotel.com
Menú degustación: 145 €
Carta: 85 € • Creativa/Vasca
Propietario: Hotel Monument
Barcelona 2015
Sumiller: Carla Viladecans

Nada menos que cuatro estrellas Michelin se reúnen en el edificio del Monument Hotel (las tres de Lasarte y la de Oria, en el vestíbulo), un 5*GL que hace años decidió poner su oferta gastronómica en manos de **Martín Berasategui**. En Oria, el chef **Xabi Goikoetxea** recrea un universo en el que conviven platos tradicionales vascos (el chef se formó en el restaurante Martín Berasategui, en Lasarte) con guiños a la cocina mediterránea y pinceladas del recetario catalán. Su solvente Menú Itsasmendi es un verdadero homenaje al mar y la montaña con un fuerte acento vasco-catalán.

No fewer than four Michelin stars are gathered in the Monument Hotel building (the three for Lasarte and the one for Oria, in the lobby), a 5 GL hotel that years ago decided to place its gastronomic offering in the hands of Martín Berasategui. At Oria, chef Xabi Goikoetxea recreates a universe where traditional Basque dishes (the chef trained at the prestigious Martín*

Berasategui restaurant in Lasarte) coexist with nods to Mediterranean cuisine and touches of Catalan recipes. His accomplished Itsasmendi Menu is a tribute to the sea and the mountains with a strong Basque-Catalan accent.

PRODIGI NEW

Barcelona. Girona, 145 • 936 79 15 92
prodigi.cat • Menú degustación: 90 €
Carta: 80-90 € • Catalana/Creativa
Propietario: Jordi Tarré

La trayectoria de **Jordi Tarré** es sólida y profusa pese a su juventud. Formado en Hisop junto a **Oriol Hivern**, su cocina catalana creativa, fresca y delicada, cosecha elogios de público y crítica. Empezando por los de la Guía Michelin, que le otorgó su primera estrella en la edición del 2024. Pero él no se inmuta y sigue viviendo alejado del showbusiness, creando platos elegantes e innovadores y elaborando a diario el que, a día de hoy, sea probablemente el mejor menú del día de Barcelona, a 38 €.
Jordi Tarré's career is solid and prolific despite his youth. Trained at Hisop with Oriol Hivern, his creative, fresh, and delicate Catalan cuisine garners praise from both the public and critics. Starting with the Michelin Guide, which awarded him its first star in the 2024 edition. But he remains undeterred and continues to live far from the show business, creating elegant and innovative dishes and preparing daily what is, to this day, probably the best set menu in Barcelona, at €38.

SLOW & LOW

Barcelona. Comte Borrell, 119
936 25 45 12 • slowandlowbcn.com
Menús degustación: 140 y 170 €
Creativa/Internacional
Propietario: Francesc Beltri
Sumiller: Miguel Larrosa

A **Francesc Beltri** le han dicho en más de una ocasión que su Slow & Low es el Diverxo catalán. Y aunque el elogio impone respeto, es innegable que aquí se cocina sin banderas ni ataduras y, como ocurre con Dabiz Muñoz, sin más límites que los que marca la insaciable imaginación de un chef que vive felizmente alejado de toda escuela. El restaurante ostenta una estrella Michelin con una propuesta por la que circulan con precisión milimétrica, pero también con muchísimo flow, técnicas e ingredientes de todo el mundo.
Francesc Beltri has been told on more than one occasion that his Slow & Low is the Catalan Diverxo. And while the praise commands respect, it's undeniable that here the cuisine is unconstrained and, as with Dabiz Muñoz, unconstrained by the insatiable imagination of a chef who happily lives far from any school. The restaurant boasts a Michelin star with a menu that utilizes techniques and ingredients from around the world with pinpoint precision, but also with a wealth of flow.

SUCULENT

Barcelona. Rambla del Raval, 45
934 43 65 79 • suculent.com
Menús degustación: 70 y 90 €
Carta: 50-60 € • Tradicional/Actual
Propietario: Tonet Romero
Sumiller: Julia Kolmogorova

Suculent es ese restaurante al que siempre se regresa, ese que recomiendas a unos amigos que te consultan para un festín solvente, rico y sin sorpresas sabiendo que nunca fallará. Ubicado en el Raval, Suculent presume de una estética informal y de un alboroto más propio de una taberna ravalera que de un restaurante de alcurnia. Es precisamente en esta dicotomía donde reside el encanto de un local donde el chef **Tonet Romero** tanto se cuida de las salsas como vigila las cocciones y reinterpreta sin estridencias alguna receta popular.
Suculent is that restaurant you always return to, the one you recommend to friends who ask for a satisfying, rich, and unsurprising feast, knowing it will never fail. Located in the Raval district, Suculent boasts an informal aesthetic and a buzz more befitting a Raval tavern than a high-class restaurant. It is precisely in this dichotomy that lies the charm of a restaurant where chef Tonet Romero takes such care with the sauces as he monitors the cooking process, and effortlessly reinterprets a popular recipe.

TEATRO KITCHEN & BAR

Barcelona. Av. Paral·lel, 164
936 83 69 98 • teatrokitchenbar.com
Carta: 100-120 € • De mercado/Creativa
Propietario: Grupo Orobianco S.L.
Sumiller: Marc Dot

Una puesta en escena impecable de inspiración circense acompaña a un menú pensado para comer con las manos, formado por pequeños bocados que van desde la tartaleta de nori, foie gras y anguila, el nigiri de toro o el bogavante black pepper con buns de coco. La dirección del festín corre a cargo de **Oliver Peña**, formado en el antiguo grupo elBarri, que propone dos maneras de jugar: a la carta o mediante el llamado espectáculo sorpresa, uno de 14 pases y otro de 19 en el que el comensal no sabe lo que va a comer.
An impeccable circus-inspired staging accompanies a menu designed to be eaten with your hands, consisting of small bites ranging from nori tartlet, foie gras and eel, to toro nigiri, or black pepper lobster with coconut buns. The feast is directed by Oliver Peña, a trainee with the former group elBarri, who offers two ways to play: à la carte or through the so-called surprise show, one with 14 passes and another with 19, in which diners have no idea what they are going to eat.

XAVIER PELLICER HEALTHY KITCHEN

Barcelona. Provença, 310
935 25 90 02 • xavierpellicer.com
Menús degustación: 85 y 105 €
Vegetal/Creativa
Propietario: Xavier Pellicer
Sumiller: Roger Tomás Sanz

Tal vez era necesario para **Xavier Pellicer** trabajar por cuenta ajena en restaurantes estrellados (ABaC o Can Fabes, donde fue mano derecha de Santi Santamaría) para llegar al momento en que se encuentra ahora: al frente de su propio establecimiento. Reconocido como mejor restaurante de verduras del mundo por la We're Smart Green Guide, Xavier Pellicer Healthy Kitchen ofrece una cocina basada en la biodinámica, en buena parte ecológica y fundamentada en los productos del huerto, aunque sin obviar la proteína animal. →

A cozy establishment offering home-made Mediterranean and Spanish dishes, as well as tapas. Our philosophy is to offer a new concept of tapas prepared with top-quality products in a relaxed and cheerful atmosphere. The menu is now enriched with new dishes and a renovated decor, in which paintings by important artists take center stage, along with the colorful atmosphere of the establishment.

CHERÍ RESTAURANT

Barcelona. C. d'Enric Granados, 122
934 16 00 57 • cherirestaurant.com
Tradicional • Carta: 30-40 €
Propietarios: Suli Cacheiro y Juan Polit

Restaurante cosmopolita y de decoración moderna donde sólo se cocinan materias primas frescas, provenientes de los mercados con más caché de Barcelona. Cocina tradicional catalana elaborada con productos de primera calidad. Recomendaciones directamente del chef. Chéri dispone de terraza para disfrutar del buen tiempo, donde darse un homenaje de lo más chic en una de las calles más emblemáticas de la ciudad.
A cosmopolitan restaurant with modern decor that uses only fresh ingredients from Barcelona's most prestigious markets. Traditional Catalan cuisine prepared with top-quality ingredients. Recommendations directly from the chef. Chéri has a terrace for enjoying the good weather, where you can indulge in a chic treat on one of the city's most iconic streets.

EL NACIONAL

Barcelona. Pº de Gracia, 24 Bis
935 18 50 53 • elnacionalbcn.com
Española • Carta: 20-50 €
Propietario: Joan Subirats

El Nacional es el primer restaurante de Barcelona con distintos espacios, donde se puede disfrutar de recetas tradicionales de la Península, elaboradas con productos de gran calidad y en un ambiente singular. Ubicado en pleno Passeig de Gràcia, es un reflejo de la vida social y cultural de Barcelona. El comensal tiene a su disposición, sin salir del mismo restaurante, 4 espacios gastronómicos y 4 barras especializadas, que serán el nuevo punto de encuentro de la ciudad. Él elige.
El Nacional is the first restaurant in Barcelona with different spaces where you can enjoy traditional recipes from the Iberian Peninsula, prepared with high-quality products and in a unique atmosphere. Located on Passeig de Gràcia, it is a reflection of Barcelona's social and cultural life. Diners can enjoy, without leaving the restaurant, four gastronomic spaces and four specialized bars that will be the city's new meeting point. The choice is theirs.

IL GIARDINETTO

Barcelona. C. de la Granada del Penedès, 25 • 932 18 75 36
ilgiardinetto.es • Mediterránea
Carta: 25-35 €
Propietaria: familia Pomés

Este restaurante, de cocina italiana y mediterránea de la familia Pomés, basa su carta en el producto de temporada y la sencillez culinaria. Una propuesta que complementada con una coctelería excepcional y buena música.
This Italian and Mediterranean restaurant bases its menu on seasonal produce and culinary simplicity. This offering is complemented by exceptional cocktails.

LA CABRERA

Barcelona. C. Diputación, 239
938 78 32 30 • lacabrerabarcelona.es
Carnes • Carta: 50-60 €
Propietario: Gastón Riveira

Restaurante argentino, donde las carnes son la estrella de la casa. "Somos carne", así le gusta hablar de su filosofía y de La Cabrera a su creador, el chef Gastón Riveira. El concepto recoge la identidad de la cultura culinaria y del saber hacer de la parrilla de Río de La Plata.
An Argentine restaurant where meat is the star of the house. "We are meat," is how its creator, chef Gastón Riveira, likes to describe his philosophy and La Cabrera. The concept captures the identity of the culinary culture and grilling expertise of Río de la Plata.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

MASÍA CAN CORTADA

Barcelona. Av. de l'Estatut de Catalunya, s/n • 934 27 23 15
cancortada.com • Tradicional
Carta: 30-45 €
Propietario: Grup Travi

Can Cortada es un auténtico castillo del siglo XI, Patrimonio Artístico de Barcelona. El restaurante abrió sus puertas en el año 1994 y, desde entonces, ofrece una cocina catalana de calidad, especializada en las mejores carnes de la tierra.
Can Cortada is an authentic 11th-century castle, a Barcelona Artistic Heritage Site. The restaurant opened in 1994 and has since offered quality Catalan cuisine, specializing in the finest local meats.

MERENDERO DE LA MARI

Barcelona. Pl. de Pau Vila, 1
932 21 31 41 • merenderodelamari.com
De producto • Carta: 50 €

Situado en el Palau de Mar y con una elegante terraza con vistas al puerto y a la ciudad, el Merendero de la Mari es todo un clásico en el Port Vell que ofrece una cocina marinera de alta calidad especializada en pescados, mariscos y arroces. Las recetas tradicionales se han convertido en el tiempo en una experiencia gastronómica sofisticada y moderna.
Located in the Palau de Mar and with an elegant terrace overlooking the port and the city, Merendero de la Mari is a classic in Port Vell, offering high-quality seafood cuisine specializing in fish, seafood, and rice dishes. Traditional recipes have evolved over time into a sophisticated and modern dining experience.

NOU CANDANCHÚ

Barcelona. Pl. de la Vila de Gràcia, 9 • 932 37 73 62
Tapas y menú • Carta:10-20 €

Perhaps it was necessary for Xavier Pellicer to work for others in star-studded restaurants (ABaC or Can Fabes, where he was Santi Santamaría's right-hand man) to reach the point he is now at the helm of his own establishment. Recognized as the world's best vegetable restaurant by the We're Smart Green Guide, Xavier Pellicer Healthy Kitchen offers biodynamic cuisine, largely organic and based on garden produce, but without neglecting animal protein.

CAN JUBANY

Calldetenes. Ctra. Sant Hilari, s/n
938 89 10 23
canjubany.com
Menús degustación: 119 y 169 €
Carta: 95-110 € • Tradicional
Propietario: Nandu Jubany
Sumiller: Maria Angle

Nandu Jubany es un cocinero polifacético, querido allá donde va, que tanto borda vídeos de recetas caseras en su cuenta de Instagram como cocina croquetas a destajo para Casa Amatller, asiste a certámenes gastronómicos o trabaja en la carta siempre solvente de su restaurante en Calldetenes. En esta hermosa masía restaurada, Jubany hace lo que mejor se le da: trasladar el paisaje al plato y recoger los mejores productos catalanes para dar lugar a recetas imaginativas y sofisticadas.
Nandu Jubany is a versatile chef, beloved wherever he goes, who creates videos of homemade recipes on his Instagram account, cooks croquettes tirelessly for Casa Amatller, attends culinary competitions, and works on the always reliable menu of his restaurant in Calldetenes. In this beautiful restored farmhouse, Jubany does what he does best: bringing the landscape to the table and harvesting the best Catalan produce to create imaginative and sophisticated recipes.

ELS CASALS

Sagàs. Els Casals, s/n
938 25 12 00 • elscasals.cat
Menús degustación: 98 y 119 €
Carta: 80-90 € • Tradicional
Propietario: Oriol Rovira
Sumiller: Donato Denora

Dice **Oriol Rovira** que la suya es una cocina "de ventana", que se elabora con los ingredientes que él mismo ve por la suya al despertar. No existe forma más poética y precisa de definir la propuesta de Els Casals, cuya carta se sustenta, en su mayoría, en los productos procedentes de la explotación ganadera familiar o de otras cercanas. Huevos, setas, carne de cerdo y derivados, aves, frutas, verduras... Todos los productos que salen de los fogones de Els Casals se cultivan y crían con mimo, dando lugar a una carta en la que abundan las cocciones densas y las salsas con fundamento.
Oriol Rovira says his is a "window" cuisine, prepared with the ingredients he sees in his own kitchen when he wakes up. There is no more poetic or precise way to define the Els Casals menu, whose menu is based, for the most part, on products from the family farm or nearby farms. Eggs, mushrooms, pork and pork products, poultry, fruits, vegetables... All the products that come out of the kitchens of Els Casals are grown and raised with care, resulting in a menu filled with dense cooking and substantial sauces.

GIRONA

BO.TIC

Corçà. Av. Costa Brava, 6
972 63 08 69 • bo-tic.com
Menús degustación: 190 y 250 €
Creativa/ De mercado
Propietarios: Albert Sastregener y Cristina Torrent
Sumiller: Aga Ogórek

Dos estrellas Michelin avalan la trayectoria de este restaurante que se ha ido ganando el respeto del público y la crítica sin hacer ruido. Lo que empezó como un pequeño establecimiento en un pueblecito del Empordà abierto por una joven pareja (la que forman el chef **Albert Sastregener** y su mujer y socia **Cristina Torrent**), fue poco a poco cogiendo fuerza, ganando ambición y volando alto hasta convertirse en uno de los mejores exponentes de una cocina de autor elegante y ecléctica, que sabe partir del recetario tradicional para beber, sin barrera alguna, de diferentes fuentes.
Two Michelin stars endorse the trajectory of this restaurant, which has quietly earned the respect of the public and critics alike. What began as a small establishment in a small town in the Empordà region, opened by a young couple (chef Albert Sastregener and his wife and business partner Cristina Torrent), gradually gained strength, ambition, and soared to become one of the finest exponents of elegant and eclectic signature cuisine, which knows how to draw from traditional recipes and draw, without barriers, from diverse sources.

EL CELLER DE CAN ROCA

Girona. Can Sunyer, 48
972 22 21 57 • cellercanroca.com
Menú degustación: 320 €
De mercado/Creativa
Propietarios: Joan, Jordi y Josep Roca
Sumilleres: Ivan Camps, Marta Cortizas, Ricardo Garrido, Jordi Palau y Cyril Vermeulen

Uno de los mejores restaurantes del mundo por muchos motivos. Entre ellos, el encaje perfecto entre las personalidades de los tres **hermanos Roca**, su simbiosis con el entorno y la huella de la madre, **Montserrat Fontané**, en cuyo restaurante se criaron los Roca aprendiendo los secretos de la cocina tradicional catalana. Aquí el respeto a la tradición convive con una libertad absoluta a la hora de crear e interpretar, que le ha valido a El Celler tres estrellas Michelin y el galardón de mejor restaurante del mundo durante varios años consecutivos según la revista Restaurant.
One of the best restaurants in the world for many reasons. Among them, the perfect fit between the personalities of the three Roca brothers, their symbiosis with the environment, and the influence of their mother, Montserrat Fontané, in whose restaurant the Roca brothers grew up learning the secrets of traditional Catalan cuisine. Here, respect for tradition coexists with absolute freedom in creation and interpretation, which has earned El Celler three Michelin stars and the award for best restaurant in the world for several consecutive years according to Restaurant magazine.



Joan Roca ocupó la portada de *Forbes* de diciembre de 2020.

MASSANA

Girona. Bonastruc de Porta, 10
972 21 38 20
restaurantmassana.com
Menú degustación: 165 €
Carta: 90-100 € • De mercado
Propietarios: Pere Massana y Anna Roger • Sumiller: Eduard Massana

Si escogemos un menú degustación de temporada en Massana, lo más probable es que degustemos una selección de productos de proximidad, desde especias a setas, pescados o legumbres, combinados entre ellos con aparente heterodoxia, pero con muchísimo conocimiento. El que le sobra a **Pere Massana**, un cocinero que lleva desde 1985 tras los fogones de un local donde las recetas de siempre se reinventan cuando es conveniente y, a menudo, se aderezan con delicatessen; desde el foie a la trufa o el caviar. Un imprescindible: su magret de pato Massana, creado en 1986.

If we choose a seasonal tasting menu at Massana, we'll most likely taste a selection of local products, from spices to mushrooms, fish, and legumes, combined with each other with apparent heterodoxy, but with a wealth of knowledge. Pere Massana, a chef who has been behind the stoves of a restaurant since 1985 where time-tested recipes are reinvented when appropriate and are often seasoned with delicatessen dishes, from foie gras to truffles and caviar, has plenty of knowledge. A must-try: their Massana duck magret, created in 1986.

VII BEST NEW RESTAURANT '25

Girona. Pl. del Vi, 7
972 21 56 04 • viigirona.com
Carta: 30 € • Catalana/Tapas
Propietarios: hermanos Roca
Sumiller: Audrey Doré

El nuevo bar de vinos y tapas de los **hermanos Roca** recupera el espíritu del mítico Bar Roca de los setenta, el restaurante de menú y tapas de sus padres. La carta, dirigida por **David Freijomil**, ofrece frituras, escabeches, confitados y platillos de fonda: tortillita de camarones, mollete de riñones al Jerez, rabo de buey o pies de cerdo rebozados. **Audrey Doré**, por su parte, firma una selección de vinos naturales y de proximidad. Postres de **Jordi Roca**, como flan de huevo o coulant de Casa Cacao, completan una experiencia tan sabrosa como auténtica.

The Roca brothers' new wine and tapas bar recaptures the spirit of their parents' legendary Bar Roca from the 1970s, their parents' tapas and menu restaurant. The menu, directed by David Freijomil, offers fried foods, pickled vegetables, confit, and traditional dishes: shrimp omelette, kidney roll in sherry, oxtail, and breaded pig's trotters. Audrey Doré, meanwhile, creates a selection of natural and locally sourced wines. Desserts by Jordi Roca, such as egg flan or Casa Cacao coulant, complete an experience as flavorful as it is authentic.

FONDA XESC

Gombrèn. Plaça Roser, 1
972 73 04 04 • fondaxesc.com
Menús degustación: 63, 85 y 123 €
Carta: 80 € • Tradicional
Propietario: Francesc Rovira
Sumiller: Meritxell Vilalta

Tradición e innovación se dan la mano en este restaurante con una estrella →

Michelin y un mito entre los amantes de la cocina tradicional con sello de autor. Fonda Xesc data de 1730, año en que abrió sus puertas esta acogedora fonda local en un pequeñísimo pueblo del interior que, poco a poco, fue alimentando a los habitantes con recetas clásicas de la cocina de montaña. En la actualidad, su chef **Francesc Rovira**, discípulo de **Santi Santamaria**, da forma a un recetario muy ligado al territorio y la estacionalidad.

Tradition and innovation go hand in hand at this Michelin-starred restaurant, a legend among lovers of traditional cuisine with a signature signature. Fonda Xesc dates back to 1730, the year this cozy local inn opened its doors in a tiny inland village, gradually feeding the locals with classic mountain recipes. Today, chef Francesc Rovira, a disciple of Santi Santamaria, creates a recipe book closely tied to the region and seasonality.

ELS TINARS

Llagostera. Ctra. de Sant Feliu a Girona, Km. 7,2 • 972 83 06 26
elstinars.com
Menú degustación: 128 €
Carta: 90-95 € • De mercado
Propietarios: Marc y Elena Gascons
Sumiller: Xavi González

Los hermanos **Marc** y **Elena Gascons**, chef y jefa de sala respectivamente, han sabido reorientar la oferta de la masía de carretera que abrieron los padres y convertirla en un restaurante de altos vuelos cuya ubicación nos sigue chocando (se encuentra justo al pie de la autovía que conecta Barcelona y Francia con la Costa Brava). Su oferta parte del producto de Km 0, procedente –con excepciones como el buey gallego o el pato y pichón de Bresse– de productores de la zona.

Siblings Marc and Elena Gascons, chef and head waiter respectively, have successfully reoriented the menu of the roadside farmhouse their parents opened and turned it into a high-flying restaurant whose location continues to amaze us (it's located right at the foot of the highway that connects Barcelona and France with the Costa Brava). His menu is based on locally sourced produce, sourced—with exceptions such as Galician beef or Bresse duck and pigeon—from local producers.

MIRAMAR

Llançà. Passeig Marítim, 7
972 38 01 32
restaurantmiramar.com
Menús degustación: 215 y 250 €
Carta: 160-180 €
Marinera/Creativa
Propietarios: Paco Pérez y Montse Serra • Sumiller: Toni Gata

La de **Paco Pérez** es siempre una cocina deslumbrante, mediterránea tanto en la forma como en el fondo, que en →



BEST NEW RESTAURANT • ENTREVISTA

Texto Marta Fernández Guadaño Fotografía Marta Mas

EL BAR DE LOS ROCA

Vii es el formato más informal, popular y económico de la familia catalana, donde reeditan en el centro de Girona el concepto de bar de sus padres. Fritura andaluza, riñones al Jerez y cocas a ritmo de flamenco y rumba catalana, este imbatible formato es el **Tapas Best New Restaurant 2025**, que pilla a la saga en plena efervescencia.

108
TAPAS MAYO 2025

Joan, Jordi y Pitu Roca, junto al jefe de cocina de Vii, David Freijomil, el pasado 11 de abril.

Los hermanos Roca fueron entrevistados en la edición de mayo de 2025 de *Tapas*, tras ser recibir el premio Best New Restaurant.

Este restaurante de cocina de mercado, cuenta con una espectacular terraza, donde disfrutar de unos platos únicos.
This market cuisine restaurant boasts a spectacular terrace where you can enjoy unique dishes.

PERIKETE
Barcelona. C. de Llauder, 6
930 24 22 29 • perikete.es
Carta: 25-40 €
Propietario: Grupo Reini

Este local de tapas, frente el Puerto de Barcelona, destaca por su ambiente mediterráneo, divertido, diferente y atrevido. Pero, sobre todo, por respetar las bases de la gastronomía clásica: calidad de producto, buen servicio y ambiente familiar.
Specialists in grilled meats, fresh fish, and calçotadas (a Catalan barbecue of spring onions). They offer a selection of premium wines, with over 250 labels; a cigar menu; and a gin and tonic cart with more than 20 types of gin.

RESTAURANT CA LA NURI
Barcelona. Pº Marítim de la Barceloneta, 55 • 932 21 37 75
restaurantcalanuri.com
Mediterránea • Carta: 35-45 €

Este restaurante cuenta con una terraza, con vistas al mar, donde degustar arroces de temporada, pescados y mariscos de lonja.
This restaurant has a terrace, with sea views, where you can enjoy seasonal rice dishes, fish and seafood from the market.

RESTAURANT VIA FORA!
Barcelona. C. de la Riera de Sant Miquel, 25 • 937 82 61 41
viaforagracia.com • De mercado
Carta: 10-20 €

Un restaurante que destaca por la calidad de su producto de mercado y por ofrecer una excelente relación calidad-precio.
A restaurant that stands out for the quality of its market produce and for offering very competitive prices.

9REINAS
Barcelona. C. de València, 267
932 72 47 66 • nuevereinas.com
Cocina argentina • Carta: 35-50 €
Propietarios: Martín Posse y Xavi Escaig

Restaurante argentino sofisticado que destaca por su selección de carnes de máxima calidad, acompañadas de una extensa carta de vinos.
A sophisticated Argentinian restaurant that stands out for its selection of top-quality meats, accompanied by an extensive wine list.

CAN RIN
Cabrils. C. Torrent Roig, 2
937 50 90 01 • canrin.net
Mediterránea • Carta: 30-50 €

Restaurante elegante de cocina catalana, mediterránea y de mercado, ubicado en un entorno privilegiado. Situado en Cabrils (Maresme), en una antigua casa señorial de principios de siglo XIX, ofrece una nueva cocina catalana, abierta a sabores de otras culturas culinarias. Cada temporada introduce nuevas propuestas en la carta, respetando al máximo la estacionalidad de los productos.
An elegant restaurant serving Catalan, Mediterranean, and market cuisine, situated in a privileged setting. Located in Cabrils (Maresme), in a former manor house dating back to the early 19th century, it offers a modern take on Catalan cuisine, open to flavors from other culinary cultures. Each season introduces new dishes to the menu, respecting the seasonality of the products.

EL PATIO RESTO BAR
Castelldefels. Av. de la Pineda, s/n
622 21 47 28 • Brasería • Carta: 25-30 €

Es un restaurante familiar, donde se mezcla la cocina tradicional mediterránea con la de mercado, con toques contemporáneos.
It's a family restaurant that blends traditional Mediterranean and market-fresh cuisine with contemporary touches.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

ESPAI MIREIA
Esplugues de Llobregat.
Plaza Mireia, s/n • 610 41 22 24
Brasería • Carta: 25-30 €

Restaurante situado el pie de la Sierra de Collserola, junto a la Carretera de les Aigües. Se trata de un lugar tranquilo, con excelentes vistas.
Restaurant located at the foot of the Collserola mountain range, next to the Carretera de les Aigües road. It is a quiet place with excellent views.

LA TAVERNA D'EN SIDORO
Gurb. C. Pirineo, 20
938 83 16 89
linktr.ee/tavernadensidoro
Tradicional • Carta: 20-30 €

Lugar ideal para pasar un rato inolvidable con los amigos y disfrutar de las tapas de este restaurante familiar.
An ideal place to spend an unforgettable time with friends and enjoy the tapas at this family-run restaurant.

MASÍA CAN SOLÀ
Matadepera. C. de Can Solà del Pla, 7 • 934 88 66 35
cansolarestaurant.com
Tradicional • Carta: 75-85 €

Situado en una masía del siglo XI y al pie de Sant Llorenç del Munt, Can Solà tiene una propuesta gastronómica con productos de proximidad y brasa lenta; en un espacio renovado, contemporáneo y fresco. Su cocina es sinónimo de excelencia.
Located in an 11th-century farmhouse at the foot of Sant Llorenç del Munt, Can Solà offers a gastronomic offering featuring local produce and slow-cooked grilling in a renovated, c ontemporary, and fresh space. Excellent grilled cuisine.

Miramar rinde tributo al mejor pescado y marisco de las lonjas cercanas. Este restaurante de la Costa Brava es, sin duda, el proyecto más personal del chef, el lugar donde comenzó su carrera junto a su mujer, **Montse Serra**, y que refleja una manera de entender la gastronomía típicamente ampurdanesa. De entre sus platos emblemáticos, hay que probar los excepcionales *mar i muntanya* marca de la casa de este solvente cocinero.
Paco Pérez's cuisine is always dazzling, Mediterranean in both form and substance, which at Miramar pays tribute to the finest fish and seafood from the nearby markets. This Costa Brava restaurant is undoubtedly the chef's most personal project, the place where he began his career with his wife, Montse Serra, and reflects a way of understanding typical Empordà cuisine. Among his signature dishes, you must try the exceptional mar i muntanya (sea and mountain) dishes, a signature of this accomplished chef.

LES COLS

Olot. Ctra. de la Canya, s/n
972 26 92 09 • lescols.com
Menú degustación: 175 €
Tradicional/Creativa
Propietaria: Fina Puigdevall
Sumiller: Clara Puigvert

En la capital de La Garrotxa, se encuentra desde 1990 la cocina de **Fina Puigdevall**, una chef intrépida, de gran personalidad, que no se cansa de rastrear por las granjas, huertos, ríos y bosques de la zona para dar con el mejor producto y llevarlo al plato en su máxima expresión. Esto significa depurarlo, simplificarlo al máximo, ensalzando su potencial con apenas unos pocos elementos. En cualquier plato de Les Cols tendremos siempre la sensación de que nada es gratuito y que hasta el último detalle sólo tiene sentido en el lugar que ocupa.
Since 1990, the kitchen of Fina Puigdevall, a fearless chef with a strong personality, has been located in the capital of La Garrotxa. She tirelessly searches the area's farms, orchards, rivers, and forests to find the best produce and bring it to the table in its fullest expression. This means purifying it, simplifying it to the maximum, enhancing its potential with just a few elements. In any dish at Les Cols, we always have the feeling that nothing is gratuitous and that every last detail only has meaning in its place.

CASTELL PERALADA RESTAURANTE

Peralada. Sant Joan, s/n • 972 52 20 40
castellperaladarestaurant.com
Menús degustación: 135 y 165 €
Carta: 90-100 € • De mercado/Actual
Propietario: Grup Peralada
Sumiller: Toni Gerez

Este restaurante ubicado en el interior de un castillo del siglo XVI, en pleno Empordà, es uno de los establecimientos con más personalidad de la zona. Por su emplazamiento envidiable, rodeado de jardines. Por su hermosa terraza con vistas, por la amabilidad del personal y por el carisma y simpatía de la pareja formada por el chef **Javier Martínez** y el jefe de sala **Toni Gerez**, cuyo carro de quesos es una leyenda. Martínez, discípulo del **Xavier Sagristà**, ha sabido mantener ese amor por la cocina mediterránea ligera, fresca y honesta de su predecesor.
This restaurant, located inside a 16th-century castle in the heart of Empordà, is one of the area's most distinctive establishments. Its enviable location, surrounded by gardens, its beautiful terrace with views, the friendliness of the staff, and the charisma and warmth of the chef duo, Javier Martínez and head waiter Toni Gerez, whose cheese trolley is legendary. Martínez, a disciple of Xavier Sagristà, has managed to maintain his predecessor's love of light, fresh, and honest Mediterranean cuisine.

539, PLATS FORTS NEW

Puigcerdà. Escoles Pies, 41
647 59 28 39 Menús degustación: 88 y 150 € • Tradicional/De mercado
Propietario: Martín Comamala
Sumiller: Martín Comamala

El argentino **Martín Comamala** cocina para ocho comensales en una pequeña barra desde la que narra el paisaje de la Cerdanya. Cocinero, camarero y anfitrión, su propuesta se nutre de la proximidad: setas, caza, quesos y verduras que llegan directas del entorno. Si algo hace especial su cocina es precisamente la capacidad de expresar la Cerdanya sin ideas preconcebidas, con la mirada limpia e inteligente del que llega de fuera. Comer aquí es un ritual íntimo y preciso: platos que saben a monte, mercado y memoria, con cocciones densas y salsas de gran fondo.
Argentine Martín Comamala cooks for eight diners at a small bar from which he narrates the Cerdanya landscape. Chef, waiter, and host, his dishes are nourished by local ingredients: mushrooms, game, cheeses, and vegetables straight from the surrounding area. If there's one thing that makes his cuisine special, it's precisely his ability to express Cerdanya without preconceived ideas, with the clean and intelligent vision of someone from outside. Eating here is an intimate and precise ritual: dishes that taste of the mountains, the market, and memory, with dense cooking and rich sauces.

LLEIDA

EL VENTADOR

Barruera. Pg. Sant Feliu, 49
661 86 34 00 • Menú degustación: 65 €
Carta: 45-55 € • Tradicional/Creativa
Propietaria: Eli Farrero

Formada en el restaurante Dos Palillos, **Eli Farrero** decidió regresar a su Barruera natal para abrir este restaurante con hermosas vistas a la montaña donde recoge lo aprendido junto a **Albert Raurich** y lo adapta a la cocina pirenaica con la que creció. El resultado de este viaje de ida y vuelta es una cocina inspiradora y estacional, que parte de los mejores productos de la zona y los convierte en platos como la berenjena confitada en jugo de tomate o el carpaccio de ciervo ahumado.
Trained at the Dos Palillos restaurant, Eli Farrero decided to return to her native Barruera to open this restaurant with beautiful mountain views.

LA VINYA GRILL
Sabadell. Ctra, Terrassa, 526
937 68 58 02 • lavinyagrill.es
Carta: 20-30 €

Especialistas en carnes a la brasa, pescado fresco y calçotadas. Cuentan con una oferta de vinos premium, con más de 250 referencias; carta de puros, y carrito de gin-tonics con más de 20 tipos de ginebras.
Specialists in grilled meats, fresh fish, and calçotadas (a Catalan barbecue of spring onions). They offer a selection of premium wines, with over 250 labels; a cigar menu; and a gin and tonic cart with more than 20 types of gin.

RESTAURANT VIA
Vic. C. de la Riera, 25, 1º
616 47 44 41 • viarestaurant.cat
Mediterránea • Carta: 50-60 €
Propietario: Nicolau Roger

Situado en la planta noble de la Casa Fontcoberta, Nico selecciona los mejores productos con la mejor cocción para sacar el máximo de sus platos. Imprescindible para los amantes del mejor producto, proximidad y calidad. A destacar también su gran selección de vinos y unos geniales maridajes.
Located on the main floor of Casa Fontcoberta, Nico selects the finest products with the best cooking techniques to bring out the best in his dishes. A must for lovers of the finest produce, local produce, and quality. Also noteworthy is his great wine selection and brilliant pairings.

GIRONA

LA CARPA DE L'ESTANY
Banyoles. Pº Darder, 28
972 58 28 25 • restaurantlacarpa.com
Tradicional • Carta: 20-30 €

El restaurante de la Carpa de l'Estany está situado frente al lago de Banyoles. Ofrece dos salas con capacidad para 350 y 150 personas equipadas con proyector, megafonía y equipo de música para realizar celebraciones y fiestas. Menús diarios y festivos con una gran variedad de platos a elegir. Restaurante con vistas al estanque de cocina casera con producto de proximidad.
The Carpa de l'Estany restaurant is located opposite Lake Banyoles. It offers two rooms with capacity for 350 and 150 people, equipped with a projector, PA system, and music equipment for celebrations and parties. Daily and holiday menus offer a wide variety of dishes. This restaurant overlooks the lake and serves homemade cuisine using local produce.

RESTAURANTE DIVINUM
Girona. C. de l'Albereda, 7
872 08 02 18 • divinum.cat
De autor • Carta: 120 €
Propietario: Joan Morillo

Divinum es un espacio gastronómico de cocina creativa, atrevida e innovadora, con ingredientes del territorio. Marco elegante y carta clásica actualizada que se basa en el producto de la región. Tiene servicio personalizado, sincero y cercano. El restaurante, situado en el Barri Vell de Girona, tiene el objetivo de que todos sus comensales se sientan a gusto. Entiende la gastronomía como una experiencia que va más allá de la comida en sí.
Divinum is a gastronomic space offering creative, daring, and innovative cuisine using local ingredients. It boasts an elegant setting and an updated classic menu based on regional produce. It offers personalized, sincere, and warm service. The restaurant, located in Girona's Barri Vell district, aims to ensure that all its guests feel at ease. It understands gastronomy as an experience that goes beyond the food itself.

RESTAURANTE DON QUIJOTE
Girona. Platja d'Aro.
Carrer Església, 60
972 81 81 34
restaurantdonquijote.com
Parrilla • Carta: 40-50 €
Propietario: Andrés Zimmermann

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

Don Quijote es restaurante familiar y de ambiente tranquilo, a dos minutos a pie de la playa. La oferta gastronómica es la mejor representación de la cocina internacional, con especialidades como chateaubriand, la ardoise, la Potence o la charbonnade, en un ambiente muy acogedor y rústico único en la zona.
Don Quijote is a family-run restaurant with a relaxed atmosphere, just a two-minute walk from the beach. The menu is the finest representation of international cuisine, with specialties such as chateaubriand, ardoise, Potence, and charbonnade, in a cozy and rustic atmosphere unique to the area.

LA FORMATGERIA DE LLÍVIA
Llívia. Pla de Ro, s/n • 972 14 62 79
laformatgeria.com • Francesa
Carta: 30-40 €
Propietarios: Lidia Tremols y Jaume Vilarnau

Ubicada en una antigua fábrica de quesos, en pleno corazón de La Cerdanya, y en medio de un entorno paradisíaco, se encuentra La Formatgeria de Llívia. Un lugar en el que nuestra gastronomía de montaña se acompaña de un entorno idílico. El resultado: una experiencia única para repetir.
Located in a former cheese factory, in the heart of La Cerdanya, and surrounded by idyllic surroundings, is La Formatgeria de Llívia. A place where our mountain cuisine is accompanied by an idyllic setting. The result: a unique experience worth repeating.



Joël Castanyé ha llevado consigo a La Boscana su experiencia en ABaC o elBulli.

She takes what she learned with Albert Raurich and adapts it to the Pyrenean cuisine she grew up with. The result of this round trip is an inspiring and seasonal cuisine, drawing on the best local produce and transforming it into dishes such as eggplant confit in tomato juice or smoked venison carpaccio.

LA BOSCANA

Bellvís. LV-3311, 4 • 973 56 55 75
laboscana.net • Menús degustación: 105 y 140 € • De autor/Creativa
Propietaria: familia Castanyé Daniel
Sumiller: Mª Àngels Chiriboga

Imponente restaurante, de impecable interiorismo que se integra con la naturaleza, La Boscana ostenta una estrella Michelin gracias a una carta que parte de la tradición leridana, pero impregnada de sabores y aromas del mundo. Aquí, el chef **Joël Castanyé**, a quien hemos visto en las cocinas de ABaC o elBulli Catering, puede traerse entre manos desde el canelón de la madre Roser hasta un curry de naranja sanguina o un espárrago con miso y mandarina, del mismo modo que puede pasarse horas vigilando un pichón o un cochinillo.
An impressive restaurant with an impeccable interior design that blends seamlessly with nature, La Boscana boasts a Michelin star thanks to a menu rooted in Lleida tradition but infused with flavors and aromas from around the world. Here, chef Joël Castanyé, whom we've seen in the kitchens of ABaC and elBulli Catering, can handle everything from Mother Roser's cannelloni to a blood orange curry or asparagus with miso and mandarin, just as he can spend hours supervising a pigeon or a suckling pig.

MALENA

Gimenells. Complejo La Vaquería. Ctra. de Sucs, s/n • 973 74 85 23
malenagastronomia.com
Menús degustación: 75 y 110 €
Carta: 90-100 € • De mercado/ Creativa • Propietario: Josep Maria Castaño • Sumilleres: Joan Castaño y Elena Ruiz

CAN SALÓ

Palau-Sator. Carrer Extramurs, 3
972 63 41 66 • restaurantcansalo.com
Tradicional • Carta: 20-30 €

Un restaurante familiar, situado en el pueblo de Palau-Sator, en una antigua masía dedicada todavía al campesinado, donde podemos degustar platos tradicionales ampurdaneses de temporada y carnes a la brasa. Está situado en una masía del siglo XVI, en el triángulo de oro del Baix Empordà, abierto de junio de 1998.
A family restaurant, located in the village of Palau-Sator, in an old farmhouse still used by farmers, where you can enjoy traditional seasonal Empordà dishes and grilled meats. Located in a 16th-century farmhouse, in the golden triangle of Baix Empordà, it opened in June 1998.

LLEIDA

BRASERÍA ISIDRO

Lleida. Av. Joana Raspall, 4, bajo
973 28 18 79 • braseriaisidro.es
Tradicional/producto • Carta: 30-50 €

Brasería Isidro es un restaurante con tradición e historia forjada por el mismo Isidro, transportando una esencia pura. Su especialidad son los caracoles a la llauna, un clásico en la ciudad de Lleida, y los calçots en temporada.
Brasería Isidro is a restaurant steeped in tradition and history, forged by Isidro himself, conveying a pure essence. Its specialty is snails a la llauna, a classic in the city of Lleida, and calçots (in season).

RESTAURANTE EL PORTÓN

Lleida. Carrer Sant Martí, 53.
973 22 43 04 • elportonlleida.com
Asador • Carta: 25-40 €

Se trata de un asador en mayúsculas. Destaca por su oferta de carne de primera calidad, sus buenos vinos y su excelente atención.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

This is a top-notch steakhouse. It stands out for its selection of premium meats, its fine wines, and its excellent service.

TARRAGONA

RESTAURANTE DENVER

Cambrils. C. de Mont-roig, 9
977 36 00 23
restaurantdenvercambrils.com
Mediterránea • Carta: 30-45 €

Ofrece una gran variedad de platos de la cocina marinera, en los que el pescado fresco y el marisco son los grandes protagonistas. Es un restaurante situado en un bonito pueblo de la Costa Dorada, Cambrils.
It offers a wide variety of seafood dishes featuring fresh fish and seafood. It's a restaurant located in Cambrils, a beautiful town on the Costa Dorada.

RESTAURANT LO MUT

Deltebre. TV-3454, km 8, 5
977 48 12 60 • lomutrestaurant.com
De producto • Carta: 45-60 €

Este restaurante está ubicado en una finca agrícola en una antigua masía, ahora rehabilitada, en pleno corazón del Parc Natural del Delta de l'Ebre. En Lo Mut los productos de temporada son la base de su cocina, prestando especial atención a la oferta de mercado de su comarca, y empleando técnicas culinarias que respetan su esencia.
This restaurant is located on a farm in an old, now renovated farmhouse, in the heart of the Ebro Delta Natural Park. At Lo Mut, seasonal produce is the foundation of their cuisine, paying special attention to the region's market offerings and employing culinary techniques that respect its essence.



Àngel Esteve ha entrado nuevo este año en la Guía con su restaurante Sisè.

El hecho de que este restaurante deba su nombre a la bisabuela de su chef y propietario, **Josep María Castaño**, nos dice mucho sobre lo que vamos a encontrar en él. El chef define su propuesta como "un choque entre la cocina tradicional y la moderna", con platos que rinden homenaje a la que fue "la primera empresaria de la familia, que hacía catering en burro". Aquí degustaremos recetas como los caracoles al perfume de laurel, pollo de corral al estilo casero y la xisqueta (el cordero autóctono de la zona) a la brasa.
The fact that this restaurant owes its name to the great-grandmother of its chef and owner, Josep María Castaño, tells us a lot about what we'll find there. The chef defines his offerings as "a clash between traditional and modern cuisine," with dishes that pay homage to the woman who was "the first businesswoman in the family, who catered on donkeys." Here we'll enjoy recipes such as bay-scented snails, home-style free-range chicken, and grilled xisqueta (the local lamb).

FERRERUELA NEW

Lleida. Bobalà, 8 • 973 22 11 59
ferreruela.com • Carta: 45-50 €
De mercado/Actual
Propietario: Gonzalo Ferreruela

La apuesta por el mejor producto de proximidad ha sido una máxima de Ferreruela desde su apertura hace más de diez años. Esturión del Pirineo de Huesca, nueces del Montsec, trucha de Tavascan, arroz del Delta, pollos ecológicos de Tremp, cordero de raza xisqueta del Pallars y así todas y cada una de las materias primas que entran en su cocina. En ella, el chef **Gonzalo Ferreruela** elabora platos de chup-chup con alguna vuelta de tuerca marca de la casa, como los makis de escalivada y sardina ahumada con caviar de trucha.
The commitment to the best local produce has been a maxim at Ferreruela since it opened more than ten years ago. Sturgeon from the Huesca Pyrenees, walnuts from Montsec, trout from Tavascan, rice from the Delta, organic chickens from Tremp, Xisqueta lamb from Pallars, and so on, each and every one of the raw ingredients that go into his kitchen. Here, chef Gonzalo Ferreruela creates simmering dishes with a few signature twists, such as escalivada (cooked vegetables) and smoked sardine with trout caviar makis.

SISÈ NEW

Lleida. Av. Estudi General, 27
973 82 17 19
Menú degustación: 85 €
Carta: 50-60 €
Propietario: Àngel Esteve
Sumiller: Àngel Esteve

El joven chef **Àngel Esteve** ha decidido trasladar a la ciudad de Lleida dos cosas que han marcado su manera de entender la gastronomía: la memoria de sus abuelos y lo aprendido junto a **Rafa Peña** en Gresca. Una gran combinación, sin duda, para un restaurante donde se respira el ambiente de las barras informales y donde los productos de siempre se trabajan, en ocasiones, con técnicas y enfoques contemporáneos. La carta cambia constantemente y es un devenir de guiños al recetario tradicional catalán y a la cocina de mercado sin banderas.
The young chef Àngel Esteve has decided to bring two things that have shaped his understanding of gastronomy to the city of Lleida: the memories of his grandparents and what he learned with Rafa Peña at Gresca. A great combination, without a doubt, for a restaurant with t he atmosphere of an informal bar and where traditional products are sometimes prepared with contemporary techniques and approaches. The menu changes constantly and is a series of nods to traditional Catalan recipes and market cuisine without flags.

ERA COQUÈLA

Vielha. Av. Garona, 29
973 64 29 15
eracoquela.com
Carta: 40-50 € • Tradicional
Propietario: Marc Nus
Sumiller: Rosa Cruz

No hay plato de la cocina tradicional de la Vall d'Aran que no figure en la carta de este restaurante de Vielha, cuyos salones de estilo rústico son perfectos para acompañar una gastronomía de montaña excepcional. Caracoles a la *llauna*, olla aranesa, lomo de ciervo o pichón a la parrilla muestran el buen pulso del chef **Marc Nus**, conocedor del recetario clásico que aquí convive con creaciones contemporáneas. El canelón de civet de jabalí y los pies de cerdo con crema de colmenillas son algunos de sus platos icónicos.
There isn't a single dish from the traditional cuisine of the Aran Valley that isn't on the menu at this Vielha restaurant, whose rustic-style rooms are perfect for accompanying exceptional mountain cuisine. Snails a la llauna, Aranese stew, venison loin, and grilled pigeon showcase the keen eye of chef Marc Nus, a connoisseur of classic recipes that coexist here with contemporary creations. Wild boar civet cannelloni and pig's trotters with morel cream are some of his iconic dishes.

TARRAGONA

CITRUS DEL TANCAT

Alcanar. CN-340, Km. 1059
977 73 71 94
citrusdeltancat.com
Menús degustación: 55, 85 y 104 €
Creativa/De mercado
Propietario: Tancat de Codorniu

Formado durante años en la cocina de **Ricard Camarena**, **Aitor López** tomó las riendas del restaurante del hotel Tancat de Codorniu (en Alcanar, tocando Castellón) con la condición de tener carta blanca para cocinar. Optó por una propuesta de raíz tradicional, a la que el chef llegó tras coquetear sin éxito, como él mismo explica, con la gastronomía internacional. La suya es una propuesta fresca y creativa que mira al mar y al huerto valenciano, directa y con chispa, que le valió una estrella Michelin en la edición 2024.
Trained for years in Ricard Camarena's kitchen, Aitor López took over the restaurant at the Tancat de Codorniu hotel (in Alcanar, near Castellón) with the understanding that he would be given carte blanche to cook. He opted for a traditionally rooted menu, which the chef arrived at after unsuccessfully →

flirting, as he explains, with international cuisine. His is a fresh and creative offering that looks to the sea and the Valencian gardens, direct and vibrant, which earned him a Michelin star in the 2024 edition.

CAN BOSCH

Cambrils. Rambla Jaume I, 19
977 36 00 19 • canbosch.com
Menús degustación: 70 y 115 €
Carta: 70-80 € • Marinera/Actual
Propietario: Joan Bosch
Sumiller: Rafa Alcántara

Arnau Bosch es la tercera generación al frente de un restaurante que empezó como bar de pescadores en 1969, y que en 1984 ya tenía una estrella Michelin. El local ha evolucionado desde entonces, y se ha adaptado a un nuevo tipo de comensal sin perder la esencia que lo vio nacer: ofrecer una cocina marinera con pescados recién llegados del puerto de Cambrils, combinados con productos de las huertas cercanas y empleando técnicas contemporáneas. Su mítico arroz negro Can Bosch es uno de sus platos estrella.

Arnau Bosch is the third generation to helm a restaurant that began as a fisherman's bar in 1969 and already had a Michelin star by 1984. The restaurant has evolved since then, adapting to a new type of diner without losing the essence that gave it its birth: offering seafood cuisine with freshly caught fish from the port of Cambrils, combined with produce from nearby gardens and employing contemporary techniques. His legendary Can Bosch black rice is one of his signature dishes.

QUATRE MOLINS

Cornudella de Montsant.
Comte Rius, 8 • 977 82 10 04
quatremolins.com
Menús degustación: 85 y 120 €
Creativa • Propietarios: Jaume Giral y Rafel Muria • Sumiller: Jordi Vergès

Tras pasar por cocinas como la de Villa Retiro y por diversos restaurantes de Francia o Italia, el joven chef **Rafel Muria** llegó a Quatre Molins con algunas ideas claras, que no sólo ha sabido plasmar en su restaurante, sino también transmitir al público. Una de ellas es su pasión por la miel, ya que viene de una familia de apicultores. Otra es su amor por el recetario de las comarcas de Tarragona, que el chef reinterpreta sin tapujos para crear un concepto fresco y difícil de encasillar.

After working in kitchens such as Villa Retiro and various restaurants in France and Italy, young chef Rafel Muria arrived at Quatre Molins with some clear ideas, which he has not only managed to capture in his restaurant, but also to convey to the public. One of them is his passion for honey, as he comes from a family of beekeepers. Another is his love for the recipes of the Tarragona region, which the chef openly reinterprets to create a fresh and difficult-to-pigeonhole concept.

LA LLOTJA

L'Ametlla de Mar.
Sant Roc, 23 • 977 45 73 61
restaurantlallotja.com
Menú degustación: 79 €
Carta: 70-75 € • Marinera
Propietarios: Marc Miró y Violant Rojas
Sumiller: Violant Rojas

Hay mil motivos para visitar La Llotja, un local de sobra conocido por cualquier amante del pescado, especialmente del atún. El primero es su ubicación, frente a la playa de L'Ametlla de Mar, donde podremos cenar al fresco si conseguimos mesa en la terraza del pórtico, cotizadísima cuando llega el buen tiempo. Sus pescados recién llegados de la lonja de L'Ametlla, se trabajan con primor y con los aderezos justos, gracias a las sabias manos del chef **Marc Miró**, siempre acompañado por su mujer, **Violant Rojas**, en la sala.

There are a thousand reasons to visit La Llotja, a restaurant well known to any fish lover, especially tuna. The first is its location, facing the beach of L'Ametlla de Mar, where we can dine al fresco if we get a table on the portico terrace, highly sought after when the weather is good. Freshly caught fish from the L'Ametlla fish market, they are carefully prepared with just the right seasoning, thanks to the skillful hands of chef Marc Miró, always accompanied by his wife, Violant Rojas, in the dining room.

FERRÁN CERRO

Reus. Pl. del Castell, 2
977 94 51 42 • ferrancerro.com
Menús degustación: 45 y 85 €
Carta: 55-85 €
Propietario: Ferran Cerro

Ferrán Cerro es un joven cocinero avalado por su trayectoria en restaurantes como El Celler de Can Roca o Can Jubany, además de haber sido jefe de cocina de **Sergi Arola**. El chef soñaba con abrir su restaurante, y nada mejor que su ciudad natal, Reus, con un panorama gastronómico efervescente, para dar rienda suelta a una cocina creativa de mercado que bascula entre la vanguardia y el recetario tradicional y que ejecuta con la complicidad de su jefe de cocina, **Jordi Mestres**.

Ferrán Cerro is a young chef renowned for his career in restaurants such as El Celler de Can Roca and Can Jubany, and for having been head chef at Sergi Arola. The chef dreamed of opening his own restaurant, and there was nothing better than his hometown of Reus, with its vibrant culinary scene, to unleash his creative market-based cuisine that oscillates between the avant-garde and traditional recipes, which he executes with the complicity of his head chef, Jordi Mestres.

ALBERT GUZMÁN RESTAURANT

Sant Carles de la Rapita.
Sant Isidre, 255 • 661 10 26 72
albertguzman.com
Menú degustación: 55 €
Carta: 40-50 € • Marinera
Propietario: Albert Guzmán
Sumiller: Ari Guglielmetti

El de Sant Carles de la Ràpita es uno de los puertos más importantes de la provincia de Tarragona, cosa que brinda a **Albert Guzmán** una materia prima de excepción. La suya es una cocina marinera fresca y expresiva, donde los pescados y

mariscos autóctonos comparten protagonismo con los arroces típicos de la zona (algunos de ellos en tres versiones: seco, caldoso o meloso). Un indiscutible compromiso con el producto y el territorio que, sin embargo, no escatima a la hora de incorporar ingredientes de las cocinas del mundo, sobre todo asiáticos.
Sant Carles de la Ràpita is one of the most important ports in the province of Tarragona, which provides Albert Guzmán with exceptional raw materials. His is a fresh and expressive seafood cuisine, where local fish and shellfish share the spotlight with the area's typical rice dishes (some of them in three versions: dry, brothy, or creamy). An undeniable commitment to the produce and the land that, however, does not skimp when it comes to incorporating ingredients from world cuisines, especially Asian ones.

AQ

Tarragona. Les Coques, 7
977 21 59 54 • aq-restaurant.com
Carta: 40-45 € • De mercado
Propietarios: Quintín Quinsac y Ana Ruiz • Sumiller: Quintín Quinsac

Cuando **Ana Ruiz** y **Quintín Quinsac** decidieron apartarse de la tirantez que suponen a menudo los restaurantes gastronómicos y apostar por una puesta en escena sencilla y una cocina sin artificios, lo hicieron por un único motivo: divertirse. En su personal AQ se rinde homenaje a la cocina de producto, bien elaborada, solvente como pocas. Aquí no hay fronteras, ni falta que hacen: podemos escoger entre unas ostras, una cebolla asada rellena, una pieza de Wagyu, una brandada de bacalao o una patata brava en lingote.
When Ana Ruiz and Quintín Quinsac decided to break away from the tightness that gourmet restaurants often entail and opt for a simple presentation and unpretentious cuisine, they did so for one reason: to have fun. Their AQ menu pays homage to locally sourced, well-prepared, and reliable cuisine like few others. There are no boundaries here, and there's no need for them: we can choose between oysters, stuffed roasted onions, a piece of Wagyu beef, cod brandade, or a brava potato ingot.

L'ANTIC MOLÍ

Ulldecona.
Ctra. de la Sénia, Km. 10
977 57 08 93 • anticmoli.com
Menús degustación: 75 y 125 €
Carta: 60-70 € • Creativa
Propietario: Vicenç Guimerà
Sumiller: Miguel Ángel Navarro

Este restaurante de Ulldecona, uno de los dos con estrella Michelin de la localidad, tiene dos espacios diferenciados y los dos nos encantan. Por un lado, el Espai Amunt, donde la gastronomía popular sin alardes creativos se traduce en guisos tradicionales y propuestas sencillas y solventes. En l'Espai Mans es donde **Vincenç Guimerà**, última generación al frente de este restaurante ubicado en una hermosa masía, da rienda suelta a su creatividad. Lo hace a lo grande, con una cocina fastuosa y envolvente que es siempre un canto a la vida.
This restaurant in Ulldecona, one of only two Michelin-starred restaurants in the town, has two distinct spaces, and we love them both. On the one hand, the Espai Amunt, where popular cuisine without creative flourishes translates into traditional stews and simple, reliable dishes. It's at l'Espai Mans where Guimerà, the latest generation to helm this restaurant located in a beautiful farmhouse, unleashes his creativity. He does it in style, with sumptuous and enveloping cuisine that is always a tribute to life.

LES MOLES

Ulldecona.
Ctra. de la Sénia, Km. 2
977 57 32 24 • lesmoles.com
Menús degustación: 125 y 145 €
Carta: 65-75 € • Creativa/De mercado
Propietario: Jeroni Castell
Sumiller: Carmen Sauch

La pequeña localidad de Ulldecona, con poco más de 6.000 habitantes, es un referente de la alta gastronomía por contar con dos restaurantes con estrella Michelin. Por un lado, L'Antic Molí, y por el otro Les Moles, un lugar impregnado por el particular genio del chef **Jeroni Castell**, un tipo riguroso, motivado y trabajador. Este talante se refleja en una cocina basada en el producto de proximidad más puro, del mar a las montañas. En manos de Castell, carnes, pescados, setas y vegetales toman diferentes formas, texturas y combinaciones.
The small town of Ulldecona, with just over 6,000 inhabitants, is a benchmark of haute cuisine for having two Michelin-starred restaurants. On the one hand, L'Antic Molí, and on the other, Les Moles, a place imbued with the unique genius of chef Jeroni Castell, a rigorous, motivated, and hardworking man. This spirit is reflected in a cuisine based on the purest local produce, from the sea to the mountains. In Castells's hands, meats, fish, mushrooms, and vegetables take on different shapes, textures, and combinations.

VILLA RETIRO

Xerta. Molins, 2
977 47 38 10
hotelvillaretiro.com
Menús degustación: 72, 125 y 155 €
Creativa • Propietarios: María Gilabert, Fran López y Valentí López
Sumiller: Xavier Llopis

Ubicado en el hotel-boutique con el mismo nombre, este restaurante es la expresión máxima de la personalidad del chef **Fran López**, íntimamente ligada al mar, al barco en el que su padre ha pescado durante buena parte de su vida lo mejor de las costas de Sant Carles de la Ràpita. Villa Retiro es un recorrido por los mejores pescados y mariscos del Delta, con guiños al producto de proximidad y una puesta en escena cálida y teatral.
Located in the boutique hotel of the same name, this restaurant is the ultimate expression of chef Fran López's personality, intimately linked to the sea, to the boat on which his father has fished the best of the coast of Sant Carles de la Ràpita for much of his life. Villa Retiro is a tour of the Delta's finest fish and seafood, with a nod to local produce and a warm, theatrical staging.


¿Conoces nuestra trastienda?
LA MORENA
http://www.lamorena.es/contacto

Por
Hugo Muñoz



CEUTA Y MELILLA

CEUTA

EL LUCAS

Ceuta. Pob. Marinero, 51001
680 34 80 77 • Carta: 50-70 €
Pescado y marisco
Propietario: Pedro Lucas

Pedro Lucas, de familia de pescadores de Ceuta con tradición familiar, montó hace ya unos años su restaurante en la playa del Chorrillo, en una antigua estación de servicio. Después del paso de algunos años, se trasladaron al restaurante del Club Náutico casi en pleno centro histórico de la ciudad, justo encima del foso navegable que conecta la bahía sur y la bahía norte de la ciudad, tanto con vistas al monte Hacho como al puerto deportivo. Tiene una oferta basada en pescados y mariscos de pescadores locales recién capturados, del barco a la mesa, tratándolos sin tapujos, tanto a la plancha como cocidos o con su excelente fritura.
Pedro, from a family of Ceutan fishermen with a long tradition, opened his restaurant a few years ago on Chorrillo beach, in an old service station. After a few years, they moved to the yacht club restaurant, almost in the heart of the city's historic center, right above the navigable moat that connects the city's south and north bays, with views of Mount Hacho and the marina. The restaurant's menu is based on freshly caught fish and seafood from local fishermen, served from the boat to the table, with unreserved care, both grilled and boiled, as well as their excellent fried dishes.

GOICHU

Ceuta. Independencia, 15
956 51 50 47 • goichu.com
Carta: 35-50 € • Fusión
Propietario: Hugo Ruiz

Hugo Ruiz cosecha más de una década de éxito en su ciudad de origen. Primero fue Bugao, luego Piscolabis Gastrobar y, tras la apertura en Madrid, convirtió el antiguo Bugao ceutí en este local dedicado a la fusión vasco-japonesa. Situado frente a la playa de la Ribera, promete ricos bocados como "el brioche de hamburguesa de langostinos con tobiko y yuzu, la tempura de pulpo con bonito seco y mostaza picante o el usuzukuri de vaca vieja con ponzu donostiarra". Puede presumir de ser el único con distintivo Michelin en la ciudad.
Hugo Ruiz has been enjoying over a decade of continued success in his hometown. First with Bugao, and later with his gastro pub Piscolabis. After launching a Bugao outpost in Madrid, he returned to Ceuta to transform the old Bugao into a locale dedicated to Basque-Japanese fusion cuisine. Just across from the Ribera Beach, this new venture offers tasty bites such as the "prawn brioche burger with tobiko (flying fish roe) and yuzu (citrus fruit), octopus tempura with dried albacore tuna and spicy mustard, or the aged beef usuzukuri with San Sebastián-style ponzu sauce". It boasts the only Michelin star in the city.

LA TERRAZA DE MENCHU

Ceuta. Pje. Eduardo Gallardo, 13 • 659 67 18 14
Carta: 25-35 € • Tapas/Marisco
Propietario: Francisco Manuel Blanco

Es de los mismos hermanos **Blanco** de La Barraca Marítima, que cambiaron de local. Su especialidad son el pulpo con mayonesa, las conchas finas a la plancha o los pinchitos morunos de presa.
It's owned by the same brothers as La Barraca Marítima, who have moved. Their specialty is octopus with mayonnaise, grilled clams, and Moorish pork skewers.

LUZ Y BRASA

Ceuta. Valentín Cabillas. Plaza de África • 653 48 99 56
Carta: 30-50 € • Tradicional/Carne
Propietarios: Ana y Manuel Martín

Ana y Manuel Martín son unos jóvenes con ganas de hacer cosas diferentes. Una propuesta basada en opciones diarias del mercado y pescados a la brasa. Se ubica en un pequeño local con una preciosa terraza, enclavada en plena Plaza de África junto al palacio autonómico y al parador nacional de la muralla.
They're two young brothers eager to do something different. Their menu is based on daily market selections and grilled fish. Located in a small space with a lovely terrace, it's nestled right in Plaza de África, next to the regional palace and the Parador Nacional de la Muralla.

LA MORENA TRASTIENDA

T Tapas 2025

Ceuta. Plaza Teniente Ruiz
673 092 601
Carta: 20-30 € • Tradicional
Propietario: Pablo Guerra

La Morena Trastienda abrió sus puertas a finales de 2024 con una propuesta gastronómica diferente, con el maridaje como protagonista y destinada a los paladares más exquisitos. El vino es el gran protagonista de esta casa, que ofrece una carta de comida (de la que se encarga **Nawal Abdeselam Amar**) muy sencilla y basada en el producto. Su objetivo es que sus clientes disfruten de la experiencia completa, con los vinos al frente y su combinación con las conservas, el buen embutido y el pescado seco.
La Morena Trastienda opened its doors in late 2024 with a unique gastronomic offering, centered around wine pairings and designed for the most discerning palates. Wine is the star of this establishment, which offers a simple yet product-driven menu (created by Nawal Abdeselam Amar). Their aim is for customers to enjoy the complete experience, with the wines taking center stage and perfectly paired with preserves, fine cured meats, cheeses, and dried fish.



Nawal Abdeselam Amar está al frente de la cocina de La Morena Trastienda.

OASIS T 2024

Ceuta. Urb. San Antonio, 89
956 51 59 25 • restauranteoasis.es
Carta: 25-40 € • Marroquí
Propietarios: Malika Faitah y Ramón Pouso

Con más de 45 años de historia a sus espaldas, esta casa de **Malika Faitah** y **Ramón Pouso** resulta una parada obligada donde cabe sobre todo resaltar sus breguas (entrante hecho con pasta filo) de pollo y de gambas respectivamente, el genial cuscús de pollo, sus espectaculares pasteles de pollo y almendras, pinchitos morunos de ternera y kefta al carbón o su berenjena picante. Con recomendaciones que dan para varias visitas, una de ellas es imperdonable: terminar con un té moruno con pastas mirando al estrecho de Gibraltar desde su ubicación del monte Hacho.
After 45 years, Oasis is still a mandatory dining destination where "we must mention above all their briouats (stuffed filo pastry served as an entrée) stuffed with chicken or shrimp, their wonderful chicken couscous, their spectacular chicken and almond pastilla, the charcoal-grilled beef and kefta (seasoned ground meat) kebab or their spicy eggplant", Hugo recommends. To try all of Hugo's recommendations, you need a couple of visits to the restaurant. On one of them, you must end your meal with Moroccan tea and pastries while contemplating the Strait of Gibraltar from the restaurant's Mount Hacho vantage point.



Hugo Ruiz, embajador de la marca Ceuta a través de una gastronomía de éxito.

PISCOLABIS GASTROBAR

Ceuta. Independencia, 3
956 51 34 83
piscolabisgastrobar.com
Carta: 25-35 € • De producto
Propietario: Hugo Ruiz

Es el segundo proyecto de **Hugo Ruiz** en su ciudad de origen. "Situado en la céntrica playa de la Ribera con espectaculares vistas a la almadraba de Ceuta y a la bahía Sur", se centra en "el atún rojo y el cerdo ibérico en múltiples elaboraciones". Allí la reina es la tosta de tarantelo de atún rojo con trufa negra, tomate y soja, pero también dan que hablar la ensaladilla rusa de corazón de atún con piparras y huevo duro, el cachopo de atún, el taco de costilla ibérica con yakiniku, manzana y kikos o la burger de cerdo ibérico de bellota.
This is Hugo Ruiz's second venture in his hometown. A gastro pub "sited in the centrally-located Ribera Beach, with spectacular views of Ceuta's Almadraba neighborhood and the Southern bay," focused on "bluefin tuna and Iberian pork in a host of iterations. Their signature dish is the diced bluefin tuna, black truffle, tomato and soy on toast, but there are some other noteworthy items on the menu: 'ensaladilla' (Spanish potato salad with vegetables) made with tuna hearts, Piparra peppers and hard-boiled eggs, the tuna 'cachopo' with 'mojama'

(tuna dry-cured in sea salt), the Iberian pork rib taco with yakiniku (grilled meat), apple and fried corn or the acorn-fed Iberian pork burger.

PIZZERÍA D'ARMANDO

Ceuta. Pob. Marinero, 26
Pl. del Teniente Ruiz
956 51 75 13 y 856 20 82 05
pizzeriadarmando.com
Carta: 25-35 € • Italiana
Propietaria: familia Infante

Este restaurante de cocina italiana de alma ceutí, con **Iñaki Infante** al frente, suma más de 40 años de vida y es un referente en toda la ciudad. Cuenta Ruiz que "el negocio fue fundado por **Pepe Infante** en la antigua plaza de la glorieta donde ahora se encuentra el Poblado Marinero"; además cuentan con un segundo local en la Plaza del Teniente Ruiz. "De su cocina cabe destacar su pizza caprichosa, el tartufo Donato, sus fiochi pere, la lasaña boloñesa, sus famosos lomo al Pepe o su lomo al funghi", apunta.
An Italian restaurant with a Ceutan soul. Headed today by Iñaki Infante, it has been open for over four decades and is a Ceuta institution. Ruiz tells us that "the restaurant was launched by Pepe Infante in the old square now occupied by the Poblado Marinero Complex." They now boast a second locale at Plaza del Teniente Ruiz. "Menu highlights include their pizza Capricciosa, the Donato tartufo (pasta filled with cheese and truffles), their fiocchi alle pere pasta (filled with pear and cheese), lasagna bolognese or their famed pork loin 'à la Pepe' or with wild mushrooms," he notes.

RESTAURANTE GRAND CRU

Ceuta. Alférez Bayton, 1
956 74 82 53 • Carta: 25-35 €
Creativa/De producto
Propietarios: Miguel y Juan Luis Romero

Un flechazo con un vino de la bodega Gramona llevó a **Miguel Romero** a querer abrir un establecimiento donde rendirle culto al vino. Lo que comenzó como tienda (Algo Más que Vinos) sería la semilla de este "restaurante en el centro de la ciudad con una carta basada en la temporada y en conservas de calidad". Asegura Ruiz que se trata de un lugar donde tomar una gran variedad de vinos en general y del Marco de Jerez, con una cocina internacional donde resalta la ensaladilla rusa con huevofrito y guanciale, el saam de mejillones escabechado y panceta o las anchoas con mantequilla".
Miguel Romero fell head over heels in love with a wine from the Gramona winery and decided to open a restaurant devoted to wine. What started out as a shop called Algo más que vinos, would become this "restaurant in the city center with a menu dictated by season and focused on quality tinned foods." Ruiz describes Grande Cru as the perfect spot to enjoy an array of wines in general, as well as from the Marco de Jerez region, to accompany a well-traveled cuisine with highlights such as the 'ensaladilla' (Spanish potato salad) with fried egg and guanciale (Italian cured meat), the pickled mussels and pancetta ssam (Korean leafy vegetable wrap), or the anchovies with butter.

MELILLA

CASA SADIA

Melilla. López Moreno Melilla, 6
952 99 23 78
Carta: 25-35 € • Árabe
Propietario: Amaruch Hassan Mohamed

Una casa con solera donde desde hace más de 80 años se mezclan fragantes aromas a especias y recetas que miran al territorio que se funde con su horizonte. En ella la cocina rescata y divulga la tradición árabe: comenzando por sus pinchitos morunos que elaboran de ternera, pollo o cordero, marinados y llenos de sabor son todo un vicio consentido. No hay que quitarle mérito a sus bravas –que allí se pueden acompañar con anchoas–, que comparten alineación con otras recetas con acento español como la tortilla de patatas o los caracoles.
A venerable restaurant which has been serving a blend of fragrant spices and recipes deep rooted in the terroir for more than 80 years. Casa Sadia is devoted to unearthing and reviving Middle Eastern tradition; to wit, their marinated and savory beef, chicken or lamb kebabs, a guilty pleasure. But let's not forget about their 'bravas' (fried potatoes coated with spicy sauce), and other Spanish-accented recipes such asthe potato omelette or the snails.

EL CARACOL MODERNO

Melilla. Poeta Salvador Rueda, 3
952 67 53 16
caracolmoderno.com
Carta: 25-40 € • Árabe
Propietario: Amaruch Hassan Mohamed

Bastante más joven que su antecesor Casa Sadia, pero con la misma filosofía y empeño de transportar al comensal por lo largo y ancho del norte de África. Otra fantástica parada cuando uno se decanta por la comida melillense y marroquí donde destacan algunas de sus sopas –como la que sirven de tomate con menta– y platos con acento árabe como el cuscús de pollo, cordero y ternera, la pastela de pollo, los pinchitos de ternera –igual de exitosos que en su 'casa madre'– o la kefta (albóndigas especiadas) turca.
Much younger than its predecessor Casa Sadia, but sharing its values and a strong desire to take the diner on a journey through the length and breadth of Northern African cuisine. This is a wonderful option when in search of Melillan and Moroccan cuisine, with some of their soups as menu highlights; the tomato with mint soup, for example, and Middle Eastern dishes such as the chicken, lamb or beef couscous, the chicken pastilla, the beef kebabs -as celebrated here as they are at the "mother house"- or the Turkish kefta (spiced ground meat).


Descubre el Patrimonio Mundial
en la Comunidad de Madrid
SAN LORENZO
DE EL ESCORIAL
Real Monasterio de San Lorenzo de El Escorial
No te pierdas todo lo que tiene que ofrecerte como:
el Bosque de la Herrería, la Silla de Felipe II, el Real Coliseo Carlos III,
su gastronomía, sus campos de golf y su agenda cultural...
¿Cuántos días vas a quedarte?
Comunidad
de Madrid

Por
Victoria Bravo



COMUNIDAD DE MADRID

EL MESÓN DE DOÑA FILO

Colmenar del Arroyo. San Juan, 3
918 65 14 71 • donafilo.com
Menú degustación: 70 €
Carta: 40-70 € • Casquería/Tradicional
Propietarios: Inmaculada Redondo y Julio Reoyo
Sumiller: Inmaculada Redondo

Colmenar del Arroyo es un pueblo de unos 1.600 habitantes; un paraíso de tranquilidad, verde, río, plaza y puente romano. Un lugar que, desde hace varias décadas, recibe la visita de foráneos dispuestos a pegarse un buen festín a base de casquería –y otros manjares nacionales–. Puede presumir de haber "engendrado" a uno de los referentes en la materia, el chef **Javi Estévez** de La Tasquería (búsquese en esta lista). **Inma Redondo** y **Julio Reoyo** reciben, cuidan y alimentan como lo haría cualquier padre o abuela. Este mesón es casa.
Colmenar del Arroyo is a town of about 1,600 inhabitants; a haven of tranquility, greenery, a river, a plaza, and a Roman bridge. A place that, for several decades, has welcomed foreigners eager to feast on offal—and other national delicacies. It can boast of having "fathered" one of the leading figures in the field, chef Javi Estévez of La Tasquería (look for him on this list). Inma and Julio welcome, care for, and feed guests as any father or grandmother would. This inn is home.

A' BARRA

Madrid. Pinar, 15 • 910 21 00 61
restauranteabarra.com
Menú degustación: 165 €
Carta: 80-110 € • De autor
Propietario: Grupo Álbora
Sumiller: Valerio Carrera

Es pura excelencia, de esa que no deja nada al azar y que (casi) roza la perfección. Tanto es así, que sólo tras seis meses abiertos –allá por el 2016– Michelin decidió reconocer su trabajo con una estrella. Detrás está el grupo Álbora, fruto de la alianza entre Joselito y La Catedral de Navarra; delante, un equipo capitaneado por **Sergio Manzano** que borda elaboraciones como la codorniz o el solomillo Wellington ibérico.
It is pure excellence, the kind that leaves nothing to chance and (almost) borders on perfection. So much so that after only six months of opening—back in 2016—Michelin decided to recognize their work with a star. Behind it is the Álbora group, the result of an alliance between Joselito and the Cathedral of Navarra; At the front, a team led by Sergio Manzano masterfully prepares dishes such as quail and Iberian Wellington sirloin.

AMÓS

Madrid. José Ortega y Gasset, 2
915 87 19 91 • rosewoodhotels.com
Menú degustación: 140 €
Carta: 110-120 € • Tradicional
Sumiller: Moritz Heinrich

El hotel Rosewood Villa Magna es uno de los máximos exponentes del lujo y del confort en Madrid, con esa terraza cubierta que tanto se anima por las noches. Aquí el chef **Jesús Sánchez** –con tres estrellas Michelin en el Cenador de Amós– firma la propuesta más gastronómica, que es un despliegue culinario con sabor a mar: anchoas, rabas de calamar al estilo de Santander, el brioche de "Perrito Marino", la famosa merluza en salsa verde de algas o el rape a la Barquereña. Pero también tierra, con esos imprescindibles callos picantitos de Amós que dejan rastro.
The Rosewood Villa Magna hotel is one of the finest examples of luxury and comfort in Madrid, with its covered terrace that comes alive at night. Here, chef Jesús Sánchez—with three Michelin stars at the Cenador de Amós—designs the most gastronomic offering, a culinary display with a taste of the sea: anchovies, Santander-style squid rings, the "Perrito Marino" brioche, the famous hake in green seaweed sauce, or monkfish Barquereña. But also the land, with those essential spicy Amós tripe that leave a lasting impression.

Tapas 2025

EMI NEW

Madrid. Gaztambide, 64 • emimadrid.com
Menú degustación: 175 € • Nórdica/De producto
Propietario y chef: Rubén Mosquero
Sumiller: Miguel Ángel Millán

La cocina de **Rubén Mosquero** es un poco Noma y Geranium, otra pizca de Azurmendi y un puñado de minibar by José Andrés o Atomix. Pero también es mucho de Badajoz (donde se hunden sus raíces), es la cocina de su madre y la caza de su padre. Por eso, a lo largo de los 14 pases del menú, las papilas gustativas se estimulan con un gim bugak coreano de gambitas y alga nori (las algas de Portomuiños abren y cierran el menú) o un pez limón con pera nashi fermentada y agua de tomate; y la memoria se acaricia con un tartar de ciervo, guiso de jabalí con setas o caldo de costillar. **Miguel Ángel Millán** es el guardián de una grandísima bodega y artífice de un maridaje apasionante. En el recuerdo queda el trago del caldo de tupinambo al que le sigue otro de La Bota de Amontillado Nº109 de Equipo Navazos.
Rubén's cuisine is a bit of Noma and Geranium, a dash of Azurmendi, and a handful of minibars by José Andrés or Atomix. But it's also a lot of Badajoz (where his roots lie), his mother's cooking, and his father's hunting. That's why, throughout the 14 courses of the menu, the taste buds are stimulated with a Korean gim bugak of shrimp and nori seaweed (Portomuiños seaweed opens and closes the menu) or a lemongrass with fermented nashi pear and tomato water; and the memory is caressed with a venison tartar, wild boar stew with mushrooms, or rib broth. Miguel Ángel is the guardian of a magnificent wine cellar and the architect of a fascinating pairing. The memory remains of a sip of Jerusalem artichoke broth followed by another of La Bota de Amontillado Nº109 from Equipo Navazos.


Rubén Mosquero está al frente de EMi.

ASIAN ARMY

Madrid. Santa Isabel, 5. Mercado de Antón Martín. 680 54 39 42 • asianarmy.com Carta: 38 € • Sudeste asiático Propietarios: Stuart Colley e Issy Tan

Issy Tan manda en esta pequeña cocina de puesto que huele a hierbabuena, cilantro, chile y coco. Ella es la responsable de todas las ricuras sudasiáticas que han dado fama a Asian Army: los rollitos vietnamitas, el nem nuong (brochetas de cerdo que se comen envueltas en papel de arroz), el massaman curry o el char kway teow (fideos de arroz con pollo, albóndigas, gambas y brotes de soja). Por no hablar del laksa, elaborado bajo la receta de la abuela de Issy. Las mesas se ocupan y vacían a una alegre velocidad y por eso es fácil que **Stuart Colley** te encuentre un hueco.
Issy rules this small kitchen stall that smells of mint, cilantro, chili, and coconut. She's responsible for all the South Asian delicacies that have made Asian Army famous: Vietnamese spring rolls, nem nuong (pork skewers eaten wrapped in rice paper), massaman curry, and char kway teow (rice noodles with chicken, meatballs, shrimp, and bean sprouts). Not to mention the laksa, made according to Issy's grandmother's recipe. Tables fill and empty at a brisk pace, so it's easy for Stuart to find you a spot.

BRUTALISTA

Madrid. Juan Álvarez de Mendizábal, 34 • 911 59 57 77 brutalista.es • Menús degustación: 34, 47, 49 y 61 € • De producto Propietario: Pablo López

Hace ya mucho tiempo desde que **Pablo López** abandonó la carrera de publicista para, en un enorme gesto de humildad y valentía, empezar desde cero en el de la cocina. Aprendió de los mejores –véase **Juanjo López** (La Tasquita de Enfrente), **Luis Alberto Lera** (Lera) o **Gonzalo García** (Nakeima)–, y ha conquistado en solitario. Su cocina comparte con el estilo arquitectónico que da nombre al restaurante la desnudez y simplicidad como búsqueda del impacto. Se desmarca con la delicadeza. Así surgen unas revolconas con kimchi, una codorniz frita (icónica), una lubina al vapor encevichada, y ciento y un escabeches. Oferta de vinos muy cuidada y divertidos cócteles de aperitivo.
It's been a long time since Pablo López abandoned his career in advertising to, in a huge gesture of humility and courage, start from scratch in the kitchen. He learned from the best—see Juanjo López (La Tasquita de Enfrente), Luis Alberto Lera (Lera), and Gonzalo García (Nakeima)—and has conquered the world on his own. His cuisine shares with the architectural style that gives the restaurant its name: bareness and simplicity in pursuit of impact. It stands out with its delicacy. This is how revolconas with kimchi, fried quail (iconic), steamed sea bass in ceviche, and one hundred and one marinated dishes emerge. A carefully curated wine list and fun aperitif cocktails.

CAN CHAN CHÁN

Madrid. Serrano, 47. 3ªplanta (El Corte Inglés) • 915 13 49 59 canchanchan.es • Carta: 60-70 € Mexicana/Fusión • Propietarios: María Fernández y Roberto Ruiz

Viajar a México es entender que cuando te rodeas de luz y color, la alegría llama a la puerta. Y por eso la casa de **María Fernández** y **Roberto Ruiz** está plagada de azul Klein –eléctrico, vibrante– y su terraza llena de claridad para sentir que el placer es infinito. En la mesa se celebra la fiesta de acento cañí y mexicano. El chorrito de lima alegre cae sobre el taco de chopitos, o de solomillo. Sigue ahí el famosísimo taco árabe, también el machete y el tuétano a la brasa de Punto MX. Su carro de tequilas y mezcales (con los que preparan maravillosos cócteles) invoca a la mismísima Chavela.
Traveling to Mexico means understanding that when you surround yourself with light and color, joy knocks. And that's why María and Roberto's house is filled with Klein blue—electric, vibrant—and their terrace is filled with light, making you feel infinite pleasure. A fiesta with a Mexican and cañí accent is celebrated at the table. A cheerful squeeze of lime falls on the baby chop or sirloin taco. The famous Arab taco is still there, as are the machete and grilled bone marrow from Punto MX. Their tequila and mezcal cart (with which they prepare wonderful cocktails) evokes Chavela herself.

CASA JULIÁN DE TOLOSA

Madrid. Cava Baja, 18. Ibiza, 39 913 65 82 10 • juliandetolosa.com Carta: 60-80 € • Asador vasco Propietarios: Iñaki, Mikel y Xavi Gorrotxategui

Pisar esta casa es volver a los orígenes, conectar con lo más primario: el fuego, el alimento, la conversación. La familia Gorrotxategui habla el idioma de la parrilla, que comenzó a dominar **Matías Gorrotxategui** hace más de 30 años y que hoy, sus tres hijos –uno en el restaurante original de Tolosa y los otros dos en ambas sedes de Madrid–, continúan perfeccionando. La chuleta es la reina de la carta, sí, pero muchos se enamoran de los pimientos del piquillo confitados o de los puerros a la brasa. Sus alubias (con sacramentos) hay que tomarlas al menos una vez en la vida.
Stepping into this house is like returning to one's origins, connecting with the most primal: fire, food, conversation. The Gorrotxategui family speaks the language of the grill, which Matías began mastering more than 30 years ago and which today his three sons—one at the original restaurant in Tolosa and the other two at both locations in Madrid—continue to perfect. The ribeye steak is the queen of the menu, yes, but many fall in love with the confit piquillo peppers or the grilled leeks. Their beans (with sacraments) are a must-try at least once in your life.

CHARRÚA

Madrid. Conde Duque de Xiquena, 4 912 79 16 01 • charruamadrid.com Carta: 70 € • Carnes/Brasa Propietarios: Ignacio Juanvelz y Rodrigo Marchal

Aquí, las mejores piezas de carne se asan con brasa de leña, no carbón, como manda la tradición uruguaya. Así, guiados por →

XIRINGUITO RESTAURANTE

Alcorcón. C. Oslo, 53.
Local 61, planta 0 • Mediterránea
Carta: 25-40 €

Su propuesta gastronómica se basa en platos para compartir, carnes, pescados y verduras. Una carta mediterránea, con productos de temporada y de calidad con un toque de brasa. El Xiringuito es un espacio interior muy cuidado y llamativo. También cuenta con una terracita, donde disfrutar de su carta. Además, es posible alargar la sobremesa con su propuesta de coctelería y el mejor ambiente.
Its gastronomic offering is based on sharing dishes, meats, fish, and vegetables. A Mediterranean menu features seasonal, high-quality produce and a touch of grilled meat. Xiringuito's interior is beautifully designed and striking. It also has a small terrace where you can enjoy its menu. You can also enjoy the after-dinner conversation with its cocktail menu and the perfect atmosphere.

ASADOR NUEVO PORCHE

Barajas. C. Alaro, 5
914 55 77 63 • malditoparne.es
Mediterránea, asador
Carta: 25-50 €
Propietario: Cayetano Martín

Asador Nuevo Porche es un asador en Barajas que fue fundado por **Cayetano Martín** y **Julia Hernández** en 1950. El primer Asador Nuevo Porche se estableció enfrente de la Monumental de Las Ventas, pronto conquistaron la zona con sus especialidades en asados de cordero. En 2001, y tras el gran éxito en Los Ventorros del Jarama, decidieron asentar el Asador Nuevo Porche en Barajas. En 2012, finalmente, los nietos del fundador de esta saga de hosteleros exitosos, Cayetano Martín y Francisco Martín, regentaron el asador en Barajas, combinando la cocina tradicional, ofreciendo menús donde la calidad de la materia prima y una cocina sencilla, pero mimada, son las características que los definen, cuyas especialidades son el cochinillo asado, los guisos de cuchara o el rape a la bilbaína entre otros.
Asador Nuevo Porche is a steakhouse in Barajas that was founded by Cayetano Martín and Julia Hernandez in 1950. The first Asador Nuevo Porche was established opposite the Monumental de Las Ventas, and they soon conquered the area with their roast lamb specialties.... In 2001, and after the great success at Los Ventorros del Jarama, they decided to establish Asador Nuevo Porche in Barajas. In 2012, the grandsons of the founder of this dynasty of successful restaurateurs, Cayetano Martín and Francisco Martín, finally ran the steakhouse in Barajas, combining traditional cuisine, offering menus where the quality of the raw materials and a simple, but pampered, cuisine are the characteristics that define them, whose specialties are roast suckling pig, stews, and monkfish Bilbao style, among others.

LA ROCA BOADILLA

Boadilla del Monte. Av. Siglo XXI, 20
Local 5 y 6 • 913 08 47 22
la-roca.es/la-roca-boadilla
Mediterránea • Carta: 20-40 €
Propietarios: Óscar y Alberto Molinero

Detrás de La Roca se encuentra uno de los cocineros más consolidados del norte de España. Cuenta una propuesta gastronómica inédita.
Behind La Roca is one of the most established chefs in northern Spain. He boasts a unique gastronomic offering.

LAS VEGAS

Colmenar Viejo. Av. Sexta, 1
918 18 96 62 • Mediterránea
Carta: 25-40 €

La unión de calidad y tradición presentada de una manera innovadora. Apuestan por el producto de la zona, queriendo contribuir al valor gastronómico de la Sierra de Madrid. Un lugar único que recupera la esencia de la gastronomía de Colmenar Viejo.
The union of quality and tradition presented in an innovative way. They focus on local produce, aiming to contribute to the culinary value of the Sierra de Madrid. A unique place that recovers the essence of Colmenar Viejo's gastronomy.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

GASTROBAR TERRAZA AMARÉ

Getafe. Av. Juan Carlos I, N2.
Carlos I, N2 • 624 47 10 32
Mediterránea, europea, española
Carta: 35-50 €

Un sitio donde descubrir los sabores únicos del Mediterráneo, con sus tapas frescas y deliciosas. Este gastrobar también cuenta con un restaurante, que tiene un diseño elegante y atención excepcional, donde disfrutar de una cocina innovadora.
A place to discover the unique flavors of the Mediterranean, with its fresh and delicious tapas. This gastropub also features a restaurant, elegantly designed and with exceptional service, where you can enjoy innovative cuisine.

CAÑAS Y TAPAS

Madrid, Toledo, Segovia, Valencia y Barcelona • Española • Carta: 25-30 €

Restaurante de cocina española tradicional, ideal para disfrutar en familia o con amigos. Cuenta con terraza y espacios amplios en algunos locales, perfectos para eventos y celebraciones. Una experiencia auténtica para descubrir la gastronomía española.
A restaurant serving traditional Spanish cuisine, ideal for enjoying with family or friends. It features a terrace and some rooms have spacious seating, perfect for events and celebrations. An authentic experience to discover Spanish cuisine.

EL 2 DE SAGASTA

Madrid. C. Sagasta, 2 • 633 939 166
Taberna madrileña, tapas y raciones
Precio medio: 20 €
Propietario: Grupo AmazingFood

En pleno corazón de Madrid, El 2 de Sagasta rinde homenaje a la taberna de toda la vida con un aire renovado. Sus paredes respiran tradición castiza, mientras en la barra se sirven vermuts, vinos escogidos →

ese sabor tan característico, el recorrido carnívoro nos lleva a Uruguay con el ojo de bife de novillo selección o la colita de cuadril Wagyu, continúa en Estados Unidos con el lomo alto prime Black Angus Nebraska, salta hasta Finlandia con el tomahawk de vaca Ayrshire, para terminar en casa con el chuletón de vaca gallega nacional. Y todo esto en uno de los espacios más bonitos de Madrid.
Here, the best cuts of meat are grilled over wood embers, not charcoal, as Uruguayan tradition dictates. Thus, guided by that distinctive flavor, the carnivorous tour takes us to Uruguay with the select beef ribeye steak or the Wagyu rump steak, continues in the United States with the prime Black Angus Nebraska sirloin, jumps to Finland with the Ayrshire beef tomahawk, and ends at home with the national Galician beef ribeye steak. And all this in one of Madrid's most beautiful spaces.

COQUE

Madrid. Marqués de Riscal, 11
916 04 02 02 • restaurantecoque.com
Menú degustación: 385 €
De autor • Propietarios: Diego, Mario y Rafael Sandoval
Sumilleres: Roberto Marín, Lucas Pierre y Rafael Sandoval

Visitar la amplia casa de los **Sandoval** (tiene más de 1.000 m2) es hacer un recorrido por sus diferentes espacios: coctelería, bodega, cocina y sala; y por su larga trayectoria familiar en hostelería –en los 50 sus abuelos abrieron el famoso restaurante de Humanes–. Como es de bien nacido ser agradecido, en su nuevo menú Madrid revisan la cocina de la ciudad, la de ayer y la de hoy, dando un golpe en la mesa y gritando bien alto que la capital tiene una gastronomía propia. Tuétano, chanfaina de duelos y quebrantos, carne de Gaudarrama, adafina, aves del Pardo, ajo de Chinchón, chocolate de la fábrica de San Lorenzo de El Escorial y, por supuesto, el cochinillo de lechón que les hizo famosos. Las armonías de **Rafael Sandoval** son un festival.
A visit to the Sandovals' spacious home (over 1,000 m2) takes you on a tour of its various spaces: the cocktail bar, wine cellar, kitchen, and dining room; and their long family history in the hospitality industry—their grandparents opened the famous restaurant in Humanes in the 1950s. Grateful as it is, in their new Madrid menu, they revisit the city's cuisine, both past and present, banging their fists on the table and shouting out loud that the capital has its own gastronomy. Bone marrow, chanfaina (a mixture of duels and sorrows), Gaudarrama meat, adafina, poultry from El Pardo, garlic from Chinchón, chocolate from the San Lorenzo de El Escorial factory, and, of course, the suckling pig that made them famous. Rafael's harmonies are a feast.

CORRAL DE LA MORERÍA

Madrid. Morería, 17 • 913 65 11 37
corraldelamoreria.com
Menú degustación: 115 €
Espectáculo: 40 € • Carta: 60-65 €
Creativa • Propietarios: Armando, Blanca y Juan Manuel del Rey
Sumiller: Juan Manuel del Rey

Que es el mejor tablao flamenco del mundo, nadie lo duda. Ya son casi 70 años entreteniendo a la sociedad madrileña, y no tan madrileña. Épicas son las andanzas aquí vividas de Ava Gadner, Frank Sinatra y Luis Miguel Dominguín, e inolvidable el baile por bulerías de Ronald Reagan con Lucero Tena. Pero no sólo danza, en gastronomía su jefe de cocina **David García** los ha llevado al estrellato (cuentan con una Michelin y tres soles Repsol) sirviéndose de una propuesta que bebe de sus raíces vascas para ser reformuladas. Imprescindible aludir a esa bodega con más de 1.000 referencias de vinos generosos que tan bien cuida y guarda **Juan Manuel del Rey**.
That it's the best flamenco tablao in the world, no one doubts it. They've been entertaining Madrid society, and not so much Madrid, for almost 70 years. The adventures of Ava Gardner, Frank Sinatra, and Luis Miguel Dominguín were epic here, and Ronald Reagan's bulería dance with Lucero Tena is unforgettable. But it's not just dance; in gastronomy, their head chef, David García, has taken them to stardom (they have a Michelin star and three Repsol suns), using a menu that draws on their Basque roots and is reworked. It's essential to mention this wine cellar with more than 1,000 fortified wines so carefully curated and stored by Juan Manuel del Rey.

CUENLLAS

Madrid. Ferraz, 5 • 915 59 17 05
cuenllas.es • Carta: 60-80 €
Tradicional • Propietarios: Ángel y Fernando Cuenllas
Sumiller: Fernando Cuenllas

Tras un paseo por Pintor Rosales y quizá un aperitivo en alguna de sus terrazas viendo a los vecinos de la zona pasar, pocas cosas hay mejores que saltar hasta Ferraz y ocupar una de las mesas de este imprescindible de la historia madrileña, abierto en 1939 por Pepita, la viuda de Cuenllas. Hoy son el hijo y el nieto de Pepita, **Ángel** y **Fernando Cuenllas**, quienes gestionan el restaurante y la tienda de productos selectos. Hay que rendirse ante su ensalada de remolacha y arenque, la tosta de anguila ahumada y huevo o los canelones de changurro. Tienen otra sede, más informal y con mucho vino, en la calle Orellana.
After a stroll through Pintor Rosales and perhaps an aperitif on one of its terraces while watching the locals pass by, there are few things better than hopping over to Ferraz and taking a table at this essential part of Madrid's history, opened in 1939 by Pepita, Cuenllas's widow. Today, Pepita's son and grandson, Ángel and Fernando, run the restaurant and the fine-dining store. You have to surrender to their beet and herring salad, the smoked eel and egg toast, or the crab cannelloni. They have another location, more informal and with lots of wine, on Orellana Street.

DESBORRE

Madrid. Unión, 8
680 84 09 84 • desborre.es
Menús degustación: 48 y 78 €
Carta: 50-55 € • Sostenible/Creativa
Propietarios: Maria José Álvarez, Lucía Grávalos y Miguel Mejías

Lo de **Lucía Grávalos** es salvaje. Y lo es por su carácter riojano, por su necesidad de ir siempre más allá –es una enciclo- →

y cañas bien tiradas. La propuesta gastronómica se apoya en clásicos infalibles –tortillas jugosas, pinchos sabrosos y raciones generosas–, concebidos para compartir y disfrutar sin prisas. Con una atmósfera cálida y auténtica, es el lugar perfecto tanto para un aperitivo de mediodía como para alargar la noche entre amigos. Una dirección imprescindible para quienes buscan el sabor de Madrid en estado puro, con la frescura y el carácter de un local que mira al futuro sin renunciar a sus raíces.
In the heart of Madrid, El 2 de Sagasta pays homage to the traditional tavern with a fresh, modern twist. Its walls breathe traditional tradition, while the bar serves vermouths, select wines, and well-drawn beers. The gastronomic offering is based on surefire classics—juicy tortillas, tasty pinchos, and generous portions—designed to be shared and enjoyed leisurely. With a warm and authentic atmosphere, it's the perfect place for a midday snack or to extend the evening with friends. A must-visit for those seeking the purest taste of Madrid, with the freshness and character of a place that looks to the future without sacrificing its roots.

ENTRE CÁCERES Y BADAJOZ

Madrid. C. Don Ramón de la Cruz, 109
Tapeo, española • Carta: 25-30 €
Propietario: Carlos Peña

Entre Cáceres y Badajoz es un restaurante con acento extremeño, donde disfrutar de cañas generosas y excelentes raciones. Cuenta con una barra animada, mesas de barril y camareros con "arte".
Entre Cáceres y Badajoz is a restaurant with an Extremaduran flair, where you can enjoy generous beers and excellent portions. It features a lively bar, barrel tables, and stylish waiters.

LA BEODA

Madrid. C. Andrés Mellado, 81
Carta 30-40 € • Española
Propietario: Grupo Caramba

En el corazón de Chamberí nace La Beoda, un bar con alma, creado para los amantes del buen vino y las experiencias auténticas. Más que un local, La Beoda es un rincón mágico, donde cada copa cuenta una historia, y cada visita se convierte en un momento para recordar. Su dueño, con años de experiencia en el sector hostelero y una pasión inagotable por el vino, ha diseñado un espacio que combina calidez, elegancia y una cuidada selección de etiquetas nacionales e internacionales. Aquí, el vino no solo se sirve: se comparte, se explica y se vive. Con una atmósfera íntima, una carta pensada para maridar sabores y una atención cercana y experta, La Beoda es ese lugar especial donde el tiempo se detiene y el vino cobra protagonismo.
In the heart of Chamberí, La Beoda is a bar with soul, created for lovers of good wine and authentic experiences. More than just a bar, La Beoda is a magical spot where every glass tells a story, and every visit becomes a moment to remember. Its owner, with years of experience in the hospitality industry and an inexhaustible passion for wine, has designed a space that combines warmth, elegance, and a careful selection of national and international labels. Here, wine isn't just served: it's shared, explained, and experienced. With an intimate atmosphere, a menu designed to pair flavors, and friendly, expert service, La Beoda is that special place where time stands still and wine takes center stage.

LA LEVANTERA

Madrid. C. Goya, 113 • 696 109 33
lalevantera.es • Carta: 25 €
Propietario: Chema Pascual

La Levantera no es solo un restaurante; es un viaje sensorial donde cada plato, cada aroma y cada nota de guitarra transporta al comensal a las calles soleadas de Cádiz. Aquí no hay distinción entre primero o segundo, solo un menú que fluye como una conversación entre amigos: chacinas, tapas, guisos del día que se disfrutan sin prisas, acompañados de vinos que cuentan historias de viñas bañadas por el Atlántico. Con un ticket medio de 25 euros, La Levantera demuestra que la excelencia puede ser cercana y accesible. Detrás de esta experiencia se encuentra Chema Pascual, su dueño. Un anfitrión, cuya pasión por la gastronomía va más

RECOMENDADO POR Viña POMAL

allá de la cocina. Cada detalle del local, desde la selección de los productos hasta la ambientación musical, refleja su empeño por ofrecer no solo un plato, sino un recuerdo imborrable. Su visión ha convertido La Levantera en un refugio donde el comensal no sólo come, sino que siente, ríe y se conecta con la esencia gaditana. Más que un restaurante, La Levantera, como el viento al que debe su nombre, es un abrazo cálido y fuerte en pleno Madrid.
La Levantera is not just a restaurant; it's a sensorial journey where every dish, every aroma, and every guitar note transports the diner to the sun-drenched streets of Cádiz. Here, there's no distinction between first and second courses, just a menu that flows like a conversation between friends: cured meats, tapas, and stews of the day enjoyed leisurely, accompanied by wines that tell stories of vineyards bathed by the Atlantic. With an average ticket price of 25 euros, La Levantera proves that excellence can be close and accessible.Behind this experience is Chema Pascual, its owner. A host whose passion for gastronomy goes beyond the kitchen. Every detail of the establishment, from the selection of products to the musical atmosphere, reflects his determination to offer not just a dish, but an unforgettable memory. His vision has transformed La Levantera into a haven where diners not only eat, but also feel, laugh, and connect with the essence of Cádiz. More than a restaurant, La Levantera, like the wind from which it takes its name, is a warm and strong embrace in the heart of Madrid.

LA MERECIDA

Madrid. Pl. de Matute, 14 • 610 28 17 10
Tapeo, española • Carta: 15-18€
Propietario: Grupo Gabago

Ubicado en el corazón del Barrio de las Letras, ofrece la mezcla perfecta de pasado, presente y futuro. Se trata de una taberna castiza creada por dos

pedia de fermentaciones como el shrub o el kvass– y por la forma de comunicar, tan directa, limpia y bonita. El menú, con cierto acento francés en salsas y puntos de cocción, tiene verdaderos hits: el torrezno suflé, milhojas de zanahoria y chirivía con lácteos ahumados y alegría riojana, la raya con su salsa Café de Paris o la ensalada de pollo pastoreado con escabeche de naranja. El pescado es de pesca sostenible y mucha de su materia prima –siempre de cultivo regenerativo– se la proporcionan productores del País Vasco que van plantando lo que Lucía les pide.

Lucía Grávalos's work is wild. And it's so because of her Riojan character, her need to always go beyond—she's an encyclopedia of fermentations like shrub or kvass—and her way of communicating, so direct, clean, and beautiful. The menu, with a certain French accent in sauces and cooking methods, has real hits: the pork rind soufflé, carrot and parsnip millefeuille with smoked dairy products and Riojan joy, skate with its Café de Paris sauce, or the grass-fed chicken salad with pickled orange. The fish is sustainably caught, and much of the raw material—always from regenerative farming—is supplied by producers in the Basque Country who plant what Lucía requests.

DESDE 1911 Madrid. Vivero, 3
915 45 72 86 • desde1911.es
Menús degustación: 180, 200, 225 y 260 € • Producto/Pescado
Propietarios: familia García Azpíroz
Sumiller: Sergio Otero

BEST NEW RESTAURANT´22

Para entender este lugar es necesario hablar de **Evaristo García**, tercera generación de arrieros maragatos, y de **Mª Juliana Azpíroz**, proveniente de familia angulera. Con ellos progresó Pescaderías Coruñesas, esa empresa que conecta Madrid con el mar abasteciéndolo del mejor pescado y marisco. Después, vino la restauración, y hoy, la cuarta generación firma este proyecto que es todo un homenaje al trabajo de arrieros y pescaderos. Desde 1911 es el mejor puerto de España y, como tal, se rige bajo una sucesión de platos que se crean cada día desde cero, o desde lo que la lonja mande.

To understand this place, it's necessary to talk about Evaristo García, a third-generation Maragato muleteer, and Mª Juliana Azpíroz, from an eel-fishing family. With them, Pescaderías Coruñesas flourished, a company that connects Madrid to the sea by supplying it with the finest fish and seafood. Later, the restaurant business began, and today, the fourth generation is behind this project, a true tribute to the work of muleteers and fishmongers. Since 1911, it has been →


TAPAS INTERVIEW

El 11 de febrero Diego García Azpíroz nos contó todos los secretos de Desde 1911, ganador de nuestro galardón Best New Restaurant.

MARINERO EN TIERRA

DIEGO GARCÍA AZPÍROZ LLEVA EL TIMÓN, JUNTO A SUS HERMANOS, DE PESCADERÍAS CORUÑESAS, EMPRESA A LA QUE PERTENECE DESDE 1911 (MADRID), EL GANADOR DE LA PRIMERA EDICIÓN DE NUESTRO PREMIO BEST NEW RESTAURANT POR ACERCARNOS LO MEJOR DEL MAR A MADRID.

TEXTO LUISA VILLALOBOS FOTO PABLO LORENTE

98 TAPAS Abril 2022

En abril de 2022 entrevistamos en *Tapas* a Diego García Azpíroz, de Pescaderías Coruñesas tras ganar la primera edición del premio Best New Restaurant.

hermanos en 2021 con la ilusión de traer las tapas de siempre, trabajando un producto de calidad, con el amor por el servicio y con nuestro lema por bandera "como en casa". Está enclavado en una inigualable esquina de la calle Huertas, con paredes de ladrillo visto y una cálida terraza, abierta toda el año a sus vecinos, a los madrileños y a todos los visitantes de esta ciudad.
Located in the heart of the Literary Quarter, it offers the perfect blend of past, present, and future. This traditional tavern was created by two brothers in 2021 with the aim of bringing back classic tapas, using quality ingredients, with a passion for service, and with our motto as our guiding principle: "just like home." It is nestled on a unique corner of Calle Huertas, with exposed brick walls and a welcoming terrace, open year-round to its neighbors, the people of Madrid, and all visitors to this city.

LAS TAPAS DE JUAN

Madrid. Pl. del Ángel, 1 • 663 70 07 76
Española, mediterránea

Las Tapas de Juan es un nuevo restaurante castizo situado en el corazón de Madrid, donde se ofrecen platos tradicionales elaborados con esmero y productos de calidad. Cuenta con terraza y salón acogedor.
Las Tapas de Juan is a new traditional restaurant located in the heart of Madrid, serving traditional dishes prepared with care and quality ingredients. It features a terrace and a cozy lounge.

LA TIENTA PREMIO VIÑA POMAL

Madrid. C. Alejandro González, 7
650 42 27 61 • tabernalatienta.com
Española/mediterránea • Carta: 50-60 €
Propietario: Ángel Martín

La Tienta es una taberna tradicional situada junto a Las Ventas, con una decoración muy castiza y taurina. Abierta desde 1952, es un sitio con mucha historia y ambiente auténtico, sobre todo en temporada de toros. Su cocina apuesta por el producto de calidad y recetas clásicas madrileñas. Destacan los tomates de la Huerta Emiliana, considerados de los mejores de Madrid, y platos como las croquetas de rabo de toro, los callos o los huevos rotos con jamón ibérico.
La Tienta is a traditional tavern located next to Las Ventas, with a traditional, bullfighting-inspired decor. Open since 1952, it's a place steeped in history and has an authentic atmosphere, especially during bullfighting season. Its cuisine focuses on quality produce and classic Madrid recipes. Highlights include tomatoes from Huerta Emiliana, considered some of the best in Madrid, and dishes such as oxtail croquettes, tripe, and scrambled eggs with Iberian ham.

LUIGI RESTAURANTE

Madrid. Av. Bruselas, 53 • 919 35 85 38
Italiana • Carta: 20-30 €
Propietario: Luigi Branda

Luigi es Italia servida con acento madrileño: pasta al dente, pizzas de horno y café que alegra la mañana. Trato cercano, precios justos y ambiente de barrio. Un italiano honesto para comer bien sin remilgos.
Luigi is Italy served with a Madrid accent: al dente pasta, oven-baked pizzas, and coffee that brightens the morning. Friendly service, fair prices, and a neighborhood atmosphere. An honest Italian restaurant for good, unpretentious food.

PAIPÁI

Madrid. Pl. de Perú, 4
913 48 67 88 • paipairestaurante.com
Fusión/mediterránea/filipino-peruana
Carta: 25-40 €
Propietario: Fernando Ruiz

Paipái es el sueño hecho restaurante de su chef, **Fernando Ruiz**, y de su manera personal y apasionada de entender la cocina: creativa sencilla, cercana, con materia prima de calidad y llena de sabor y color, que permita viajar con cada bocado y plato. Hace unos años, Fernando decidió cambiar la maleta, el traje y la corbata de su trabajo en una importante multinacional, por los cuchillos y la chaquetilla de chef, y dar forma a la idea de restaurante que llevaba tanto tiempo en su cabeza, desde que empezó a triunfar entre sus amigos con las cenas que organizaba en casa.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

Paipái is the dream restaurant of its chef, Fernando Ruiz, and his personal and passionate approach to cooking: creative, simple, approachable, with quality ingredients, and full of flavor and color, allowing you to travel with every bite or plate. A few years ago, Fernando decided to trade in the suitcase, suit, and tie of his job at a multinational company for knives and a chef's jacket, and give shape to the restaurant idea he'd had in mind for so long, ever since he began to enjoy the dinners he hosted at home among his friends.

PATIO DE LEONES

Madrid. C. de Serrano, 1 • 651 55 50 00
patiodeleones.es • Carta: 40-50 €
Mediterránea/española
Propietario: Jorge Llovet Tarodo

Patio de Leones es una taberna cósmica-cañí, ubicada en la emblemática Puerta de Alcalá, que celebra la esencia de la gastronomía española. Su propuesta rinde homenaje a los sabores españoles de todas las regiones, y su ambiente a cualquier hora del día combina tradición y modernidad, convirtiéndolo en un punto de encuentro tanto para locales como para visitantes.
Patio de Leones is a cosmic, Spanish-style tavern located in the iconic Puerta de Alcalá, which celebrates the essence of Spanish cuisine. Its menu pays homage to the flavors of Spain from all regions, and its all-day ambiance combines tradition and modernity, making it a meeting point for locals and visitors alike.

RESTAURANTE JOSÉ LUIS

Madrid. C de Rafael Salgado, 11
914 57 50 36 • Carne y pescado
Carta: 38-40 €

Un templos donde el tiempo pasa despacio, entre cerveza bien tirada y pinchos con solera. Cocina tradicional castiza, ambiente acogedor y ubicación inmejorable para

the best port in Spain and, as such, is governed by a succession of dishes created daily from scratch, or from whatever the market orders.

DIVERXO

Madrid. Padre Damián, 23
915 70 07 66 • diverxo.com
Menú: 450 € • Creativa/Fusión
Propietario: Dabiz Muñoz
Sumiller: Tomás Ucha

Aunque ya lo imaginábamos, en *El Xef* queda clara la absoluta obsesión de **Dabiz Muñoz** por la cocina; la lucha consigo mismo, la necesidad de adrenalina, la ilusión por alcanzar algo que sólo él sabe. Una pulsión que le conduce al riesgo, la provocación y la creación de auténticas bestialidades en un restaurante que es todo un universo paralelo a la vida que hay fuera. Qué bien se viaja con él de la mano y qué bien le sienta a DiverXO **Marta Campillo**, su joven directora de sala y Premio Nacional de Gastronomía 2021. Es el único tres estrellas de Madrid.
Although we already imagined it, El Xef clearly reveals Dabiz's absolute obsession with cooking: the struggle with himself, the need for adrenaline, the desire to achieve something only he knows. A drive that drives him to risk, provocation, and the creation of truly monstrous things in a restaurant that is a parallel universe to life outside. How easy it is to travel with him by your side, and how well it suits DiverXO's young dining room manager, Marta Campillo, winner of the 2021 National Gastronomy Award. It's the only three-star restaurant in Madrid.

DOPPELGÄNGER

Madrid. Santa Isabel, 5. Mercado de Antón Martín, puesto 44
915 30 54 99 • doppelgangerbar.com
Carta: 35-40 € • Creativa/Fusión
Propietario: Samy Ali

Samy Ali se mueve como pez en el agua dentro del vaivén que regala un mercado. Sale de su puesto para saludar a un compañero, vuelve tras la barra con algún producto fresco bajo el brazo, bromea con algún comensal y continúa la tarea.



Dabiz Muñoz fue el personaje de *Forbes* en septiembre de 2021 gracias a su creatividad.

Él es una estrella, por eso no necesita más que crear desde la más absoluta libertad y hacerlo de la mano de un equipo que le sigue el ritmo. Todo es empezar –maki de kimchi, morocco pie, chicharro en adobo con judía de soja fermentada– y terminar con el candy eléctrico.
Samy Ali moves like a fish in water amid the hustle and bustle of a market. He leaves his post to greet a colleague, returns behind the bar with some fresh produce under his arm, jokes with a diner, and continues his work. He's a star, so all he needs is to create with absolute freedom and to do so alongside ateam that keeps pace with him. It's all about starting—kimchi maki, Moroccan pie, marinated mackerel with fermented soybeans—and ending with the electric candy.

DSTAGE

Madrid. Regueros, 8
917 02 15 86 • dstageconcept.com
Menús degustación: 185, 200 y 220 €
Creativa • Propietario: Diego Guerrero
Sumiller: Javier Barroso

No sabemos si será por el yoga que practica o por la experiencia, que curte y da rigor, pero **Diego Guerrero** →

la previa del Bernabéu. Un clásico, que sigue siendo "de los de toda la vida".
José Luis is one of those temples where time passes slowly, amidst well-drawn beer and traditional tapas. Traditional, traditional cuisine, a welcoming atmosphere, and an unbeatable location for the Bernabéu pre-match celebration. A classic, that remains a true classic.

RESTAURANTE SA BRISA

Madrid. Av. Menéndez Pelayo, 15
910 22 45 40 • Cocina de producto balear, con toques del mundo
Carta:40- 45 € • Propietarios: Pere Vendrell (chef) y Esther Bonet (sala)

En el restaurante Sa Brisa cada plato traslada al comensal hasta su isla de origen, donde los productos locales y materias primas autóctonas son los claros protagonistas. Un espacio con alma mediterránea, pero de marcado carácter urbano. Dispone de una sala, zona de barra con mesas altas, terraza y un privado hasta 16 personas, ideales para compartir con familia, amigos y también reuniones de cualquier tipo.
At Sa Brisa restaurant, each dish transports diners to their island of origin, where local produce and native ingredients are the clear protagonists. A space with a Mediterranean soul, but with a distinctly urban character. It features a dining room, a bar area with high tables, a terrace, and a private dining area for up to 16 people, ideal for sharing with family, friends, and even gatherings of any kind.

TENDIDO 11

Madrid. C. Alcalá, 222 • 913 61 47 46
Tapeo; española • Carta: 25-30 €

Tendido 11 es puro Madrid. Terraza amplia frente a Las Ventas; cañas bien tiradas y tapa de cortesía como "dios manda". Cuenta con raciones generosas, menú del día y ambiente de tertulia taurina. Un rincón taurino, donde el tiempo se pasa entre charlas, brindis y buen comer.
Tendido 11 is pure Madrid. A spacious terrace facing Las Ventas bullring; perfectly poured beers and a complimentary tapa, just as it should be. It offers generous portions, a daily menu, and a lively atmosphere for bullfighting discussions. A bullfighting haven where time slips away amidst conversation, toasts, and good food.

INDÓMITO

Majadahonda. C. de los Químicos. CC Gran Plaza, 2 • 915 13 90 30
indomitorestaurante.com
Mediterránea/parrilla • Carta: 25-50 €
Propietario: Alberto Díaz

El objetivo de Indómito es el de satisfacer a todo tipo de paladares, y lo hace a través de una oferta gastronómica contundente. Esta realiza una ruta desde los entrantes y platos para compartir, hasta las suculentas carnes que se elaboran al calor de las brasas, dotándolas de un sabor único y original. Su carta está pensada con la intención de que todos sus comensales salgan satisfechos de su visita y en compartir momentos de felicidad alrededor de una mesa.
At Indómito, we aim to satisfy all Indómito's goal is to satisfy all kinds of palates, and it does so through a compelling culinary offering. This menu takes you on a journey from appetizers and sharing plates to succulent meats cooked over hot coals, giving them a unique and original flavor. Their menu is designed so that every diner leaves satisfied and happy to share moments of enjoyment around the table.

EL CIELO URRECHU

Pozuelo de Alarcón. Av. de Europa, 26
917 09 32 85 • cielodeurrechu.com
Española, mediterránea • Carta: 60-70 €
Propietarios: Íñigo Urrechu y el chef-empresario Íñigo Pérez

Para Urrechu la cocina creativa es evolución; es saber considerar un producto, no por su precio, sino por su calidad o por lo que se puede llegar a hacer con él. Es dotar al producto de una capacidad única para evocar experiencias distintas, emociones o vivencias en el comensal. La creatividad de **Íñigo Urrechu** no es una mera originalidad, es la técnica y evolución del producto aplicada en las elaboraciones de cocina tradicional. El

RECOMENDADO POR Viña POMAL

Jefe de Cocina en El Cielo de Urrechu es su mano derecha, **Juan Antonio Blas**, y como Director de Sala, **Jesús del Sanz**, con más de 30 años de experiencia en el sector gastronómico.
For Urrechu, creative cuisine is evolution; it's knowing how to consider a product, not by its price, but by its quality or what can be done with it. It's giving the product a unique capacity to evoke different experiences, emotions, or experiences in the diner. Íñigo Urrechu's creativity is not mere originality; it's the technique and evolution of the product applied to traditional cuisine. The Head Chef at El Cielo de Urrechu is his right-hand man, Juan Antonio Blas, and the Dining Room Manager is Jesús del Sanz, with over 30 years of experience in the restaurant industry.

EL JARDÍN DE NORA

Navalcarnero. Av. de San Sebastián, 3. Dentro del Parque Histórico de San Sebastián • 699 70 12 46
eljardindenora.es • Mediterránea
Carta: 25-40 €

Restaurante sofisticado y minimalista, que detaca por su cocina original y desenfadada, y por contar con una excelente y amplia carta de vinos. El restaurante se encuentra ubicado en el Parque Histórico San Sebastián, a 500 m del centro de Navalcarnero. Está ubicado en un entorno natural y con historia, donde disfrutar en cualquier época del año de su vegetación, caminos, y esculturas del paseo de Personajes Ilustres.
A sophisticated and minimalist restaurant, distinguished by its original and relaxed cuisine and its excellent and extensive wine list. The restaurant is located in San Sebastián Historical Park, 500 meters from the center of Navalcarnero. It is situated in a natural and historical setting, where visitors can enjoy its vegetation, pathways, and sculptures along the Walk of Illustrious Figures at any time of year.

transmite ligereza y crea jugando a engañar la vista. Eso es lo que logra con sus famosos trampantojos y lo hace bajo un estilo limpio, nórdico y teniendo claro que el aprovechamiento es el futuro de la cocina y del mundo –atesora una estrella verde Michelin–. El barrio de Chueca le quiere y en él se ubica también DSPOT, el laboratorio y espacio para eventos.
We don't know if it's because of the yoga he practices or the experience, which hardens and instills rigor, but Diego conveys lightness and creates by playing at deceiving the eye. This is what he achieves with his famous trompe l'oeil, and he does so with a clean, Nordic style, firmly convinced that recycling is the future of cuisine and the world—he holds a Michelin green star. The Chueca neighborhood loves him, and DSPOT, the laboratory and event space, is also located there.

ESTIMAR

Madrid. Marqués de Cubas, 18
914 29 20 52 • restaurante-estimar.com
Carta: 170 € • Pescado y marisco/ De producto • Propietarios: Ricardo Acquista, Anna Gotanegra y Rafa Zafra
Sumiller: Javier Merino

A **Rafa Zafra** le gusta comer, y dar de comer. Siempre le acompaña la Sevilla de sus recuerdos, pero ha hecho también suyo el Mediterráneo y fue alumno aventajado de Ferrán (no hace falta ni decir su apellido). Estimar es su puerto, en el que despacha gambas de Palamós bien criadas, espardeñas con guisante lágrima, un bikini con queso crema, caviar y salmón que tiene club de fans, erizo con gamba, lomo alto de vaca vieja de Wagyu que es una cecina y, por supuesto, los pescados del día a la parrilla. En la misma calle está Rural, donde cambia el pescado por la carne.
Rafa Zafra likes to eat, and to serve. The Seville of his memories always accompanies him, but he has also made the Mediterranean his own and was a gifted student of Ferrán (no need to mention his last name). Estimar is his port, where he serves well-bred Palamós prawns, sea cucumbers with teardrop peas, a bikini with cream cheese, caviar, and salmon that has a fan club, sea urchin with prawns, sirloin of old Wagyu beef that is cured meat, and, of course, the grilled fish of the day. On the same street is Rural, which substitutes fish for meat.

FORBES HOUSE

Madrid. C. de Amador de los Ríos, 5
911 26 37 44 • forbeshouse.es
Menú ejecutivo: 65 €
Carta: 80 € • De autor
Propietario: Forbes
Sumiller: Angelo Altobelli

Con larga y más que solvente trayectoria, **Adolfo Santos** se perfilaba como una opción inmejorable para hacerse cargo de una cocina con el rotundo nombre de Forbes House. Con apenas un año en activo, su propuesta, basada en los mejores proveedores y en sugerentes ejecuciones, han hecho ya del restaurante de este club privado una salas más codiciadas de Madrid. Le respalda **Angelo Altobelli** con una bodega rotunda, capaz de hacer felices a los paladares más exigentes.
With a long and highly successful career, Adolfo Santos was an ideal choice to take charge of the kitchen at the prestigious Forbes House. In just one year, his approach, based on the finest suppliers and enticing execution, has already made this private club's restaurant one of Madrid's most sought-after establishments. He is supported by Angelo Altobelli, who has curated an impressive wine cellar capable of satisfying even the most discerning palates.

GOFIO

Madrid. Caballero de Gracia, 20
912 03 35 34 • gofiorestaurant.com
Menús degustación: 95, 125 y 185 € • Canaria/Creativa
Propietarios: Safe Cruz y Aída González • Sumiller: Alberto Martín

Desde que comenzara a andar allá por el 2015, Gofio no ha dejado de crecer. Lo ha hecho de puertas hacia fuera, pero sobre todo, hacia dentro, como ocurre con las grandes transformaciones vitales. **Safe Cruz** no se olvida de sus raíces, que se agarran a las rutinas de una familia dedicada a la agricultura canaria en la zona de El Tablero (Tenerife). Desarrolla una cocina que homenajea lo que eran las Islas Canarias antes de la globalización, pero con la destreza de un cocinero de hoy: hay lácteos caprinos, papa, millo y frutas tropicales. Una 'canariedad' reconocida con una Michelin que se plasma en el plato y en la copa.
Since it began operating back in 2015, Gofio has not stopped growing. It has done so from the outside world, but above all, from the inside out, as happens with major life changes. Safe Cruz has not forgotten its roots, which cling to the routines of a family dedicated to Canarian agriculture in the El Tablero area (Tenerife). It develops a cuisine that pays homage to what the Canary Islands were like before globalization, but with the skill of a modern-day chef: there are goat's milk products, potatoes, millet, and tropical fruits. A "Canarian" identity, recognized with a Michelin star.

HARAMBOURE NEW

Madrid. Maldonado, 4 • 911 04 95 91
haramboure.com • Carta: 60-70 €
Vascofrancesa/De producto
Propietarios: Patricia Haramboure y Patxi Zumárraga

A veces ocurre que cuando uno piensa en un sitio acude a la memoria, de pronto, un plato. Así fue con Haramboure y la tarta tatin de cebollas moradas de Zalla con emulsión de Idiazabal, inolvidable. Y resulta que es el ejemplo perfecto de lo que es este romántico restaurante vascofrancés liderado por **Patricia Haramboure** y **Patxi Zumárraga**, la elevación del producto de todo tipo, pero, sobre todo del vegetal: céleri glaseado como un magret, pimientos de cristal con yema curada y bacalao o gnocchis de calabaza asada con porrusalda de chorizo ahumado. También morro-callos-caracoles o "entrecot" de ventresca de atún. Salvaje.
Sometimes it happens that when you think of a place, a dish suddenly comes to mind. This was the case with Haramboure and the unforgettable tarte tatin of Zalla red onions with Idiazabal emulsion. And it turns out it's the perfect example of what this romantic Basque-French restaurant is all about: the elevation of all kinds of produce, →

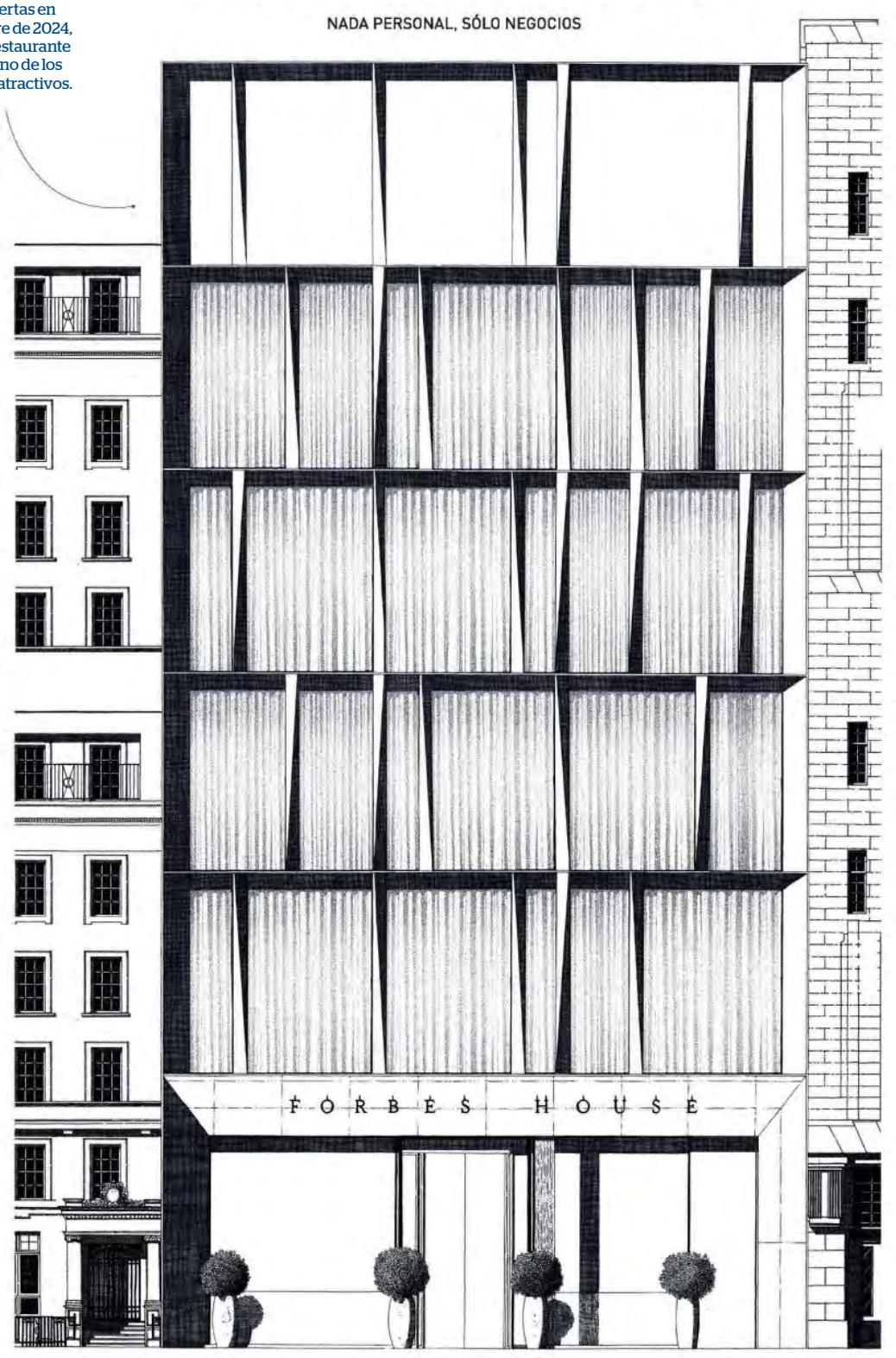
ENE.

Nº 124

Forbes

NADA PERSONAL, SÓLO NEGOCIOS

Forbes House abrió sus puertas en diciembre de 2024, con su restaurante como uno de los grandes atractivos.



5,95€

00124

8 413042 626589

M

SpainMedia

"The house is a rockin' don't bother knockin", **Stevie Ray Vaughan**

LO MEJOR ESTÁ DENTRO

but especially vegetables: glazed celery like a magret, crystal peppers with cured egg yolk and cod, or roasted pumpkin gnocchi with smoked chorizo porrusalda. Also snout-tripe-snails or tuna belly entrecote. Wild.

HIRO NEW

Madrid. Espíritu Santo, 40
Carta: 30-50 €
De temporada/Creativa
Propietario: Lucas Ciasullo

Como diría Jorge Drexler, "nada se pierde, todo se transforma", y esa es precisamente la esencia de Hiro, que siempre haya movimiento y que nada sea permanente. Una barra muy viva, unas pocas mesas, gente joven, sobriedad y personalidad en la decoración, y carta de vinos naturales con la huella de Gota Wine. También muchos hits: kofta de cordero andaluz con pan lavash y yogur tandoori, la molleja con *beurre blanc* de yuzu y salsa criolla, y el pan chino frito relleno de pollo confitado en escabeche con salsa cremosa.
As Jorge Drexler would say, "nothing is lost, everything is transformed," and that is precisely the essence of Hiro: always in motion and nothing permanent. A lively bar, a few tables, young people, a sober and personal decor, and a natural wine list with the signature of Gota Wine. Also many hits: Andalusian lamb kofta with lavash bread and tandoori yogurt, sweetbread with yuzu beurre blanc and Creole sauce, and fried Chinese bread stuffed with pickled confit chicken with creamy sauce.

INSURGENTE NEW

Madrid. Alonso Cano, 10,
puesto 6. Mercado de Chamberí
cocinainsurgente.com • Carta: 35 €
Latinoamericana/Asiática
Propietarios: Genaro Celia
y Agustín Mikielievich

A veces apetece minimalismo, mantel y ritmo pausado. Otras, explosión, dinamismo y ritmo. Para las segundas ocasiones, el puesto seis del mercado de Chamberí, donde esperan **Genaro Celia** y **Agustín Mikielievich**, deseosos de que conozcas su original visión de la cocina latinoamericana en confluencia con la asiática.
Para calentar, la empanada de birria mexicana con queso San Simón y chimi de tamarillo, y para bailar, la molleja de vaca a la brasa con mostaza de hierbas y panela. El golpe maestro te lo da el bao de brisket de vaca, salsa de chiles fermentados y polvo de chile morita.
Sometimes you crave minimalism, a tablecloth, and a leisurely pace. Other times, you crave explosion, dynamism, and rhythm. For second chances, head to stall six in the Chamberí market, where Genaro and Agustín await, eager for you to experience their original take on Latin American and Asian cuisine. To warm up, try the Mexican birria empanada with San Simón cheese and tamarillo chimichurri, and to dance, the grilled beef sweetbread with herb mustard and panela. The ultimate coup is the beef brisket bao, fermented chili sauce, and morita chili powder.

KAPPO

Madrid. Bretón de los Herreros, 44
910 42 00 66 • restaurantekappo.com
Menús degustación: 105 €
Japonesa/Omakase
Propietario: Mario Payán
Sumiller: Alberto Juzgado

Quién mejor que el propio **Mario Payán** para describir su restaurante: "Es un espacio donde se respeta al cliente por encima de todo. Donde se juntan personas a un lado y otro de la barra, donde se dialoga y se tiene siempre al buen producto como hilo conductor. Kappo no sería nada sin esos clientes que ya son amigos". Lo mejor es ir, comprobarlo e intentar hacerse amigo de Mario. Mientras tanto, la charla se decora con maravillas como el nigiri de toro y vieira, el de gamba roja con piparra en tempura o de calamar con kizami wasabi.
Who better than Mario himself to describe his restaurant: "It's a space where the customer is respected above all else. Where people gather on either side of the bar, where conversation takes place, and where good food is always the guiding thread. Kappo would be nothing without those customers who are already friends." The best thing is to go, check it out, and try to make friends with Mario. Meanwhile, the conversation is embellished with wonders such as toro and scallop nigiri, red shrimp with piparra tempura, or squid with kizami wasabi.

LA MANDUCA DE AZAGRA

Madrid. Sagasta, 14 • 915 91 01 12
lamanducadeazagra.com
Carta: 55-60 €
Navarra/De Temporada
Propietarios: Anabel Arriezu y Juan
Miguel Sola • Sumiller: Idoia Sola

Anabel Arriezu y **Juanmi Sola** llevan ya más de 20 años haciendo historia; avanzan sigilosos y nos descubren que los fuegos artificiales están en lo más sencillo. Esto es, unas verduras que llegan de la finca familiar que la tía Mari tiene en el pueblo navarro de Azagra: alcachofas sedosas, pimientos de cristal golosos, espárragos tersos y tiernos, cardos que son mantequilla, y un largo etcétera. Su interiorismo, que lo firma el estudio de Francisco Mangado, fue rompedor y es una muestra de la personalidad de La Manduca, acogedora y genuina.
Anabel and Juanmi have been making history for over 20 years; they advance stealthily and reveal to us that the fireworks are in the simplest of things. These are vegetables from Aunt Mari's family farm in the Navarrese village of Azagra: silky artichokes, delicious crystal peppers, plump and tender asparagus, buttery cardoons, and much more. Their interior design, by Francisco Mangado's studio, was groundbreaking and is a testament to La Manduca's welcoming and genuine personality.

LA TASQUERÍA

Madrid. Modesto Lafuente, 82
914 51 10 00 • latasqueria.com
Menús degustación: 65, 80 y 110 €
Casquería/De producto
Propietario: Javi Estévez
Sumiller: Marta Hernández

Desde el 2015, año de apertura de su proyecto, ha llovido mucho y en este

tiempo **Javi Estévez** se ha convertido en el Javi de todos, el de la sonrisa perenne, el de hacer fácil lo –casi– imposible. Esto es: uno, conseguir que la casquería, tan denostada en estos tiempos, se convierta en moda y costumbre; y dos, hacerla merecedora de una estrella Michelin. Javi se atreve con todo: manitas, riñones, lengua, crestas o tendones. Y, para aquellos que prefieran ensuciarse, siempre quedará esa cabeza de cochinillo confitada y frita. En El Lince, más informal, hay elaboraciones de toda la vida.

Since 2015, the year their project opened, much has happened, and in that time, Javi has become everyone's Javi, the one with the perennial smile, the one who makes the almost impossible easy. That is: one, making offal, so maligned these days, become fashionable and customary; and two, making it worthy of a Michelin star. Javi dares to try everything: trotters, kidneys, tongue, ridges, or tendons. And, for those who prefer to get dirty, there's always that confit and fried suckling pig's head. At El Lince, a more informal restaurant, there are traditional dishes.

LA TASQUITA DE ENFRENTE

Madrid. Ballesta, 6 • 915 32 54 49
latasquitadeenfrente.com
Menús degustación: 110 y 150 €
Carta: 90-160 €
De producto/De temporada
Propietario: Juanjo López

En ese Madrid de siempre, de vida en la calle, de miradas furtivas, de picaresca, de poco dormir y mucho conversar, reside su herencia. Ese Madrid es el que mamó **Juanjo López** desde pequeño en La Tasquita, el restaurante que su padre, Gaona, tenía justo enfrente del que hoy es el suyo –y de ahí el nombre, claro–. El señor López es amante de la simplicidad y por eso sus platos no tienen más de dos o tres ingredientes: pera y anguila, carabinero y sobrasada, higo y anchoa. Y, como una historia que no termina, Juanjo, poco a poco, le va pasando el relevo a **Nacho Trujillo**.

In that Madrid of old, of street life, furtive glances, mischief, little sleep, and a lot of conversation, lies his heritage. That Madrid is the one Juanjo grew up with since he was a child at La Tasquita, the restaurant his father, Gaona, owned right across the street from the one he now owns—hence the name, of course. Mr. López is a lover of simplicity, and that's why his dishes have no more than two or three ingredients: pear and eel, red shrimp and sobrasada, fig and anchovy. And, like a story that never ends, Juanjo, little by little, is passing the baton to Nacho Trujillo.

LAKASA

Madrid. Plaza del Conquistador
Diego Ordás, 1 • 915 33 87 15
lakasa.es • Carta: 50-85 €
Caza/De producto
Propietarios: Marina Launay y César Martín • Sumiller: Marina Launay

Cuando uno hace lo que le gusta y lo hace todos los días con las mismas ganas, se podría decir que ha conquistado su felicidad. **César Martín** y **Marina Launay** son dos afortunados que aman su trabajo y por eso buscan y encuentran a los mejores productores para darles el protagonismo que merecen en la carta o han creado un equipo que atiende con conocimiento y cariño. Son clásicos los buñuelitos de Idiazabal, el paté de campaña o los mejillones de Bouchot. También toda la caza que César borda –aprendió de **Iñaki Camba**, claro– y, por supuesto, el solomillo Wellington (sólo los viernes y sábados a mediodía bajo encargo).

When you do what you love and do it every day with the same enthusiasm, you could say you've found your happiness. César and Marina are two fortunate people who love their work, and that's why they seek out and find the best producers to give them the prominence they deserve on the menu. They've also created a team that serves guests with knowledge and care. The Idiazabal fritters, the country pâté, and the Bouchot mussels are classics. Also, all the game that César masterfully prepares—he learned from Iñaki Camba, of course—and, of course, the Wellington steak (only available on Fridays and Saturdays at lunchtime upon request).

LOS 33

Madrid. Plaza Salesas, 9
914 99 72 58 • los33.net
Carta: 75 € • Uruguaya/Parrilla
Propietarios: Sara Aznar y Nacho Ventosa • Sumilleres: Silvia Machado y Juan Medina

Es muy difícil, por no decir imposible, encontrar mesa a menos de tres semanas vista. Fue llegar y causar sensación. Como buen restaurante uruguayo, la parrilla le da aquí sabor a todo, como a ese bikini insuperable con bien de queso havarti, las empanaditas de entraña cortada a cuchillo con su chimichurri, la hamburguesa al plato, la entraña y la omnipresente chuleta Discarlux. También al boniato o a las zanahorias especiadas. Puro romanticismo bajo la luz de las velas.

It's very difficult, if not impossible, to find a table less than three weeks in advance. Once you arrive, you create a sensation. Like any good Uruguayan restaurant, the grill adds flavor to everything here, like that unbeatable bikini with a generous helping of Havarti cheese, the knife-cut flank steak empanadas with chimichurri, the hamburger, the flank steak, and the ever-present Discarlux ribeye steak. Also the sweet potato or the spiced carrots. Pure romance under the candlelight.

NAKEIMA

Madrid. Meléndez Valdés, 54
Carta: 70-90 € • Fusión/Creativa
Propietarios: Gonzalo García y Luis Gómez-Bua

Llegaron a Meléndez Valdés siendo unos chavales llenos de ganas y buenas ideas, y en estos 12 años han sumado técnica, creatividad y visión. Y eso que han tenido que hacer frente a numerosas dificultades y al escepticismo que su sistema de 'no reserva' generaba. Eso ya es pasado porque se puede reservar, ocupar un taburete en esta barra traviesa y degustar platos que sólo podrían salir de la mente privilegiada de **Gonzalo García**: mollejas a la robata, siu mai de papada –bendito seas– o helado de foie con chocolate, mole y kumquat. Para un festival de "baos", el destino es su otro restaurante, Haranita (Víctor Hugo, 5). →

best new restaurants

OSA, ROJO EN EL CALENDARIO

Pocas veces la apertura de un restaurante ha desatado tanta expectación. **OSA** no había abierto aún sus puertas, en el madrileña Ribera del Manzanares, cuando se había convertido ya en el tema de conversación más habitual en los corrillos gastronómicos. Hablamos con **Jorge Muñoz y Sara Peral**, responsables del fenómeno.

Texto **Javier Márquez Sánchez**
Foto **Davit Ruiz**



Jorge Muñoz y Sara Peral reciben a TAPAS el 27 de abril en la entrada del chalet en el que han puesto en marcha OSA.

Jorge Muñoz y Sara Peral responsables de Osa, recogieron el premio Best New Restaurant 2023.

They arrived at Meléndez Valdés as kids full of enthusiasm and good ideas, and over these 12 years, they've combined their skill, creativity, and vision. And yet, they've had to overcome numerous difficulties and the skepticism generated by their "no reservations" system. That's a thing of the past because you can make a reservation, grab a stool at this playful bar, and sample dishes that could only come from Gonzalo's privileged mind: robata sweetbreads, jowl siu mai—bless you—or foie gras ice cream with chocolate, mole, and kumquat. For a feast of "baos," the destination is his other restaurant, Haranita (Víctor Hugo, 5).

OSA BEST NEW RESTAURANT´23
Madrid. Ribera del Manzanares, 123
670 83 55 07 • osarestaurante.com
Menús degustación: 160 y 190 €
De producto/Caza
Sumiller: Leticia Palomo

Osa es cobijo y por eso el tiempo se para cuando uno atraviesa la puerta de esta casita a orillas del Manzanares; es madre porque cuida y nutre; pero también es salvaje, como lo es la vida, y por eso aquí se muestra el origen de la proteína con pulcritud y sin complejos. **Jorge Muñoz** y **Sara Peral** investigan, leen y se dejan el alma en cada plato de temporada. Su técnica es francesa, el respeto por el producto japonés y la herencia muy española, sobre todo de meseta, que es donde ahondan las raíces de ambos.

Osa is a refuge, and that's why time stands still when you walk through the door of this little house on the banks of the Manzanares; it's a mother because it cares and nourishes; but it's also wild, as is life, and that's why the origin of protein is displayed here with meticulousness and without apologies. Jorge Muñoz and Sara Peral research, read, and pour their heart into each seasonal dish. Their technique is French, with a respect for Japanese produce and a very Spanish heritage, especially from the plateau, which is where both of their roots lie.

PABÚ BEST NEW RESTAURANT´24
Madrid. Panamá, 4
911 04 86 05 y 689 69 67 26
restaurantepabu.com
Menús degustación: 130, 150 y 170 €
Microtemporada/Francesa
Propietario: Coco Montes
Sumiller: Patricia García

Coco Montes (antes en L'Arpège, Zalacaín o Azurmendi) trabaja la temporada hasta la última consecuencia, tanto, que los platos cambian cada día porque cada día todo empieza de nuevo –y es que no guardan casi nada al finalizar el servicio–. Este restaurante es casa, es vuelta a la hospitalidad de antaño, buen gusto y es familia, ya que la de Coco está

por todos lados: en los nombres de los menús, en el dibujo 'marca de la casa' hecho por su sobrino y en lasala, ya que su fascinante madre Rita, está siempre en ella. Ya viste una estrella.
Coco (formerly of L'Arpège, Zalacaín, and Azurmendi) works the season to the last detail, so much so that the dishes change every day because everything starts anew every day—and they save almost nothing after the end of service. This restaurant is home, a return to the hospitality of yesteryear, good taste, and family, as Coco's spirit is everywhere: in the menu titles, in the signature drawing made by his nephew, and in the dining room, as his fascinating mother Rita is always there. You've seen a star.

PLAYING SOLO

Madrid. Manuela Malasaña, 33
915 42 22 90
playingsolorestaurant.com
Menús degustación: 70 y 115 €
Kaiseki/Europea • Propietario: Luis Caballero • Sumiller: Luis Caballero

Luis Caballero puede estar muy orgulloso porque ha dado vida a un concepto que no se parece a casi nada de lo que hay en Madrid, y eso tiene mucho mérito. Abierto en enero de 2023, en Playing Solo cada servicio recibe a ocho comensales que se acomodan en su barra para disfrutar de la cocina kaiseki europea de Luis. De fondo, se escucha el jazz, y en el plato, una exhibición de las técnicas japonesa, nórdica, francesa y española; que son las cocinas que han formado parte de su trayectoria. Fermentos, muchos, pero también guisos, fondos delicados y Wagyu A5.
Luis Caballero can be very proud because he has brought to life a concept unlike almost anything else in Madrid, and that is a great achievement. Opened in January 2023, each service at Playing Solo welcomes eight diners who sit at the bar to enjoy Luis's European kaiseki cuisine. Jazz plays in the background, and on the plate, a display of Japanese, Nordic, French, and Spanish techniques; These are the cuisines that have been part of his career. Ferments, many, but also stews, delicate stocks, and A5 Wagyu.

QÜENCO DE PEPA

Madrid. Henri Dunant, 21
913 45 10 84 • quencodepepa.com
Carta: 50-70 € • De mercado
Propietarias: Pepa Muñoz y Mila Nieto

¿La salud se come? La salud se come. Y por eso **Pepa Muñoz**, autodidacta e inconformista, va tras el agricultor, el setero, el ganadero, el panadero y el pescador; la única forma de dar con lo mejor y controlar qué es lo que entra cada día en su cocina. Madrid sabe que desde hace más de 20 años aquí se crea magia y lo ha gritado tan fuerte que no hay cocinero o gastrónomo que no se haya sentado a su mesa. Aviso a buscadores del 'tomate de antes': éste es vuestro sitio.
Is health edible? Health is edible. And that's why Pepa, self-taught and nonconformist, follows the farmer, the mushroom picker, the livestock farmer, the baker, and the fisherman; the only way to find the best and control what goes into his kitchen every day. Madrid has known that for more than 20 years, magic is created here, and he's shouted it so loudly ➜


BEST NEW RESTAURANTS

UN CAOS ORGANIZADO

En Pabú, **Coco Montes**, con alma de chef afrancesado, practica alta gastronomía basada en una oferta flexible hecha al momento, alejada de rigideces, pinzas y los vicios del ensamblaje. Por eso es nuestro **Best New Restaurant 2024**.

Texto Marta Fernández Guadaño
Fotografía Pablo Lorente

112
TAPAS MAYO 2024

Coco Montes estuvo hablando con *Tapas* en Pabú el 22 de abril.

Coco Montes, de Pabú, fue entrevistado por *Tapas* tras ser elegido Best New Restaurant 2024.

that there's no cook or gourmet who hasn't sat at his table. Notice to seekers of the 'old-fashioned tomato': this is your place.

RAVIOXO

Madrid. Pl. de Manuel Gómez Moreno, 5 • 917 64 89 92 ravioxo.com • Menú degustación: 165 € Carta: 70-120 € • Creativa Propietario: Dabiz Muñoz Sumiller: Arantxa Calonge

La diversión es un asunto serio y a **Dabiz Muñoz** le gusta tanto divertirse que crea una locura tras otra. En esta, las vaporeras humean a 100 grados para dar vida a un dumpling de chuleta "caserío vasco" por el que resbala ese caldo que es gloria o al mollete de pintada que explota. En el pase, se terminan los tagliolini con caviar, y al fondo, en el wok, el rape saca chispas. La sala sonríe y la fiesta termina mojando los churros mexicanos en diferentes chocolates y, por qué no, en el pastel fluido.
Fun is serious business, and Dabiz likes to have fun so much that he creates one crazy dish after another. In this one, the steamers steam at 100 degrees to give life to a Basque country-style pork chop dumpling through which that glorious broth oozes, or to an exploding guinea fowl bun. During the course, the tagliolini with caviar are finished, and in the background, in the wok, the monkfish is sizzling. The audience smiles, and the party ends with dipping the Mexican churros in various chocolates and, why not, in the fluid cake.

ROCACHO PLAZA

Madrid. Plaza del Marqués de Salamanca, 9 • 919 14 84 44 rocachoplaza.com • Carta: 70-100 € Brasa • Propietario: Carlos Lucas

En la segunda sede de este exponente de la "cocina esencial", el culto a la carne conforma toda una religión. Y no es para menos, porque tiene como proveedor al leonés **José Gordón** de El Capricho –maestro y conocedor como nadie del mundo bovino y sus maduraciones–. Después, un paso por la parrilla de carbón de encina, y voilà, el mundo a sus pies. Y como aquí todo es pureza, naturaleza y tradición, se disfruta igualmente de un arroz, unos huevos con puntilla, un rodaballo salvaje o unas yemas de espárragos.
At the second location of this exponent of "essential cuisine," the cult of meat forms an entire religion. And no wonder, because its supplier is León-born José Gordón of El Capricho—a master and connoisseur of the world of beef and its aging processes like no other. Then, a swig over the oak charcoal grill, and voilà, the world at your feet. And since everything here is pure, natural, and traditional, you can equally enjoy rice, eggs with lace, wild turbot, or asparagus tips.

SACHA

Madrid. Juan Hurtado de Mendoza, 11 913 45 59 52 • restaurantesacha.com Carta: 80-120 € • Tradicional Propietario: Sacha Hormaechea

Cuántas veces hemos pedido a los cocineros que nos desvelen sus lugares favoritos y cuántas veces la respuesta ha sido Sacha; siempre Sacha. El señor **Hormaechea** es un poco cosecha propia –auténtico como él solo y de conversación infinita–, pero también un *coupage* de sus padres, quienes abrieron el restaurante hace más de 50 años para convertirlo en lugar de tertulia. Aquí el tiempo se detiene porque el espacio se conserva casi como antaño y porque el disfrute deja poso: taquitos de merluza, falsa lasaña de txangurro o de erizo, cocktail de langostinos, tortilla vaga, butifarra con verduras, villagodio al tuétano... Como volver a casa.
How many times have we asked the chefs to reveal their favorite places and how many times has the answer been Sacha? Always Sacha. Mr. Hormaechea is a bit of his own creation—authentic as ever and endlessly conversational—but also a blend of his parents, who opened the restaurant more than 50 years ago as a gathering place. Here, time stands still because the space is preserved almost as it was in the past and because enjoyment leaves a lasting impression: hake tacos, fake crab or sea urchin lasagna, prawn cocktail, vague tortilla, butifarra with vegetables, marrow-infused villagodio... It's like coming home.

SADDLE

Madrid. Amador de los Ríos, 6 912 16 39 36 • saddle-madrid.com Menús degustación: 160, 185 y 195 € • Carta: 100-190 € • Francesa/De temporada • Sumiller: Giorgio Pellegrini

Los lugares que han sido importantes quedan impregnados por siempre de una pátina mágica. Es lo que le ocurre a Saddle, ubicado en el mismo espacio en el que estuvo el mítico Jockey durante 67 años. Aquí la excelencia se encuentra en cada rincón: en la cocina anclada a la temporalidad; en el servicio armónico de platos que llegan en su punto; en el desfile de carros con pan, mantequilla, quesos y destilados; y en su bodega, vestida con más de 1.400 referencias para haber sido reconocida por el Best Award of Excellence de *Wine Spectator* y la Star Wine List.
Places that have been important are forever imbued with a magical patina. This is what happens at Saddle, located in the same space where the legendary Jockey was for 67 years. Here, excellence is found in every corner: in the cuisine anchored to the season; in the harmonious service of dishes that arrive just right; in the parade of carts with bread, butter, cheeses, and spirits; and in its wine cellar, stocked with more than 1,400 wines, having been recognized with the Best Award of Excellence from Wine Spectator and the Star Wine List.

SAISHO

Madrid. Evaristo San Miguel, 21 915 48 28 50 • restaurantesaisho.com Carta: 75-90 € • Japonesa/Sushi Propietarios: Natalia Arellano y Bastian Fuentes • Sumiller: Natalia Arellano

Existe la idea de que los buenos restaurantes tradicionales de sushi se presentan en envoltorios de oro y cierta rigidez –idea que se esfuma de golpe cuando uno viaja a Japón–, pero Saisho es una prueba de que no siempre tiene que ser así. Relajación, cercanía y absoluta calidad definen este local cercano al templo de Debod. **Bastian Fuentes** parece que sabe leer cada pieza de pescado para sacarle el máximo potencial a base de cortes perfectos. Luego, todo es suavidad en el paladar, que también se

anima con la tempura o los fideos soba. **Natalia Arellano** le tiene cogido el pulso a la cocina, sala y bodega.
There's a common misconception that good traditional sushi restaurants are presented in gold wrappings and a certain rigidity—an idea that suddenly vanishes when you travel to Japan—but Saisho is proof that it doesn't always have to be that way. Relaxation, closeness, and absolute quality define this establishment near the Debod temple. Bastian seems to know how to read each piece of fish to bring out its full potential through perfect cuts. Then, everything is smooth on the palate, which also comes alive with tempura or soba noodles. Natalia has her finger on the pulse of the kitchen, dining room, and wine cellar.

SEN OMAKASE

Madrid. Santa María Magdalena, 14
915 44 07 98 • senomakase.com
Menú degustación: 220 € • Omakase
Propietario: Steven Wu
Sumiller: Aldo Rial

La filosofía del *ichi-go ichi-e* (el ahora como momento irrepetible) es la que mejor resume lo que pasa en Sen Omakase, nueva estrella en Madrid; porque cada día es diferente y, por lo tanto, también cambian los platos de su menú degustación de 35 pases. Se abre boca en el hall y se celebra en la barra de sushi, donde **Steven Wu** acicala la lubina, el ankimo, takoyaki, pargo, rodaballo, shitake, vieira o pez limón. Además, mucho atún, botellas de sake y buen vino. Tras avanzar por el "bosque", se reposa en la sala de la ceremonia del té donde Kana cautiva.
The philosophy of ichi-go ichi-e (the now as an unrepeatable moment) best sums up what happens at Sen Omakase, a new star in Madrid; Because every day is different, the dishes on the 35-course tasting menu also change. Start your meal in the lobby and celebrate at the sushi bar, where Steven Wu preens sea bass, ankimo, takoyaki, snapper, turbot, shitake, scallop, and amberjack. Plus, plenty of tuna, bottles of sake, and fine wine. After exploring the "forest," you can relax in the tea ceremony room, where Kana captivates.

SMOKED ROOM

Madrid. Paseo de la Castellana, 57
Hotel Hyatt Regency Hesperia
911 08 62 77 • grupodanigarcia.com
Menús degustación: 195 y 250 €
Brasas/Creativa • Propietario: Grupo Dani García • Sumiller: Luis Baselga

Vas a sentir el rastro que deja la parrilla (y los ahumadores) en cada uno de los platos que conforman su menú degustación (*fire omakase*). Antes, es necesario atravesar un largo pasillo; después, espera una barra para seis personas y sólo dos mesas. ¿El motivo de tanto minimalismo? La inspiración japonesa de la que ha bebido **Dani García**, basada en la exclusividad y la cercanía. Y es que Dani sabe mucho y hace bien, como prueban las dos estrellas Michelin conseguidas de golpe en sólo seis meses o confiar en **Luis Baselga** para que cree una bodega de escándalo.
You'll taste the traces of the grill (and the smokers) in each of the dishes on the tasting menu (fire omakase). First, you have to walk through a long hallway; then, a bar for six people and only two tables awaits. The reason for such minimalism? The Japanese inspiration Dani García has drawn from, based on exclusivity and closeness. Dani knows a lot and does it well, as evidenced by the two Michelin stars he earned in just six months, or by his trust in Luis to create an impressive wine cellar.

TETSU NEW

Madrid. Marqués de Villamagna, 1
810 51 08 91 • restaurantetetsu.es
Menú degustación: 90 €
Carta: 70-80 € • De producto/Teppanyaki • Propietarios: Miguel de Aguilar y Joao Kather
Sumiller: Víctor Salcedo

Hay nervio. Es el propio de la juventud. Hay ganas. Todas las del mundo. Y hay destreza. Porque ha habido instrucción. **João Kather** (20 años) y **Miguel de Aguilar** (19) se sitúan en el centro de esta amplísima barra que es también una plancha teppanyaki. Quienes comemos, miramos mientras ellos van desgranando cada plato bajo el más absoluto silencio. Crepita la vieira, se marca el pato canetón y se van abriendo las almejas finas. Luego, entran en escena los fondos, las cremas y las salsas para dejar la impronta francesa común a toda escuela de cocina. Bravo por su variada carta de vinos.
There's nerve. It's the energy of youth. There's desire. All the desire in the world. And there's skill. Because there's been training. João Kather (20) and Miguel de Aguilar (19) sit at the center of this very large bar, which is also a teppanyaki grill. Those of us who eat watch as they unpack each dish in absolute silence. The scallop sizzles, the duck canetón is seared, and the fine clams are opened. Then, the stocks, creams, and sauces come into play, leaving the French imprint common to every cooking school. Bravo for their varied wine list.

TRES POR CUATRO

Madrid. Montesa, 9 • 915 65 45 57
tresporcuatromadrid.com
Carta: 40-50 € • De mercado
Propietario: Alex Marugán

Si hay algo que transmiten **Álex Marugán**, **André**, **Santi** y **Rocío** es ganas e ilusión. Y esa pasión que sienten por la cocina y la restauración la plasman en los clásicos que siempre alegran –torreznos, paquito de cordero, sándwich de cabeza de jabalí o callos, pata y morro–, y en los nuevos que llegan con paso firme, mucha brasa, cocina de guiso y esos toques peruanos –André y Santi lo son– como el aguachile, el adobo limeño o la salsa de seco peruano. Ellos afirman que en estos ocho años han satisfecho paladares de más de 41.000 clientes, y nos lo creemos.
If there's one thing that Álex, André, Santi, and Rocío convey, it's enthusiasm and excitement. And they express that passion for cooking and catering in the classics that always delight—torreznos, lamb paquito, wild boar's head sandwich, or tripe, leg and snout—and in the new ones that arrive with a firm step, plenty of grilling, stew cooking, and those Peruvian touches—André and Santi are one of them—such as aguachile, adobo Limeño, or salsa de seco Peruano. They claim that in these eight years they have satisfied the palates of more than 41,000 customers, and we believe them.

TRÈSDE T 2023

Madrid. Cava Alta, 17 • 609 00 41 05
tresderestaurante.com
Menú Fórmula EPP: 51 €. Fórmula Milano 60 €. Fórmula Pintada: 65 €
De mercado/Francesa
Propietarios: Lucas Fernández, Aitor Sua y Miguel Vallés
Sumilleres: Estefanía de Celis y Lucas Fernández

Han pasado dos años desde que estos tres amigos "de toda la vida" llegaron al barrio de La Latina. Ahora se encuentran inmersos en una nueva era que se materializa con una remodelación del local, un nuevo horario que es todo un desafío –están abiertos los siete días de la semana, en servicio de comida y cena– y, por lo tanto, con la ampliación del equipo. Mantienen su fórmula EPP (entrante, principal y postre) a la que suman la Milano (con risotto, cotoletta milanesa y affogatto) y Pintada, en la que es la pintada de Higinio, deshuesada y rellena, la auténtica estrella. Esta 'alta cocina casualizada' no deja de coger impulso.

It's been two years since these three lifelong friends arrived in the La Latina neighborhood. Now they're embarking on a new era, marked by a remodel of the restaurant, challenging new hours—they'll be open seven days a week, serving lunch and dinner—and, consequently, an expanded team. They've maintained their EPP formula (starter, main course, and dessert), adding Milano (with risotto, Milanese cotoletta, and affogatto) and Pintada, where Higinio's boneless and stuffed guinea fowl is the true star. This "casualized haute cuisine" continues to gain momentum.

TRIPEA

Madrid. Vallehermoso, 36. Mercado de Vallehermoso
918 28 69 47 • tripea.es
Menú degustación: 60 €
Fusión/Peruana
Propietario: Roberto Martínez

Pasear entre puestos en los que se mezclan productos de toda la vida con otros llegados hace menos tiempo. Esquivar mesas de bares y restaurantes y pensar en cómo cambia la ciudad, cómo lo hacen los mercados y de qué forma se habitan hoy. De pronto el color, el grafiti de Tripea, las llamas del wok y la cocina de **Roberto Martínez**. La gente come, habla, muerde el bao de lomo saltado con crema de rocoto, se mancha cogiendo los mejillones del ceviche caliente al wok y se derrite con el siu mai de panceta y papada.

Walking among stalls where traditional products mix with others that arrived more recently. Dodging tables in bars and restaurants and thinking about how the city is changing, how markets are changing, and how people live today. Suddenly, color, Tripea's graffiti, the flames of the wok, and Rober's cooking. People eat, talk, bite into the bao of sautéed pork loin with rocoto cream, get dirty picking at the mussels from the wok-heated ceviche, and melt in their mouths with the belly and jowl siu mai.

UGO CHAN T 2022

Madrid. Félix Boix, 6
913 50 65 78 • ugochan.com
Menú degustación: 200 €
Carta: 130-160 €
Japonesa/Fusión
Propietario: Hugo Muñoz
Sumiller: Marco Brocani

Si **Hugo Muñoz** no existiera, habría que inventarlo. Su buen rollo y su espíritu vital empapa este restaurante que en muy poco tiempo cautivó al público y a la Guía Michelin (tiene una estrella). Por supuesto que su cocina es protagonista –épico es su ikizukuri con bilbaína, mítica su gyoza de callos e imprescindibles los nigiris de atún con tomate de colgar y de huevo de codorniz con migas–. Pero es imposible hablar de este "cariñoso" (es lo que significa 'chan' en japonés) Hugo, sin hacerlo de la música, del equipo, del vino, ni de sus proveedores que son familia.

If Hugo didn't exist, he'd have to be invented. His good vibes and vital spirit permeate this restaurant, which in a very short time has captivated the public and the Michelin Guide (it has one star). Of course, his cuisine is the star—his ikizukuri with bilbaína sauce is epic, his tripe gyoza is legendary, and the tuna nigiri with tomato sauce and quail egg with crumbs are essential. But it's impossible to talk about this "loving" (that's what 'chan' means in Japanese) Hugo without talking about the music, the team, the wine, or his suppliers, who are like family.

VARRA

Madrid. Hermosilla, 7
616 12 34 21
varrarestaurante.com
Carta: 50-70 €
De temporada/Taberna renovada
Propietarios: Joaquín Serrano y Jorge Velasco

Esencia, tiempo, sabores de siempre, pero también sorpresas muy bienvenidas. Un restaurante donde es difícil no sentirse bien, y más cuando el ojo pasa sobre la carta para leer "croqueta de jamón Joselito; oreja y salsa brava; tosta de gamba roja con mantequilla semi salada; o albóndigas de lomo madurado con salsa Perigord". En la barra, bautizada como Varra Fina, están los platos de toda la vida: ensaladilla, bravas o guiso del día.

Essence, time, timeless flavors, but also very welcome surprises. A restaurant where it's hard not to feel good, especially when your eye scans the menu and reads "Joselito ham croquette; acorn and brava sauce; red shrimp toast with semi-salted butter; or dry-aged pork loin meatballs with Perigord sauce." At the bar, christened Varra Fina, you'll find the classic dishes: potato salad, bravas, or the stew of the day.

VELASCOABELLÀ NEW

Madrid. Víctor Andrés Belaunde, 25
915 66 97 40 • velascoabella.com
Menú degustación: 130 €
Carta: 120-150 €
De producto/Creativa
Propietarios: Montse Abellà y Óscar Velasco • Sumiller: Miguel Ángel Martínez

El pasado siempre se recuerda cuando se habla del **Montse Abellà** y **Óscar Velasco**. **Santi Santamaría** como maestro y padre, Can Fabes como lugar de encuentro de los dos y Santceloni →



Dani García es el chef de Smoked Room.



Hugo Muñoz en su restaurante Ugo Chan.

como el frenético y fascinante capítulo de sus vidas, durante el cual crearon un restaurante que dejó rastro en la escena gastronómica de Madrid. El presente es luz, así se cuela por cada rincón del local, y es la delicadeza de la cocina de Óscar –imprescindibles los raviolis de queso ahumado con hinojo y caviar, también la gamba al ajillo con huevo–. Sólo él podría hacer un plato con cebollas tiernas ahumadas, pulpo y pomelo, y bordarlo. Como dice Montse, "somos hosteleros"; atienden, acogen, interpretan y emocionan. Y por eso uno no se quiere ir nunca de VelascoAbellà.

The past is always remembered when talking about Montse and Óscar. Santi Santamaría as the teacher and father, Can Fabes as the meeting place for the two, and Santceloni as the frenetic and fascinating chapter in their lives, during which they created a restaurant that left its mark on Madrid's gastronomic scene. The present is light, so it seeps into every corner of the establishment, and it is the delicacy of Óscar's cuisine—the smoked cheese ravioli with fennel and caviar, as well as the garlic shrimp with egg, are a must-try. Only he could make a dish with smoked spring onions, octopus, and grapefruit and nail it. As Montse says, "we are restaurateurs"; we serve, we welcome, we interpret, and we excite. And that's why you never want to leave Velasco Abellà.

VERDEJO RESTAURANTE Y TABANCO

Madrid. General Díaz Porlier, 59
910 11 22 48 • tabernaverdejo.com
Carta: 80-100 € • De producto
Propietaria: Marian Reguera
Sumiller: Cristina de la Calle

Jefa de sala y sumiller en Arce (con el eterno **Iñaki Camba**), la Terraza del Casino o el Hotel Palace, **Marian Reguera** es una cocinera superdotada que tenía que hacer suyo un lugar. Ocurrió con Verdejo en 2013 y, tras un cambio de local, ahí sigue reconfortándonos a todos con esos fuera de carta cantados con tanta retórica y cariño, esos escabeches y salazones, esas albóndigas de cazón y sepia, esas codornices fritas, callos y morros, o ese steak tartar. En otoño e invierno es la casa de los guisos y de las setas. De los generosos todo el año.

Head waiter and sommelier at Arce (with the eternal Iñaki Camba), the Casino Terrace, and the Hotel Palace, Marian Reguera is a gifted chef who had to make a place her own. It happened with Verdejo in 2013, and after a change of location, she continues to comfort us all with those off-menu dishes, sung with such rhetoric and affection, those pickled and salted dishes, those dogfish and cuttlefish meatballs, those fried quail, tripe and snouts, or that steak tartare. In fall and winter, it's the home of stews and mushrooms. For those who are generous all year round.

VINOTECA MORATÍN NEW

Madrid. Moratín, 36
911 27 60 85
vinotecamoratin.com
Carta: 50-60 €
De mercado/Tradicional
Propietarios: Alejandro y Marcos Gil
Sumiller: Marcos Gil

Necesitamos lugares que despierten nuestra sensibilidad, espacios en los que la vida sea fácil, cercana, calurosa. Que Vinoteca Moratín exista se lo debemos a los hermanos Gil, quienes buscan explorar el mundo de los sentidos a través de diferentes formatos, por eso tienen también una galería de arte. **Marcos Gil** se acerca a la mesa, mira y empieza a recitarte una carta que suena como música celestial y que luego sabe a gloria. A amor. Puerros confitados con romesco, salmón marinado en casa, steak tartar, canelones rellenos de carrillada de ternera...

We need places that awaken our sensibilities, spaces where life is easy, close, and warm. We owe the existence of Vinoteca Moratín to the Gil brothers, who seek to explore the world of the senses through different formats; that's why they also have an art gallery. Marcos approaches the table, looks up, and begins to recite a menu that sounds like heavenly music and then tastes like heaven. Like love. Confit leeks with romesco sauce, house-marinated salmon, steak tartare, cannelloni stuffed with veal cheeks...

MONTIA

San Lorenzo de El Escorial.
Juan de Austria, 7
911 33 69 88 • montia.es
Menús degustación: 115, 130 y 145 €
Creativa/De temporada
Propietario: Dani Ochoa

Dani Ochoa es uno de los *enfant terrible* de la gastronomía por eso de que se aleja, en sentido real y figurado, del epicentro de los eventos, congresos y otros encuentros de índole gastronómica. Eso sí, si le buscas le encuentras en la cocina de su restaurante, camuflado en una casita de El Escorial. Dentro, todo es luz, madera y pieles, que para algo estamos en el campo. Se queda en casa y se autoabastece todo lo posible, si no lo hace él (tiene huerto, sube al monte, elabora cerveza) lo consigue de agricultores o ganaderos de la zona. En un acto de coherencia, sólo sirve vinos naturales.

Dani Ochoa is one of the enfant terribles of gastronomy, which is why he distances himself, both in reality and figuratively, from the epicenter of events, conferences, and other gastronomic gatherings. However, if you look for him, you'll find him in the kitchen of his restaurant, hidden in a small house in El Escorial. Inside, everything is light, wood, and leather—we're in the countryside, after all. He stays at home and provides for himself as much as possible; if he doesn't do it himself (he has a garden, climbs the mountains, brews beer), he gets it from local farmers or ranchers. In an act of consistency, he only serves natural wines.



vipp



V1 Kitchen

The chef's home office

Our modular kitchen is built to be used. Nothing but stainless steel, powder-coated endurance and a workstation made for the most demanding guests.

MOLETA MUNRO · EDINBURGH
VIPP.COM

Por
Almudena Ortuño



COMUNIDAD VALENCIANA

ALICANTE

ESPACIO MONTORO T 2023

Alicante. Av. Albufereta, 13
966 04 43 65 • grupomontoro.es
Menús degustación: 95, 115, 135, 155 y 165 € • Creativa
Propietario: Pablo Montoro
Sumiller: Andrea Garrido

Pablo Montoro tiene uno de los restaurantes más estimulantes de Alicante. La propuesta reposa sobre cuatro espacios diferenciados, con un cuidado diseño e interiorismo, a través de los que se relata la faceta más creativa del chef. Casi 30 pases de alta cocina, servidos en una vajilla exclusiva, componen un menú sofisticado, sabroso y altamente creativo. Destacan las quisquillas, las angulas o el rodaballo, sin desmerecer nada la cebolla.
Pablo Montoro has one of the most stimulating restaurants in Alicante. The menu is based on four distinct spaces, carefully designed and decorated. Nearly 30 haute cuisine courses, served on exclusive tableware, make up a sophisticated, flavorful, and highly creative menu. Prawns, eels, and turbot are among the highlights, while onions are also a favorite.

OPEN

Alicante. Manuel Antón, 12
966 35 95 91 • openalicante.com
Carta: 50-60 € • De mercado
Propietarios: Alberto Calleiros y Javier Prados
Sumiller: Mar Acosta

Tras el Mercado Central de Alicante, Open es un secreto que se revela a unos pocos, pero que deja impresionados a muchos. Evidentemente producto, pero sobre toco creatividad y técnica, dan como resultado la icónica gilda y otros grandes platos, como los callos de bacalao, garbanzos y sobrasada; los gnocchi de sepia o el blanquet de anguila ahumada, coliflor y setas. Conviene reservar en la pequeña barra, con vistas a la cocina abierta, pues ahí está la esencia del restaurante. Trato cercano y honesto.
Just behind the Central Market in Alicante, Open is a secret kept secret for a few, but impresses many. Evidently product-driven, but above all, creativity and technique result in the iconic gilda and other great dishes, such as cod tripe, chickpeas, and sobrasada; cuttlefish gnocchi; and smoked eel, cauliflower, and mushroom blanquet. It's advisable to book at the small bar, overlooking the open kitchen, as this is where the restaurant's essence lies. The service is friendly and honest.

EL CRANC NEW

Altea. Playa de la Olla, s/n
965 59 21 00 • elcranc.com
Carta: 40-50 € • De mercado
Propietarios: Pepa y Vicente Navarro

¿Es El Cranc el mejor chiringuito del litoral mediterráneo? Que responda la descripción de una noche de verano, donde el agua acariciaba la orilla. No sólo es que las mesas estén dentro de la playa, sino que rebosan el mejor producto de los mares y se benefician de la cercana atención. Casi 45 años de historia hacen de esta casa un referente en Altea, junto a L'Olleta, el restaurante que la misma familia regenta a escasos metros, con la dirección culinaria de **César Marquiegui**. Obligatorias las gambas con huevo y sobrasada.
Is El Cranc the best beach bar on the Mediterranean coast? It fits the description of a summer night, where the water lapped the shore. Not only are the tables right on the beach, but they are also brimming with the best seafood and benefit from close attention. Almost 45 years of history make this establishment a landmark in Altea, alongside L'Olleta, the restaurant run by the same family just a few meters away, under the culinary direction of César Marquiegui. The shrimp with egg and sobrasada are a must.

ANHELO

T Tapas 2025

Castellón. Castellón de la Plana. Maestro Ripollés, 6
624 61 02 58 • anhelorestaurant.es
Menús degustación: 39, 55 y 90 € • Creativa
Chef y propietario: Cristian Granero

Cristian Granero es joven, y quizá por ello, tiene la osadía de cambiar las reglas. En pleno centro de Castellón, apuesta por la cocina creativa, sin perder de vista sus orígenes como pastelero. Sus platos aventuran un sinfín de derroteros. Puede que su comedor sea pequeño, pero no sucede lo mismo con sus ambiciones. Cuenta con un menú degustación muy correcto, que refleja su cocina elaborada con productos de la zona y que llega al comensal con un servicio impecable y en el mejor ambiente.
Cristian Granero *is young, and perhaps that's why he has the audacity to change the rules. Right in the heart of Castellón, he champions creative cuisine, without losing sight of his pastry chef roots. His dishes explore countless culinary paths. His dining room may be small, but his ambitions are anything but. It has a very good tasting menu, which reflects its cuisine made with local products and which reaches the diner with impeccable service and in the best atmosphere.*

CASA BERNARDI

Benissa. Partida Pedramala. Av. de la Fustera, 60 C
622 30 86 25 • casabernadi.es
Menús degustación: 150 y 165 €
Italiana • Propietario: Ferdinando Bernardi • Sumiller: Heguer Castellanos

¿Se puede cocinar Italia con los ingredientes de este lado del Mediterráneo? **Ferdinando Bernardi** ha venido a demostrarlo. Chef intenso, divertido y talentoso, sabe hacer de su restaurante un hogar. En verano, es un lujo disfrutar de la terraza con vistas al mar; ante el frío, uno se reconforta en el comedor interior frente a los inolvidables tagliolini de ragú.
Can you cook Italy with ingredients from this side of the Mediterranean? Ferdinando Bernardi is here to prove it. An intense, entertaining, and



Cristian Granero está ganando un gran reconocimiento al frente de Anhelo.

talented chef, he knows how to make his restaurant a home away from home. In summer, it's a luxury to enjoy the terrace overlooking the sea; in the cold, one finds comfort in the indoor dining room in front of the unforgettable tagliolini with ragu.

BEAT

Calpe. Marisol Park, 1ª.
Hotel The Cookbook
628 27 78 58 • arhotels.com
Menús degustación: 95, 135 y 165 €
Creativa/Francesa
Propietario: José Manuel Miguel
Sumiller: Francisco Miguel Terol

Elegante, vibrante, afrancesado. Todo esto es Beat, bajo la luz del Mediterráneo. **José Manuel Miguel** aplica técnicas que aprendiera durante su etapa parisina, esta vez sobre la despensa local. La pastelería salada -bavaroise, macaron o croissant- da el pistoletazo de salida a un menú con secuencias épicas, como la del canette de Challans, o platos perfectamente ejecutados, como la bullabesa o la cigala Thermidor. La sala brilla con luz propia, finalizando elaboraciones ante el comensal, como el interesante servicio de mantequilla.

Elegant, vibrant, French-inspired. All this is Beat, under the Mediterranean light. José Manuel Miguel applies techniques he learned during his time in Paris, this time using the local pantry. Savory pastries—bavaroise, macaron, or croissant—kick off a menu with epic sequences, such as the canette de Challans, or perfectly executed dishes, like the bouillabaisse or the crayfish Thermidor. The dining room shines with its own light, finishing creations right in front of the diner, such as the interesting butter service.

OROBIANCO

Calpe.
Partida Colina del Sol, 49 A
966 80 66 61 • orobianco.es
Menú degustación: 150 €
Carta: 100 € • Italiana
Propietario: Inna Skriabina
Sumiller: Elena Servi

Diez años no se cumplen sin más; diez años implican un largo recorrido. A los diez, uno ya sabe quién es. Orobianco se presenta como la cúspide de la alta cocina italiana, estratégicamente situada en una elevada colina, con bellas vistas sobre el peñón de Ifach. La actual dirección gastronómica recae en el triestrellado chef **Paolo Casagrande**, si bien el jefe de cocina es **Andrea Drago** y la sala la comanda **Inês Correia**, puntales en el día a día. Un servicio exquisito y sutil, pero sobre todo, delicadeza y elegancia en cada plato.

Ten years don't just happen; ten years mean a long journey. At ten, you already know who you are. Orobianco presents itself as the pinnacle of Italian haute cuisine, strategically located on a high hill, with beautiful views of the Ifach Rock. The current culinary direction falls to three-star chef Paolo Casagrande, although the head chef is Andrea Drago and the dining room is headed by Inês Correia, mainstays of the day-to-day operations. Exquisite and subtle service, but above all, delicacy and elegance in every dish.

L'ESCALETA

Cocentaina.
Subida Estación del Norte,205
965 59 21 00 • lescaleta.com
Menús degustación: 135, 175 y 195 €
Carta: 150-250 € • Creativa
Propietaria: familia Moya Redrado
Sumiller: Alberto Redrado

Ubicada en las alturas de la Sierra de Mariola, L'Escaleta posee todas las condiciones para ser un referente de territorialidad bien entendida. **Kiko Moya** trabaja con delicadeza y sobriedad desde la intimidad que le proporciona el enclave, mientras que **Alberto Redrado** agasaja con sabiduría a los amantes del vino que acuden hasta la 'montaña mágica'.

Located in the heights of the Mariola Mountains, L'Escaleta has all the qualities to become a benchmark of well-understood territoriality. Kiko Moya works with delicacy and sobriety from the intimacy afforded by the location, while Alberto Redrado wisely entertains wine lovers who come to the "magic mountain."

EL BARET DE MIQUEL

Denia. Historiador Palau, 1
673 74 05 95 • miquelruizcuiner.com
Carta: 40-50 € • De mercado
Propietario: Miquel Ruiz

Por mucho que **Miquel Ruiz** se empache de humildad, su Baret es un restaurante de nivel: llena a diario, tiene una lista de espera extensa, cocina como los ángeles y la carta cambia a la velocidad del mercado. El Baret es el sueño de cualquier hostelero, y el gozo de cualquier comensal. Ruiz es una 'rara avis' en la restauración, no sólo por renegar de las guías, sino por defender con carisma y generosidad una cocina lo más natural posible.

No matter how much Miquel boasts of humility, his Baret is a top-notch restaurant: it's packed daily, has a long waiting list, cooks like an angel, and the menu changes at the speed of the market. Baret is any restaurateur's dream, and any diner's delight. Ruiz is a rare bird in the restaurant business, not only for rejecting the guidebooks, but for charismatic and generously championing a cuisine that's as natural as possible.

PEIX I BRASES

Denia. Plaza Benidorm, s/n
965 78 50 83 • peixibrases.com
Menús degustación: 82 y 116 €
Carta: 55-70 € • De producto
Propietario: Tomás Arribas
Sumiller: José Ignacio Arribas

La gamba roja de Dénia es la reina de un territorio en el que también habitan las blancas, cigalas, espardenyas, sepionets, quisquillas, bogavantes o langostas. Una fauna exquisita para el comensal avezado. **José Manuel López** es el encargado de gestionar, con responsabilidad y toques de brasa, los asuntos del reino. Asuntos que en Peix i Brases traspasan la lonja para alcanzar tierra firme, puesto que el Mediterráneo también es huerta

The red shrimp of Dénia is the queen of a territory that also includes white shrimp, crayfish, sea cucumbers, cuttlefish, shrimp, lobsters, and spiny lobsters. An exquisite fauna for the seasoned diner. José Manuel López is responsible for →

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

ALICANTE

PONIENTE RESTAURANTE

Alicante. Dentro del Real Club de Regatas de Alicante, Muelle Pte., 3 • 965 12 31 30
ponienterestaurante.es
Carta: 30-40 € • Mediterránea
Propietario: Iván Iturralde

Restaurante arrocería ubicado en el Real Club Náutico de Alicante, donde destacan el pescado, los arroces y las frituras. Cuenta con un ambiente ambiente único.
A rice restaurant located in the Royal Yacht Club of Alicante, specializing in fish, rice dishes, and fried foods. It boasts a unique atmosphere.

RESTAURANTE PUNTAPIEDRA

Alicante. Av. Villajoyosa, 6
965 03 52 19 • puntapiedra.es
Carta: 50-60 € • Mediterránea

La experiencia que ofrece este coast club combina gastronomía, música y eventos.
The experience offered by this Coast Club combines gastronomy, music and events.

EL LLOC DEL POBLE

Moraira. C. Castillo, 7 • 966 49 25 01
Carta: 35-50 € • Mediterránea

Este restaurante frente al mar, cuenta con unas vistas increíbles al Peñón de Ifach. Está especializado en arroces, pastas y frituras.
This beachfront restaurant boasts incredible views of the Peñón de Ifach. It specializes in rice dishes, pasta, and fried foods.

OZ GASTROCLUB

Playa San Juan. Av. Artista Remigio Soler López, 4, local 2 • 865 52 96 44
ozgastroclub.com • Carta: 35-50 €
Mediterránea • Propietario: Jami García

Está ubicado en un local moderno con una agradable terraza. De su cocina destaca el producto, la calidad de su materia prima y el horno Josper de brasas con el que cuenta. Además, ofrece una experiencia 360º con música en directo, DJ y buena coctelería.
It's located in a modern space with a pleasant terrace. The cuisine is distinguished by its high-quality ingredients and the Josper charcoal oven. It also offers a complete experience with live music, a DJ, and excellent cocktails.

REPUBLIC DÉNIA

Puerto de Dénia, s/n.
966 43 01 23 • republicdenia.com
Carta: 40-50 € • Internacional
Propietaria: Jellen van Burik

Se trata de un restaurante de cocina internacional de gran prestigio.
It is a highly prestigious international cuisine restaurant.

RESTAURANTE BATISTE

Santa Pola. Av. Calle Fernando Pérez Ojeda, 6
965 41 14 85 • restaurantebatiste.es
Carta: 40-50 € • Mediterránea
Propietario: Familia López Barroso

Restaurante Batiste está ubicado junto al Puerto de Santa Pola. Es un restaurante con más de 60 años de historia. Desde sus inicios, su seña de identidad ha sido la cocina tradicional con productos frescos de la Bahía de Santa Pola. De ahí que su especialidad siempre hayan sido los arroces de pescado y mariscos de la Bahía. El entorno ofrece unas inmejorables vistas para disfrutar de una tranquila comida y una distendida sobremesa. Sus instalaciones son idóneas para la celebración de banquetes de boda y otros eventos.
Batiste Restaurant is located next to the Port of Santa Pola. It's a restaurant with over 60 years of history. Since its inception, its hallmark has been traditional cuisine using fresh produce from the Bay of Santa Pola. Hence, its specialty has always been rice dishes with fish and seafood from the Bay. The setting offers unbeatable views for enjoying a leisurely meal and a relaxed after-dinner conversation. Its facilities are ideal for wedding banquets and other events.

CASTELLÓN

RESTAURANTE EDÉN

Peñíscola. C. Madrid, 6 • 964 48 04 07
Carta: 20-30 € • Tradicional
Propietario: Sergio Vicent

Desteca por sus arroces, carnes y pescados, lo que le hace un lugar muy recomendable para familias.
It stands out for its rice dishes, meats and fish, making it a highly recommended place for families.

VALENCIA

PUERTA DE HIERRO

Beniparrell. Av. Llevant, 2 B
961 21 27 96
restaurantepuertadehierro.com
Carta: 20-30 € • Mediterránea
Propietario: Luis Gómez

Está especializaco en el clásico almuerzo valenciano, arroces y carnes. Y destaca por ser un restaurante familiar de clásico aire rústico.
It specializes in classic Valencian lunches, rice dishes, and meats. It stands out as a family-run restaurant with a classic rustic feel.

EL BODEGÓN AURRERA

Benidorm. Santo Domingo, 12
618 131 873 • grupoaurrera.com
Carta: 20-30 € • Mediterránea

Este típico local vasco está ubicado en pleno casco histórico de Benidorm.
This typical Basque establishment is located in the heart of Benidorm's historic center.



Quique Dacosta, en su restaurante homónimo, es uno de los chefs clave de la comunidad.

managing the affairs of the kingdom with a touch of embers. At Peix i Brases, these matters transcend the fish market to reach solid ground, since the Mediterranean is also a vegetable garden.

QUIQUE DACOSTA

Denia. Rascassa, 1. Urb. El Poblet
965 78 41 79 • quiquedacosta.es
Menú degustación: 315 € • Creativa
Propietario: Quique Dacosta
Sumiller: José Antonio Navarrete

La cocina de **Quique Dacosta** se aleja de lo mundano para transmutar a lo divino. A través de Octavo, su última propuesta, el chef revisa desde la intelectualidad más radical los lenguajes, discursos y connotaciones de la gastronomía, que equipara a las Bellas Artes. Sin duda, el riesgo es elevado, pero la visión vanguardista de Dacosta, la mano impecable de **Carolina Álvarez** y la sensibilidad líquida de **José Antonio Navarrete** logran convencernos de que ciertas experiencias ante la mesa, como la suya, pueden convertirse en puro arte.
Quique's cuisine moves away from the mundane to transform into the divine. Through Octavo, his latest offering, the chef takes a radical intellectual look at the languages, discourses, and connotations of gastronomy, which he equates with the Fine Arts. The risk is undoubtedly high, but Dacosta's avant-garde vision, Carolina Álvarez's impeccable hand, and José Antonio Navarrete's fluid sensitivity convince us that certain table experiences, like his, can become pure art.

LA FINCA

Elche. Camino de Partida Perleta, 1-7.
Polígono 1 • 965 45 60 07 • lafinca.es
Menús degustación: 119, 129 y 159 €
Creativa • Propietarios: Susi Díaz y Chema, Irene y José María García
Sumiller: Icaré Sánchez

Susi Díaz es embajadora, divulgadora, anfitriona, empresaria... Pero ante todo, cocinera. Más de cuatro décadas de herencia familiar le avalan. Desde el principio, le acompaña su marido, **José María García**, a cargo de la sala. Sin ellos esta Finca y su jardín no serían el mismo espacio sensible y sostenible, donde crecieron sus hijos Irene y Chema, que aseguran el legado familiar y el reencuentro con los orígenes, bajo un prisma modernizado.
Susi Díaz is an ambassador, a popularizer, a hostess, an entrepreneur... but above all, a cook. More than four decades of family heritage support her. From the beginning, she has been accompanied by her husband, José María García, in charge of the dining room. Without them, this farm and its garden wouldn't be the same sensitive and sustainable space where their children, Irene and Chema, grew up, ensuring the family legacy and a reconnection with their origins through a modernized lens.

BON AMB

Jávea. Ctra. Benitachell, 100
965 08 44 40 • bonamb.com
Menús degustación: 155 y 185 €
Creativa • Propietario: Alberto Ferruz
Sumiller: Enrique García

Se puede viajar en el espacio, también en el tiempo. **Alberto Ferruz** decide que sus platos evoquen los recuerdos a través del menú Memorabilia, cuyos sabores, aromas y texturas apelan directamente a las emociones. Así como **Cristina Prados** recibiera el Premio Nacional de Gastronomía como directora de sala, **Enrique García** fue nominado este año como Mejor Sumiller del Año, apuntalando todas las patas de este restaurante.
You can travel through space, and also through time. Alberto Ferruz chooses to have his dishes evoke memories through the Memorabilia menu, whose flavors, aromas, and textures appeal directly to the emotions. Just as Cristina Prados received the National Gastronomy Award for dining room director, Enrique García was nominated this year for Best Sommelier of the Year, bolstering all the pillars of this restaurant.

TULA

Jávea. Av. Llibertat, 36 • 966 47 17 45
tularestaurante.es • Carta: 70-80 €
De mercado • Propietarios: Clara Puig y Borja Susilla • Sumiller: Clara Puig

La casa de **Clara Puig** y **Borja Sulilla**. Y al decir casa, nos referimos a hogar. Calidez, honestidad, bienestar, amabilidad. Si hay que elegir, la palabra es felicidad. Con la inteligencia emocional de Clara en la sala y la mano entrenada de Borja en el fogón, cómo no sentirse abrazado. Taco de anguila, mollejas, kokotxas o gamba blanca son imprescindibles en una carta liviana, pensada para compartir y, por tanto, ser más feliz todavía.
The home of Clara Puig and Borja Sulilla. And when we say home, we mean home. Warmth, honesty, well-being, kindness. If you have to choose, the word is happiness. With Clara's emotional intelligence in the dining room and Borja's trained hand at the stove, how could you not feel embraced? Eel tacos, sweetbreads, kokotxas, and white shrimp are essential on a light menu, designed to be shared and, therefore, even happier.

EL XATO NEW

La Nucía. Av. l'Església, 3
965 87 09 31 • elxato.com
Menús degustación: 85 y 105 €
Creativa • Propietarios: Francisco Cano y Cristina Figueira
Sumiller: Francisco Cano

Esta es la historia de una saga familiar. Lo que hace más de 100 años comenzó como bodega, terminó por convertirse en un restaurante de peregrinaje a cargo de **José Cano** 'El Xato' y **Esperanza Fuster**. Después vendrían los hijos y los nietos, hasta llegar a la actualidad, con **Francisco Cano** en sala y **Cristina Figueira**, su mujer, como destacada guisandera. Están en un gran momento y **Esperanza Cano Figueira** empieza a pedir el testigo.
This is the story of a family saga. What began as a winery more than 100 years ago eventually became a pilgrimage restaurant run by José Cano "El Xato" and Esperanza Fuster. Later, their children and grandchildren came along, until today, with Francisco Cano in the dining room and Cristina Figueira, his wife, as the outstanding cook. They are enjoying a great moment, and Esperanza Cano Figueira is beginning to take over.

AUSIÀS T 2024

Pedreguer. Cova Santa, 2
600 44 32 23
ausiasrestaurant.com
Menús degustación: 66 y 88 €
Creativa • Propietarios: Felicia Guerra y Ausiàs Signes • Sumiller: Enric Signes

Ausiàs ha conquistado Pedreguer. Se trata de un proyecto joven, pero sólido; en ciertos aspectos arriesgado, pero profundamente sensible. La palabra que mejor define a este restaurante es 'inspirador'. Técnica y delicadeza al tratar los ingredientes, pero también imaginación y originalidad para potenciar los sabores. **Felicia Guerra** y **Ausiàs Signes** apostaron por regresar a la tierra natal, trabajar la despensa interior de la Marina y renovar una casita de pueblo con fachada azul, donde el comensal se siente cómodo y se sorprende mucho.
Ausiàs has conquered Pedreguer. It is a young but solid project; in some ways, risky, but deeply sensitive. The word that best defines this restaurant is "inspiring." Technique and delicacy in the handling of ingredients, but also imagination and originality to enhance the flavors. Felicia and Ausiàs decided to return to their homeland, renovate the interior pantry of the Marina, and renovate a small village house with a blue facade, where diners feel comfortable and are pleasantly surprised.

CASTELLÓN

ATALAYA

Alcossebre. Camí de L'Atall, 1 A
964 96 71 07
atalayarestaurante.com
Menús degustación: 70, 98 y 130 €
Creativa • Propietarios: Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador
Sumiller: Deiner Hernández

Hay bienestar en la casa de **Alejandra Herrador** y **Emanuel Carlucci**. Se respira el terruño de la montaña y el salitre de los mares, característicos del paisaje de Alcossebre. Otra cualidad de Atalaya es la coherencia. Trabajan con productores locales que les proporcionan la verdura, el queso o el aceite; y se bañan en sus costas para obtener el pescado, los mariscos y los moluscos. Atalaya es tan agradable como las personas que la hacen posible. Los platos hablan de sensibilidad, entusiasmo y compromiso con el territorio, la gastronomía y la vida.
There is comfort in Alejandra and Emanuel's home. You can breathe the mountain soil and the salty sea air, characteristic of the Alcossebre landscape. Another quality of Atalaya is consistency. They work with local producers who provide them with vegetables, cheese, and oil; and they bathe on their shores to obtain their fish, seafood, and mollusks. Atalaya is as pleasant as the people who make it possible. The dishes speak of sensitivity, enthusiasm, and commitment to the land, gastronomy, and life.

RAÚL RESINO

Benicarló. Alacant, 2
964 86 55 05
restauranteraulresino.com
Menú degustación: 105 €
Creativa • Propietario: Raúl Resino
Sumiller: Elia Cerdà

Hombre de mar, hace mucho que echó el ancla. Cuando **Raúl Resino** se instaló en Benicarló, localidad donde veraneaba de pequeño, entendió que debía transformar sus productos marinos con máximo respeto. El único menú de su restaurante va del desamarre -gamba, ortiguilla, caixetas, navajas- al rancho marinero o el arroz de pescado, exhibiendo la riqueza de las aguas. Un baño de realidad, que **Elia Cerdà** acomoda en sala.
A man of the sea, he dropped anchor long ago. When Raúl Resino settled in Benicarló, the town where he spent his summers as a child, he understood that he must transform his seafood products with the utmost respect. His restaurant's unique menu ranges from the "desmarre" (unmoored)—prawns, sea anemones, caixetas (sea bass), razor clams—to seafood rancho (seafood ranch) or fish rice, showcasing the richness of the waters. A reality check, which Elia Cerdà brings to the table.

ANHELO NEW

Castellón de la Plana. Maestro Ripollés, 6
624 61 02 58 • anhelorestaurant.es
Menús degustación: 39, 55 y 90 € • Creativa
Propietario: Cristian Granero

Cristian Granero es joven, y quizá por ello, tiene la osadía de cambiar las reglas. En pleno centro de Castellón, apuesta por la cocina creativa, sin perder de vista sus orígenes como pastelero. Sus platos aventuran un sinfín de derroteros. Puede que su comedor sea pequeño, pero no sucede lo mismo con sus ambiciones.
Cristian Granero is young, and perhaps for that reason, he has the audacity to change the rules. In the heart of Castellón, he is committed to creative cuisine, without losing sight of his origins as a pastry chef. His dishes explore endless paths. His dining room may be small, but his ambitions are not.

ARRE

Castellón de la Plana. Antonio Maura, 31 • 964 18 36 91
arrerestaurante.com
Menús degustación: 38, 56 y 70 €
Tradicional • Propietarios: Pedro Salas y Beatriz Villalba
Sumiller: Beatriz Villalba

Los arrieros sirvieron de inspiración a **Beatriz Villalba** y **Pedro Salas**, cuando decidieron poner en marcha un restaurante que reivindicara el carácter de Castellón, una ciudad que por lo general se minusvalora. Acercar los productos, las recetas y las leyendas de esta tierra a los comensales les motivó a impulsar un restaurante que regresara al origen, y no sólo por el fuego. En Arre es posible degustar la popular *torrà*, porque las mesas tienen una parrilla central, pero también seguir otras sendas que reconcilian creatividad y arraigo.
The muleteers served as inspiration for Beatriz and Pedro when they decided to open a restaurant that would reclaim the character of Castellón, a city that is often underestimated. Bringing the products, recipes, and legends of this land closer to diners



Ausiàs Signes ha desarrollado una propuesta para Ausiàs que le hizo alzar la T de Oro 2024.

motivated them to create a restaurant that returned to its roots, and not just through fire. At Arre, you can enjoy the popular torrà, as the tables have a central grill, but you can also follow other paths that reconcile creativity and roots.

CAL PARADÍS NEW

La Vall d'Alba. Av. Vilafranca, 30
964 56 56 21 • calparadis.es
Menús degustación: 65, 95, 115 y 160 € • Creativa
Propietario: Miguel Barrera
Sumiller: Ángela Ribés

Lo de **Miguel Barrera** es una hazaña. Transformar un restaurante familiar en un proyecto creativo, y hacerlo crecer durante más de dos décadas no es sencillo. Y menos en un territorio como La Vall d'Alba, tan bella como desconocida. Desde la ventana de la sala se avistan los campos de sus suegros, de donde proceden muchos de los productos que él cocina después. Elegancia en la técnica, especialmente en el caso de las verduras, y en el servicio de sala, donde el mérito es de **Ángela Ribes**. Siguen siendo indispensables.
Miguel Barrera's work is a feat. Transforming a family restaurant into a creative project, and growing it for more than two decades, is no easy feat. Even less so in a region like La Vall d'Alba, as beautiful as it is undiscovered. From the dining room window, you can see his in-laws' fields, where many of the products he later cooks come from. Elegant technique, especially in the case of the vegetables, and elegant service, where the credit goes to Ángela Ribes. They remain indispensable.

VINATEA

Morella. En Blasco de Alagón, 17
964 16 07 44 • restaurantevinatea.com
Menú degustación: 60 €
Carta: 45-55 € • Tradicional
Propietaria: Ángela Milián
Sumiller: Diego Alcón

En una de las localidades más norteñas, pero también más bellas de la Comunidad Valenciana, **Ángela Milián** sigue poniendo en valor el recetario tradicional. Guisos como la olleta morellana reconfortan del frío, y más si se acompañan con la buena bodega de **Diego Alcón**. Qué suerte contar con jóvenes dispuestos a seguir defendiendo bastiones como Morella.
In one of the northernmost, but also most beautiful, towns in the Valencian Community, Ángela Milián continues to enhance traditional recipes. Stews like the olleta morellana are comforting in the cold, especially when paired with Diego Alcón's fine wine list. How fortunate to have young people willing to continue defending bastions like Morella.

LLAVOR NEW

Oropesa del Mar.
Pl. Islas Baleares, 1
964 86 55 05
restaurantellavor.com
Menús degustación: 69 y 89 €
Creativa • Propietario: Jorge Lengua
Sumiller: Marina Díaz

Jorge Lengua ha dejado de ser una joven promesa de la provincia de Castellón. Su salto de La Suculenta a Llavor le ha permitido ir más allá de los clásicos mediterráneos para demostrar sus inquietudes creativas. Platos muy estéticos, preocupados por lo saludable y con poca presencia de carne; aunque a la vez, profundamente cargados de territorio, ingredientes de proximidad -los quesos de Tot el Poble y Caseta D'Espadà iluminan el menú- y talento para guisar. Lo tiene todo a favor, incluyendo el tiempo por delante.
Jorge Lengua is no longer just a promising young chef from the province of Castellón. His move from La Suculenta to Llavor has allowed him to go beyond Mediterranean classics to demonstrate his creative ambitions. His dishes are highly aesthetic, focused on health, and feature little meat; yet at the same time, deeply infused with the region, local ingredients—the cheeses from Tot el Poble and Caseta D'Espadà brighten the menu—and a talent for cooking. He has everything going for him, including time.

VALENCIA

RIOJA NEW

Benisanó.
Av. Virgen del Fundamento, 37
962 79 21 58 • hotel-rioja.es
Menú degustación: 65 €
Carta: 50-70 € • Arrocería
Propietario: Vicente Rioja
Sumiller: Vicente Rioja

Sería imposible recoger todas las buenas arrocerías de Valencia en estas páginas, pero la presencia de Rioja parece inexcusable. Un restaurante centenario, en manos de la cuarta generación familiar, que reivindica la elaboración tradicional, sin dejar de estudiar en profundidad cómo sacar el mayor partido de los mejores ingredientes. Su nobleza está en la metodología, pero también en la herencia, pues **Vicente Rioja** es guardián de un patrimonio intangible: la receta genuina del plato más popular de la gastronomía española.
It would be impossible to list all of Valencia's good rice restaurants in these pages, but the presence of Rioja seems unavoidable. A century-old restaurant, in the hands of the fourth generation of the family, champions traditional preparation while continuing to study in depth how to get the most out of the best ingredients. Its nobility lies in its methodology, but also in its heritage, as Vicente Rioja is the guardian of an intangible heritage: the authentic recipe for the most popular dish in Spanish cuisine.

ORIGEN CARCAIXENT

Carcaixent. Av. de les Germanies, 3
601 99 07 09 • origencarcaixent.com
Menús degustación: 66, 72 y 82 € • Tradicional
Propietarios: David Timor y Álex Vidal
Sumiller: Ramón García

Una noche de invierno, el municipio de Carcaixent alumbró una nueva estrella, la primera de su gastronomía. El restaurante de **Álex Vidal** no sólo brilla por

su cocina, sino también por los valores que la hacen posible. Desde la recuperación de ingredientes autóctonos, si pensamos en el *cacau en verd*, a las interpretaciones de platos tradicionales, como el popular 'Amparín' -sepia, cebolla y cacahuete-. Sin olvidar otras cuestiones fundamentales en el futuro de la restauración: por ejemplo, poner a las personas por delante.
One winter night, the municipality of Carcaixent celebrated a new star, the first in its gastronomy. Álex Vidal's restaurant shines not only for its cuisine, but also for the values that make it possible. From the revival of native ingredients, such as green cacau, to the interpretations of traditional dishes, such as the popular "Amparín" (cuttlefish, onion, and peanut). Without forgetting other fundamental issues in the future of catering: for example, putting people first.

TERRA NEW

Cullera. Riu, 2
960 48 82 54 • terracullera.es
Menú del día: 27 €
Carta: 30-40 € • De mercado
Propietarios: Kiko Rocher y Loli Sambal

En Terra hay verdad. La verdad de la tierra a la que pertenecen, con despensa de huerta y de mar. Se puede hacer bandera del *arròs amb fesols y naps*, sacar partido al pato de l'Albufera, donde el padre de **Kiko Rocher** tiene su propio restaurante. Otras verdades que defiende Terra son las del producto, la microestacionalidad o el equilibrio. Esta nueva generación quiere cambiar el orden de la hostelería, pero no las buenas costumbres.
At Terra, there is truth. The truth of the land to which they belong, with a pantry of gardens and sea. You can champion rice with beans and naps, and take advantage of the duck from the Albufera, where Kiko Rocher's father has his own restaurant. Other truths Terra champions include the product, microseasonality, and balance. This new generation wants to change the order of the hospitality industry, but not its good practices.

L'ORTISSA

Benigànim. Av. l'Ortisa 2.
649 49 20 87 • ortissa.com
Carta: 25-30 € • Tradicional
Propietario: Alfonso Sanchís Quilis

Se trata de un restaurante tradicional, ubicado en medio de la naturaleza, especializado en arroces. Cuenta con un ambiente muy familiar.
It's a traditional restaurant, located in the middle of nature, specializing in rice dishes. It has a very family-friendly atmosphere.

EL GAUCHO

Jávea. Tobago, 1 • 667 560 762
elgauchojavea.com • Carta: 30-40 €

Este restaurante, especializado en carnes a la brasa al estilo argentino, cuenta con unas increíbles vistas al Montgó.
This restaurant, specializing in Argentine-style grilled meats, boasts incredible views of Montgó.

GRANJA SANTA CREU

San Antonio de Benagéber. Salida 16, Autovía Ademúz. C. Perigall, 8 (Urb. Montesano) • 962 74 00 56
granjasantacreu.com
Carta: 40-50 € • Mediterránea
Propietario: Anselmo Barrón

Granja Santa Creu es un restaurante situado en la población de San Antonio de Benagéber, a escasos cinco minutos de la capital, y que ofrece una cuidada selección de los mejores arroces, cocinados a la leña. Asimismo, cuenta con una interesantísima propuesta de carnes premium y pescados de excelente procedencia y perfecta elaboración. Pero Granja Santa *Creu* es mucho más que una buena arrocería es un oasis de tranquilidad, en el que todo armoniza, desde su elegante decoración de corte clásico hasta la belleza de sus cuidados jardines.
Granja Santa Creu is a restaurant located in the town of San Antonio de Benagéber, just five minutes from the capital, offering a carefully selected selection of the finest rice dishes, cooked over a wood fire. It also has a fascinating selection of premium meats and fish of excellent origin and perfect preparation. But Granja Santa Creu is much more than a good rice restaurant; it's an oasis of tranquility, where everything blends seamlessly, from its elegant, classic decor to the beauty of its well-kept gardens.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

GARATGE

Tavernes de la Valldigna. Av. de les Germanies, 65 • 962 82 39 48
Carta: 20-25 € • Taberna

Se trata de un restaurante de cocina mediterránea, especializado en tapas. Y, entre todas ellas, destaca la de jamón recién cortado.
It's a Mediterranean restaurant specializing in tapas. And among them all, the freshly sliced ham tapa stands out.

RESTAURANTE SAIT DIA I NIT

Xàtiva. Alameda Jaume 1, 56, bajo
682 79 94 54 • saitdiainit.es
Carta: 25-30 € • Tradicional
Propietario: Guillem Sanchís Benavent

El Restaurante Sait Dia i Nit está especilazado en arroces, carnes y pescados en horno Josper.
The Sait Dia i Nit Restaurant specializes in rice dishes, meats and fish cooked in a Josper oven.

RESTAURANTE BORJA AZCUTIA

Valencia. C. de l'Almirall Cadarso, 16 • 963 16 12 70
restauranteborjaazcutia.com
Carta: 30-40 € • Tradicional
Propietario: Borja Azcutia

Borja Azcutia trabaja la cocina valenciana en un espacio formal y elegante. Los arroces y la cocina de mercado son su santo y seña. *Borja Azcutia serves Valencian cuisine in a formal and elegant setting. Rice dishes and market-fresh ingredients are his hallmarks.*

ONA CUINA OBERTA NEW

Gandía. Duc Carles de Borja, 28
611 85 97 54
onacuinaoberta.com
Menús degustación: 55 y 65 €
De mercado • Propietarios: Paco Castelló y Gabriela Tarín
Sumiller: Gabriela Tarín

Ellos se lo guisan, ellos se lo comen. Son dos contra cinco –servicios–. Su cocina es verde y marinera, en sus propias palabras, y directa y sencilla, en las nuestras. Mercado traído al plato, sin demasiada pirueta técnica, por lo que hoy estamos hablando de clotxina escabechada, pero mañana quizá no, aunque esperemos que perduren esas cocochas con amontillado. La sala funciona a la par, a cuenta de una **Gabriela Tarín** amable y dispuesta, que genera intimidad con las mesas. Ganas de verles crecer, no necesariamente en número.
They cook it, they eat it. It's two against five (servings). Their cuisine is green and seafood-based, in their own words, and direct and simple, in ours. Market brought to the plate, without too much technical acrobatics, so today we're talking pickled clotxina, but maybe not tomorrow, although we hope those cocochas with Amontillado (a type of "cod cheeks") last. The dining room operates in parallel, led by a friendly and helpful Gabriela, who creates intimacy with the tables. I'm eager to see them grow, not necessarily in number.

NAPICOL

Meliana. San Isidro, 28
961 11 91 10 • napicol.com
Carta: 60-70 €
Tradicional
Propietario: Chemo Rausell
Sumiller: Anselmo Rausell

Siempre vuelvo a la mandonguilla de Napicol, porque siempre vuelvo la infancia. Pero no sólo por las croquetas de bacalao se debe mencionar a este restaurante, sino sobre todo por sus guisos y arroces, además de la carne de caza y otras recetas tradicionales. **Chemo Rausell** todavía es joven, pero cocina como quien lleva toda la vida respetando los tiempos de la cazuela. Tiene una casa tradicional, con un bello y luminoso patio, en mitad de l'Horta Nord, entorno natural donde la vista se pierde en el horizonte de los campos.
I always return to Napicol's mandonguilla, because I always return to my childhood. But this restaurant shouldn't be mentioned just for the cod croquettes, but above all for its stews and rice dishes, as well as game and other traditional recipes. Chemo Rausell is still young, but he cooks like someone who has been respecting the timing of the pot all his life. She has a traditional house with a beautiful, bright courtyard in the middle of Horta Nord, a natural setting where the view stretches across the countryside to the horizon.

ARRELS

Sagunto. Castell, 18
606 75 40 76
restaurantearrels.com
Menús degustación: 68, 110 y 138 €
Carta: 68 € • Creativa
Propietaria: Vicky Sevilla
Sumiller: Yelko Suárez

Cada año decimos que **Vicky Sevilla** está en su mejor momento, y cada año vuelve a quitarnos la razón. Su talento parece no tener techo, y su ambición le impulsa a demostrarlo. Se siente más libre, porque se sabe arropada por un equipo más sólido, y esto se expresa en su cocina. Apela a la técnica y a la innovación para ensalzar el producto, pero también genera platos cada vez más sabrosos. Difícil olvidar su ravioli de guiso de conejo o la molleja con caviar. Su amor por el vino también aflora en la bodega, custodiada por **Yelko Suárez**.
Every year we say Vicky is at her best, and every year she proves us wrong again. Her talent seems limitless, and her ambition drives her to prove it. She feels freer because she knows she's supported by a stronger team, and this is expressed in her cooking. She uses technique and innovation to enhance the product, but she also creates increasingly flavorful dishes. It's hard to forget her rabbit stew ravioli or her sweetbread with caviar. Her love of wine also emerges in the wine cellar, curated by Yelko.

ASKUA NEW

Valencia. Felip Maria Garín, 4
963 37 55 36
askuarestaurante.com
Carta: 80-90 € • De mercado
Propietario: David Vázquez
Sumiller: Pascual Tejada

Askua siempre ha sido un gran templo del producto en Valencia. Un bastión que resiste modas y tendencias, en una ciudad cada vez más rendida al turismo. **David Vázquez**, obseso y devoto a partes iguales de la excelencia en las materias primas, recogió el testigo y siguió la senda. Se encarga de pertrechar el refugio de los amantes del fuego, la cuchara y las técnicas directas, para que podamos seguir disfrutando del producto más puro.
Askua has always been a great temple of produce in Valencia. A bastion that resists fads and trends in a city increasingly surrendered to tourism. David Vázquez, equally obsessed with and devoted to excellence in raw materials, picked up the baton and continued on the path. He is responsible for equipping this refuge for lovers of fire, the spoon, and straightforward techniques, so that we can continue enjoying the purest product.

BAR X

Valencia. Jorge Juan, 19
(Mercado de Colón, planta baja)
bar-x.es • Carta: 30-40 €
De mercado • Propietarios: Mari Carmen Bañuls y Ricard Camarena
Sumiller: Alicia López

Bar X es la respuesta a cualquier circunstancia en la que se requiera picar algo. ¿Dónde vamos que esté abierto? ¿Tomamos algo por el centro? ¿Te apetece tapear, pero que no sea un sota, caballo y rey? La propuesta desenfadada de **Ricard Camarena**, con cocina non-stop, tiene otro importante factor diferencial: la hospitalidad de **Alicia López**. Imprescindibles la gambeta, la corvina, la berenjena y, sin duda, el sándwich de "la jefa".
Bar X is the answer to any occasion that calls for a bite to eat. Where should we go that's open? Should we grab something downtown? Fancy tapas, but not some-

thing that's a joke? Ricard Camarena's relaxed, non-stop cuisine has another important distinguishing factor: Alicia López's hospitality. The shrimp, the sea bass, the eggplant, and, without a doubt, the "boss's" sandwich are essential.

BARBARIC

Valencia. Santander, 8
607 55 49 21 • Carta: 30-40 €
De mercado/Fusión
Propietarios: Julia Dewald y Álex Sánchez • Sumilleres: Julia Dewald y Álex Sánchez

Álex Sánchez se crió en Patraix, conoció a **Julia Dewald** en Berlín y juntos regresaron al barrio de su infancia para presentar batalla con un proyecto personalísimo. Ubicado en un bar de toda la vida, ligeramente modernizado, Barbaric supone un estímulo gastronómico para la zona y abre camino a un formato divertido para el comensal. Cocina abierta, vinos naturales y platillos desenfadados con ingredientes de mercado, donde se cuelan los toques viajeros: pastas italianas, *pâté en croute* o flor de calabacín. Todo sabe mejor desde la barra.

Álex grew up in Patraix, met Julia in Berlin, and together they returned to the neighborhood of his childhood to launch a very personal project. Located in a slightly modernized, long-standing bar, Barbaric offers a gastronomic boost to the area and paves the way for a fun format for diners. An open kitchen, natural wines, and relaxed dishes with market-fresh ingredients, where traditional touches of Italian pasta, pâté en croute, and zucchini flower are incorporated. Everything tastes better from the bar.

CASA CARMELA NEW

Valencia. Isabel de Villena, 155
963 71 00 73 • casa-carmela.com
Menú Degustación: 65€
Carta: 60 € • Arrocería
Propietario: Toni Novo
Sumiller: Toni Novo

Casa Carmela no es sólo el templo de la paella valenciana, con una ubicación icónica en la zona de la playa. También es un negocio centenario, una guarida de las esencias. La saga familiar, que hoy abandera **Toni Novo**, garantiza la tradición más atávica del arroz, y rara vez falla en su punto. Todo lo rodea de buenos entrantes -concha, marisco, salazones-, también disponibles en su nuevo restaurante: La Colonia de Carmela, frente al mar.

Casa Carmela is not only the temple of Valencian paella, with an iconic location on the beach. It's also a century-old business, a haven of essences. The family saga, now led by Toni Novo, guarantees the most ancient tradition of rice, rarely failing to achieve perfection. Everything is accompanied by excellent starters—conch, seafood, salted fish—also available at his new restaurant: La Colonia de Carmela, facing the sea.

EL BRESSOL

Valencia. Serrano Morales, 11
667 68 71 65 • elbressol.com
Menú degustación: 95 €
Carta: 70-80 € • De mercado
Propietario: José Vicente Pérez
Sumiller: José Vicente Pérez

Producto, producto, y **José Vicente Pérez**. Así se resume la esencia de este santuario culinario, erigido en honor a las deidades de los mares. El Bressol es un espacio místico, con un anfitrión singular, que no sólo busca el mejor género de todas las lonjas de la Comunitat, sino que se encarga de servirlo con el clasicismo que merece. Besugo, dentón, cocochas, calamarcitos, sepietas, espardenyas, gamba roja y cigalas, así como algunos platos de cuchara en época de frío. Para beber y celebrar el milagro, buena carta de champagnes.

Product, product, and José Vicente. This sums up the essence of this culinary sanctuary, built in honor of the deities of the sea. El Bressol is a mystical space, with a unique host, who not only seeks out the best fish from all the markets in the Valencian Community, but also takes care to serve it with the classicism it deserves. Sea bream, dentex, codfish, squid, cuttlefish, sea cucumbers, red shrimp, and crayfish, as well as some stews during the cold season. To drink and celebrate the miracle, there's a good champagne list.

EL POBLET

Valencia. Correos, 8 • 961 11 11 06
elpobletrestaurante.com
Menús degustación: 108, 165 y 195 €
Carta: 108 € • Creativa
Propietario: Quique Dacosta
Sumiller: Hernán Menno

Luis Valls ama la pesca, ama los arroces, ama Valencia. El Poblet siempre llevará la firma de **Quique Dacosta**, pero ahora proclama más que nunca la personalidad de su chef, acólito del territorio. Es interesante la senda que emprende al trabajar con los cítricos de la fundación Todolí, su homenaje a los símbolos autóctonos con emblemáticos platos como Cañas y Barro y, sobre todo, el diálogo constante con l'Albufera, la huerta y el mar. Una gran muestra del carácter valenciano, regada por la fascinante bodega de **Hernán Meno**.

Luis Valls loves fishing, he loves rice dishes, he loves Valencia. El Poblet will always bear the signature of Quique Dacosta, but now more than ever it proclaims the personality of its chef, a true acolyte of the region. The path he embarks on in working with the Todolí Foundation's citrus fruits is interesting, as is his homage to local symbols with iconic dishes like Cañas y Barro, and, above all, his constant dialogue with the Albufera, the orchard, and the sea. A great example of Valencian character, informed by Hernán Meno's fascinating winery.

FIERRO

Valencia. Doctor Serrano, 4
963 30 52 44 • fierrovlc.com
Menús degustación: 135 y 175 €
Creativa • Propietarios: Germán Carrizo y Carito Lourenço
Sumiller: David Migeon

Una década de pasión. Fierro es emoción y tiempo. Memoria y paisaje de acá y de allá. El carácter de **Germán Carrizo**, la fortaleza de **Carito Lourenço**. Ambos hacen un tándem invencible. Se han propuesto definir la memoria gustativa del futuro, desde un fogón personal y sorprendente, hasta platos icónicos como la chirivía o la empanada Justina recuerdan que el camino se anda temporada a temporada. Y →

pensar que, entre tanto, han impulsado otros tres restaurantes: Doña Petrona, Maipi y el recién estrenado La Oficina -imprescindible-.
A decade of passion. Fierro is emotion and time. Memory and landscape from here and there. Germán's character, Carito's strength. The two make an unbeatable pair. They have set out to define the gustatory memory of the future, from a personal and surprising stove to iconic dishes like parsnip and empanada Justina, a reminder that the journey is one season by season. And to think that, in the meantime, they have launched three other restaurants: Doña Petrona, Maipi, and the newly opened La Oficina—a must-see.

FLAMA

Valencia. Gran Vía Marqués del Túria, 63 • 638 73 71 72
restauranteflama.com
Carta: 70-80 € • De mercado
Propietario: Edu Espejo
Sumiller: Ricardo Espíritu

Edu Espejo ha adquirido el dominio del fuego. En una constante y casi obsesiva búsqueda de la perfección piromántica, el chef de Flama defiende el tratamiento radical, casi primitivo, del producto. Ya que es un gran aficionado a la pesca, a nadie le extraña que por su parrilla se deslicen los mejores rodaballos, virreyes, besugos o mariscos; también alguna carne. De la selección de vinos y quesos se encarga **Ricardo Espíritu**, siempre profesional. Aún ofreciendo la mayor calidad, lo mejor de Flama son las personas que avivan su llama.
Edu Espejo has acquired mastery over fire. In a constant and almost obsessive pursuit of pyromantic perfection, the chef at Flama champions the radical, almost primitive, treatment of produce. Since he is a great fan of fishing, it's no surprise that the best turbot, whitebait, sea bream, and shellfish glide across his grill, as well as some meat. The wine and cheese selection is handled by Ricardo Espíritu, always a professional. Even though they offer the highest quality, the best thing about Flama is the people who keep it alive.

FORASTERA

Valencia. Pintor Domingo, 40
963 55 89 15
restauranteforasteravalencia.com
Menús degustación: 40 y 55 €
Carta: 30-40 € • De mercado
Propietarios: Laura Jurado y Txiscu Nuévalos • Sumiller: Laura Jurado

Txiscu Nuévalos y **Laura Jurado** han hecho de su capa un sayo. Radicales, libres e independientes, consiguen que Forastera sea un restaurante muy distinto a cualquier otro. Situado en el barrio del Carmen, podría haberse dejado llevar por las modas, pero ha preferido seguir su instinto. Temporalidad, vegetales bien trabajados y caza en su esplendor. La cocina brilla, y la bodega vibra, en una sala sin florituras, que sorprende en cualquier estación del año.
Txiscu and Laura have done their part. Radical, free, and independent, they make Forastera a restaurant quite unlike any other. Located in the Carmen neighborhood, they could have let themselves be carried away by trends, but they preferred to follow their instincts. Seasonal cuisine, well-prepared vegetables, and game at its best. The kitchen shines, and the wine cellar vibrates, in a no-nonsense dining room that is striking in any season.

GALLINA NEGRA

Valencia. Escalante, 93
685 65 59 83 • gallinanegra.es
Menús degustación: 59 y 72 €
De mercado/Fusión
Propietarios: Javier Nuñez y Alba Serrano • Sumiller: Alba Serrano

Este no es un restaurante cualquiera. Más bien, la excusa de **Alba Serrano** y **Javi Nuñez** para recibir invitados en casa. Fachada negra, con detalles verde flúor, en pleno barrio de pescadores, donde decidieron emigrar. Los doce comensales a los que atienden se sienten bienvenidos gracias a la sonrisa de Alba, y tremendamente satisfechos por una cocina inclasificable, en la que sabor y técnica hacen de las suyas. Javi nunca ha entendido de fronteras.
This is no ordinary restaurant. Rather, it's Alba and Javi's excuse to welcome guests into their home. It has a black facade, with fluorescent green details, in the heart of the fishing district, where they decided to emigrate. The twelve diners they serve feel welcomed by Alba's smile, and are tremendously satisfied by the unclassifiable cuisine, where flavor and technique do their thing. Javi has never understood borders.

KAIDO SUSHI BAR

Valencia. Chile, 3
960 49 20 64 • kaidosushi.es
Menú degustación: 140 € • Japonesa
Propietario: Ulises Menezo
Sumiller: Juan Alberto Faus

Kaido bien podría ubicarse en el distrito de Ginza (Tokyo), pero por suerte, está en Valencia. Un sushiman de reconocido prestigio, **Yoshikazu Yanome**, se sitúa tras una barra para diez comensales, a los que ofrece la mayor pureza del producto. La propuesta omakase parte del *somen* al *karaage* de rape, pasando por el *kasuzuke* o el *yamakake*, y deslumbra con el atún. Minimalismo y presencia. Desde hace 20 años, **Ulises Menezo** y su equipo han conectado dos culturas, que en realidad están muy cerca, gracias al mar y al arroz.
Kaido could easily be located in Tokyo's Ginza district, but luckily, it's in Valencia. A renowned sushi chef, Yoshikazu Yanome, sits behind a bar for ten diners, offering them the purest ingredients. The omakase menu ranges from somen to monkfish karaage, through kasuzuke and yamakake, and dazzles with tuna. Minimalism and presence. For 20 years, Ulises Menezo and his team have connected two cultures, which are actually very close, thanks to the sea and rice.

KARAK T 2022

Valencia. Músico Peydró, 9
637 29 16 06 • restaurantekarak.com
Menús degustación: 85, 100 y 115 €
Creativa/Fusión • Propietaria: Rakel Cernicharo • Sumiller: Javier Plaza

No hay etiqueta que sirva para definir a **Rakel Cernicharo**. Una mujer inclasificable, enérgica, impactante y efervescente. →



Karak fue distinguido con la T de Oro 2022 gracias al buen hacer de Rakel Cernicharo.

Todos estos adjetivos son atribuibles, por igual, a su cocina. Esta temporada presenta su particular visión del proceso creativo, a través de tres menús, que van de la supervivencia al trascender. En la sala y la vida, le acompaña **Javier Plaza**, quien defiende una bodega natural, acorde a su comprometida filosofía de vida.
There is no label that can define Rakel Cernicharo. An unclassifiable woman, energetic, striking, and effervescent. All these adjectives are equally attributable to her cuisine. This season, she presents her unique vision of the creative process through three menus, ranging from survival to transcendence. In the dining room and in life, she's accompanied by Javi, who champions a natural winery, in keeping with her committed philosophy of life.

LA SALITA

Valencia. Pere III el Gran, 11
609 33 07 60 • anarkiagroup.com
Menús degustación: 129, 153 y 191 €
Creativa • Propietaria: Begoña Rodrigo
Sumiller: Jorne Buurmeijer

Siempre hay que volver a La Salita. Más aún para celebrar las dos décadas que **Begoña Rodrigo** lleva conquistando su libertad. Ahora que sabe quién es, como cocinera, como empresaria y como mujer, lo reivindica desde el talento y la serenidad. El restaurante está en un momento estupendo, tanto en lo referente a los platos -rebosan sabor y sugieren sensibilidad-, como a la sala -estamos en uno de los espacios más bonitos de Valencia-. Uno se siente cuidado, viendo pasar la tarde en su jardín, donde la coctelería es deliciosa.
One must always return to La Salita. Even more so to celebrate the two decades Begoña Rodrigo has spent conquering her freedom. Now that she knows who she is, as a chef, as a businesswoman, and as a woman, she asserts it with talent and serenity. The restaurant is enjoying a fantastic moment, both in terms of the dishes—they are brimming with flavor and suggestive of sensitivity—and the dining room—we are in one of the most beautiful spaces in Valencia. One feels cared for, watching the afternoon pass in their garden, where the cocktails are delicious.

LIENZO

Valencia. Plaza Tetuán, 18
963 52 10 81 • restaurantelienzo.com
Menús degustación: 65, 100 y 120 €
Creativa • Propietarios: María José Martínez y Juanjo Soria
Sumiller: Juanjo Soria

No hay nada más sostenible que creer en lo que haces. **María José Martínez** y **Juanjo Soria** se han preocupado de que en Lienzo se cocinara con compromiso, y eso enseguida se percibe en el plato y el discurso. Agricultura ecológica y certificada, huerta Km.0, lucha contra el desperdicio o la preservación de la biodiversidad son algunas de las causas que les guían. Como dice la cocinera, tan sencillo como aplicar el sentido común.
There's nothing more sustainable than believing in what you do. María José Martínez and Juanjo Soria have ensured that Lienzo's cuisine is committed, and this is immediately evident in the dishes and the message. Organic and certified agriculture, a zero-mile garden, the fight against waste, and the preservation of biodiversity are some of the causes that guide them. As the chef says, it's as simple as applying common sense.

MAESTRO BAR NEW

Valencia. Maestro Gozalbo, 29
962 07 33 44 • Carta: 40-50 €
De mercado • Propietarios: Nacho y Carlos Gómez • Sumiller: Carlos Gómez

En Valencia no son tan habituales esos 'bares normales' con impronta moderna. Novedad de este año, Maestro Bar supone un acierto para todo tipo de ocasiones. Ofrece platos sencillos, que van de la ensaladilla de ahumados a la sempiterna gilda, además de un buen tratamiento de la carne, que evidencian su icónico *katsu sando* o su chuletón madurado. Acompaña la bodega, el ambiente y la terraza, perfecta para celebrar la vida.
In Valencia, these "normal bars" with a modern touch aren't so common. New this year, Maestro Bar is a hit for all occasions. It offers simple dishes, ranging from smoked fish salad to the everlasting gilda, as well as excellent meat handling, as evidenced by its iconic katsu sando or its dry-aged ribeye steak. It's complemented by the wine cellar, the atmosphere, and the terrace, perfect for celebrating life.

MEMORIA GUSTATIVA

Valencia. Comte d'Altea, 43
963 14 45 51 • memoriagustativa.com
Menús degustación: 58 y 75 €
Carta: 60-70 € • Creativa
Propietarios: Blanca Martínez y Javi Vega • Sumiller: Tara Hernández-Monzón

Nada es lo que parece, y nada parece lo que es; tampoco en este segundo curso. Cuando **Javi Vega** y **Blanca Martínez** se ponen tras los fogones, la papa, el mejillón, la berenjena o las mollejas adquieren vidas inesperadas. Memoria Gustativa rebusca en nuestro paladar y asombra a nuestros sentidos, exhibiendo creatividad y técnica. El espacio no hace justicia a la bodega de Tara y el buen hacer de todo el equipo, que merece seguir creciendo.
Nothing is what it seems, and nothing seems what it is; not even in this second course. When Javi and Blanca get behind the stove, the potato, the mussel, the eggplant, and the sweetbreads take on unexpected lives. Taste Memory delves into our palates and astonishes our senses, showcasing creativity and technique. The space doesn't do justice to Tara's wine cellar and the expertise of the entire team, which deserves to continue growing.

NOZOMI

Valencia. Pere III el Gran, 11
961 48 77 64 • nozomisushibar.es
Menú degustación: 80 €
Carta 70-80 € • Japonesa
Propietarios: José Miguel Herrera y Nuria Morell • Sumiller: José Blasco

El alma de Kyoto duerme en sus pequeños callejones, en el arrullo del agua, en los puentes de piedra. El restaurante de **Nuria Morell** y **José Miguel Herrera** es tan elegante como la ciudad que lo inspira, donde legado, artesanía y pureza permean sus discretos callejones con casitas de madera. Las manos de ella se ciernen sobre →



Ricard Camarrena es otro de los restauradores fundamentales de esta comunidad.

el sushi con destreza, pero sobre todo con respeto. El talante de la sala es atento, dejando lugar a la serenidad, la presencia y la plenitud. El alma de Kyoto vive también en Nozomi, el mejor japonés de Valencia.
The soul of Kyoto sleeps in its narrow alleys, in the lapping of the water, in the stone bridges. Nuria and José Miguel's restaurant is as elegant as the city that inspires it, where heritage, craftsmanship, and purity permeate its discreet alleys lined with small wooden houses. Her hands hover over the sushi with skill, but above all with respect. The atmosphere of the room is attentive, leaving room for serenity, presence, and plenitude. The soul of Kyoto also lives in Nozomi, the best Japanese restaurant in Valencia.

Q'TOMAS

Valencia. Pascual i Genís, 18
963 44 44 79 • quetomas.com
Carta: 80-90 € • De producto
Propietario: José Tomás Arribas
Sumiller: Pepe Llorach

Puestos a imaginar un banquete celestial, Q'Tomas sería el escenario. Aquí un templo monoteísta del producto, situado en pleno centro de Valencia, donde también ha abierto un hermano pequeño (Barrafina). Gamba roja de Dénia, erizos, caviar, almejas de carril, angulas de la ría vasca y chuleta de Urbano Fruto. No hace falta más para morirse en vida.
If you were to imagine a heavenly banquet, Q'Tomas would be the setting. Here, a monotheistic temple of produce, located in the heart of Valencia, where a younger brother (Barrafina) has also opened. Red shrimp from Dénia, sea urchins, caviar, clams, eels from the Basque estuary, and Urbano Fruto steak. You don't need more to die in life.

RARO

Valencia. Paseo Alameda, 10
663 98 84 04 • rarorestaurante.com
Menús degustación: 30-32 €
Carta: 30-40 € • Fusión
Propietarios: Ibai Bengoechea, Sara Folgado y Sergio Rozas
Sumiller: Sara Folgado

Qué bien que Raro siga siendo tan raro. Porque la verdad, la normalidad es insoportable,y en Valencia, llega a ser agotadora. El concepto creado por **Sergio Rozas**, **Ibai Bengoechea** y **Sara Folgado** sigue resultando excitante para el comensal que, de repente, se asombra con la croqueta carbonara o el bikini de carrillera y comté. Carta corta y sencilla. Menú para compartir. Una relación calidad-precio imbatible. Y una sala comandada por una Sara excepcional.
It's good that Raro remains so rare. Because the truth is, normality is unbearable, and in Valencia, it can be exhausting. The concept created by Sergio, Ibai, and Sara continues to excite diners who, suddenly, are amazed by the carbonara croquette or the cheek and comté bikini. Short and simple menu. Menu to share. Unbeatable value. And a room led by the exceptional Sara.

RAUSELL

Valencia. Ángel Guimerà, 61
963 84 31 93 • rausell.es
Carta: 60-70 €
De mercado
Propietarios: José y Migue Rausell
Sumilleres: José y Migue Rausell

Hay muchas barras, y luego está la barra de Rausell. Una oda al buen producto, en especial mariscos y pescados, donde tampoco se renuncia a los clásicos sencillos, como las patatas bravas o la sepia con mayonesa. Al mismo tiempo, una casa como muy familiar, donde siempre saludan por el nombre, atienden con profesionalidad y se muestran tan cercanos como discretos. Tras la barra, siempre **José y Migue Rausell**, y Chari; ni un día fallan.
There are many bars, and then there's Rausell's bar. An ode to good produce, especially seafood and fish, where simple classics like patatas bravas or cuttlefish with mayonnaise are not to be missed. At the same time, it's a very family-oriented establishment, where guests always greet by name, serve with professionalism, and are as friendly as they are discreet. Behind the bar, José, Migue, and Chari are always there; they never fail us.

RICARD CAMARENA

Valencia. Av. de Burjassot, 54
963 35 54 18 • ricardcamarena.com
Menú degustación: 210 €
Carta: 175 € • Creativa
Propietarios: Mari Carmen Bañuls y Ricard Camarena
Sumiller: Salvatore Catalano

Cocinero y filósofo. **Ricard Carmarena** no sólo sitúa la cocina valenciana entre la vanguardia internacional, sino que contribuye a repensar nuestra propia territorialidad. Capaz de ensalzar productos innobles hasta lugares insospechados, pues nada se desperdicia en su cocina, también otorga sugerentes vidas a los vegetales, jugando con maridajes tan imposibles como la algarroba y el atún. Hace tiempo que emprendió la senda de la sostenibilidad ambiental y humana; y todos le siguieron. Es que hay que seguirle.
Chef and philosopher. Ricard Carmarena not only places Valencian cuisine at the international forefront, but also contributes to rethinking our own territoriality. Capable of elevating worthy products to unexpected places, as nothing is wasted in his cooking, he also gives evocative life to vegetables, playing with such impossible pairings as carob and tuna. He embarked on the path of environmental and human sustainability some time ago; and everyone followed him. We must follow him.

RIFF NEW

Valencia. Conde Altea, 18
671 87 59 75 • restaurante-riff.com
Menús degustación: 69, 99 y 129 €
Carta: 99 € • Creativa
Propietario: Bernd Knöller
Sumiller: Iván Rumyántsev

¡Qué divertido es el nuevo RiFF! El cocinero más indomable de Valencia, **Bernd Knöller**, ha completado otra de sus metamorfosis. Tras una etapa singular en formato pop-up, su restaurante regresa a la ubicación de las últimas dos décadas, y lo hace con una sala rejuvenecida. Luz por doquier, cocina abierta y posibilidad de comer en barra. Mientras degustamos las revisiones vibrantes de sus platos clásicos, también charlamos con el alemán

sobre sus múltiples inquietudes: el vino natural, la buena música o los caballos.
How fun the new RiFF is! Valencia's most indomitable chef, Bernd Knöller, has completed another of his metamorphoses. After a unique period in pop-up format, his restaurant returns to the location of the last two decades, and does so with a rejuvenated dining room. Light everywhere, an open kitchen, and the option to dine at the bar. While we tasted vibrant reinterpretations of his classic dishes, we also chatted with the German about his many interests: natural wine, good music, and horses.

SAITI

Valencia. Reina Na Germana, 4
960 05 41 24 • saiti.es
Menús degustación: 50, 75 y 95 €
Tradicional • Propietario: Vicente Patiño • Sumiller: César Olagasca

Valencia nunca sabrá la suerte que tiene de contar con **Vicente Patiño**. El chef setabense ha trabajado con talento, persistencia y bondad. Esto ha convertido a Saiti en una de las casas más confiables para entregarse a la cocina creativa con base de tradición. Maestro de muchos jóvenes cocineros, Patiño ha sido esencial en la evolución del recetario autóctono.
Valencia will never know how lucky it is to have Vicente Patiño. The Setabense chef has worked with talent, persistence, and kindness. This has made Saiti one of the most trusted restaurants for creative cuisine based on tradition. A mentor to many young chefs, Patiño has been essential in the evolution of the local recipe book.

TAVELLA

Valencia. Camí Vell de Llíria, 93
635 69 36 56
tavellarestaurant.com
Menú degustación: 59 €
Carta: 55-75 € • De mercado
Propietario: Pablo Chirivella
Sumiller: Pablo Chirivella

Pablo Chirivella tiene una personalidad rotunda, por lo que Tavella también. Es un lugar sólido, constante y familiar, donde se apuesta únicamente por lo real, el fuego y la brasa. La casa tradicional en la que nos recibe perteneció a su abuela, así que el comedor está impregnado de verdad y buenos modales. El restaurante ofrece atención impecable, pero sobre todo, producto inmenso, regado por una de las mejores bodegas de Valencia.
Pablo Chirivella has a resounding personality, and so does Tavella. It's a solid, consistent, and family-run place, where they focus solely on the real thing: fire and charcoal. The traditional house where we are welcomed belonged to her grandmother, so the dining room is imbued with truth and good manners. The restaurant offers one of Valencia's best wine cellars.

XARUGA NEW

Valencia. Reina, 217
623 24 98 36 • xaruga.com
Menús degustación: 30 y 65 €
Carta: 40-60 € • De mercado
Propietaria: Amparo Nácher
Sumilleres: Alejandro Falcón y Julia García

El restaurante de **Amparo Nácher** es un rayo de esperanza en un barrio tan diverso como el Cabanyal. Muchas cocinas están avivando las calles más marineras de Valencia, reivindicando el producto de temporada sin demasiado artificio. Xaruga constituye un negocio pequeño, que saca todo adelante con esfuerzo. En el plato, guisantes, espárragos, anguila o cordero, tratados con respeto y algún guiño afrancesado. Menú del día que vibra con la temporada, y buenos estofados o arroces, para acuñar la nueva cocina de toda la vida.
Amparo Nácher's restaurant is a ray of hope in a neighborhood as diverse as Cabanyal. Many kitchens are livening up Valencia's most seafaring streets, promoting seasonal produce without too much artifice. Xaruga is a small business that pulls everything off with effort. On the plate, peas, asparagus, eel, or lamb, treated with respect and a touch of French. A daily menu that vibrates with the season, and good stews or rice dishes, to create the new, traditional cuisine.

YARZA

Valencia. Císcar, 47 • 963 95 20 11
restauranteyarza.com • Carta: 60 €
Tradicional • Propietario: Manuel Yarza
Sumiller: Miguel Jiménez

En el listado de cocineros que aparentan más edad de la que tienen -siempre hablando de su desempeño en el fogón-, **Manu Yarza** goza de una posición preferente. Su casa es un lugar seguro para disfrutar de buenas paellas y mejores guisos en el centro de Valencia. Lo mismo una sepia encebollada con pelotitas, que un arroz en perol marinero, sin olvidar los numerosos fuera de carta, lo único que jamás hay que dejar de pedir.
On the list of chefs who look older than their years—always referring to their performance in the kitchen—Manu Yarza holds a prominent position. His home is a safe place to enjoy good paellas and the best stews in the center of Valencia. From cuttlefish with onions and meatballs to seafood rice in a pot, not to mention the numerous off-menu dishes, the one thing you should never stop ordering.

2 ESTACIONES

Valencia. Pintor Salvador Abril, 28
963 03 46 70
restaurante2estaciones.com
Menús degustación: 48, 62 y 80 €
Carta: 50-60 € • De mercado
Propietarios: Alberto Alonso y Mar Soler • Sumiller: Óscar Villanueva

2 Estaciones, cuatro cartas, ocho años. En la casa de **Mar Soler** y **Alberto Alonso** todo cambia con el tiempo -en especial, los menús estacionales y los ingredientes de temporada-, pero a la vez, todo se mantiene constante en otros aspectos. Ni la cocina ni la sala fallan, algo nada común. El compromiso también se mantiene intacto.
2 Estaciones, four menus, eight years. At Mar and Alberto's house, everything changes over time—especially the seasonal menus and ingredients—but at the same time, everything remains constant in other aspects. Neither the kitchen nor the dining room fails, something that's unusual. The commitment also remains intact.


LA CORNUE
Excellence in Cookers and Kitchens since 1908
a.table@la-cornue.com
Showroom: 54 rue de Bourgogne, 75007 Paris
Discover our list of retailers at www.lacornue.com and discover more inspiration on @lacornueofficial

Por
Alba Baranda



EXTREMADURA

BADAJOZ

BIDAIA NEW

Badajoz. Meléndez Valdés, 2
689 82 03 32 • bidaiabadajoz.es
Carta: 30-45 €
Tradicional actualizada
Propietarios: Elena Ruiz
y Álvaro Serrano

Una de las aperturas más ilusionantes del Casco Antiguo pacense. Ubicado en una esquina histórica, en plena Plaza de España, este proyecto pilotado por estos dos chefs, formados en importantes cocinas del panorama nacional, hace un guiño a los sabores más reconocibles de su familia: las patatas del abuelo de **Elena Ruiz**, las albóndigas de la abuela de **Álvaro Serrano**... Cada cucharada es un abrazo honesto a lo que de verdad importa. Y si, además, se disfruta de estos platos en su barra gastronómica, mejor todavía.
One of the most exciting openings in Badajoz's Old Town. Located on a historic corner, right in Plaza de España, this project led by these two chefs, trained in leading national kitchens, nods to their family's most recognizable flavors: Elena's grandfather's potatoes, Álvaro's grandmother's meatballs... Every spoonful is an honest embrace of what truly matters. And if you also enjoy these dishes at their gastronomic bar, even better.

DROMO T 2022

Badajoz. Antonio Martínez Virel, 2
645 61 32 14 • dromobadajoz.es
Menús degustación: 48 y 88 €
Alta cocina/Informal
Propietario: Juan Manuel Salgado
Sumiller: Joaquín García

Mintió aquel que dijo que las segundas oportunidades nunca fueron buenas. En esta segunda etapa de Dromo, el chef **Juanma Salgado** resurge con más fuerza e ilusión si cabe, pues ha encontrado por fin el espacio idóneo para encumbrar su gastronomía a lo más alto. Se trata de un restaurante con una barra baja conectada directamente con su cocina y un amplísimo salón con cinco mesas en las que degustar cómodamente sus elaboraciones y disfrutar de uno de los mejores cocineros de la provincia.
He who said second chances were never good was wrong. In this second phase of Dromo, chef Juanma Salgado reemerges with even more strength and enthusiasm, having finally found the ideal space to elevate his cuisine to the top. This is a restaurant with a low bar directly connected to the kitchen and a very spacious dining room with five tables where you can comfortably sample his creations and enjoy one of the best chefs in the province.

TUPÍO

T Tapas 2025

Miajadas. Ctra. Nacional V, Km. 293 • 927 79 00 10
restaurantetupio.es • Menús degustación: 75 y 100 €
Cinegética • Propietario: Grupo Laura Otero
Sumiller: Mario Fernández

Nuevamente, encontramos un restaurante gastronómico apabullante en un entorno rural. Y es que ya está más que demostrado que en los pueblos se albergan grandes tesoros culinarios. El tándem compuesto por **Guti Moreno**, en los fogones, y **Mario Fernández**, en la sala, garantiza el éxito. Este último ha configurado una de las mejores bodegas de la zona, con una gran oferta de vinos por copas y una estupenda colección de Viña Tondonia. En cuanto a los pases del menú, Guti apuesta por la cocina de fondos y fuegos lentos, y productos de cercanía. Tienen un huerto de donde se surten de algunos vegetales para sus platos.
Once again, we find a stunning gastronomic restaurant in a rural setting. It's amply proven that villages hold great culinary treasures. The duo of Guti Moreno, in the kitchen, and Mario Fernández, in the dining room, guarantees success. The latter has created one of the best wine cellars in the area, with a wide selection of wines by the glass and a superb collection of Viña Tondonia. As for the menu, Guti focuses on deep-cooked, slow-cooked dishes using local produce. They have a garden from which they source some vegetables for their dishes.

EL LAUREL

Badajoz. Hermanos Segura Covarsí, 3
623 33 55 00 • Menú degustación: 49 €
Carta: 35-60 € • Desenfadada
Propietario: Cecilio Cordero

Cecilio Cordero es un cocinero hecho a sí mismo que pone absolutamente todo su empeño y amor en cada plato (además de mucha salsa). El resultado son elaboraciones deliciosas, altamente chorreantes e inolvidables, como su gambón gratinado o sus patatas bravas (posiblemente las mejores del mundo, con todo el respeto por las madrileñas). Pero, sin duda, lo ideal para una experiencia completa en El Laurel es dejarse llevar por **Laura Avilés**, que domina con delicadeza la sala.
Ceci is a self-made chef who puts his absolute dedication and love into every dish (and plenty of sauce). The result is delicious, dripping, and unforgettable dishes, like his gratin prawns or his patatas bravas (possibly the best in the world, with all due respect to those from Madrid). But, without a doubt, the ideal way to fully experience El Laurel is to let yourself be guided by Laura Avilés, who delicately dominates the dining room.

GALAXIA

Badajoz. Av. Miguel Celdrán
Matute, 6 • 924 25 82 11
Carta: 40-100 € • De producto
Propietario: José María Martínez

Es, sin lugar a dudas, uno de los faros que iluminan la gastronomía pacense. Atesora una larga y afamada trayectoria -desde →



Guti Moreno es el chef de Tupío.



Juan Manuel Salgado está al frente de Dromo, restaurante ganador de la T de Oro en 2022.

1982- que se puede comprobar en sus concurridas sala y barra, siempre llenas de ávidos degustadores. Saca a paseo una excepcional materia prima esmeradamente tratada: carnes, pescados y mariscos, excelente jamón ibérico, lomo doblado, percebes, anchoas, gamba blanca... Aunque se lucen en el revuelto Pepe-Hillo, en el rabo de toro y en el rape encebollado, cualquiera de sus platos es una apuesta segura.

It is, without a doubt, one of the beacons illuminating Badajoz's gastronomy. She has a long and renowned history—since 1982—which can be seen in her busy dining room and bar, always packed with eager tasters. It showcases exceptional, carefully prepared raw materials: meats, fish, and seafood, excellent Iberian ham, folded loin, barnacles, anchovies, white shrimp... Although they shine in the Pepe-Hillo scrambled eggs, the oxtail, and the monkfish with onions, any of its dishes is a safe bet.

LA BISTROLÓGICA

Badajoz. Jacinta García Hernández, 4 • 600 05 61 75
labistrologica.es
Carta: 35-55 € • Creativa
Propietarios: Antonio Francisco Caro y María del Carmen García

Este restaurante abrió en 2020 y, aunque corrían tiempos difíciles, consiguió aportar un soplo de aire fresco a la ciudad. Su propuesta es bastante dinámica, ya que **Antonio Caro**, su cocinero, no para ni un segundo de pensar en comida, ingredientes, técnicas... Esta "cocina de sesera", como él la define, se traduce en varios menús temáticos a lo largo del año y en platos divertidos, con algunas reminiscencias tradicionales, entre las que no faltan guiños a su tierra, Córdoba. Ofrece platos modernos, pero con un sabor bien enraizado a la tierra, especialmente a la extremeña y a la andaluza, de donde es Antonio.

This restaurant opened in 2020 and, despite difficult times, managed to bring a breath of fresh air to the city. Its menu is quite dynamic, as Antonio, its chef, never stops thinking about food, ingredients, techniques... This

"brain-brained cuisine," as he defines it, translates into several themed menus throughout the year and fun dishes, with some traditional reminiscences, among which there are no shortage of nods to his homeland, Córdoba. He offers modern dishes, but with a flavor deeply rooted in the land, especially Extremadura and Andalusia, where Antonio is from.

LUGARIS

Badajoz. Av. Adolfo Díaz Ambrona, 44 • 924 27 45 40 restaurantelugaris.es
Menús degustación: 47 y 52 €
Carta: 35-60 € • Tradicional
Propietarios: Javier García y Ángel Pereita • Sumiller: Ángel Pereita

Es el lugar perfecto para volver a los sabores de la infancia a través del paladar. Y es que pocas cosas gustan más a **Javier García**, el chef de Lvgaris, que el chup-chup de un buen guiso, ya que es un gran defensor de la cocina tradicional extremeña. Mientras él se afana en las elaboraciones a fuego lento y en conservar las recetas clásicas, en sala, **Ángel Pereita** se encarga de atender, escuchar y proponer el maridaje perfecto a los comensales.
It's the perfect place to return to the flavors of childhood through your palate. Few things please Javier García, the chef at Lvgaris, more than the simmering taste of a good stew, as he is a great defender of traditional Extremaduran cuisine. While he works hard on slow-cooked dishes and preserving classic recipes, in the dining room, Ángel Pereita is in charge of serving, listening, and suggesting the perfect pairing for diners.

PICÓN

Badajoz. Paseo Condes de Barcelona, 19 • 924 93 96 31
Carta: 35-65 € • De mercado
Propietarios: Juan José Benítez y Luis Merino • Sumiller: Luis Merino

Picón define su cocina como "a salto de mata". Este concepto informal e inventado da una idea de por dónde van los tiros con su carta, que es del mismo estilo. Platos divertidos, repletos de sabor y algunas locuras semanales no aptas para serios. Su jefe de cocina, **Noel Galindo**, se saca de la chistera combinaciones increíbles que harán poner al comensal los ojos como platos y bailar de felicidad en la silla. Si está en carta (algo que no sucede siempre), es obligatorio pedir su pizza de bogavante.
Picón defines his cuisine as "a leap of faith." This informal and inventive concept gives an idea of where his menu is headed, which is in the same vein. Fun dishes, bursting with flavor, and some weekly crazy ideas not suitable for the serious. His head chef, Noel Galindo, pulls incredible combinations out of his hat that will make diners' eyes pop and dance with happiness in their chairs. If it's on the menu (which isn't always the case), his lobster pizza is a must.

LA TABERNA DE NOA

Fuentes de León. Juan Carlos I, 7 • 673 87 89 89
Carta: 25–45 € • Creativa
Propietarios: Luis Miguel Gómez y Rocío Maya

Ubicada en el sur de la provincia pacense, en esta taberna nada es lo que parece. Ni siquiera parece una taberna. Es decir, en sus platos, propios de un gastrobar, su chef **Rocío Maya** se divierte jugando con las texturas y engañando al ojo, siendo el resultado una auténtica explosión de creatividad y sabor inesperado. Además de homenajear a su familia y a su tierra con cada bocado, esta cocinera lleva el cerdo ibérico por bandera, por lo que en casi todas sus elaboraciones tiene presencia este productazo.
Located in the south of Badajoz province, nothing in this tavern is what it seems. It doesn't even look like a tavern. In other words, in her dishes, worthy of a gastropub, chef Rocío Maya has fun playing with textures and tricking the eye, resulting in a true explosion of creativity and unexpected flavor. In addition to honoring her family and her land with every bite, this chef champions the Iberian pig, which is why this amazing product features in almost all of her dishes.

LAS BARANDAS

Los Santos de Maimona. Plaza de España, 1
924 57 10 74 • lasbarandas.com
Menú degustación: 50 €
Carta: 35-55 € • Propietarios: Manuel y Fernando Gil

Sin abandonar el sur de la provincia de Badajoz, pero dejando a un lado la A66, se llega a este pueblo de casas encaladas donde es posible experimentar sin límite la magnífica cocina que **Fernando Gil** aprendió de su padre **Manuel**. Una degustación en la que se nota al instante el cariño y el mimo que esta familia pone en cada una de sus elaboraciones. Los pescados, que traen de mares andaluces y portugueses, siguen un tratamiento excepcional, mientras que en las carnes destaca su solomillo a la arcilla.
Without leaving the south of Badajoz province, but just off the A66, you reach this village of whitewashed houses where you can experience the magnificent cuisine that Fernando Gil learned from his father Manuel. A tasting where you instantly notice the love and care this family puts into each of their dishes. The fish, brought in from Andalusian and Portuguese seas, receives exceptional treatment, while the meats stand out with their clay-grilled sirloin.

AGALLAS

Mérida. Suárez Somonte, 2
679 70 06 70 • agallasgastrofood.com
Carta: 30-50 € • Canalla
Propietario: Antonio Luis Falcón

Es apabullante la capacidad creativa y trabajadora de **Antonio Luis Falcón**. En su extensísima oferta y numerosas ocurrencias fuera de carta, este chef plasma sus inquietudes y su forma de ser, elaborando una cocina divertida, sorprendente desde el primer hasta el último bocado e ideal para personas a las que no les importe mancharse los dedos. Tras haber probado su comida, uno sale de allí con una sonrisa, con la sensación de haber viajado con el paladar y, por supuesto, con las ganas de repetir pronto.
Antonio Luis Falcón's creative and hard-working talent is overwhelming. →

In his extensive menu and numerous off-menu ideas, this chef captures his interests and his personality, creating a cuisine that's fun and surprising from the first to the last bite, ideal for those who don't mind getting their fingers dirty. After tasting his food, you leave with a smile, with the feeling of having traveled with your palate, and, of course, with the desire to return soon.

EL BAR OLD SCHOOL FOOD NEW

Mérida. San Salvador, 4
824 92 26 04 • elbaroldschoolfood.com
Menú degustación: 56 € • Callejera
Propietarios: Jara Jiménez y Carlos López

Creativo, moderno e informal son adjetivos que no están reñidos con la excelencia, la formación y la meticulosidad. De hecho, en El Bar Old School Food caben todos ellos. El elemento principal de este local es una gran barra en la que solamente 14 personas tienen el privilegio de observar a **Carlos López** en plena faena mientras degustan los cócteles que **Jara Jiménez** elabora. En cuanto al menú, es todo casero (incluidas masas, salsas...) y sigue la filosofía omakase, por lo que el chef pondrá lo mejor que tenga y el comensal no sabrá qué es hasta que Carlos se lo presente.
Creative, modern, and informal are adjectives that are not incompatible with excellence, training, and meticulousness. In fact, El Bar Old School Food encompasses all of them. The main feature of this establishment is a large bar where only fourteen people have the privilege of watching Carlos at work while sipping the cocktails Jara creates. As for the menu, everything is homemade (including doughs, sauces, and more) and follows the omakase philosophy, so the chef will serve the best he has, and diners won't know what it is until Carlos places it in front of them.

SHANGRI-LA

Mérida. Sagasta, 21 • 636 75 28 37
turbadigital.com • Carta: 30-40 €
Vegetariana • Propietarios: Gloria Collado e Ismael García

Es el único restaurante 100% vegetariano de Extremadura. Pero, ojo, a pesar de que en su cocina no entra ningún producto de origen animal, los platos que elabora **Gloria Collado** agradan a la vista, al gusto y al corazón, pues esta familia pone mucho amor a lo que hace. Es un pecado no pedir su moussaka y un delito no dejar hueco para sus postres, ya que toda su repostería es casera. También tienen cervezas artesanales y cócteles especiales para un buen tardeo.
It's the only 100% vegetarian restaurant in Extremadura. But beware, despite the fact that no animal products go into their kitchen, the dishes Gloria creates are pleasing to the eye, the taste buds, and the heart, as this family puts so much love into what they do. It's a sin not to order their moussaka, and a crime not to leave room for their desserts, as all their pastries are homemade. They also have craft beers and specialty cocktails for a pleasant afternoon.

TUÉTANO

Mérida. John Lennon, 25
924 83 07 16 • tuetano.es
Menús degustación: 50 y 80 €
Carta: 35-55 € • De autor
Propietario: Isaac Estrella
Sumiller: Carmen Moreno

En plena ciudad Patrimonio de la Humanidad y asentado sobre unas ruinas romanas, Tuétano ha llegado para quedarse y conquistar el corazón de los carnívoros con su exquisita mano con las brasas. Aquí, el buen producto se combina perfectamente con la creatividad del chef argentino **Nico Vázquez**, logrando una armonía exacta donde todo encaja de manera agradable y sin desentonar en el paladar.
In the heart of a World Heritage city and nestled on Roman ruins, Tuétano is here to stay and win the hearts of carnivores with its exquisite skill with the grill. Here, excellent produce blends perfectly with the creativity of Argentine chef Nico Vázquez, achieving a perfect harmony where everything fits together pleasantly and seamlessly on the palate.

MACARRACA

Villanueva de la Serena. Navegante Juan Patiño, 78
613 09 52 91 • macarraca.com
Menús degustación: 55 y 75 €
Carta: 25-40 € • Extremeña actualizada • Propietarios: Josemi Martínez y Mercedes Rincón

Si Macarraca no existiese, habría que inventarlo. Suerte que estos dos jóvenes chefs extremeños, curtidos en cocinas de todo el mundo, regresaron a su tierra para poner en práctica todo lo aprendido y contribuir así al empoderamiento de la gastronomía extremeña. Ofrecen vinos de uvas autóctonas y de mínima intervención, platos del recetario tradicional que ya cuesta encontrar y delicadas elaboraciones en las que todo tiene un porqué y en las que el producto, el sabor y el color son los protagonistas.
If Macarraca didn't exist, it would have to be invented. Fortunately, these two young chefs from Extremadura, experienced in kitchens around the world, returned to their homeland to put everything they'd learned into practice and thus contribute to the empowerment of Extremaduran gastronomy. They offer wines made from local, minimally woven grapes, dishes from traditional recipes that are hard to find anymore, and delicate preparations where everything has a purpose and where the produce, flavor, and color are the protagonists.

MANDUKAR

Villanueva de la Serena. Plaza España, 6 • 924 04 15 63
mandukar.es • Menús degustación: 46, 52 y 79 € • Carta: 30-50 € • Fusión
Propietarios: José Manuel Calderón y Nicolás Gómez

Nicolas Gómez llegó a Villanueva con una propuesta que rompe moldes: desenfadada, sabrosa y llena de contrastes. Como buen argentino, domina las brasas con una precisión impecable, pero también les da mucha relevancia a las verduras, poniéndolas a veces de principal y la carne de guarnición. Fusiona lo mejor de su cocina natal con influencias de otras regiones, como por ejemplo las orejas

adobadas con berenjena y miso, sin olvidarse, de los productos y recetas extremeñas. De hecho, con sus buñuelos de bacalao, naranja y chorizo hace un guiño a la ensalada hurdana.
Nicolas Gómez arrived in Villanueva with a menu that breaks the mold: casual, flavorful, and full of contrasts. Like a true Argentine, he masters the grill with impeccable precision, but also gives great importance to vegetables, sometimes using them as the main course and meat as a side dish. He fuses the best of his native cuisine with influences from other regions, such as marinated ears with eggplant and miso, without forgetting Extremaduran products and recipes. In fact, with his cod, orange, and chorizo fritters, he nods to the Hurdan salad.

ACEBUCHE

Zafra. Santa Marina, 3
924 55 33 20
acebucherestaurante.com
Carta: 30-60 € • Fusión
Propietarios: Javier Gassibe y Carmen Peláez

Carmen Peláez y **Javier Gassibe** fueron referentes en la revolución rural gastronómica extremeña con su restaurante, en el que ambos cocinan, pero también sirven y reciben como si el comensal fuera un buen amigo que llega a su casa. Fusionan su amplia experiencia en los fogones con sus culturas, por lo que ofrecen platos extremeños con un toque argentino y viceversa. Por ejemplo, las empanaditas son de ternera extremeña y los callos los acompañan con matambre a la parrilla y kimchi.
Carmen Peláez and Javier Gassibe were leaders in the rural gastronomic revolution in Extremadura with their restaurant, where they both cook, but also serve and welcome guests as if they were a good friend visiting their home. They merge their extensive experience in the kitchen with their cultures, offering Extremaduran dishes with an Argentinian touch, and vice versa. For example, the empanadas are made with Extremaduran beef, and the tripe is accompanied with grilled matambre and kimchi.

LA REBOTICA

Zafra. Boticas, 12 • 924 55 42 89
Carta: 35-60 € • De autor
Propietario: José Luis Entradas

Para comer bien sin jugársela, La Rebotica. Además, los celiacos e intolerantes al gluten encontrarán en estas caballerizas rehabilitadas, ubicadas en el casco histórico de Zafra, un oasis de tranquilidad, ya que toda su carta es 100% libre de gluten. Pero, además de eso, **José Luis Entradas** es el artífice de elaborar esos platos de autor que beben de su niñez en Olivenza, recuerdan a su abuela portuguesa y que hacen que siempre sea un acierto acudir a su casa. Es imperdible su trilogía ibérica, que se puede maridar con sus más de 150 referencias de vinos.
For good food without compromising, La Rebotica. Celiacs and those with gluten intolerance will find an oasis of tranquility in these renovated stables, located in the historic center of Zafra, as the entire menu is 100% gluten-free. Beyond that, José Luis Entradas is the mastermind behind those signature dishes inspired by his childhood in Olivenza, reminiscent of his Portuguese grandmother, and which always make his home a great place to visit. His Iberian trilogy is a must-try, and can be paired with his more than 150 wines.

CÁCERES

ACHIPERRE NEW

Cáceres. Santa Joaquina de Vedruna, 17 • 927 12 47 47
Carta: 30-50 € • De mercado
Propietarios: José Moreno y Javier Rubio

Sabrosura y muy buen hacer en este restaurante cacereño en el que **Javier Rubio** y **José Moreno** se divierten entre fogones, y eso se nota en el plato. Preocupados por las intolerancias y el aprovechamiento, ofrecen una carta dinámica en la que hay platos redondísimos y bastantes sugerencias. Además, disponen de una interesante oferta de bebidas preparadas que harán la experiencia de comer aún más divertida.
Flavor and excellent craftsmanship at this Cáceres restaurant, where Javi and José have fun cooking, and it shows on the plate. Concerned about food intolerances and using leftovers, they offer a dynamic menu featuring well-rounded dishes and plenty of suggestions. They also have an interesting selection of mixed drinks that will make the dining experience even more enjoyable.

ATRIO

Cáceres. Pl. San Mateo, 1
927 24 29 28
restauranteatrio.com
Menú degustación: 285 € • Alta cocina
Propietarios: Toño Pérez y José Polo
Sumiller: José Luis Paniagua

Toño Pérez y **José Polo** siguen demostrando que son la excelencia personificada, como así lo atestiguan sus tres estrellas Michelin. Aquí todo es un deleite: sus creaciones repletas de sensibilidad estética y creatividad, su extraordinario servicio o su impresionante bodega con 40.000 botellas de 20 países diferentes. Para completar este espectáculo gastronómico, hay adosado al restaurante un precioso hotel Relais & Chateâux, en el que descansar, refrescarse en su piscina y disfrutar de un plácido desayuno bajo los árboles.
Toño and José continue to demonstrate that they are excellence personified, as evidenced by their three Michelin stars. Everything here is a delight: their creations brimming with aesthetic sensitivity and creativity, their extraordinary service, and their impressive wine cellar with 40,000 bottles from 20 different countries. To complete this high-end gastronomic spectacle, a beautiful Relais & Chateâux hotel is attached to the restaurant, where you can relax, cool off in the pool, and enjoy a lazy breakfast in the shade of the trees.

BORONA BISTRÓ

Cáceres. General Ezponda, 3
927 02 70 33 • boronabistro.com
Menús degustación: 69 y 79 €
Carta: 40-65 € • Tradicional renovada
Propietarios: Víctor Corchado y Rocío Rey • Sumiller: Rocío Rey

Borona Bistró tiene las cosas claras y las trabaja sin prisa, pero sin pausa. Ha conseguido ya ser referente en la región y es gracias al mimo y esmero con el que la pareja formada por **Rocío Rey** (directora de sala) y **Víctor Corchado** (jefe de cocina) han creado este proyecto. Sus platos permiten conocer y degustar el recetario extremeño en profundidad. Además de sus dos excelsos menús degustación, Jaramago y Algarabía, este año han estrenado una pequeña carta con algunos de sus grandes hits, como la oreja crujiente, el cochinillo confitado o el flan de la abuela Julita.
Borona Bistró has its sights set on things and works slowly, but surely. It has already become a benchmark in the region thanks to the care and dedication with which the couple formed by Rocío Rey (dining room manager) and Víctor Corchado (head chef) created this project. Their dishes allow you to discover and taste the Extremaduran recipes in depth. In addition to their two excellent tasting menus, Jaramago and Algarabía, this year they have launched a small menu featuring some of their greatest hits, such as crispy ear, confit suckling pig, and Grandma Julita's flan.

EL FIGÓN DE EUSTAQUIO

Cáceres. Pl. de San Juan, 11
927 24 43 62
elfigondeeustaquio.com
Menú degustación: 31 €
Carta: 30-60 € • Tradicional

Aquí se viene a comer como en casa de las abuelas: caza, guisos, casquería, migas, chanfaina o sopas de tomate. Entre otros platos que transportarán a los extremeños a la infancia, mientras que a los de fuera les dibujarán una fotografía de las mejores elaboraciones tradicionales. Y es que 'El Figón' es un restaurante de reconocido prestigio, de buen producto, sin confituras y sin ambages. Su menú regional invita a recorrer la esencia de la cocina extremeña, con productos locales de temporada.
Here you come to eat like at your grandmother's house: game, stews, offal, migas, chanfaina, and tomato soups. Among other dishes that will transport Extremadurans back to their childhood, while for those from outside, they will paint a picture of the best traditional dishes. El Figón is a renowned restaurant, serving quality produce, without jams or pretentiousness. Its regional menu invites you to explore the essence of Extremaduran cuisine, featuring local, seasonal produce.

JAVIER MARTÍN

Cáceres. Juan Solano Pedrero, 15 • 927 23 59 06
restaurantejaviermartin.com
Menú degustación: 45, 55, 75 y 150 € • Carta: 40-60 €
Mediterránea/De producto
Propietarios: Javier Martín y Esther Rodríguez • Sumiller: Esther Rodríguez

Si se visita Cáceres es casi obligatorio reservar aquí, porque, a pesar de que no se encuentra en el mismo centro, aseguramos que el paseo merecerá la pena. **Javier Martín** se supera cada día, por lo que cada menú degustación que elabora, mejora al anterior. Su cocina recoge sus raíces hurdanas para crear platos tan sublimes como el cabrito asado o la ensalada de limón y naranja. Productos de muy alta calidad convertidos en alegría gastronómica.
If you visit Cáceres, a reservation at Javier Martín is almost mandatory. Although it's not located in the city center, we guarantee the trip will be worth it. Javier improves every day, so each tasting menu he creates is better than the last. His cuisine draws on his Hurdan roots to create dishes as sublime as the roasted kid or the lemon and orange salad. High-quality products transformed into a gastronomic delight.

MADRUELO

Cáceres. Camberos, 2
927 24 36 76 • madruelo.com
Menús degustación: 35-38 €
Carta: 30-50 € • Mediterránea
Propietarios: Ana y Francisco Domínguez

Acogedor restaurante que ocupa una antigua casona de techos abovedados, muy cercana a la emblemática Plaza Mayor cacereña. Sin duda, un entorno privilegiado para una cocina de temporada, que toma la inspiración del Mediterráneo y, cómo no, de Extremadura y su dehesa. Así lo atestiguan las manitas con ajo y limón, los judiones con repápalo y rabo de cerdo migado o hasta sus cuatro elaboraciones diferentes con foie. Un negocio que mantiene la calidad y la excelencia de su cocina de manera constante a lo largo del tiempo.
This cozy restaurant occupies an old mansion with vaulted ceilings, very close to Cáceres' emblematic Plaza Mayor. Without a doubt, a privileged setting for seasonal cuisine inspired by the Mediterranean and, of course, Extremadura and its pastureland. This is evidenced by the trotters with garlic and lemon, the judiones with repápalo and crumbled pig's tail, or even the four different preparations with foie gras. A business that consistently maintains the quality and excellence of its cuisine over time.

MIGA

Cáceres. Arco de la Estrella, s/n
927 09 04 02 • migarestaurante.com
Menú degustación: 55 €
Carta: 35-60 €
Tradicional actualizada
Propietarias: hermanas Blanco
Sumiller: Elías Rodríguez

La familia Blanco es historia de la gastronomía cacereña, al pertenecer a una de las sagas más antiguas de la restauración. El restaurante Miga es su proyecto más reciente. Levantado sobre una antigua casa, cuenta con varias estancias repletas de luz, por no hablar de sus dos fascinantes terrazas, con vistas a la Ciudad Monumental. Su cocina ofrece platos reconocibles y tradicionales, pero actualizados en las formas y cargados de sabor y recuerdos. En cuanto a la propuesta líquida, cada vez más importante y con mayor oferta por copas, destaca su apuesta por los vinos de Jerez y su interés en que el comensal aprenda y disfrute.
The Blanco family is a staple of Cáceres' gastronomy, belonging to one of the oldest families in the restaurant business. Miga restaurant is their most recent project. Built on the site of an old house, it boasts several light-filled rooms, not to mention its two fascinating terraces

with views of the Monumental City. Their cuisine offers recognizable, traditional dishes, updated in form and bursting with flavor and memories. As for their liquid offerings, which are becoming increasingly important and with more by-the-glass offerings, their commitment to sherry wines and their focus on diners learning and enjoying them are notable.

CASA CLAUDIO

Casar de Cáceres.
Paseo Extremadura, 21
927 29 02 46 • casaclaudio.com
Menú degustación: 44 y 55 €
Carta: 35-45 € • De mercado
Propietario: Claudio Vidal

En la capital de la afamada y riquísima Torta del Casar, se halla este restaurante de tradición familiar que ya va por la segunda generación con el chef **Claudio Vidal** a los mandos. Ofrecen una perfecta simbiosis entre tradición y modernidad, siempre abanderando los productos extremeños. De hecho, sus menús degustación abrazan algunos de los mejores: patatera, Torta, cerezas del Jerte, cabrito, tomates de Miajadas y jamón ibérico.
In the capital of the famous and delicious Torta del Casar, lies this traditional family restaurant, now in its second generation, with chef Claudio Vidal at the helm. They offer a perfect symbiosis of tradition and modernity, always championing Extremaduran products. In fact, their tasting menu showcases some of the best: patatera, Torta, Jerte cherries, goat, Miajadas tomatoes, and Iberian ham.

NARDI

Hervás. Braulio Navas, 19
927 48 13 23 • restuarantenardi.com
Menús degustación: 52 y 68 €
Carta: 35-55 € • De mercado/Creativa
Propietarios: José Miguel Sánchez y Vega Serrano • Sumiller: Vega Serrano

De nuevo nos encontramos con un perfecto tándem cocina-sala, en este caso, de nombre **José Miguel Sánchez** y **Vega Serrano**. Ambos hacen posible que cada visita a su casa sea un festín gracias a ➔



Toño Pérez es chef y copropietario, junto a José Polo, de Atrio, uno de los restaurantes imprescindibles del país.

su cocina regional actualizada con platos como el bacalao monacal o el pan bao relleno de morcilla de calabaza, papada ibérica y trufa. Estos dos profesionales tienen una larga y contrastada trayectoria que asegura que la experiencia en este pequeño y cálido restaurante sea única.
Once again, we find ourselves with the perfect kitchen-dining duo, in this case, José Miguel and Vega. They make every visit to their home a feast thanks to their updated regional cuisine, featuring dishes like bacalao monacão (monacal cod) or bao bread stuffed with pumpkin blood sausage, Iberian jowl, and truffle. These two professionals have a long and proven track record that ensures that the experience in this small and warm restaurant will bring tears to your eyes.

AL NORTE T 2023

Jarandilla de la Vera.
Av. Soledad Vega Ortiz, 125
666 32 06 32 • Carta: 35-55 €
De autor • Propietaria: Ruth Vicente

El norte de **Ruth Vicente** siempre ha estado en su pueblo, Jarandilla de la Vera. Por eso en 2017, después de varios años cocinando en Madrid, montó su propio negocio, en el que es dueña y señora, y se expresa a través de unos delicados y deliciosos platos que cambian cada temporada. Fue jefa de pastelería en los fogones de **Diego Guerrero** así que es obligatorio dejar hueco para el postre.
Ruth's true true story has always been in her hometown, Jarandilla de la Vera. That's why, in 2017, after several years cooking in Madrid, she started her own business, which she owns and manages, expressing herself through delicate and delicious dishes that change seasonally. She was head pastry chef in Diego Guerrero's kitchen, so leaving room for dessert is a must.

VERATUS NEW

Jarandilla de la Vera.
Finca los Parrales, s/n • 643 53 05 00
restauranteveratus.com
Menús degustación: 55 y 75 €
Carta: 35-50 € • De proximidad
Propietario: Ángel Sánchez

En la comarca de la Vera se crio **Ángel Sánchez**, bañándose en agua dulce y corriendo por la naturaleza. Por tanto, cuando decidió levantar su primer proyecto personal, no pudo no elegir este sitio. Veratus se sitúa en un enclave mágico: al lado de una garganta natural y del puente romano. Este cocinero plasma en cada plato sus vivencias, con una clara apuesta por el producto local (también tiene un huerto propio), siempre tratado con respeto y creatividad, demostrando que la cocina extremeña tiene aún mucho que decir.
Ángel grew up in the wonderful region of La Vera, bathing in fresh water and running through nature. So, when he decided to launch his first personal project, he couldn't help but choose this place. Veratus is located in a magical setting: next to a natural gorge and the Roman bridge. This chef captures his experiences in every dish, with a clear commitment to local produce (he also has his own garden), always treated with respect and creativity, proving that Extremaduran cuisine still has much to offer.

EL PALANCAR

Pedroso de Acim.
Lugar Convento Palancar, 0
927 19 20 33
restauranteelpalancar.es
Carta: 35-55 € • De temporada
Propietarios: Pilar Burgos y Getulio Nacarino

Posiblemente uno de los restaurantes extremeños con las mejores vistas. Comer aquí contemplando al Valle del Alagón a través de su inmensa cristalera es toda una experiencia sensorial. Además, sus carnes a la brasa del carbón de encina (solomillos, chuletones, chuletillas, cabrito...) hacen continuar con el espectáculo. Aunque su cocina está basada en la autenticidad y en la temporalidad del producto, siempre es un acierto pedir el cordero recental en cualquiera de sus formatos. Su cocinera, **Pilar Burgos**, también se luce con los guisos y hasta se puede encargar un asado de cabrito lechal o cochinillo.
Possibly one of the Extremadura restaurants with the best views. Dining here, gazing out over the Alagón Valley through its immense glass window, is a truly sensorial experience. Furthermore, their meats grilled over oak charcoal (sirloin, T-bone steak, lamb chops, kid goat, etc.) continue the spectacle. Although their cuisine is based on the authenticity and seasonality of the product, it's always a good idea to order the lamb in any of its formats. Its chef, Pilar, also excels at stews, and you can even order roast suckling goat or suckling pig.

PARADA DE LA REINA

Plasencia. Tornavacas, 2
927 42 50 77 • paradadelareina.es
Carta: 35-65 € • Creativa
Propietario: Juan José Piris
Sumiller: José Luis Sánchez

Parada de la Reina sorprende con su comida viajera, sin fronteras y sin prejuicios, pero siempre inspirada por el legado de Martina, la abuela del chef, **Juan José Piris Laborda**. Este bistró está pilotado por un equipo intrépido y deseoso de hacer cosas diferentes, como una ensalada líquida o un lomo de corzo a la brasa. La constatación de que comer buen producto no está reñido con el ingenio ni con la innovación. Al estar ubicado en una estación de autobuses, no hay una mejor carta de presentación ni de despedida para los que visitan la preciosa ciudad de Plasencia.
Parada de la Reina surprises with its traveling cuisine, without borders or prejudices, but always inspired by the legacy of Martina, the grandmother of chef Juan José Piris Laborda. This bistro is led by a fearless team eager to try new things, such as a liquid salad or grilled roe deer loin. The proof that eating good food is not incompatible with ingenuity or innovation. Located in a bus station, there's no better introduction or farewell for visitors to the beautiful city of Plasencia.

ALBERCA T 2024

Trujillo. Victoria, 8 • 927 32 22 09
restaurantealberca.com
Menús degustación: 50, 60 y 80 €
Carta: 35-50 € • Tradicional actualizada
Propietario: Mario Clemente

¡Qué cabeza y qué manos tiene **Mario Clemente**! Pero también qué cantidad de horas echa en los fogones de Alberca, probando, investigando, estudiando y, por supuesto, cocinando. Este joven chef trujillano trabajó en grandes restaurantes nacionales y, en lugar de quedarse, decidió regresar a su pueblo, a un asador que regentaban sus padres a unos minutos de la Plaza Mayor, para hacer lo suyo: tres potentes menús degustación que giran en torno al humo y a las brasas. Sin olvidar la parte dulce, ya que tiene especial mano con los postres.
What a mind and what hands Mario Clemente has! But also what a lot of hours he puts into the kitchens at Alberca, tasting, researching, studying, and, of course, cooking. This young chef from Trujillo worked in major national restaurants and, instead of staying, decided to return to his hometown, to a grill his parents ran a few minutes from the Plaza Mayor, to do his thing: three powerful tasting menus centered around smoke and embers. Not forgetting the sweet side, as he has a special knack for desserts.

A VELHA FÁBRICA

Valverde del Fresno.
Don Miguel Robledo
Carrasco, 24 • 927 51 19 33
avelhafabrica.es
Menú degustación: 95 €
Carta: 30-50 € • De temporada
Propietarios: hermanos Carrasco
Sumiller: Esther Larrea

Ubicado sobre una antigua fábrica de textiles y aceites, este hotel rural muestra una panorámica de la cocina tradicional de Sierra de Gata. Cabrito verato, bacalao por la cercanía con Portugal, y buen aceite, ya que los hermanos Carrasco cuentan con una almazara propia. Además, el mismo espacio donde estuvo la fábrica original de aceite de oliva es ahora una espectacular bodega que alberga una colección histórica de Marqués de Riscal. Por si esto fuera poco, su chef, **Carlos Carrasco**, ofrece un menú de altura para conocer la mágica sierra sin moverse de la mesa.
Located on the site of an old textile and oil factory, this rural hotel offers a panoramic view of the traditional cuisine of Sierra de Gata. Verato goat, cod due to the proximity to Portugal, and good olive oil, as the Carrasco brothers have their own oil mill. What's more, the same space where the original olive oil factory was located is now a spectacular wine cellar housing a historic collection of the Marqués de Riscal olives. As if that weren't enough, chef Carlos Carrasco offers a top-notch menu that lets you experience the magical mountains without leaving your table.

HÁBITAT CIGÜEÑA NEGRA

Valverde del Fresno.
Camino de la Granja, Finca La Granja - EX-205, Km. 24
676 82 91 72 • habitatcn.com
Carta: 45-60 € • De producto
Propietarios: Simón y Marga Roselló

Hábitat Cigüeña Negra es el único establecimiento de Extremadura que cuenta con la estrella verde de Michelin. Se trata de un espacio en el que todo se conjuga para que la experiencia sea redonda. En su restaurante es posible degustar carne de su propia ganadería, la Retwagyu, en diferentes cortes. Asimismo, ofrecen platos clásicos de la zona, como la ensalada serragatina de naranja y bacalao, y otros en los que fusionan la gastronomía extremeña con la ibicenca, de donde procede la familia Roselló. Cuentan con un olivar propio centenario y una almazara, por lo que el comensal podrá disfrutar in situ de su excelente aceite de oliva.
Hábitat Cigüeña Negra is the only establishment in Extremadura with a green Michelin star. This is a space where everything comes together to create a truly unique experience. In their restaurant, you can sample meat from their own farm, the Retwagyu, in different cuts. They also offer classic local dishes, such as the Serragatina orange and cod salad, and others that fuse Extremaduran cuisine with Ibizan cuisine, the origins of the Roselló family. They have their own century-old olive grove and an oil mill, so diners can enjoy their excellent olive oil on-site.

VERSÁTIL

Zarza de Granadilla. Lagar, 6
927 48 62 36 • versátilrural.com
Menús degustación: 79 y 99 €
Carta: 35-55 €
Creativa/Extremeña
Propietarios: hermanos Hernández Talaván
Sumiller: José Luis Hernández

Versátil es el sueño de tres hermanos que compraron un establecimiento en una zona rural y lo mimaron hasta que consiguieron convertirlo en uno de los mejores de la región. Tiene, en el mismo lugar, dos espacios diferenciados: salón y bodega, este último algo más informal y con una carta divertida que incluso se utiliza como galería de arte. El chef, **Alejandro Hernández**, de trato cercano y honesto, se vuelve todopoderoso entre fogones, elaborando platos sublimes. Es una visita más que obligada siempre que pisemos Extremadura.
Versátil is the dream of three brothers who bought an establishment in a rural area and pampered it until they managed to turn it into one of the best in the region. It has two distinct spaces in the same location: the lounge and the wine cellar, the latter somewhat more informal and with a fun menu that even doubles as an art gallery. The chef, Alejandro, with his warm and honest demeanor, becomes all-powerful in the kitchen, creating sublime dishes. It is a must-see whenever we visit Extremadura.




CRISTEL
FRANCE
ORIGINE
FRANCE
GARANTIE
BVCert. 6019453
EPV
L'EXCELLENCE FRANÇAISE
ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT
www.cristel.com

Por
Marta Fernández Guadaño



GALICIA

A CORUÑA

55 PASOS NEW

A Coruña. Nosa Señora do Rosario, 9
Carta: 55-75 € • Actual
Propietarios: Balázs Menyhard y Nataly Rodríguez

Es un "negocio de dos", puesto que materializa el emprendimiento de **Balázs Menyhard** y **Nataly Rodríguez**, que trabajan mano a mano en este lugar convertido en destino de gourmets internacionales. Húngaro y gallega firman un proyecto basado en una cocina directa ligada a productos de temporada y platos a la carta marcada por la personalidad del cocinero. Selección de vinos curiosos. A su comedor añade terraza con asientos. "Esta es nuestra casa. Somos más lentos que los demás", advierten vía Instagram. Eso sí, hay que subir 55 escalones para llegar a su local desde la Plaza de María Pita.

It's a "two-person business," as it embodies the entrepreneurial spirit of Balázs Menyhard and Nataly Rodríguez, who work hand in hand at this place that has become a destination for international gourmets. A Hungarian and Galician chef, they create a project based on straightforward cuisine paired with seasonal produce and à la carte dishes characterized by the chef's personality. A selection of unusual wines is also featured. The dining room also includes a terrace with seating. "This is our home. We're slower than the others," they warn on Instagram. However, there are 55 steps to reach their establishment from Plaza de María Pita.

A PULPEIRA DE MELIDE

A Coruña. Pl. de España, 16
981 15 21 97 • pulpeirademelide.com
Carta: 40-60 € • Actual
Propietaria: familia Rodríguez

Un rincón de cocina gallega tradicional con un giro moderno gracias a la mano de **Gorka Rodríguez**. Formado en Mugaritz, El Celler de Can Roca y Noma, decidió mantener la tradición hostelera de una saga de 'pulpeiros', en lugar de decantarse por la alta cocina. Eso dio pie a su propuesta de "cocina gallega actualizada", en la que al pulpo —gastan entre 35.000 y 40.000 kilos de pulpo al año— hay que añadir empanada, tortilla 'estilo Betanzos', almejas a la sartén y croqueta de choco o lacón, además de salpicón de bogavante, charcutería propia como el lacón prensado y ahumado y cabracho de roca en tempura.

A corner of traditional Galician cuisine with a modern twist thanks to Gorka Rodríguez. Trained at Mugaritz, El Celler de Can Roca, and Noma, he decided to maintain the hospitality tradition of a family of pulperos (pulpeiros) instead of opting for haute cuisine. This gave rise to their proposal for "updated Galician cuisine," in which, in addition to octopus—they use between 35,000 and 40,000 kilos of octopus per year—they also include empanadas, Betanzos-style omelets, pan-fried clams, and a cuttlefish or ham croquette, as well as lobster salpicón, and their own charcuterie such as pressed and smoked ham and tempura rockfish.

GUNNEN NEW

A Coruña. Juan Díaz Porlier, 15
613 73 95 50 • gunnen.es
Menús degustación: 71, 86 y 100 €
Actual • Propietaria: La Familia Gastro S.L.

Concepto de sólo tres mesas, abierto en julio de 2024 por La Familia Gastro S.L., grupo empresarial que tiene tres socios: **Joaquín González Iglesias**, **Iván Quiroga** y **Chechu Rey**. Este último se encarga de dirigir la cocina junto con el joven **Josué Neira**. "Cocina de autor, comprometida con el producto fresco, local en su mayoría, y con el aprovechamiento alimentario", se presenta. Ubicado en el barrio de Matogrande, su oferta se basa en tres menús donde entran buenos productos y técnicas modernas.

This concept, with just three tables, opened in July 2024 by La Familia Gastro S.L., a business group with three partners: Joaquín González Iglesias, Iván Quiroga, and Chechu Rey. The latter is in charge of managing the kitchen along with the young Josué Neira. "Signature cuisine, committed to

MIGUEL GONZÁLEZ

Tapas 2025

Ourense. Av. de Pontevedra, 17 • 988 23 90 72
restaurantemiguelgonzalez.com • Menús degustación: 70, 90 y 110 € • Alta cocina/Contemporánea
Propietarios: Miguel González y Laura Novoa
Sumiller: Marcos Eire

En la primavera de 2025 estrenó ubicación, tras su mudanza desde Aldea A Morteira Tibias —en Pereiro de Aguiar— al centro de Orense, en un bajo del casco histórico muy cerca del Mercado de Abastos, de cuyos productos se nutre el chef que da nombre a este restaurante. "Cocina basada en producto del mercado, de la lonja o del campesino amigo", define **Miguel González**, que emprendió tras trabajar con el vasco **Pedro Subijana** y el francés **Jacques Maximin**. Su pareja, **Laura Novoa**, está al frente de la sala. Ofrece tres menús degustación.

In the spring of 2025, they opened a new location, having moved from Aldea A Morteira Tibias (in Pereiro de Aguiar) to the center of Orense, on a ground floor in the historic center very close to the Mercado de Abastos (Food Market), whose products the chef who gives this restaurant its name draws on. "Cuisine based on products from the market, the fish market, or from friendly farmers," says Miguel González, who started the restaurant after working with the Basque Pedro Subijana and the Frenchman Jacques Maximin. His partner, Laura Novoa, runs the restaurant. With a Michelin star since 2021, it offers three tasting menus.



Miguel González está al frente del restaurante que lleva su nombre.

fresh, mostly local produce, and to using food as it is," it says. Located in the Matogrande neighborhood, its menu is based on three menus featuring good products and modern techniques.

OMAKASE SUSHI BAR T 2022

A Coruña. Pl. de María Pita, 3
omakasesushibar.es
Menús degustación: 75 y 90 €
Actual/Japonesa • Propietario: Grupo Amicalia • Sumiller: Javier Facal

Barra japonesa bajo un concepto 'omakase' para una docena de comensales abierta en julio de 2021 por Grupo Amicalia —empresa de la familia García, con otros negocios como A Mundiña, una gran marisquería en A Coruña—. El joven sushiman gallego, **Adrián Figueroa**, firma una sucesión de 'nigiris' elaborados al momento, en muchos casos hechos con pescados madurados y 'bolas' de arroz moldeadas con mimo, además de unos cuantos platos calientes.
A Japanese bar with an omakase concept for a dozen diners, opened in July 2021 by Grupo Amicalia—a company owned by the García family, with other businesses such as A Mundiña, a large seafood restaurant in A Coruña. The young Galician sushi chef, Adrián Figueroa, creates a series of freshly prepared nigiri, often made with aged fish and carefully molded rice balls, in addition to a few hot dishes.

LABORA BRASERÍA

Cabañas. Playa de la Magdalena, 15
981 28 23 24 • Carta: 50-100 €
Parrilla • Propietaria: familia Francisco Carpente

La familia Carpente es muy conocida en la hostelería de la comarca de Pontedeume y Cabañas, donde cuentan con un buen restaurante como La Solana y O'Chiringuito, en la playa de La Magdalena —pista para comer merluza a la romana, 'raxo' y chipirones—. Labora —lleva el apodo del patriarca de la saga— es la brasería de **Francisco Carpente**, miembro de la segunda generación, que ofrece formato de parrilla con predominio de carnes en una casa junto al pinar de Cabañas. Con buen tiempo, su terraza en la azotea tiene buenas vistas a la Ría de Ares.
The Carpente family is well-known in the hospitality industry in the Pontedeume and Cabañas region, where they have a good restaurant like La Solana and O'Chiringuito, on La Magdalena beach—a destination for Roman-style hake, raxo, and baby squid. Labora—named after the patriarch of the saga—is the grill house owned by Francisco Carpente, a member of the second generation, which offers a grilled meat-based menu in a house next to the Cabañas pine forest. In good weather, its rooftop terrace has great views of the Ares Estuary.

BADULAQUE

Cedeira. Casa do Mar.
Area Longa, s/n • 981 49 22 65
Carta: 50-80 € • Tradicional
Propietaria: familia Ramonde

Atesora una fidelizada clientela, tanto entre el público local, como entre los veraneantes de la villa marinera de Cedeira, donde este negocio forma parte de la historia de Ferrolterra, zona conocida por su histórico eslogan "Ferrol: playas, marisco y sol". Badulaque abrió en 1945 en un emplazamiento anterior para mudarse hace dos décadas a la Casa do Mar, muy cerca de la lonja local. Un sencillo comedor sin lujos se asoma a la ría para despachar salpicón de langosta, empanada y rape a la cedeiresa, además de grandes mariscos como el percebe local. **Manuel Ramonde**, nieto del fundador, dirige este negocio superviviente, tras cierres de clásicos hosteleros de la región.
It has a loyal following, both among the locals and among vacationers from the fishing village of Cedeira, where this business is part of the history of Ferrolterra, an area known for its historic slogan "Ferrol: beaches, seafood, and sun." Badulaque opened in 1945 on a previous site and moved two decades ago to the Casa do Mar, very close to the local fish market. A simple, no-frills dining room overlooks the estuary, serving lobster salpicón, empanada, and monkfish à la cedeiresa, as well as excellent seafood such as the local barnacle. Manuel Ramonde, the founder's grandson, runs this surviving business, following the closure of traditional restaurants in the region.

BAR DO PORTO

Corrubedo. Torreiro, 4 • 981 86 53 70
Carta: 20-70 € • Taberna/ Tradicional • Propietarios: David y Celeste Chipperfield

El arquitecto londinense **David Chipperfield** es desde hace años vecino de esta localidad coruñesa, donde en el verano de 2020 reabrió el bar del puerto, con su hija **Celeste Chipperfield** al frente del proyecto. Así, en realidad, repensó el modelo de negocio para dar pie a "un espacio para la comunidad, resaltando cualidades que valoramos en Galicia: hospitalidad, buena comida local y cocina directa y sencilla". Con barra, mesas, 'chefs table' y terraza, sirve desayunos, aperitivo, comidas y cenas con raciones de ensaladilla, pimientos de Padrón o bivalvos. Desde 2024, Chipperfield cuenta con Casa RIA en Santiago, con A Cantina, gestionada por el equipo de Abastos.
London-based architect David Chipperfield has been a resident of this town in A Coruña for years, where he reopened the port bar in the summer of 2020, with his daughter Celeste leading the project. In essence, he rethought the business model to create "a space for the community, highlighting qualities we value in Galicia: hospitality, good local food, and straightforward, simple cooking." With a bar, tables, a chef's table, and a terrace, it serves breakfast, aperitifs, lunch, and dinner with portions of Russian salad, Padrón peppers, and bivalves. Since 2024, Chipperfield has had Casa RIA in Santiago, with A Cantina, managed by the Abastos team.

A GABEIRA

Ferrol/Valón. Valón, 172 • 981 31 90 57
agabeira.com • Menú degustación: 90 €
Carta: 60-80 € • Actual
Propietario: Miguel Campos

Rumbo a las playas de Doniños y San Jorge, se encuentra este negocio abierto en

1923 y gestionado en cuarta generación por **Miguel Ángel Campos** desde 1995. En esta casa con terraza, la intención es funcionar como "escaparate de la gastronomía de Ferrol", obviamente con producto local. Se puede pedir el menú degustación o platos a la carta, como lasaña de pasta fresca con centolla y verdura o choco de la ría guisado sobre crema de arroz estofado, además de marisco.
On the way to the beaches of Doniños and San Jorge, you'll find this business, opened in 1923 and run by the fourth generation by Miguel Ángel Campos since 1995. This house with a terrace is intended to serve as a "showcase of Ferrol's gastronomy," obviously featuring local produce. You can order the tasting menu or à la carte dishes, such as fresh pasta lasagna with spider crab and vegetables or stewed estuary cuttlefish on braised rice cream, as well as ultra-fresh seafood.

LEMBRANZAS DE NÉBOA NEW

Ferrol. María, 89
624 34 38 07
Menús degustación: 35-55 €
Actual • Propietario: Sergio Roca

Abierto a finales de agosto de 2025, es el proyecto del chef ferrolano **Sergio Roca**, que apuesta por el centro de su ciudad tras trabajar con **Jordi Cruz** para emprender con 31 años. Aunque se declare defensor de la cocina tradicional, el cocinero parece dispuesto a incluir en su oferta platillos modernos, unos con acento gallego y otros, en absoluto, como el donut glaseado de carrilleras o mejillones en escabeche de coco, siempre en el contexto de formato de corte 'casual'.
Opening at the end of August 2025, this is the project of Ferrol chef Sergio Roca, who is committed to his city center after working with Jordi Cruz to start his own business at the age of 31. Although he declares himself a defender of traditional cuisine, the chef seems willing to include modern dishes in his menu, some with a Galician accent and others not at all, such as the glazed pork cheek donut or mussels in coconut escabeche, always in a "casual" setting.

O CAMIÑO DO INGLÉS

Ferrol. San Francisco, 17
981 35 20 90 • ocaminodoingles.com
Menús degustación: 65, 79 y 93 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietario: Daniel López

Daniel López —con orígenes británicos— abrió en 2010 en una ubicación previa en el Camino Inglés de Santiago a su paso por Ferrol, lo que bautizó el proyecto. Instalado en la sede actual desde el verano de 2018, el cercano Mercado de La Magdalena marca su despensa, lo que "nos obliga a pensar, improvisar y mantenernos despiertos", para alumbrar sus menús degustación con diferentes extensiones. Surgen platos como merluza frita al revés o zorza cruda de 'peixe' azul. Como extra en los menús, se pueden añadir los percebes 'kaykaya'.
Daniel López—of British origin—opened in 2010 in a previous location on the English Way of St. James as it passes through Ferrol, which gave the project its name. Established in the current location since the summer of 2018, the nearby La Magdalena Market defines his pantry, which "forces us to think, improvise, and stay awake" to create his tasting menus with different extensions. Dishes such as upside-down fried hake or raw bluefish zorza emerge. As an extra, kaykaya barnacles can be added to the menu.

TERRA

Fisterra. Pº Ribeira, 65
981 32 03 26 • terrafisterra.com
Menú degustación: 70 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietario: Brais Pichel

En 2021, el joven **Brais Pichel** abrió este pequeño restaurante de cocina contemporánea en el local asomado al mar que fue antes negocio hostelero de su familia. El chef resume su capacidad creativa, su dominio de las técnicas —como los fermentados— y su manejo del producto de temporada llegado de proveedores gallegos en un menú "guiado por el movimiento de estaciones", a un precio realmente asequible. En su microrestaurante de sólo 15 plazas, luce estrella Michelin desde 2024 y, sobre todo, es una de las mesas realmente interesantes de Galicia.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

A CORUÑA

LA CUEVA

A Coruña. Pl. Papagayo, 2
661 935 036 • Tradicional
Carta: 20 €

En este local destacan los productos de mercado y cercanía. Además, cuenta con una amplia variedad de vinos, tostas, ensaladas y dulces.
This establishment specializes in locally sourced market produce. It also boasts a wide selection of wines, toasts, salads, and pastries.

RESTAURANTE EL RINCÓN DEL REINO

A Coruña. C. Castiñeiras de Abaixo, 24 • 881 91 39 60
Tradicional gallega • Carta: 20-30 €
Propietario: David Mariño

Esta casa de comidas de cocina tradicional gallega ofrece los mejores pescados y mariscos del día.
This restaurant serving traditional Galician cuisine offers the best fish and seafood of the day.

BALCOBO

Arteixo. C. Praia da vaca, 12.
981 60 10 40
Tradicional/contemporánea
Carta: 30-35 €

Con más de cuarenta años de experiencia, se ha consolidado como un referente en la organización de eventos y la alta cocina en la zona. La clave de su éxito reside en la calidad de sus productos. Trabajan con ingredientes frescos y de cercanía. Su cocina combina tradición y modernidad, respetando los sabores locales y potenciándolos con un toque innovador.

In 2021, young Brais Pichel opened this small restaurant serving contemporary cuisine in the seafront location that was once his family's restaurant business. The chef encapsulates his creative flair, his mastery of techniques—such as fermented foods—and his handling of seasonal produce from Galician suppliers in a menu "guided by the movement of the seasons" at a truly affordable price. In its micro-restaurant, with just 15 seats, it has held a Michelin star since 2024 and, above all, is one of the truly interesting restaurants in Galicia.

AS GARZAS / SALITRE

Malpica. Porto Barizo • 981 72 17 65 asgarzas.com • Menús degustación: 72 y 98 € • Alta cocina • Propietaria: familia Agrasar • Sumiller: Jorge Agrasar

Ubicada en Barizo, en Malpica de Bergantiños, esta casa está avalada por tres generaciones. Con un comedor con espectaculares vistas a la Costa da Morte, este restaurante con estrella registró un avance hacia la alta cocina con **Caco Agrasar** y **María Sánchez**, jefa de sala. Su hijo **Xurxo Agrasar**, lleva años implicado con funciones que van de cocina y pastelería a sumillería, además de con **Eva Fares** como jefa de cocina. Sus menús recorren "pescados y mariscos de las lonjas gallegas, verduras y hortalizas frescas de temporada y carnes de gran calidad". Cuenta con alojamiento propio con cuatro habitaciones, mientras los Agrasar tienen en Salitre su sede en Coruña.

Located in Barizo, in Malpica de Bergantiños, this establishment is endorsed by three generations. With a dining room with spectacular views of the Costa da Morte, this starred restaurant made a move towards haute cuisine with Caco Agrasar and María Sánchez, head waiter. His son, Xurxo Agrasar, has been involved for years with roles ranging from cooking and pastry to sommelier, in addition to Eva Fares as head chef. Its menus feature "fish and seafood from the Galician fish markets, fresh seasonal vegetables, and high-quality meats." It has its own accommodation with four rooms, while the Agrasars have their headquarters in Salitre, Coruña.

MATERIAL

Malpica. Eduardo Vila Fano, 3 881 98 26 84 • restaurantematerial.com Carta: 55-90 € • Actual/Parrilla Propietarios: Andrea Cameán y Tono García

Proyecto que puede catalogarse entre los que realmente son motores de aire fresco en la escena culinaria gallega. **Tono García** y **Andrea Cameán** abrieron este local en 2021 en Malpica de Bergantiños —pueblo de la Costa da Morte, donde Material significa 'brutal'—, donde ocupan un local cerca del puerto y la lonja. Cocina aparentemente sencilla, directa y sin artificios basada en producto gallego de temporada, para dar pie a una fórmula de platos a la carta con predominio de la parrilla.

A project that can be classified as one of those truly breathtaking new life on the Galician culinary scene. Tono García and Andrea Cameán opened this restaurant in 2021 in Malpica de Bergantiños—a town on the Costa da Morte, where Material means "brutal"—where they occupy a space near the port and the fish market. Their cuisine is seemingly simple, straightforward, and unpretentious, based on seasonal Galician produce, giving rise to a formula of à la carte dishes predominantly grilled.

LANDUA T 2023

Mazaricos. O Fieiro, s/n 667 61 74 79 • restaurantelandua.com Menú degustación: 75 € Alta cocina/Contemporánea Propietarios: María Cambeiro y Alberto Cruz • Sumiller: María Cambeiro

Uno de los sitios que merecen realmente la pena en Galicia y que justifican una escapada a la aldea de O Fieiro, a un paso de Ézaro y del Monte Pindo, en Costa da Morte. **Alberto Cruz**, cocinero, y **María Cambeiro**, al frente de la sala y la oferta de vinos, rehabilitaron una casa de piedra, donde una parte es su restaurante y otra es el lugar donde vive la pareja. Así, protagonizan un nuevo modelo de negocio: un restaurante sin empleados. La oferta de cocina directa y "concisa", como ellos defienden, es un interesante y delicioso menú degustación único.

One of the truly worthwhile places in Galicia, justifying a trip to the village of O Fieiro, a stone's throw from Ézaro and Monte Pindo, on the Costa da Morte. Alberto Cruz, chef, and María Cambeiro, who runs the dining room and wine list, renovated a stone house, one part of which houses their restaurant and the other part is the couple's home. Thus, they are pioneering a new business model: a restaurant without employees. Their straightforward and "concise" cuisine, as they advocate, is an interesting and delicious unique tasting menu.

D'OBRA NEW

Melide. Camiño Vello de Santiago, 15 • 638 88 73 49 dobradoiro.es Carta: 35-50 € • Actual Propietario: Andrés Torreiro

Abierto a finales de julio de 2025, es el proyecto de **Andrés Torreiro**, joven cocinero que tras trabajar unos años en Mugaritz, Culler de Pau, Cabanas y Nado, decidió emprender en su pueblo. 'D'Obra no camiño' es el nombre completo de un negocio ubicado en el Camino de Santiago y que busca reflejar el recorrido del cocinero. "Cocina gallega dando uso a ingredientes frescos y de alta calidad de nuestra zona", define la propuesta que se quiere ofrecer a "locales y peregrinos". A la carta surgen platos como puerros, encurtidos y jugo de galo o 'caldeirada' de almejas. Se puede reservar en el comedor, el 'rincón' y la terraza.

Opened at the end of July 2025, this is the project of Andrés Torreiro, a young chef who, after working for a few years in Mugaritz, Culler de Pau, Cabanas, and Nado, decided to start a business in his hometown. 'D'Obra no camiño' is the full name of a business located on the Camino de Santiago and which seeks to reflect the chef's journey. "Galician cuisine using fresh, high-quality ingredients from our area" defines the menu they aim to offer to "locals and pilgrims." The menu features dishes such as leeks, pickles, and galo juice or clam caldeirada. Reservations are available in the dining room, the corner, and the terrace.

With over forty years of experience, it has established itself as a benchmark in event planning and haute cuisine in the area. The key to its success lies in the quality of its products. They work with fresh, locally sourced ingredients. Their cuisine combines tradition and modernity, respecting local flavors and enhancing them with an innovative touch.

PAZO DE ADRÁN

Santiago de Compostela.
Lugar de Adrán, 4 • 981 57 00 00
Tradicional • Carta: 30-40 €
Propietario: Gestión Snö Hotels

Vinculado a la dirección de Lucía Freitas, en este pazo es posible disfrutar de una estancia inolvidable en un entorno acogedor y lleno de comodidades, en el que es obligado pasear su jardín o relajarse en la terraza mientras se contempla el paisaje. Este hotel también está preparado para eventos o reuniones, con una zona de conferencias y una sala especialmente equipada. Dispone de aparcamiento gratuito sin asistencia. También ofrece servicio de organización de bodas y cualquier otro tipo de evento.
Under the management of Lucía Freitas, this manor house offers an unforgettable stay in a welcoming and comfortable setting. A stroll through the garden or relaxing on the terrace while enjoying the views is a must. The hotel is also well-equipped for events and meetings, with a conference area and a specially designed meeting room. Free self-parking is available. Wedding planning and event services are also offered.

PONTEVEDRA

NOITE TAPAS

Bueu. Rúa do Santán, 18
605 983 941 • Internacional
Propietario: Antonio Rosales

Destaca por su cocina curiosa y de cercanía, con rasgos asiáticos y platos de temporada.
It stands out for its unique and locally sourced cuisine, with Asian influences and seasonal dishes.

TINTA NEGRA

Combarro. Avda. Francisco Regalado, 44 • 683308048
Tradicional • Carta: 20-30€

La decoración de estilo marinero de este restaurante es una declaración de intenciones de lo que encontraremos en su carta: pescados a la brasa, paellas y tapeo. Cocina sencilla y bien ejecutada en un espacio que cuenta con terraza y vistas al mar.
The nautical decor of this restaurant is a clear indication of what you'll find on its menu: grilled fish, paellas, and tapas. Simple, well-executed cuisine in a space that boasts a terrace and sea views.

TORNA COMBARRO

Combarro. Pl. Peirao da Chousa, 43
612 59 07 14 • tornacombarro.es
Tradicional/de mercado
Carta: 30-40 €

Especializado en pescados, mariscos y carnes. Cuenta con una amplia carta de vinos, tapas y postres... La calidad y el sabor, junto con sus vistas al mar, son sus señas de calidad.
Specializing in fish, seafood, and meats. It boasts an extensive wine list, tapas, desserts... Quality and flavor, along with its sea views, are its hallmarks.

CASA CURRÁS

Lalín. Pl. Iglesia, 2 / C. Rosalía de Castro, 13
986 78 12 51 • Tradicional gallega
Carta: 30-40 €

Esta casa de comidas abrió sus puertas en 1941. Desde entonces ha evolucionado teniendo en cuenta siempre la tradición. Su especialidad es el cocido.
This restaurant opened its doors in 1941. Since then it has evolved, always keeping tradition in mind. Its specialty is cocido (a traditional Spanish stew).

RESTAURANTE CABANAS

Lalín. C.Pintor Laxeiro, 3
986 78 23 17 • restaurantecabanas.com
Tradicional • Carta: 40-50 €

RECOMENDADO POR Viña POMAL

Entre restaurante, de cuidados salones y muros de pizarra, ofrece una cocina gallega de tradición e innovación, destacando el cocido y la carne. Cuenta con una amplia carta de vinos, nacionales e internacionales, prestando mayor atención a los viticultores de Galicia.
This restaurant, with its elegant dining rooms and slate walls, offers Galician cuisine that blends tradition and innovation, specializing in cocido (a Galician stew) and meat dishes. It boasts an extensive wine list, featuring both national and international selections, with a particular focus on wines from Galician producers.

PAPAGAIO BISTRÓ

Redondela. C. Pai Crespo, 9
886 90 78 40 • Internacional
Carta: 10-20 €

Papagaio Bistró es un restaurante ubicado en la pintoresca población de Redondela, en la provincia de Pontevedra. Este acogedor establecimiento ofrece una experiencia gastronómica única, donde los comensales pueden disfrutar de exquisitos platos preparados con ingredientes frescos y de alta calidad.
Papagaio Bistró is a restaurant located in the picturesque town of Redondela, in the province of Pontevedra. This cozy establishment offers a unique dining experience, where diners can enjoy exquisite dishes prepared with fresh, high-quality ingredients.

O PARQUE

Sabarís. C. Victoria R. Cadaval, 2.
986 35 07 78 • De mercado
Carta: 20-30 €

Local situado en la plaza del pueblo de Sabarís, abierto en 1956, es uno de los más antiguo de la zona. En él se trabaja mayormente producto gallego de cercanía y mercado diario, destacando el pescado salvaje, su magnífica variedad →

O SECADEIRO NEW

Outes. Lugar de Banzas, 18
881 30 81 34 • osecadeiro.es
Menú degustación: 70 € • Actual
Propietarios: Eva Guzmán y Fernando Rodríguez

Un antiguo secadero de cereal en Banzas, aldea en Outes —cerca de la ría de Noia—, reconvertido en el restaurante rural de **Eva Guzmán** y **Fernando Rodríguez**, que recurren a los ingredientes de su propia huerta para componer una propuesta de "tradición reinventada". La oferta se centra en un solo menú degustación que "cambia según lo que nos da la tierra, el mar y el momento", aseguran. Es miembro de la asociación Slow Food.

A former grain drying shed in Banzas, a village in Outes—near the Noia estuary—has been converted into the rural restaurant of Eva Guzmán and Fernando Rodríguez, who use ingredients from their own garden to create a "reinvented tradition." The menu focuses on a single tasting menu that "changes according to what the land, the sea, and the moment give us," they say. It is a member of the Slow Food Association.

ASADOR O'PAZO

Padrón. N-550, 23
981 81 15 07 • asadoropazo.es
Menú degustación: 190 €
Carta: 80-150 € • Parrilla/Actual
Propietarios: Óscar y Manuel Vidal
Sumiller: Manuel Vidal

"Galicia a la brasa", sintetizan los hermanos **Óscar** y **Manuel Vidal**, mientras se reparten los roles de cocina y sala-sumillería en este negocio familiar. Abierto en agosto de 2000 y con estrella desde 2022, Asador O'Pazo es, probablemente, el espacio de alta cocina de Galicia con mayor presencia de producto de alta calidad y 'entero' en los platos de su menú degustación. Óscar Vidal ha ido perfeccionando el manejo de la parrilla en la que posa un lubrigante cocinado por partes, bivalvos, percebes o chuleta de vaca rubia gallega. Entre sus clientes, el chef danés René Redzepi (Noma).

"Galicia a la brasa," summarize brothers Óscar and Manuel Vidal, as they share the roles of kitchen and dining room sommelier in this family business. Opened in August 2000 and with a star since 2022, Asador O'Pazo is probably the haute cuisine space in Galicia with the greatest presence of high-quality, whole products in the dishes on its tasting menu. Óscar Vidal has been perfecting his handling of the grill, which features a lubrigante cooked in parts, bivalves, barnacles, or a Galician blonde beef steak. Among his clients is Danish chef René Redzepi (Noma).

BALARÉS NEW

Ponteceso. Playa de Balarés
622 59 14 00 • balares.es
Menús degustación: 60 y 70 € • Actual
Propietarios: Silvia Facal y Rafa Varela
Sumiller: Rafa Varela

Abierto en abril de 2023, es el proyecto de **Silvia Facal** y **Rafa Varela**, conocidos hosteleros por haber sido dueños de la marisquería coruñesa A Mundiña. A pocos metros de la orilla del Océano Atlántico y justo enfrente de la playa que da nombre al negocio, es "un hotel en la naturaleza", en una casa familiar de Varela en plena Costa da Morte, que añade un estupendo restaurante con la cocina de Facal, bajo una visión de "tradición contemporánea" apoyada en productores locales como La Despensa D'Lujo.

Opened in April 2023, this is the project of Silvia Facal and Rafa Varela, renowned restaurateurs who owned the A Coruña seafood restaurant A Mundiña. Just a few meters from the shore of the Atlantic Ocean and right in front of the beach that gives the business its name, it's "a hotel surrounded by nature," in a family home in Varela on the Costa da Morte, which adds a wonderful restaurant featuring Facal's cuisine, based on a vision of "contemporary tradition" supported by local producers such as La Despensa D'Lujo.

NORDESTADA

Portosín. Pl. do Curro, 11
881 98 92 01 • nordestada.gal
Carta: 50-90 € • Actual
Propietario: Nel Parada

"Carta de cocina marinera que dependerá de las pescas del día y de la Virgen del Carmen [patrona de los marineros]", advierte **Nel Parada** para dejar claro quiénes rigen, en realidad, la propuesta de su negocio de la antigua lonja de Portosín, junto al puerto y la playa de Coira. Abierto en el verano de 2021 y bautizado con el nombre del viento más famoso del mar en Galicia (Nordés), pescado y marisco locales se someten a diferentes elaboraciones, de guisos a parrilla bajo un formato de carta.

"A seafood menu that will depend on the day's catch and the Virgin of Carmen [patron saint of sailors]," warns Nel Parada, to clarify who really governs the business's offering in the old Portosín fish market, next to the port and beach of Coira. Opened in the summer of 2021 and named after the most famous wind in Galicia (Nordés), local fish and seafood are prepared in a variety of ways, from stews to grilled dishes, all in a menu format.

RETIRO DA COSTIÑA

Santa Comba. Av. de Santiago, 12
981 88 02 44 • retirodacostiña.com
Menú degustación: 175 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietario: Manuel Costiña
Sumiller: Ana Belén Domínguez

'Costiña' es sinónimo de la evolución en clave moderna sin perder las raíces tradicionales de un negocio familiar en tres generaciones. Abierto en 1939 como casa de comidas, vive su mejor momento de la mano de **Manuel Costiña**, nieto de los fundadores y artífice de la modernización del grupo familiar. Con su mujer **Ana Belén Domínguez** al frente de sala y sumillería, el chef recorre la gastronomía gallega revisitando recetas como los callos a la gallega o el pulpo, a través de un menú con el que el cliente arranca en la trastienda y la panadería del restaurante para pasar a bodega, comedor y sala. Tiene una sobremesa insuperable. Ganó la segunda estrella en noviembre de 2024.

Costiña is synonymous with modern evolution without losing the traditional roots of a family business spanning three generations. Opened in 1939 as a restaurant, it is experiencing its →

de vinos y su amplia terraza en un monumento histórico.
Located in the town square of Sabarís, this establishment, opened in 1956, is one of the oldest in the area. It primarily serves locally sourced Galician produce and daily market freshness, with a focus on wild-caught fish, a superb selection of wines, and a spacious terrace in a historic building.

LA INDIANA
Sanxenxo. Lugar Vinquiño, 39
986 72 45 14 • Tradicional
Carta: 20-30 €

En este restaurante se trabaja con productos frescos de calidad y de cercanía, especializándose en carnes, arroces y pescados. Cuenta con una amplia carta de vinos con referencias en todas las DO, y diferentes salones para todo tipo de celebraciones.
This restaurant uses fresh, high-quality, locally sourced products, specializing in meats, rice dishes, and fish. It boasts an extensive wine list featuring selections from all the major appellations of origin, and several rooms suitable for all types of celebrations.

AS LOLAS
Vigo. C. Faustino Álvarez, 2
986 90 38 88 • Tradicional
Carta: 20-30 €
Propietario: Avelino Pérez

Destaca por su fusión entre las recetas tradicionales de las abuelas con la sofisticación de los mejores vinos. Se trata de un espacio gastronómico perfecto para familia y amigos. Un hogar lejos de casa.
It stands out for its fusion of traditional family recipes with the sophistication of the finest wines. It's the perfect gastronomic haven for family and friends. A home away from home.

ASADOR SORIANO
Vigo. C. dos Chans, 25
986 48 13 73
asadorsoriano.com
Asador • Carta: 40-50 €
Propietario: José Manuel Magaz

Elegante establecimiento rústico especializado en carnes a la parrilla, pescados y variedad de mariscos de temporada. Amplia carta de vinos de nacionales e internacionales, y terraza con vistas a la Ría de Vigo.
An elegant rustic establishment specializing in grilled meats, fish, and a variety of seasonal seafood. It offers an extensive wine list of national and international dishes, and a terrace with views of the Vigo Estuary.

LA CENTRAL GASTRO
Vigo. Pl. Constitución, 8
986 43 64 66 • lacentralvigo.com
Cocina de autor • Carta: 20-30 €
Propietario: Omar Fares

En La Central se mezclan tradiciones y tendencias con la agilidad que caracteriza a nuestros tiempos. ¿Cocina de mercado? Si. ¿Delicadas preparaciones llenas de sabor? Si. ¿Carnes envejecidas a la brasa? También. Galicia es nuestro entorno, y a ella recurrimos para las mejores carnes de raza Rubia, el mejor producto de lonja y también para revisitar sus sabores, recreándolos y reinventándolos en combinaciones sorprendentes. Y no podemos dejar de citar nuestra bodega, una equilibrada combinación de clásicos y nuevos descubrimientos, tanto en lo que se refiere a denominaciones como a referencias concretas.
At La Central, traditions and trends blend with the agility that characterizes our times. Market cuisine? Yes. Delicate preparations full of flavor? Yes. Grilled meats? Also.Galicia is our home, and we turn to it for the finest Rubia breed meats, the best market produce, and also to revisit its flavors, recreating and reinventing them in surprising combinations.And we can't fail to mention our wine cellar, a balanced combination of classics and new discoveries, both in terms of appellations and specific references.

LA TRASTIENDA DEL 4
Vigo. C.Pablo Morillo, 4
986 11 58 81
latrastiendadelcuatro.com
Mediterránea • Carta: 20-30 €
Propietario: Omar Fares

RECOMENDADO POR Viña POMAL

En un local plagado de recuerdos y guiños, como si de una vieja trastienda se tratase, donde se combina ese sabor profundo de antaño con un aliño más contemporáneo. Su intención es crear un lugar acogedor y creativo, lleno de sabores únicos, momentos y buenas conversaciones.
In a space filled with memories and nods, reminiscent of an old back room, this place combine the deep flavor of yesteryear with a more contemporary twist. The intention is to create a welcoming and creative space, full of unique flavors, moments, and good conversations.

TABERNA ATLÁNTICA LA EXSCAMA
Vigo. C. Rosalía de Castro, 32
986 13 71 07 • Tradicional/ contemporánea • Carta: 20-30 €

Está especializado en cocina atlántica, de lonja a la parrilla, con fusión de las cocinas mediterráneas y asiáticas. Cuenta con una bodega especializada en vinos espumosos, donde también destacan vinos de distintas DO, nacionales y internacionales... Local con terraza jardín y terraza urbana.
This restaurant specializes in Atlantic cuisine, featuring freshly grilled seafood, with a fusion of Mediterranean and Asian flavors. It boasts a wine cellar specializing in sparkling wines, also showcasing wines from various national and international appellations of origin. The restaurant has a terrace, a garden, and an urban terrace.

TANTRA
Vilagarcía de Arousa.
Pl. Martín Gómez Abal, 2
886 30 69 51 • Contemporánea
Carta: 20-30 €

Restaurante de cocina de autor, especializado en arroces, carnes y pescados.
Signature cuisine restaurant, specializing in rice dishes, meats and fish.

prime under the leadership of Manuel Costiña, the grandson of the founders and the architect of the family business's modernization. With his wife, Ana Belén Domínguez, at the helm of the dining room and sommelier, the chef explores Galician gastronomy, revisiting recipes such as Galician-style tripe and octopus, through a menu that takes guests from the restaurant's back room and bakery to the wine cellar, dining room, and dining room. The after-dinner experience is second to none. He won his second star in November 2024.

CASA MARCELO

Santiago de Compostela. Hortas, 1
981 55 85 80 • casamarcelo.net
Menú degustación: 135 €
Taberna/Contemporánea
Propietario: Marcelo Tejedor

Marcelo Tejedor hizo historia con este proyecto en Galicia y, en realidad, en España. El inquieto cocinero abrió en 1999 "el primer restaurante gastronómico a nivel mundial que ofrecía únicamente un menú degustación y con la cocina totalmente abierta", asegura. De hito en hito, ya que se hartó de la alta cocina y transformó el espacio en taberna casual con platos a la carta. Era 2013 y 'devolvió' la estrella a la Guía Michelin, que le premió a los dos años, esta vez bajo un modelo casual, que en este tiempo ha ido dando más pasos hacia la alta cocina para, en el último año, regresar al menú degustación como única oferta.
Marcelo Tejedor made history with this project in Galicia, and indeed in Spain. In 1999, the restless chef opened "the first gastronomic restaurant in the world that offered only a tasting menu and with the kitchen fully open for customers to enjoy," he says. From one milestone to another, he grew weary of haute cuisine and transformed the space into a casual tavern with à la carte dishes. In 2013, he "returned" the star to the Michelin Guide, which awarded him two years later, this time under a casual model. During this time, he has been taking further steps towards haute cuisine, returning to the tasting menu as the only offering in the last year.

CONCULLER NEW

Santiago de Compostela. Nova de Abaixo, 7 • 881 56 25 39 • conculler.es
Menús degustación: 20 y 50 €
Carta: 45-60 € • Bistró
Propietarios: Estefanía Colmeiro y Uxío Fernández

Nuevo proyecto abierto a finales de 2024 en Santiago de Compostela, capitaneado por **Estefanía Colmeiro** y **Uxío Fernández**. Asume un formato de barra para sólo una docena de comensales, que disfrutan del directo de la cocina, aunque a la vez añade un pequeño comedor. Su oferta, basada en productos de temporada, se desdobla entre elegir platos a la carta o decantarse por la "selección de cucharas" ('culleres', en gallego), degustaciones de cuatro y diez platos entre los que siempre hay guiso de carne, pescado al punto, arroz meloso y plato de legumbres. Además de encurtidos, salazones y ahumados.
New project opening at the end of 2024 in Santiago de Compostela, led by Estefanía Colmeiro and Uxío Fernández. It has a bar format for just a dozen diners, who enjoy direct access to the kitchen, although it also includes a small dining room. Its menu, based on seasonal produce, is divided between choosing à la carte dishes or opting for the "spoon selection" ('culleres' in Galician), four- to ten-course tastings that always include meat stew, cooked fish, creamy rice, and a legume dish. Pickles, salted fish, and smoked fish are also available.

INDÓMITO

Santiago de Compostela.
Doctor Teixeiro, 28 • 881 12 95 94
indomitobistro.es • Carta: 55-75 €
Bistró • Propietario: Martín Vázquez

"Aunque hay una carta física que se puede ver en el restaurante, la mayoría de la gente opta por ponerse en nuestras manos para confeccionar una secuencia de mercado, con lo que cocinamos ese día", aclaran en este negocio abierto a finales de 2023 por **Martín Vázquez**, que fue jefe de cocina de Casa Marcelo. En el local que fue el conocido Reno, este bistró apuesta por "cocina de mercado" y cambios frecuentes de platos despachados en barra y mesa. Como precio de referencia, son precisos: marcan 67 euros por persona.
"Although there is a physical menu that can be viewed in the restaurant, most people choose to rely on us to create a market selection based on what we cook that day," explains the restaurant's chef, Martín Vázquez, who was head chef at Casa Marcelo. In the former Reno location, this bistro focuses on "market cuisine" and frequently changes the dishes served at the bar and table. As a reference price, they are precise: 67 euros per person.

MAINA GASTRONOMÍA

Santiago de Compostela.
Av. de Ferrol, 7 • 881 30 28 51
mainagastronomia.es • Carta: 40-60 €
Bistró • Propietario: Alberto Lareo

"Cocina honesta, saludable y llena de matices", presenta **Alberto Lareo** su proyecto abierto a principios de septiembre de 2024. Tras pasar por Azurmendi, Manso o Eco Hotel Nós, emprendió con un modelo de bistró-casa de comidas con platos a la carta basados en ingredientes de proximidad: de croquetas de *xamón* de Landra o ajos-puerros en escabeche, a un arroz del Señorito a la gallega, pues el chef lo prepara con "lo mejor de la lonja".
"Honest, healthy, and nuanced cuisine," Alberto Lareo describes his project, opening in early September 2024. After working at Azurmendi, Manso, and Eco Hotel Nós, he launched a bistro-dining house model with à la carte dishes based on locally sourced ingredients: from Landra ham croquettes and pickled garlic and leeks, to Señorito's Galician rice, prepared by the chef with "the best from the market."

PAMPÍN BAR

Santiago de Compostela. Fontiñas, 4
981 11 67 84 • pampinbar.com
Menú degustación: 55 €
Carta: 45-60 € • Actual
Propietario: Alén Tarrío

Tras la puerta de un inaparente bar de toda la vida en el barrio compostelano de San Pedro, se esconde una casa de

comidas en clave moderna que materializa el proyecto de **Alén Tarrío**. Tras trabajar con **Marcelo Tejedor** o **Paco Morales**, emprendió en el otoño de 2017 un proyecto basado en "cocina de guisos, potajes y cuchara, con el espíritu de la cocina de barrio desde la solidez culinaria". La carta cambia a diario y siempre suele tener escabeches, empanada y recetas como su ensaladilla rusa, premiada por el congreso San Sebastián Gastronomika en 2024.
Behind the door of an unassuming, long-standing bar in the San Pedro neighborhood of Santiago de Compostela, lies a modern-style dining house that embodies Alén Tarrío's project. After working with Marcelo Tejedor and Paco Morales, in the fall of 2017 he launched a project based on "stews, pottages, and spoon-based cooking, with the spirit of neighborhood cuisine through culinary solidity." The menu changes daily and always includes pickled dishes, empanadas, and recipes like their Russian salad, which won an award at the San Sebastián Gastronomika conference in 2024.

SIMPAR T 2024

Santiago de Compostela. Vilar, 47
881 97 76 01 • restaurantesimpar.com
Menú degustación: 69 € • Actual
Propietario: Axel Smyth
Sumiller: Carlos Gómez Pita

Dice **Axel Smyth** que Simpar no es más que una casa gallega de comidas que despacha merluza a la gallega, croquetas, callos y tarta de Santiago. Y, ojo, no miente, solo que el proyecto abierto con **Claudia Merchán**, cocinera y pastelera, en agosto de 2023 en una de las calles más céntricas de Santiago, va un poco más allá. Reedita el modelo con técnicas sofisticadas y siendo fiel a los sabores gallegos. Desde que abrió no ha dejado de ganar premios, desde la 'T de Oro' Tapas de la pasada edición o 'Cocinero Revelación' de Madrid Fusión, a su deliciosa croqueta. Uno de los más potentes proyectos de cocina contemporánea liderados por jóvenes en Galicia.
Axel Smyth says that Simpar is nothing more than a Galician restaurant that serves Galician-style hake, croquettes, tripe, and De Santiago cake. And, mind you, he's not lying. The project, opened with chef and pastry chef Claudia Merchán in August 2023 on one of Santiago's most central streets, goes a step further. It reimagines the model with sophisticated techniques and remains faithful to Galician flavors. Since it opened, it has not stopped winning awards, from the "Tapas T de Oro" at the last edition to the "Revelation Chef" award at Madrid Fusión to its delicious croquette. One of the most powerful contemporary cuisine projects led by young people in Galicia.

LUGO

ESPAÑA

Lugo. Teatro, 10
982 24 27 17 • restespana.es
Carta: 50-80 € • Actual/Carne
Propietarios: Héctor y Francisco López
Sumiller: Francisco López

No hacía falta que Eva Longoria nos descubriera en la serie de la CNN "Searching for Spain" la espectacular oferta carnívora que maneja la familia López en este gran restaurante lucense. Pero está claro que eso ha añadido cierta fama internacional al buen hacer de los hermanos **Héctor** (jefe de cocina) y **Francisco López** (jefe de sala y sumiller), que ya hace años tomaron el relevo de su padre. Producto top tratado con mimo en maduraciones, cortes y cocina llegado de la ganadería de su propia finca en Recelle. Steak tartar con premio, chorizo de buey a la brasa, arroz de chuleta, pero también buen pescado y marisco. En su planta baja, funciona un gastrobar.
Eva Longhoria didn't need to introduce us to the spectacular carnivorous offerings that the López family manages at this great restaurant in Lugo, on the CNN series "Searching for Spain." But it's clear that this has added a certain international reputation to the expertise of brothers Héctor (head chef) and Francisco López (head waiter and sommelier), who took over from their father years ago. Top-quality products are carefully treated in terms of aging, cuts, and cooking, sourced from the livestock on their own farm in Recelle. Award-winning steak tartare, grilled ox chorizo, rib-eye rice, but also excellent fish and seafood. A gastro-bar operates on the ground floor.

PAPRICA

Lugo. Noreas, 10
982 25 58 24 • paprica.es
Menús degustación: 52 y 72 €
Carta: 50-70 € • Actual
Propietario: Álvaro Villasante

Es el proyecto abierto en 2007 por **Álvaro Villasante**, que tras pasar por La Broche Miami y El Racó d'en Freixa, decidió emprender con este moderno local al lado de la Muralla de Lugo, con comedor y patio con terraza. Cocina gallega con ciertas influencias internacionales ligada a "productos de cercanía", para comer a la carta o vía menú degustación, con curiosidades como el tartar 'no fumeiro' con solomillo de ternera gallega adobado como un chorizo.
This project was opened in 2007 by Álvaro Villasante, who, after working at La Broche Miami and El Racó d'en Freixa, decided to launch this modern establishment next to the Lugo Walls, with a dining room and patio terrace. Galician cuisine with certain international influences linked to "locally sourced products," served à la carte or via tasting menu, with specialties such as the "no fumeiro" tartare with Galician beef sirloin marinated like chorizo.

A PARADA DAS BESTAS

Palas de Rei. Pidre, 27 • 982 18 36 14
aparadadasbestas.com
Carta: 40-55 € • Actual
Propietarios: Suso Santiso y María Varela

En Pidre, una aldea a ocho kilómetros de Palas de Rei, 'al pie' del Camino Francés, es el negocio familiar con alojamiento y restaurante capitaneado por **María Varela**, cocinera autodidacta empeñada en dar valor a los productos de la comarca, incluidos los vegetales de su propio huerto ecológico de la finca. "Cocina kilómetro cero" real que da pie a una carta en la que revisita la

tradición en su comedor, mientras también firma los desayunos del local.
In Pidre, a village eight kilometers from Palas de Rei, at the foot of the French Way, is the family-run guesthouse and restaurant led by María Varela, a self-taught cook committed to showcasing local produce, including vegetables from her own organic garden. A true "zero-mile cuisine," this menu revisits tradition in her dining room, while also highlighting her restaurant's breakfast offerings.

RÍO LOYO

Paradela. San Juan de Loyo
982 54 50 51 • restauranterioloyo.es
Carta: 25-40 € • Tradicional
Propietario: Roberto López

Decir Río Loyo es sinónimo de anguilas fritas. Muy cerca de Portomarín, esta casa abierta en 1978 frente al embalse de Belesar atiende a varios centenares de clientes en días de fin de semana y verano. Su carta de cocina tradicional del interior tiene en las anguilas troceadas y fritas su gran especialidad, aunque no la única, ya que destacan también por el churrasco (los camareros van sirviendo pieza por pieza a demanda del comensal), las carnes a la parrilla, el chorizo criollo, los chocos a la plancha y los pimientos de Mougán.
Río Loyo is synonymous with fried eels. Very close to Portomarín, this restaurant, opened in 1978, facing the Belesar reservoir, serves several hundred customers on peak weekends and summer days. Their menu of traditional inland cuisine features chopped and fried eels as its main specialty, though not the only one. They also specialize in churrasco (served by the waiters as requested), grilled meats, Creole chorizo, grilled cuttlefish, and Mougán peppers.

ASADOR COTO REAL

Rábade. Av. A Coruña, 107
982 39 00 12 • asadorcotoreal.com
Carta: 45-55 € • Asador/Carne
Propietario: Manuel Francisco Gómez

Un asador en toda regla con el cordero asado en un horno de leña castellano como especialidad en pleno interior de Galicia, en un negocio familiar con hotel ubicado en la antigua Nacional 6 —hoy, calle principal de Rábade—. Es un plato que bordan y que hay que reservar por teléfono a la vez que la mesa. Además, chuletillas y mollejas de cordero o morcilla de Burgos.
A proper steakhouse with lamb roasted in a Castilian wood-fired oven as its specialty in the heart of Galicia, in a family-run hotel located on the former National Highway 6—now Rábade's main street. It's a dish they masterfully master and requires a reservation by phone at the same time as your table. They also offer lamb chops and sweetbreads, or Burgos blood sausage.

JAVIER MONTERO NEW

Ribadeo. As Barreiras, 18
982 63 96 00
hrjaviermontero.es
Menús degustación: 40 y 85 €
Carta: 45-65 €
Propietario: Javier Montero

Es el proyecto del chef que le da nombre en un edificio en Ribadeo que suma restaurante y hotel de cuatro habitaciones. "Cocina tradicional creativa", dice practicar **Javier Montero**, profesional de familia hostelera, que combina las enseñanzas aprendidas de su madre con su experiencia como cocinero. Eso da pie a su versión de las almejas a la marinera, un ceviche de vieira o un sashimi de bonito de Burela, platos que se pueden elegir a la carta o dentro de su menú degustación —incluido uno exprés de mediodía—.
This is the project of the chef who gives it its name, located in a building in Ribadeo that houses a restaurant and a four-room hotel. "Creative traditional cuisine," says Javier Montero, a professional from a family of restaurateurs, who combines the lessons learned from his mother with his experience as a cook. This gives rise to their version of clams a la marinera, a scallop ceviche, and a Burela bonito sashimi, dishes that can be chosen à la carte or from their tasting menu —including an express lunch menu.

A VEIGA

Samos. Compostela, 61
982 54 60 52 • hotelaveiga.com
Carta: 20-40 € • Tradicional/Cocido
Propietaria: familia Quintero

Fundado en 1983 junto al Monasterio de Samos, en el Camino de Santiago, es uno de esos excepcionales casos de hostelería de toda la vida y muy de verdad. Negocio familiar con hotel, bar y restaurante, que equivale a una sencilla casa de comidas gallega donde despachan una cocina hecha con mimo y la complejidad de una extensa carta que dominan. Caldo de repollo, cocido en invierno, sopa de pescado, chuleta de ternera, merluza a la romana, truchas fritas y colección de croquetas caseras con diferentes rellenos.
Founded in 1983 next to the Monastery of Samos, on the Camino de Santiago, it is one of those exceptional examples of traditional, yet very genuine, hospitality. A family business with a hotel, bar, and restaurant, it is equivalent to a simple Galician diner where they serve carefully prepared cuisine and the complexity of an extensive menu they master. Cabbage broth, winter stew, fish soup, veal chop, hake à la Romana, fried trout, and a collection of homemade croquettes with different fillings.

BERSO

Sober. Progreso, 12 • 982 25 78 16
berso.es • Carta: 40-55 € • Actual
Propietario: Martín Mantilla

"Recetas tradicionales adaptadas a los tiempos de hoy", define su propuesta **Martín Mantilla** en la Ribeira Sacra lucense. Una casa donde el manejo de verduras y hortalizas ecológicas cultivadas de la huerta propia y los productos de proximidad se alienan con un compromiso con la sostenibilidad, que el chef avala con una memoria publicada en su web. Formato de carta de cocina "tradicionalmente moderna".
"Traditional recipes adapted to today's times," is how Martín Mantilla defines his offering in the Ribeira Sacra region of Lugo. A restaurant where the use of organic vegetables grown in the restaurant's own garden and local produce are aligned with a commitment to sus-

tainability, which the chef endorses with a report published on his website. The menu features a "traditionally modern" style.

MESÓN DO CAMPO NEW

Villalba. Plaza San Juan, 10
982 51 02 09
mesondocampo.com
Carta: 50-75 € • Tradicional
Propietarios: Elísabet Castro y Manuel Fernández

Casi cuatro décadas avalan este negocio situado en el centro del casco histórico de Villalba, que ocupa una casa remodelada y que materializa el proyecto de **Elísabet Castro** y **Manuel Fernández** —al frente del negocio desde 2017—. Buscan ofrecer "una cocina tradicional sin complejos aportando toques de modernidad", con productos del rural gallego y recetas cinegéticas en otoño. Barra en la planta baja —con carta más informal—, comedor en el primer piso y gran bodega. En sus mesas, se han sentado grandes chefs como José Andrés y René Redzepi.

Nearly four decades of experience have endorsed this restaurant, located in the heart of Villalba's historic center. It occupies a renovated house and embodies the project of Elísabet Castro and Manuel Fernández—who have run the business since 2017. They aim to offer "uncomplicated traditional cuisine with a touch of modernity," featuring products from rural Galicia and hunting recipes in the fall. There's a bar on the ground floor—with a more informal menu—a dining room on the first floor, and a large wine cellar. Renowned chefs such as José Andrés and René Redzepi have sat at its tables.

NITO

Viveiro. Playa de Area, 1. Hotel Ego
982 56 09 87 • hotelego.es
Carta: 45-80 € • Tradicional
Propietarios: Fede y Nito Balseiro

El negocio de **Fede** y **Nito Balseiro**, que emprendieron en 1970 y que se ubica dentro del Hotel Ego, es una pista imprescindible en la Mariña lucense. En su comedor acristalado asomado al Atlántico y a la playa de Area, su apuesta por una cocina gallega tradicional tiene la garantía del producto de alta calidad que maneja: de la merluza del cercano Puerto de Celeiro —preparada en diferentes recetas— al gran salpicón de marisco, sin obviar el guiso de rape, el bonito en rollo o la empanada.

Fede and Nito Balseiro's business, which they started in 1970 and is located inside the Hotel Ego, is a must-visit in Lugo's Mariña region. In its glass-walled dining room overlooking the Atlantic and Area beach, its commitment to traditional Galician cuisine is guaranteed by the high-quality produce it uses: from hake from the nearby Port of Celeiro—prepared in a variety of recipes—to a great seafood salpicón, not to mention monkfish stew, tuna rolls, and empanadas.

OURENSE

MARMURIO DO RIO

Allariz. Cárcel, 7
988 89 12 04 • marmuriodorio.es
Menús degustación: 68 y 85 €
Local • Propietario: Luis Moreno

"Menú degustación estacional y con cambios prácticamente diarios. Menú variable como el río". Así define su propuesta **Luis Moreno**, que fue hasta 2021 socio y fundador de Montia (el estrella Michelin de San Lorenzo de El Escorial), hasta que decidió mudarse a Galicia para instalarse en el pueblo de su familia materna y abrir su propio proyecto en una casa de piedra en 2023. La oferta se desdobla en dos menús degustación ('Río' y 'Marmurio') con diferente extensión, peso de la cocina fluvial y producto de proximidad que determina el cambio diario de los platos.

"A seasonal tasting menu with almost daily changes. The menu changes like the river itself." This is how Luis Moreno, who was the partner and founder of Montia (the Michelin-starred restaurant in San Lorenzo de El Escorial) until 2021, decided to move to Galicia to settle in his maternal family's village and open his own project in a stone house in 2023. The menu is divided into two tasting menus ('Río' and 'Marmurio') with different lengths, a focus on river cuisine, and local produce, which determines the daily changes in the dishes.

O MUIÑO DAS LOUSAS

Carballiño. Parque Etnográfico. Av. do Arenteiro, s/n.
600 22 32 38 • omuinodaslousas.es
Carta: 50-90 € • Parrilla/Carne
Propietario: Grupo Barazal

Abierto en 2021, es un proyecto de Grupo Barazal, con varios negocios en la zona. Ocupa un antiguo molino de piedra a orillas del río Arenteiro, a las afueras de Carballiño, donde la especialidad son las "carnes al carbón", es decir, una variedad de cortes de buey y vaca con diferentes maduraciones, junto con verduras del huerto ecológico de los propietarios. Al comedor interior, se añade la terraza exterior asomada al río, con oferta de cócteles por las tardes.

Opened in 2021, it is a project of the Barazal Group, which has several businesses in the area. It occupies an old stone mill on the banks of the Arenteiro River, on the outskirts of Carballiño, where the specialty is "carnes al carbón" (charcoal-grilled meats), a variety of beef and veal cuts with different maturations, along with vegetables from the owners' organic garden. The indoor dining room is complemented by an outdoor terrace overlooking the river, offering cocktails in the evenings.

LADO NEW

Muiños. Porqueiros, 30
623 53 60 71
ladorestaurante.com
Menús degustación: 50 y 75 €
Carta: 45-70 € • Alta cocina/ Contemporánea • Propietarios: Elia Pereiro y Borja Piñeiro
Sumiller: Borja Piñeiro

Lado arrancó en Lugo en 2022 como el proyecto de **Borja Piñeiro** y **Elia Pereiro**, que en 2025 se mudaron a Muiños, aldea de apenas 20 habitantes. Allí se instalaron en Casa As Fontes, alojamiento rural propiedad de la familia de la chef y →

pastelera. En su comedor de 14 plazas, reivindican raíces, territorio, producto de proximidad del Parque Natural del Xurés y defensa del mundo rural, mientras asumen el relevo generacional. Su propuesta contemporánea da lugar a platos como *filloa, richada* (carne guisada) y col o cebolla chata de Galicia en tres texturas. Piñeiro, cocinero, firma la carta de vinos.

Lado began in Lugo in 2022 as the project of Borja Piñeiro and Elia Pereiro, who moved to Muiños, a village of just 20 inhabitants, in 2025. There, they settled in Casa As Fontes, a rural accommodation owned by the chef and pastry chef's family. In its 14-seat dining room, they reclaim their roots, their territory, local produce from the Xurés Natural Park, and their defense of the rural world, while taking on the generational shift. Their contemporary approach offers dishes such as filloa, richada (stewed meat), and Galician cabbage or flat onion in three textures. Chef Piñeiro is responsible for the wine list.

A NENÉ ULTRAMARINOS NEW

Ourense. San Miguel, 5
Carta: 20-45 € • Casual
Propietarios: Lydia del Olmo y Xosé Magalhaes

Abierto en la primavera de 2025, constituye la segunda marca de **Lydia del Olmo** y **Xosé Magalhaes**, dueños de Ceibe, restaurante ubicado en la misma calle que este bar en clave 'casual'. Este concepto de tasca gallega con mesas y barra permite a estos cocineros poner a prueba su capacidad para hacer platos y tapas tradicionales: de ensaladilla y croquetas, a tortilla, callos, oreja, mejillones, albóndigas o su versión del bikini.

Opening in spring 2025, this is the second venture from Lydia del Olmo and Xosé Magalhaes, owners of Ceibe, a restaurant located on the same street as this casual bar. This Galician tavern concept with tables and a bar allows these chefs to test their skills in creating traditional dishes and tapas: from potato salad and croquettes, to omelet, tripe, ahi, mussels, meatballs, or their version of the bikini.

CEIBE

Ourense. San Miguel, 8
988 54 25 80 • ceiberestaurante.es
Menús degustación: 60, 95 y 150 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietarios: Lydia del Olmo y Xosé Magalhaes

En plena pandemia, **Lydia del Olmo** y **Xosé Magalhaes** —tras trabajar en Solla— decidieron emprender con la apertura de su propio proyecto de alta cocina. Así, arrancó en agosto de 2020 Ceibe, donde vallisoletana y gallego ofician en su casa gallega contemporánea con la cocina abierta a la sala en un espacio diáfano. Despachan varias opciones de menú, marcadas por su entorno y lo efímero de los productos. Lucen estrella Michelin desde 2023.

In the midst of the pandemic, Lydia del Olmo and Xosé Magalhaes—after working at Solla—decided to open their own haute cuisine project. Thus, Ceibe opened in August 2020, where a man from Valladolid and Galicia work in their contemporary Galician home, with the kitchen open to the dining room in an open-plan space. They serve various menu options, marked by their surroundings and the ephemeral nature of the products. They have held a Michelin star since 2023.

NOVA

Ourense. Valle Inclán, 5
988 21 79 33 • novarestaurante.com
Menús degustación: 60, 75 y 100 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietarios: Daniel Guzmán y Julio Sotomayor

Daniel Guzmán y **Julio Sotomayor** son primos y socios en este espacio abierto en 2012 con el propósito de reeditar la gastronomía gallega del interior, lo que les permitió ganar una estrella Michelin en 2015. "Cocina de raíces con el mejor producto de temporada de nuestros alrededores y también de la costa", definen una propuesta presentada en tres menús degustación con una bodega basada en pequeños viticultores gallegos.

Daniel Guzmán and Julio Sotomayor are cousins and partners in this space, opened in 2012 with the aim of reviving inland Galician cuisine, which earned them a Michelin star in 2015. "Footroots cuisine with the best seasonal produce from our surrounding area and also from t he coast," they define in a proposal presented in three tasting menus with a winery based on small Galician winegrowers.

SANMIGUEL

Ourense. San Miguel, 12 • 988 23 60 06
sanmiguelourense.es • Carta: 45-70 €
Tradicional/Marisquería
Propietario: Diego González

Aunque con cambios de propiedad desde que **Julio Martínez** fundó esta casa en 1951 que llegó a tener estrella Michelin, sigue siendo una institución de la hostelería orensana. Lleva años funcionando bajo el doble concepto de restaurante y gastrobar, con oferta de cocina gallega tradicional, donde sobresale la selección de marisco y la calidad de sus pescados, con recetas como la merluza de Celeiro a la romana.

Although it has undergone changes of ownership since Julio Martínez founded this establishment in 1951, which went on to earn a Michelin star, it remains an institution in the Orense hospitality industry. It has been operating for years under the dual concept of restaurant and gastrobar, offering traditional Galician cuisine, where the selection of seafood and the quality of its fish stand out, with recipes such as Celeiro hake a la Romana.

O REGUEIRO DA COVA

Verín. Alameda, 21 • 988 68 35 99
regueirodacova.com
Menús degustación: 48 y 70 €
Carta: 45-65 € • Tradicional
Propietaria: Begoña Vázquez

Una casa de piedra a orillas del Támega es la sede de **Begoña Vázquez** y su proyecto de cocina rural que defiende desde 2016 bajo un formato de platos a la carta, resultado de su trabajo con productores de la comarca de Monterrey. En 2024, fue premio 'Cociñeiro Galego' del Forum Gastronómico de Coruña.



Lydia del Olmo y Xosé Magalhaes sorprenden a todos a su paso por Ceibe.

A stone house on the banks of the Támega River is the home of Begoña Vázquez and her rural cuisine project, which she has been promoting since 2016 with an à la carte menu, the result of her work with producers from the Monterrey region. In 2024, she won the "Cociñeiro Galego" award from the Coruña Gastronomic Forum.

PONTEVEDRA

CASA PAZOS

Barcela-Arbo. Pazos, 11
986 66 59 86 • casapazos.es
Carta: 40-60 € • Tradicional/Lamprea
Propietario: Ángel Álvarez

Casa rural en la Comarca del Condado, con alojamiento y oferta de cocina gallega, que es destino para comer lamprea en temporada, de febrero a mayo. Capturado en los 'pescos' construidos por los romanos, el pez prehistórico llegado del Miño se puede probar ahumado ('escalado' en 'fumeiro' de madera de roble o carballo), frito y aliñado con cebolla cruda, 'al estilo Arbo' (cocinado en su propia sangre) o guisado con fideos.
A rural house in the Condado region, offering accommodation and Galician cuisine, is a destination for eating lamprey in season, from February to May. Caught in the "pescos" (fish pits) built by the Romans, this prehistoric fish from the Miño can be enjoyed smoked (scaled in an oak or carballo wood "fumeiro"), fried and seasoned with raw onion, "Arbo style" (cooked in its own blood), or stewed with noodles.

D'LERIA

Carril/Vilagarcía de Arosa.
Valentín Viqueira, 6 • 986 15 62 68
Menú degustación: 70 €
Carta: 50-70 € • Contemporánea
Propietarios: Alba Aguiar y Álex Falcón

Uno de los jóvenes proyectos de la gastronomía gallega. Abierto en 2022 por **Alba Aguiar** y **Álex Falcón** en la localidad marinera de Carril, han ido evolucionando de "taberna mariñeira" a concepto gastronómico de "cocina de producto y mercado, sencilla y diferente", con doble formato de menú y carta, con platos con peso marino y vegetal.
One of the newest projects in Galician gastronomy. Opened in 2022 by Alba Aguiar and Álex Falcón in the coastal town of Carril, they have evolved from a "fishing tavern" to a gastronomic concept of "product and market cuisine, simple and different," with a dual menu and à la carte format, featuring seafood and vegetable dishes.

LA MOLINERA

Lalín. Rosalía de Castro, 15
986 78 20 55
restaurantelamolinera.com
Carta: 45-75 € • Tradicional/Cocido
Propietaria: familia López Portas

Destino imprescindible para comer uno de los mejores cocidos de Galicia. Es la casa abierta en 1985 por **Alfonso López** y **Nila Portas**, que lleva años capitaneada por su hijo **Diego López** 'Moli'. En segunda generación, borda el cocido de Lalín como una declinación de carnes de cerdo: 'cachucha', oreja, pezuña... Además de patatas, garbanzos, grelos, y varios chorizos y morcillas.
A must-visit destination for one of the best stews in Galicia. This restaurant was opened in 1985 by Alfonso López and Nila Portas, and has been run for years by their son Diego López "Moli." The second generation has masterfully prepared the Lalín stew, a variation on pork meats: "cachucha," "ear," "hoof," and more. Along with potatoes, chickpeas, turnip greens, and various chorizos and blood sausages.

LAGÜIÑA LIEUX-DIT

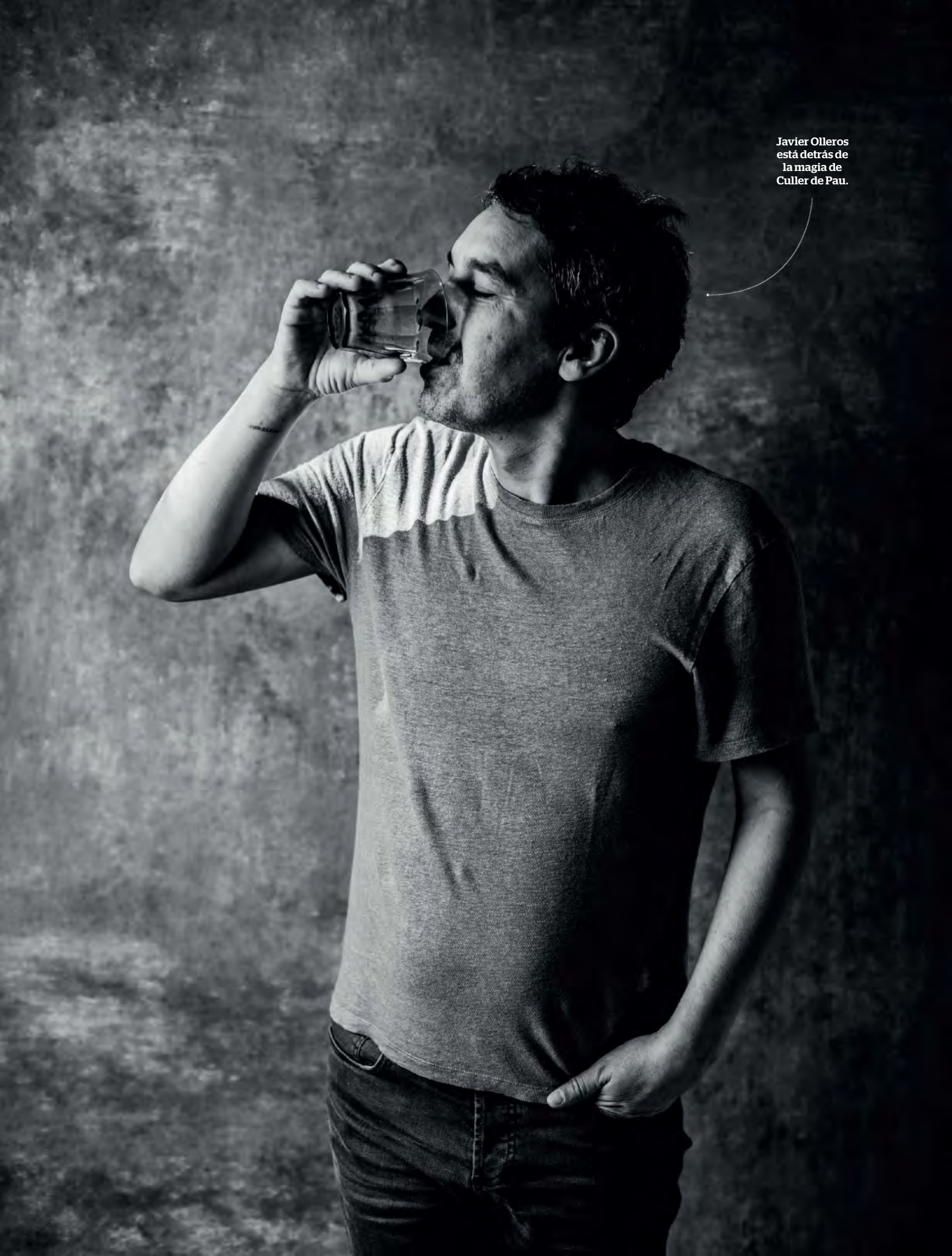
Meaño. Lugar Iglesia, 16 • 609 07 31 54
Carta: desde 40 € • Taberna/Furancho
Propietarios: Eduardo Camiña e Iraia Mendizábal
Sumiller: Eduardo Camiña

El escondite gastronómico para disfrutar del vino gallego y comer bien que es un 'furancho', tiene su máximo exponente en este proyecto del sumiller **Eduardo Camiña** —con experiencia en Culler de Pau y Mugaritz— y su pareja, **Iraia Mendizábal**. Su taberna está en una finca familiar rodeada de viñedos, donde su oferta de vinos singulares (no sólo de Galicia) y sus platos de cocina tradicional son un imán para gastrónomos.
The gastronomic hideaway for enjoying Galician wine and fine dining, a furancho, is at its finest in this project by sommelier Eduardo Camiña—with experience at Culler de Pau and Mugaritz—and his partner, Iraia Mendizábal. Their tavern is located on a family estate surrounded by vineyards, where their offering of unique wines, not only from Galicia, and their traditional dishes are a magnet for gourmets.

CULLER DE PAU

O Grove. Reboredo, 73
986 73 22 75 • cullerdepau.com
Menús degustación: 225, 190 y 170 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietarios: Javier Olleros y Amaranta Rodríguez
Sumiller: Ana Rodríguez Basteiro

Si la alta cocina gallega en clave contemporánea tiene un claro exponente en la región, ese es claramente el proyecto de **Javier Olleros** y **Amaranta Rodríguez**, tanto por concepto de restaurante, como por la apuesta por un apartado de la despensa gallega fundamental, pero absolutamente olvidado en el 'fine dining': la huerta. El chef se surte de productores gallegos y de su propia finca que ha ido creciendo en tamaño y variedades, con invernadero incluido. Abierto en 2009 en la aldea de Reboredo, ocupa un moderno edificio cúbico con vistas a la Ría de Arosa. En 2020, se convirtió en el primer biestrellado de la historia de Galicia.
If Galician haute cuisine in a contemporary style has a clear exponent in the region, it is clearly the project of Javier Olleros and Amaranta Rodríguez, both in terms of the restaurant concept and their commitment to a fundamental part of the Galician pantry, but completely forgotten in fine dining: the vegetable garden. The chef sources his produce from Galician producers and from his own estate, which has been growing in →



Javier Olleros está detrás de la magia de Culler de Pau.

size and variety, including a greenhouse. Opened in 2009 in the village of Reboredo, it occupies a modern cubic building overlooking the Ría de Arosa. In 2020, it became the first two-star restaurant in Galicia's history.

D'BERTO

O Grove. Av. Teniente Domínguez, 84
986 73 34 47 • dberto.com
Carta: 80-200 € • Marisquería
Propietarios: Berto y Marisol Domingo

La casa de los hermanos **Berto** y **Marisol Domingo** puede que sea la marisquería más top de Galicia y una de las mejores de España. La carta cambia en función de los productos ultrafrescos llegados cada día del mar, que se someten a cocción, parrilla o plancha y, en el caso de los pescados, también a algún que otro guiso.
The home of brothers Berto and Marisol Domingo may be the most prestigious seafood restaurant in Galicia and one of the best in Spain. The menu changes based on the ultra-fresh products brought in daily from the sea, which are cooked, grilled, or griddled, and, in the case of fish, also served in the occasional stew.

MELOXEIRA PRAIA

O Grove. Ctra. San Vicente do Mar, 1100. Area da Cruz. San Vicente do Mar • 647 56 12 85 y 886 16 13 89
meloxeirapraia.com
Carta: 45-70 € • Actual/Chiringuito
Propietario: Álvaro Fuentes

Aparenta ser un chiringuito —gastronómico— y lo es en parte desde que en 2022 se mudó a pie de playa, en Area da Cruz, en la península de San Vicente do Mar (O Grove). Fundado como taberna en Porto Meloxo en 2013, es el proyecto de **Álvaro Fuentes**, chef que combina despensa y recetario local con puntos de fusión.
It appears to be a beach bar—albeit a gastronomic one—and it has been, in part, since it moved to the beach in 2022, in Area da Cruz, on the San Vicente do Mar peninsula (O Grove). Founded as a tavern in Porto Meloxo in 2013, it is the project of Álvaro Fuentes, a chef who combines local produce and recipes with fusion touches.

OKRA

O Grove. Luís Seoane, 11
986 18 73 48 • Carta: 35-60 €
Japonesa • Propietarios: Siana Mitkova y Takahide Tanaka

Tras trabajar durante años en la cocina de Culler de Pau, **Takahide Tanaka** 'Taka' emprendió en la primavera de 2024 con su mujer, la búlgara-gallega **Siana Mitkova**, con esta taberna japonesa situada en una calle peatonal de O Grove. Barra, mesas y terraza para albergar "una taberna gallega con sabor japonés y vinos auténticos [incluidos sakes]", donde el producto local se somete a su visión asiática, como las berenjenas con 'katsuobushi' y queso Galmesano.
After working for years in the kitchen of Culler de Pau, Takahide Tanaka "Taka" launched this Japanese tavern in the spring of 2024 with his wife, the Bulgarian-Galician Siana Mitkova, located on a pedestrian street in O Grove. The bar, tables, and terrace house "a Galician tavern with Japanese flavor and authentic wines [including sakes]," where local produce is subjected to his Asian vision, such as eggplants with katsuobushi and Galmesano cheese.

PEPE VIEIRA

Poio/Raxó. Camiño da Serpe, s/n
986 74 13 78 • pepevieira.com
Menús degustación: 170, 200 y 255 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietario: Xosé Cannas
Sumiller: Diana Peixoto

Un macroproyecto con el que **Xosé Cannas** define una trayectoria coronada en 2023 con la segunda estrella Michelin: de un pequeño local abierto en Sanxenxo en 2001, al espacio de vanguardia —en diseño y cocina—, que añade hotel boutique de 14 habitaciones construidas en cubos en plena naturaleza. "A última cociña do mundo", define su propuesta culinaria. El chef regenta dos negocios más: La Ultramar, moderna taberna atlántica en el Museo de Pontevedra; y Churrasquería Varela, en el centro de la ciudad.
A macro-project with which Xosé Cannas defines a career crowned in 2023 with his second Michelin star: from a small establishment opened in Sanxenxo in 2001, to a cutting-edge space—in design and cuisine—that adds a boutique hotel with 14 rooms built in cubes in the heart of nature. "The latest cuisine in the world," he defines his culinary offering. The chef runs two other establishments: La Ultramar, a modern Atlantictavern in the Pontevedra Museum; and Churrasquería Varela, in the city center.

CATAVENTOS GARDEN GASTRO NEW

Ponteareas. Ctra. Mondariz, 3.
O Reiro • 886 21 69 97
Menú degustación y carta: 35-65 €
Actual • Propietarios: Ángel Martínez y Víctor Otero

A orillas del río Tea, ocupa un molino de 1920 diseñado por el arquitecto Antonio Palacios, donde se instalaron **Ángel 'Gelo' Martínez Pena** y **Víctor Otero**, antes al frente de Xanela Gastronómica —donde consiguieron algunos reconocimientos, pero cerró a finales de 2024—. En su nuevo proyecto, los dos amigos y socios se decantan por una propuesta de cocina sostenible, con formato de carta y menú degustación. En la terraza exterior, rige una oferta más casual, a veces, aliada con música en directo.
On the banks of the River Tea, it occupies a 1920 mill designed by architect Antonio Palacios, where Ángel 'Gelo' Martínez Pena and Víctor Otero, formerly at the helm of Xanela Gastronómica—where they earned some accolades, but which closed at the end of 2024—set up shop. In their new project, the two friends and partners are opting for a sustainable cuisine, with a à la carte and tasting menu format. On the outdoor terrace, a more casual menu prevails, sometimes accompanied by live music.

MARNA NEW

Pontevedra. Pl. de Ferrería, 8
613 75 07 57 • marnarest.com
Carta: 30-60 € • Actual/Wine bar
Propietario: Ismael López
Sumiller: Ismael López

El joven **Ismael López** fue sumiller en Casa Solla, antes de atreverse a emprender con un modelo innovador: en 2024, se hizo cargo de la Cafetería San Francisco, local ubicado bajo los soportales de la Plaza de La Herrería que convirtió en bar de vinos temporal, bautizado como San Francisco Pop-Up. En julio de 2025 se ha convertido en proyecto permanente en un espacio remodelado, que aglutina restaurante con propuesta de "cocina gallega contemporánea y producto local" y, a la vez, bar de vinos "vivo". Zona de bar y comedor, además de terraza.
Young Ismael López was a sommelier at Casa Solla before embarking on an innovative project: in 2024, he took over Cafetería San Francisco, a space located under the arcades of Plaza de La Herrería, which he converted into a temporary wine bar, dubbed San Francisco Pop-Up. In July 2025, it became a permanent project in a remodeled space, which combines a restaurant offering "contemporary Galician cuisine and local produce" and, at the same time, a "live" wine bar. It also includes a bar and dining area, as well as a terrace.

O EIRADO

Pontevedra. Pl. de Leña, 3
986 86 02 25 • oeirado.com
Menús degustación: 166 y 250 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietario: Iñaki Bretal
Sumiller: Raquel Fernández

"Producto gallego tratado con respeto y sencillez", define **Iñaki Bretal** su casa en la Plaza de la Leña, en el casco histórico de Pontevedra, con estrella Michelin desde 2021. A su comedor de seis 'mesiñas', llegan platos basados en productos locales, con bastante peso del mar —cuenta con proveedores como O'Percebeiro—, vía dos menús degustación: 'Curricán' y 'Palangre'. Añade bodega con 400 referencias. Junto a su restaurante, tiene la tapería Loaira.
"Galician products treated with respect and simplicity," is how Iñaki Bretal defines his home in Plaza de la Leña, in the historic center of Pontevedra, which has held a Michelin star since 2021. His dining room, with six "mesiñas," serves dishes based on local produce, with a strong emphasis on seafood—he uses suppliers such as O'Percebeiro—via two tasting menus: "Curricán" and "Palangre." He also has a wine cellar with 400 items. Along with his restaurant, he also has the Loaira tapas bar.

A CURVA

Portonovo. Rafael Pico, 56
620 25 25 73
Carta: 35-100 €
Taberna/Wine bar
Propietario: Miguel Anxo

Destino de cocineros, bodegueros, sumilleres y enólogos, es el 'bar de viños' de **Miguel Anxo Besada**. Ubicado en una curva, ofrece carta de cocina tradicional gallega, de empanada a *caldeirada* de raya, así como marisco, con una inmensa oferta de vinos como aliada. El hostelero también es dueño de Casa Aurora, en Sanxenxo.
A destination for chefs, winemakers, sommeliers, and winemakers, this is Miguel Anxo Besada's "wine bar." Located on a curve, it offers a menu of traditional Galician cuisine, from empanadas to ray caldeirada, as well as seafood, with a vast wine selection. The restaurateur also owns Casa Aurora, in Sanxenxo.

SOLLA

San Salvador de Poio.
Av. Sineiro, 7
986 87 28 84
restaurantesolla.com
Menús degustación: 153 y 169 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietario: Pepe Solla
Sumiller: Gabriel Vázquez

Comedor clave en la historia de la gastronomía gallega. Fue inaugurado en 1961 por **Pepe Solla** 'padre' y **Amelia González**; desde 1980, luce ininterrumpidamente estrella Michelin —la más longeva de Galicia— y, a partir de 2003, Pepe Solla 'hijo' lo gestiona en segunda generación. El territorio queda reflejado en el plato, vía dos menús degustación: 'Trasmallo' y 'Piobardeira' —con lo que el chef decida—. Bodega de 7.000 botellas. Como novedad, en 2025, el chef ha convertido la zona de la chimenea en La Taberna, bar de vinos sin reserva con oferta casual.
A key dining room in the history of Galician gastronomy. It was opened in 1961 by Pepe Solla (father) and Amelia González. Since 1980, it has held an uninterrupted Michelin star—the longest-standing in Galicia—and, since 2003, Pepe Solla (son) has been managing it in the second generation. The region is reflected in the dishes via two tasting menus: "Trasmallo" and "Piobardeira" (Piobardeira)—which the chef chooses. The wine cellar houses 7,000 bottles. As a new feature, in 2025, the chef has converted the fireplace area into La Taberna, a walk-in wine bar with casual offerings.

LA MESA DE CONUS

Vigo. San Roque, 3
698 17 48 73
lamesadeconus.com
Menú degustación: 65 €
Alta cocina/Contemporánea
Propietario: Víctor Conus

Proyecto casi unipersonal de **Víctor Conus**, que oficia en su "barra gastronómica" convertida en mesa única de 12 plazas. De raíces andaluzas y afincado en Galicia —de donde es su mujer—, lanzó su espacio en 2020. El chef firma un menú degustación sorpresa a precio imbatible que varía en función de mercado y temporalidad. Como novedad en 2025, estrenó Berrinche de Conus, su versión más informal con oferta de vinos y raciones de croquetas, empanada y escabeches.
This is a quasi-one-man project by Víctor Conus, who officiates from his "gastronomic bar," which has been converted into a single table for 12 people. With Andalusian roots and settled in Galicia—where his wife is from—he launched his space in 2020. The chef creates a surprise tasting menu at unbeatable prices that vary depending on the market and season. New for 2025 is Berrinche de Conus, a more informal version with a wine selection and servings of croquettes, empanadas, and pickled vegetables.



A GOURMET DESTINATION TO EXPLORE

A. 3 Maniki Street, 8570 Pegeia, Paphos, Cyprus
T. (+357) 26 000 000
E. enquires@capstgeorges.com

www. capstgeorges.com

CAP ST GEORGES
HOTEL & RESORT

Por
Mikel Zeberio y Aitzol Zugasti



LA RIOJA

LA VIEJA BODEGA

Casalarreina. Av. de La Rioja, 17
941 32 42 54 • laviejabodega.es
Menús degustación: 60, 66, 70 y 75 €
Carta: 40-60 € • Tradicional
Propietario: Ángel Pérez
Sumiller: Iván Cantera

En 1994 **Ángel Pérez** abrió sus puertas en Casalarreina, a orillas del río Oja (que da nombre a la comunidad). En su carta, la huerta entra en contacto con raíces, tronco y hojas. Destaca el capítulo proteínico: el pescado y, sobre todo, la carne. Su cocina se basa en producto y en técnica; demostrable con éxitos como el pisto, la menestra, el bacalao braseado, el atún... Para entrar después en materia de carrilleras o manitas, y pasar a los tradicionales asados, antes de ir a la dulcería.
In 1994, Ángel Pérez opened his doors in Casalarreina, on the banks of the Oja River (which gives its name to the community). His menu showcases the garden, roots, trunks, and leaves. The protein component is emphasized: fish and, above all, meat. His cuisine is based on produce and technique, demonstrated by successes such as ratatouille, stew, braised cod, and tuna. He then delves into the subject of cheeks and trotters, and moves on to traditional roasts, before moving on to the pastries.

VENTA MONCALVILLO

Daroca de Rioja. Ctra. de Medrano, 6
941 44 48 32 • ventamoncalvillo.com
Menús degustación: 160, 170 y 180€
Tradicional • Propietarios: Carlos e Ignacio Echapresto
Sumiller: Carlos Echapresto

La Sierra de Moncalvillo da nombre a este restaurante familiar que abrió sus puertas en 1997. Ubicado en una antigua casa de labranza, en él ofician los hermanos **Carlos e Ignacio Echapresto.** Ignacio dirige la cocina y Carlos se encarga de la sala. Ambos realizan una labor sobresaliente que les ha situado como un referente de la zona, avalados por dos estrellas y otra verde de la Guía Michelin. Aquí se pueden probar unos espárragos naturales y carbonara, habitas repeladas con yema de huevo o rodaballo con lombarda y manzana. Sin desdeñar en absoluto la carne.
The Moncalvillo mountain range gives its name to this family restaurant, which opened in 1997. Located in an old farmhouse, it is run by brothers Carlos and Ignacio Echapresto. Ignacio heads the kitchen and Carlos takes care of the dining room. Both perform an outstanding job that has established them as a benchmark in the area, endorsed by two stars and another green star from the Michelin Guide. Here you can try fresh asparagus and carbonara, blanched broad beans with egg yolk, or turbot with red cabbage and apple. Meat is not neglected at all.

CASA MASIP

Ezcaray. Academia Militar, 6
941 35 43 27 • casamasip.com
Menú Degustación: 50 €
Carta: 50-60 € • Tradicional
Propietaria: familia Masip

Desde 1982 ofrece a sus clientes una gran variedad de tapas y cazuelitas. **Pedro Masip**, uno de los hijos de **Eduardo** y **Vicenta**, se encuentra al frente de los fogones. Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Leioa y formarse en restaurantes de Madrid –Arce y El Amparo– y en Donostia –Akelarre–, volvió a Ezcaray. De sus fogones salen carrilleras, caparrones, manitas deshuesadas de cerdo con trufa, perdiz roja estofada al vino tinto o rapito asado a la parrilla con patata y mayonesa de pimentón. En ellos se nota la influencia de Vicenta, quien transmitió a Pedro el amor por la cocina.
Since 1982, it has offered its customers a wide variety of tapas and casseroles. Pedro Masip, one of Eduardo and Vicenta's sons, is at the helm of the kitchen. After studying at the Leioa Hotel Management School and training in restaurants in Madrid (Arce and El Amparo) and San Sebastian (Akelarre), he returned to Ezcaray. From its stoves come cheeks, capers, boneless pig's trotters with truffles, red partridge braised in red wine, or grilled sea bass with potatoes and paprika mayonnaise. The influence of Vicenta, who passed on her love of cooking to Pedro, is evident.

ARSA

Tapas 2025

Logroño. Lardero, 7 • 941 01 47 96
arsarestaurante.es • Menú degustación: 82 €
Carta: 65 € • Creativa/Tradicional
Propietarios: Beatriz y Rodrigo Fernández

Este tándem, mitad sevillano (**Beatriz Fernández**) mitad riojano (**Rodrigo Fernández**), protagoniza una de las propuestas más interesantes de Logroño. Su cocina "arreglá pero informal" merece una visita para sentir los contrastes que este matrimonio brinda en la mesa. Platos pensados para gustar como su gamba curada en laurel con un untuoso de chorizo o su enterrinado de rodaballo frito se han convertido en bandera de su cocina mestiza. El mismo espíritu que tiene su carta de vinos.
This duo is at the helm of one of Logroño's most intriguing culinary offerings. Their "dressed-up yet informal" cuisine is well worth a visit to experience the contrasts this couple brings to the table. Dishes designed to please, such as their bay leaf-cured prawns with a rich chorizo sauce or their fried turbot terrine, have become hallmarks of their fusion cuisine. The same spirit permeates their wine list.

ECHAURREN TRADICIÓN

Ezcaray. Padre José García, 19
941 35 40 47 • echaurren.com
Menú degustación: 97 €
Carta: 80-95 € • Tradicional/Creativa
Propietarios: hermanos Paniego
Sumiller: José Félix Paniego

Está claro que es un mito gastronómico de la despensa riojana, donde nos encontramos desde las últimas hortalizas del invierno hasta las primeras de la primavera: →


Rodrigo y Beatriz
Fernández están
al frente de Arsa.

alcachofas, coliflores, espárragos, judías verdes o pimientos; esa historia que da mucho color a la cocina riojana. Además de gozar de la culinaria de la huerta, podemos encontrar casquería, lechecitas, patitas o mollejas, en las que entran las manos de **Francis Paniego**. Una oportunidad para comer esa cocina épica de cuchara.
It's clearly a culinary legend in the Riojan pantry, where we find everything from the last vegetables of winter to the first of spring: artichokes, cauliflower, asparagus, green beans, and peppers; that history that lends so much color to Riojan cuisine. In addition to enjoying the cuisine from the garden, we can find offal, lechecitas, trotters, and sweetbreads, all of which are expertly crafted by Francis Paniego. An opportunity to enjoy that epic spoon-fed cuisine.

EL PORTAL DE ECHAURREN

Ezcaray. Padre José García, 19
941 35 40 47 • echaurren.com
Menús degustación: 165 y 220
Tradicional/Creativa
Propietarios: hermanos Paniego
Sumiller: José Félix Paniego

El Portal de Echaurren es el restaurante donde **Francis Paniego** despliega una culinaria vanguardista por la que ostenta dos estrellas Michelin. De sus manos salen platos que se asientan en su personalidad, carácter y creatividad, así como en la experiencia adquirida a su paso por restaurantes emblemáticos. Y en este bagaje no podemos olvidar la influencia de la coquinaria transmitida por su madre, **Marisa Sánchez**, quien, hasta su fallecimiento en el 2018, dirigía los fogones de otro restaurante familiar, el Echaurren.
El Portal del Echaurren is the restaurant where Francis Paniego displays an avant-garde cuisine for which he holds two Michelin stars. From his hands come dishes that are grounded in his personality, character, and creativity, as well as the experience gained from his time in emblematic restaurants. And in this background, we cannot forget the culinary influence passed on by their mother, Marisa Sánchez, who, until her death in 2018, ran the kitchens of another family restaurant, Echaurren.

ASADOR AKER

Cuzcurrita de Río Tirón.
Aguardienterías, s/n.
941 30 17 99
asadoraker.com
Asador • Carta: 50 €
Propietario: Aritza Burgoa

Ubicado en el corazón de La Rioja Alta, en la ribera del río Tirón, Aker se encuentra en un entorno idílico. La familia que regenta este asador demuestra su maestría con los pescados y las carnes a la parrilla, además de su buen hacer en sala. Un asador donde el respeto por la materia prima y el producto son garantía de una experiencia inolvidable.
Located in the heart of La Rioja Alta, on the banks of the Tirón River, Aker is nestled in an idyllic setting. The family that runs this grill restaurant demonstrates their mastery of grilled fish and meat, as well as their skill in the dining room. A grill restaurant where respect for the raw materials and the product guarantee an unforgettable experience.

ASADOR EL PORTALÓN

Logroño. C. Portales, 7
941 24 13 34 / 685 47 01 50
asadorelportalon.es
Tradicional riojana
Carta: 35-60 €
Propietario: Ángel Martínez

Este asador tradicional, está situado frente a la catedral En él es posible encontrar excelentes carnes y pescados a la brasa, asados de cordero y cochinillo lechal y guisos típicos, como el rabo de ternera, los callos o el bacalao ajoarriero. Pero también platos de verduras y ensaladas procedentes de las fértiles huertas riojanas. Asimismo, posee una extensa bodega, que cuenta con más de 120 referencias de vinos. Mención aparte merecen sus populares jornadas del chuletón, que, ya por su XXIV edición, permiten los jueves de otoño degustar diferentes entrantes con un buen chuletón a la brasa, maridado todo ello con algunas de las mejores bodegas de esta tierra.
This traditional grill restaurant is located opposite the cathedral. Here you can find excellent grilled meats and fish, roast lamb and suckling pig, and typical stews such as oxtail, tripe, and cod with garlic sauce. They also offer vegetable dishes and salads made with produce from the fertile Rioja region. In addition, they boast an extensive wine cellar with over 120 different wines. Special mention must be made of their popular T-bone steak days, now in their 24th year, which take place every Thursday in autumn, offering a selection of appetizers paired with a delicious grilled T-bone steak, all complemented by some of the best wines from the region.

RINCÓN DEL VINO DE LOGROÑO

Logroño. C. Marqués de San Nicolás, 136
941 20 53 92
elrincondelvinologrono.es
Tradicional/brasa
Carta: 60-90 €

Con una trayectoria de más de 25 años, el Rincón del Vino de Logroño es, sin ninguna duda, uno de los más emblemáticos y románticos locales del casco histórico de Logroño. Un punto de encuentro donde se fusionan, con maestría el excepcional, el producto de la tierra, un ambiente exclusivo y una magnífica cocina, en la que la brasa es la protagonista. En definitiva, una gran experiencia.
With over 25 years of experience, Logroño's Rincón del Vino is, without a doubt, one of the most iconic and romantic establishments in Logroño's historic center. A meeting point where exceptional local produce, an exclusive atmosphere, and magnificent cuisine, where the grill takes center stage, masterfully merge. In short, a great experience.

ASADOR RESTAURANTE JOSE MARI

Rivas de Tereso. Ctra. de Peñacerrada, s/n
941 33 40 61
asadorjosemari.es
Tradicional • Carta: 40-50 €

Desde que, en 1974, Jose Mari, junto con su esposa Conchi, iniciara esta aventura han pasado ya 50 años y tres generaciones, que han mantenido los platos tradicionales que tanto gustan a su clientela. Durante este tiempo también han ido incorporando esos toques modernos que, sin estridencias, componen su carta actual. Una de sus apuestas es la parrilla. Carne seleccionada, cuidada y curada en casa, brasas, sal y el esmero de Julio. La sala, a cargo de Chema y Jasmina ofrece un trato cuidado y cercano. Y el resto de la carta, corre a cargo de Vega, que aporta su innovación a los platos gracias a la frescura de la juventud, pero sin perder la vista atrás de Joana.

Since Jose Mari and his wife Conchi embarked on this adventure in 1974, 50 years and three generations have passed, maintaining the traditional dishes that their clientele loves. During this time, they have also incorporated modern touches that, without being ostentatious, make up their current menu. One of their specialties is the grill. Selected meat, carefully raised and cured in-house, embers, salt, and Julio's meticulous attention to detail. The dining room, managed by Chema and Jasmina, offers attentive and friendly service. And the rest of the menu is overseen by Vega, who brings her innovative approach to the dishes thanks to the freshness of youth, while still keeping an eye on the past, where is Joana.

RESTAURANTE EL CUETO

Santurde de Rioja. C. Don Juan Gómez Repes, 20
941 54 91 91
restauranteelcueto.com
Tradicional • Carta 40-45 €
Propietario: Ibai Maza

En el restaurante El Cueto, de la mano de Ibai Maza se unen tradición y el cuidado en cada plato. Un proyecto levantado desde cero, guiado por su tío Joserra, en el bonito pueblo de Santurde de Rioja. En él, destatacan sus guisos, la casquería y la caza, con elaboraciones creadas siempre con mimo, a partir de productos de la tierra de la mejor calidad. En su carta brillan sus caparrones de Santurde, sus croquetas cremosas, las alcachofas con salsa de boletus y espuma de huevo frito, los callos, los caracoles y los platos de caza y setas, sobre todo en sus jornadas cinegéticas y micológicas. Para redondear la experiencia de maridaje, cuenta con una amplia selección de vinos. Sin duda, en El Cueto se puede disfrutar de los sabores de La Rioja en su máxima expresión.

At El Cueto restaurant, Ibai Maza's team combines tradition and care in every dish. A project built from scratch, led by his uncle Joserra, in the beautiful town of Santurde de Rioja. Highlights include stews, offal, and game, always created with care using the highest quality local produce. The menu features Santurde capers, creamy croquettes, artichokes with boletus sauce and fried egg foam, tripe, snails, and game and mushroom dishes, especially during their hunting and mushroom days. To round out the pairing experience, they offer a wide selection of wines. Without a doubt, at El Cueto, you can enjoy the flavors of La Rioja at their finest.

RESTAURANTE BODEGA EL PIMIENTO

Tirgo. C. Salvador, 8
941 30 17 77 • Asador
Carta: 40-50 €

Este restaurante-asador es un claro ejemplo de la cocina tradicional riojana. Sus platos muestran la excelente materia prima de la región, con sus verduras y hortalizas y, por supuesto, sus carnes, que son tratadas con maestría en sus brasas.

This grill restaurant is a perfect example of traditional Riojan cuisine. Its dishes showcase the region's excellent raw materials, with its vegetables and greens, and, of course, its meats, expertly prepared over the grill.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

PALACIO DE CASAFUERTE

Zarratón. C. Miguel Villanueva, 50, bajo • 941 32 47 99
palaciodecasafuerte.com
Tradicional
Carta: 40-70 €

Historia y sabor en un entorno único. Ubicado en un antiguo palacio del siglo XVI, que fue residencia del virrey José de Montoya y Orbaneja, ofrece una experiencia gastronómica que fusiona tradición y modernidad. Tras seis años de cuidadosa restauración, este restaurante destaca por su cocina tradicional con toques modernos, siempre enfocada en el uso de productos de primera calidad. Las brasas son el alma de su propuesta, con carnes y pescados preparados con esmero para resaltar su sabor auténtico. Un espacio histórico, donde la excelencia culinaria se vive en cada plato.

History and flavor in a unique setting. Located in a former 16th-century palace, formerly the residence of Viceroy José de Montoya y Orbaneja, this restaurant offers a gastronomic experience that fuses tradition and modernity. After six years of careful restoration, this restaurant stands out for its traditional cuisine with modern touches, always focused on the use of top-quality products. Grilled meats are the soul of its offering, with meats and fish carefully prepared to highlight their authentic flavor. A historic space where culinary excellence is evident in every dish.

ALAMEDA T 2022

Fuenmayor. Pl. Félix Azpilicueta, 1
941 45 00 44
restaurantealameda.com
Carta: 70-90 € • Tradicional
Propietaria: Esther Álvarez

Cocina riojana creativa y de temporada es la que define a este restaurante coqueto, que coopera con una difícil misión, la de la definición de la identidad gastronómica riojana. Y además lo hace con la voluntad infatigable de alcanzar la perfección.
En esta casa se respira su naturalidad. Hacen cocina de mar y de tierra, y cobran gran protagonismo propuestas como las croquetas o el ravioli de carabinero. Ofrecen asados por encargo, callos y morros, patitas, lechecillas... Y sus postres son finos y delicados. Una referencia esencial en La Rioja.
Creative and seasonal Riojan cuisine defines this charming restaurant, which collaborates on a difficult mission: defining Riojan gastronomic identity. And it does so with a tireless will to achieve perfection. This restaurant exudes its naturalness. They prepare cuisine from both land and sea, and dishes such as croquettes and red shrimp ravioli take center stage. They offer roasts to order, tripe and snouts, trotters, and lechecillas (milk cakes). And their desserts are refined and delicate. An essential reference in La Rioja.

ALBOROQUE NEW

Haro. Pl. de la Paz, 8
941 30 36 43 • Carta: 40-50 €
De mercado/Creativa
Propietarios: Laura Gómez y Raúl Muñiz

Ubicados en la plaza central de Haro, **Laura Gómez** y **Raúl Muñiz** se van haciendo un hueco dentro del olimpo gastronómico riojano. Así, fueron reconocidos con un sol Repsol en la última edición. Alboroque es el buen hacer de Laura y la cocina sin estridencias de Raúl, formado en la escuela de Luis Irízar y, después, en las cocinas de Arzak, Akelarre o La Vieja Bodega. Ensalada de pimientos del piquillo caramelizados con bacalao ahumado, carpaccio de ternera con vinagreta de soja y trufa, o huevo a baja temperatura con sopa de patata y setas.
Located in Haro's central square, Laura and Raúl are gradually making a name for themselves in the Riojan gastronomic Olympus. Thus, they were recognized with a Repsol Sun at the last edition. Alboroque is the mastery of Laura and the unpretentious cuisine of Raúl, trained at the school of Luis Irízar and later in the kitchens of Arzak, Akelarre, and La Vieja Bodega. Caramelized piquillo pepper salad with smoked cod, beef carpaccio with soy and truffle vinaigrette, or slow-cooked egg with potato and mushroom soup.

NUBLO

Haro. Pl. San Martín, 5
636 72 58 50
nublorestaurant.com
Menús degustación: 119 y 159 €
Creativa • Propietario: Miguel Caño
Sumiller: Alessandro Manna

Las técnicas ancestrales de brasa, horno de leña y fuego, son la base de este restaurante que se sitúa en la parte antigua de Haro, cuna de grandes bodegas. El espacio fue creado en el año 2021 por tres ex Mugaritz como son **Llorenç Sagarra**, **Dani Lasa** y el "hijo" de la casa, **Miguel Caño**, que lleva la batuta. El palacio, rehabilitado y diseñado por Santos Bregaña, da rienda suelta para que Caño se inspire creando platos, aplicando el ahumado o el asado con distintos combustibles como el sarmiento, tan característico por esos lares. Ensalada de embutido casero de cerdo o tartar de chuleta y bogavante.
Ancient techniques of charcoal grilling, wood-fired ovens, and fire are the foundation of this restaurant located in the old part of Haro, the birthplace of great wineries. The space was created in 2021 by three former Mugaritz chefs: Llorenç Sagarra, Dani Lasa, and the "son" of the restaurant, Miguel Caño, who runs the restaurant. The palace, renovated and designed by Santos Bregaña, gives Caño free rein to inspire him to create dishes, using smoked or roasted ingredients with different fuels, such as vine shoots, so characteristic of these parts.

AITOR ESNAL T 2024

Logroño. Sagasta, 13
941 24 12 83 • aitoresnal.com
Menús degustación: 45, 70 y 105 €
Fusión/Creativa
Propietario: Aitor Esnal
Sumiller: Beatriz Martínez

Aitor Esnal, curtido en el oficio, sigue buscando su culinaria, basado en la materia prima, mezclando platos enraizados en las costumbres, en los recuerdos y en el hábito. Prepara platos con un matiz cercano, sin saltarse esas reglas del mercado logroñés y elaborando una cocina viva, actual y que huye en parte a lo establecido. Su ubicación hace integrarse en ese colectivo de cocineros que respeta los sabores y las señas de identidad del género.
Aitor, seasoned in his craft, continues to pursue his culinary vision, based on raw materials, combining dishes rooted in customs, memories, and habits. He prepares dishes with a personal touch, without breaking the rules of the Logroño market, creating a lively, contemporary cuisine that partly escapes the established norms. His location allows him to join that group of chefs who respect the flavors and hallmarks of the genre.

AJONEGRO

Logroño. Hermanos Moroy, 1, Bajo 9
941 54 51 41 • restauranteajonegro.com
Menús degustación: 80 y 100 €
Carta: 80 € • Fusión
Propietarios: Gonzalo Baquedano y Mariana Sánchez
Sumiller: Laura Moreira

La mexicana **Mariana Sánchez** y el logroñés **Gonzalo Baquedano**, han logrado un equilibrio entre las raíces tradicionales de ambas cocinas. Entran en juego las últimas tendencias, buscando identidad en la investigación de los ingredientes y utilizando como combustible el sabor y la técnica de la cocina de siempre. Nacen esos caprichos que salen de su carta: ostras al natural, ceviche, presa de vaca cortada a cuchillo o gran variedad de tacos.
Mexican Mariana Sánchez and Logroño native Gonzalo Baquedano have achieved a balance between the traditional roots of both cuisines.



Aitor Esnal fue una de las T de Oro en 2024.

They bring the latest trends into play, seeking identity through ingredient research and using the flavor and techniques of traditional cooking as fuel. These are the whims that emerge from their menu: natural oysters, ceviche, knife-cut beef, and a wide variety of tacos.

ENASCUAS

Logroño. Hermanos Moroy, 22
941 24 68 67 • enascuas97.com
Carta: desde 35 € • Asador
Propietaria: Olga Galilea

El local está presidido por una ventana de cristal tras la que se encuentra la parrilla, lo que le da un reconfortante sosiego al ambiente. Su naturaleza gastronómica es el sabor de la parrilla, una alternativa un tanto tabernaria; siguiendo la tradición del mundo de los asadores y haciendo de este restaurante un referente local. Una cocina cercana al comensal sin perder el tren de la modernidad.
The restaurant is dominated by a glass window behind which sits the grill, lending a comforting calm to the atmosphere. Its gastronomic essence is the flavor of the grill, a somewhat tavern-like alternative; following the tradition of the grilling world and making this restaurant a local landmark. A cuisine that is close to the diner without losing the modern trend.

IKARO

Logroño. Av. Portugal, 3
941 57 16 14 • restauranteikaro.com
Menús degustación: 50, 90 y 105 €
Carta: 70-100 € • Creativa
Propietarios: Iñaki Murua y Carolina Sánchez • Sumiller: Juan Murua

Iñaki Murua y **Carolina Sánchez**, de origen vasco y ecuatoriano respectivamente, se conocieron haciendo un máster del Basque Culinary Center en 2012. Se trata de un restaurante con una estética preciosa en la sala y una cocina vista donde practican una fusión suave, sin estridencias, con platos poco complejos –sencillos en apariencia, pero no en técnica–. Una cocina ligada al mercado (que tienen pegado al local) y a las estaciones, en esa forma de reescribir la 'nueva' cocina riojana.
Iñaki and Carolina, of Basque and Ecuadorian origin respectively, met while completing a master's degree at the Basque Culinary Center in 2012. This is a restaurant with a beautiful aesthetic in the dining room and an open kitchen where they practice a gentle, understated fusion, with uncomplicated dishes—simple in appearance, but not in technique. A cuisine linked to the market (which is right next to the restaurant) and the seasons, in that way of rewriting the "new" Riojan cuisine.

IRUÑA

Logroño. Laurel, 8
941 50 20 44 • restauranteiruna.es
Carta: 40-50 € • Tradicional
Propietario: Alberto Andrés Contreras

Aquí se elabora una cocina de encuentro dentro de ese mapa de sabores de la cocina riojana, manejando producto bueno y sencillo. Eso que algunos llaman "cocina del paisaje", con esa impronta del vegetal. Carta muy entendible, que incluye propuestas como el revuelto de hongos, los espárragos, la menestra de verduras, las chuletillas, las asadurillas o las albóndigas de merluza y langostinos.
Here, they create a cuisine of encounter within the map of flavors of Riojan cuisine, using good and simple produce. What some call "landscape cuisine," with that vegetable imprint. A very understandable menu, which includes dishes such as scrambled eggs with mushrooms, asparagus, vegetable stew, ribs, offal, and hake and shrimp meatballs.

KIRO SUSHI

Logroño. Emilia Pardo Bazán, 5
941 12 31 45 • kirosushi.es
Menú degustación: 160 €
Japonesa • Propietario: Félix Jiménez

Para **Félix Jiménez**, chef y alma de este proyecto, su sueño era abrir un restaurante japonés con estrella Michelin en su tierra y lo vio cumplido. Sólo trabaja con diez comensales por servicio. Cocinero con larga formación, revela que el sushi refleja la dificultad de lo más sencillo. Formado en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada, se enamoró de la cocina nipona y viajó a Tokio donde aprendió la pasión y la filosofía necesarias para hacer sushi.
For Félix Jiménez, chef, creator, and soul of this project, his dream was to open a Michelin-starred Japanese restaurant in his hometown, and he saw it fulfilled. He only serves ten diners per service. A chef with extensive training, he reveals that sushi reflects the difficulty of even the simplest things. Trained at the Santo Domingo de la Calzada School of Hospitality, he fell in love with Japanese cuisine and traveled to Tokyo, where he learned the passion and philosophy necessary for making sushi.

LA COCINA DE RAMÓN

Logroño. Portales, 30
941 28 98 08
lacocinaderamon.es
Menús degustación: 55, 60, 65 y 70 €
Carta: 50-60 € • Tradicional
Propietario: Ramón Piñeiro

Ramón Piñeiro inauguró en esa calle de restaurantes de postín un pequeño bistró donde sus ideas se hacen realidad. Allí despliega sus conocimientos (muchos de ellos aprendidos junto a Francis Paniego), practicando esa historia suya de que la plaza de Abastos –muy cerca– le habla. En esa gramática que también le dice "cómeme", nos habla de su pasión por la huerta y el producto que califica como su primer elemento vegetal. Pero también nos habla de la carne de la cadera, de unas patitas de cordero deshuesadas y de la casquería.
Ramón Piñeiro opened a small bistro on that street of upscale restaurants where his ideas become reality. There, he deploys his knowledge (much of it learned alongside Francis Paniego), practicing his story that the Abastos market—very close by—speaks to him. In that grammar that also says "eat me," he tells us about his passion for the garden and the product he describes as his first vegetable source. But he also tells us about the meat from the rump, boneless lamb legs, and, of the ever-popular offal.

RESTAURANTE T 2023 JUAN CARLOS FERRANDO

Logroño. María Teresa Gil de Gárate, 7 • 941 21 47 95
juancarlosferrando.com
Menús degustación: 48 y 86 €
Carta 80-100 € • Tradicional/Creativa
Propietario: Juan Carlos Ferrando

Juan Carlos Ferrando inauguró este restaurante en diciembre de 2018, después de un periodo de formación que le llevó, primero, al restaurante Casa Masip de Ezcaray y después le siguieron Zortziko (Bilbao,) el Portalón de Logroño o el Hotel Viura de Villabuena de Álava. Aquí apuesta por la cocina tradicional al estilo de Zuberoa, con una clave seriamente identitaria, donde consigue conformar un lugar elegante en el que te atienden de forma impecable.

Juan Carlos Ferrando opened this restaurant in December 2018, after a training period that took him first to the Casa Masip restaurant in Ezcaray, then to Zortziko (Bilbao), Portalón in Logroño, and the Hotel Viura in Villabuena de Álava. Here, he focuses on traditional Zuberoa-style cuisine, with a truly distinctive touch, creating an elegant setting where you are served impeccably.

TABERNA HERRERÍAS

Logroño. Herrerías, 24
941 24 10 01 • tabernaherrerias.es
Carta: 60€ • Tradicional
Propietario: Carlos Sáenz

Está en una casa-palacio del Marqués de Vargas que data de 1567. La oferta gastronómica viene de la mano de **Carlos Sáenz**, su hermano **Eduardo Sáenz** y la madre de ambos, **Asunción Duarte**. Se trata de una familia con una dilatada trayectoria en el mundo de los fogones, que realiza una cocina riojana tradicional, entre el guiso y la cuchara. En palabras de Carlos: "En casa nos imaginamos la última hortaliza de invierno, y por qué no, la de la primavera; alcachofa, coliflor, champiñón o esa mesa que huele a potaje de caparrones".

It's located in a palace-like house belonging to the Marquis of Vargas, dating back to 1567. The culinary offerings are created by Carlos Sáenz, his brother Eduardo, and their mother, Asunción Duarte. This is a family with a long history in the kitchen, who prepare traditional Riojan cuisine, a mix between stew and spoon. In Carlos's words: "At home, we imagine the last winter vegetables, and why not, spring vegetables: artichokes, cauliflower, mushrooms, or that table that smells of capercaillie stew."

TONDELUNA

Logroño. Muro de la Mata, 9
941 23 64 25 • tondeluna.com
Menú degustación: 55 €
Carta: 50-55 € • Tradicional
Propietarios: Luisa Barrachina y Francis Paniego
Sumiller: Jorge Marañón

Tondeluna gira alrededor de las raciones. Es un sueño largamente meditado por **Francis Paniego**, donde sigue con su inquebrantable vocación; una labor que comparte con su esposa, **Luisa Barrachina**. Aquí elaboran una cocina esencial en la que toman parte, como mucho, cuatro elementos, buscando naturalidad y jugosidad en sus elaboraciones. Dejan a un lado las florituras estéticas para hacer platos sensatos. La carta es cómoda: huevos estrellados, cazuela de pochas a la riojana con fritada de tomate, macarrones rellenos con una bechamel de chorizo o verduras salteadas.

Tondeluna revolves around the portions. It's a dream long pondered by Francis Paniego, where he continues his unwavering vocation; a task he shares with his wife, Luisa Barrachina. Here, they create essential cuisine that involves, at most, four elements, seeking naturalness and succulence in their preparations. They leave aside aesthetic flourishes to create sensible dishes. The menu is straightforward: fried eggs, Riojan-style bean casserole with tomato sauce, macaroni stuffed with chorizo béchamel, or sautéed vegetables.

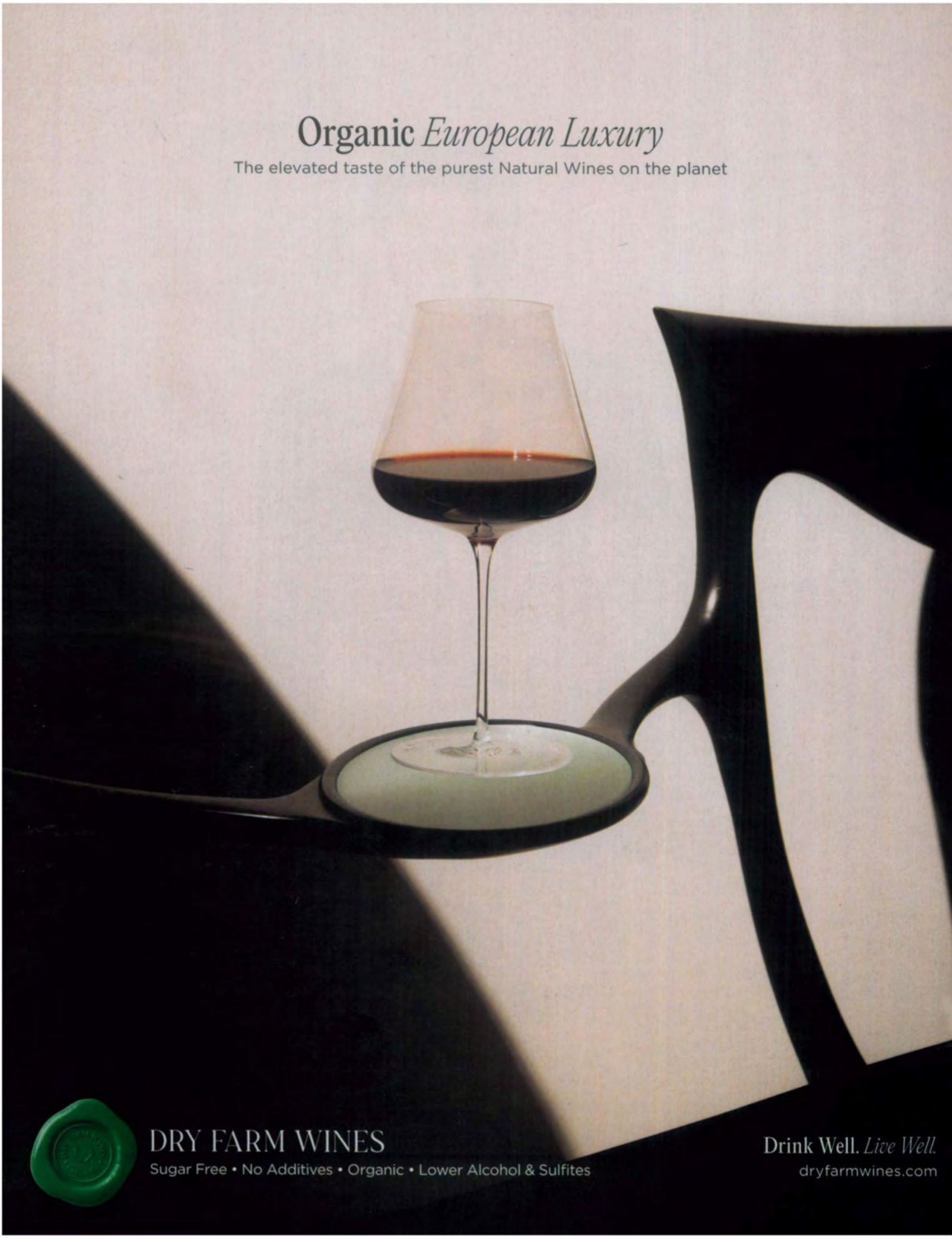


CASA TONI

San Vicente de la Sonsierra. Zumalacárregui, 27 • 941 33 40 01
casatoni.es • Menú degustación: 35 €
Carta: 45-55 € • Tradicional
Propietarios: Mariola y Jesús Sáez
Sumiller: Mariola Sáez

Mariola y **Jesús Sáez**, segunda generación de cocineros de este restaurante levantado sobre una casa solariega, han sabido desarrollar aquí una culinaria suculenta, no exenta de delicadeza y de construcciones que atesoran refinamiento. En la carta se incluyen la crema de patatas a la riojana con espuma de piquillo, pimiento caramelizado y láminas crujientes de chorizo; la papada de cerdo confitada con salsa de mango y cocochas; o el patorrillo a la riojana. Mariola se encarga de la sala y cuentan con una vinoteca climatizada con capacidad para 1.800 botellas.

Mariola and Jesús Sáez, the second generation of chefs at this restaurant, built on the site of a manor house, have developed a succulent cuisine, not lacking in delicacy and with designs that exude refinement. The menu includes Riojan-style potato cream with piquillo pepper foam, caramelized peppers, and crispy chorizo slices; confit pork jowl with mango and cocochas sauce; and Riojan-style patorrillo. Mariola manages the dining room, and they have a climate-controlled wine cellar with a capacity of 1,800 bottles.


Organic *European Luxury*
The elevated taste of the purest Natural Wines on the planet
DRY FARM WINES
Sugar Free • No Additives • Organic • Lower Alcohol & Sulfites
Drink Well. *Live Well.*
dryfarmwines.com

Por
Sergio Gallego



MURCIA

POLI

Águilas. Floridablanca, 23
968 41 34 21 • Carta: 60-70 €
Pescado/Tradicional
Propietarios: Juanfran Paredes y José Rodríguez

El Poli es una referencia en el producto marino. Sus diez mesas no dan tregua para satisfacer la demanda de sus clientes, gracias a su gran calidad y precio, entre otras cosas. El local mantiene la sana costumbre de ir a la subasta del pescado todos los días para comprar el género, por lo que uno nunca sabe exactamente lo que va a comer. Una cocina tradicional que cuida el producto, sin enmascararlo con salsas ni ingredientes que puedan restarles protagonismo más allá del aceite y el limón, y donde puedes encontrar despojos de pescado fritos, cabezas de pescado con tomate o mariscos cocinados en papillote.
El Poli is a benchmark for seafood. Its ten tables are relentless in satisfying its customers' demands, thanks to its high quality and price, among other things. The establishment maintains the healthy custom of going to the fish auction every day to buy fish, so you never know exactly what you're going to eat. Its traditional cuisine takes care of the product, without masking it with sauces or ingredients that might detract from its prominence beyond oil and lemon. You can find fried fish offal, fish heads with tomato, or shellfish cooked en papillote.

MAGOGA

Cartagena. Pl. Doctor Vicente García Marcos, 5 • 968 50 96 78
restaurantemagoga.com
Menú degustación: 65 €
Carta: 40 € • Tradicional/Creativa
Propietarios: María Gómez y Adrián Marcos

Este local cartagenero refleja la nueva generación de cocineros que están aportando una visión nueva a la cocina tradicional. Cada plato es elaborado de forma precisa y, antes de llevarlo a la mesa, recibe un giro en la presentación que lo mejora significativamente. Aquí no sólo se come bien, sino que, además, hay un valor añadido que se manifiesta en la sala, una de las mejor orquestadas de la Región. Cocina del recuerdo que mantiene **María Gómez** y **Adrián Marcos**, sus propietarios, de su infancia y una firme defensa por el recetario y los ingredientes de la comarca.
This Cartagena establishment reflects the new generation of chefs who are bringing a fresh take to traditional cuisine. Each dish is carefully prepared and, before being brought to the table, receives a twist in presentation that significantly improves its appearance. Not only is the food here good, but there is also an added value that is evident in the dining room, one of the best orchestrated in the region. Cuisine inspired by the memories that María Gómez and Adrián Marcos, its owners, cherish from their childhood, and a staunch defense of the region's recipes and ingredients.

MI MARE NEW

Cartagena. Carlos III, 49
601 99 44 95 • mimarecartagena.com
Carta: 45 € • Tradicional
Propietarios: María Gómez y Adrián Marcos

Mi Mare es el bar que **María Gómez** y **Adrián Marcos**, la pareja que dirige éste y el restaurante Magoga, quiere encontrar cada vez que salen de viaje. Echaban de menos una cocina sencilla y bien elaborada, con un gran servicio que te haga la estancia agradable sin que el ticket medio se dispare. Y eso han conseguido en Mi Mare. El bar no es muy grande y la decoración nos recuerda más al bar de un hotel que a un estrambótico local moderno, pero la visita está más que justificada.
Mi Mare is the bar that María Gómez and Adrián, the couple who run this bar and the Magoga restaurant, want to find every time they travel. They were missing simple, well-prepared cuisine, with great service that makes for a pleasant stay without over-inflating the average bill. And they've achieved that at Mi Mare. The bar isn't very large, and the decor reminds us more of a hotel bar than a quirky modern establishment, but a visit is more than justified.

BARAHONDA

Tapas 2025

Yecla. Ctra. Pinoso, Km 3.5
968 75 36 04 • barahonda.com
Menús degustación: 75 y 90 € • Moderna
Propietarios: Alfredo y Antonio Candela

Es uno de los restaurantes que mejor lleva a cabo la interpretación de la cocina tradicional murciana a la alta cocina. Ubicado en bodegas Barahonda, la experiencia en este espacio es una de las más afinadas del panorama regional, no sólo por la cocina (de la que se encarga el chef **Alejandro Ibáñez**), sino también por el buen servicio de sala. Si el público lo mantiene vivo, se convertirá en poco tiempo en lugar de peregrinación regional. Los apasionados del vino pueden visitar una bodega premiada en varias ocasiones por el certamen de DO Yecla antes probar los platos.
It is one of the restaurants that best interprets traditional Murcian cuisine to haute cuisine. Located in the Barahonda winery, the experience at this restaurant is one of the most refined in the region, not only for the cuisine but also for the magnificent service. If the public keeps it alive, Barahonda will soon become a regional pilgrimage site. Wine enthusiasts can visit a winery that has won several awards in the Yecla DO competition before sampling the dishes offered by the restaurant.

EL CASINO FELYMAR NEW

Cehegín. Mayor, 23 • 601 99 67 67
restaurantefelymar.es
Carta: 50 € • De producto
Propietarios: Felipe y Rosalía Bastida • Sumiller: Felipe →


Alejandro Ibáñez es el chef de Barahonda.

Felymar es el último empujón que necesitas para visitar al precioso pueblo de Cehegín. Tras unos años de éxito en Caravaca de la Cruz, la pareja que forma Felymar, **Felipe** y **Rosalía Bastida** se han asentado en el Casino de Cehegín apostando por una cocina más contundente y un servicio adaptado a una capacidad más amplia de mesas. El local tiene una terraza que hace las veces de mirador del municipio y, tanto la cocina como el servicio de sala, no lo vais a encontrar en ningún rincón de la Región. Sabor, originalidad, producto, simpatía y profesionalidad a raudales.
Felymar is the final push you need to visit the beautiful town of Cehegín. After a few years of success in Caravaca de la Cruz, the couple that makes up Felymar, Felipe And Rosalía have settled in the Casino de Cehegín, opting for more robust cuisine and service adapted to a larger table capacity. The restaurant has a terrace that serves as a lookout point over the town, and you won't find anything like the kitchen and dining room service anywhere else in the region. Flavor, originality, quality produce, friendliness, and professionalism in abundance.

CABAÑA BUENAVISTA

El Palmar. Plaza Urb. Buenavista, s/n
968 37 98 07 • restaurantelacabaña.es
Menús degustación: 90 y 120 €
Carta: 80-90 € • De autor
Propietario: Pablo González-Conejero

El restaurante de **Pablo González-Conejero** es un viaje por el recetario y la cultura gastronómica de la Región de Murcia vista desde el prisma de un cocinero inquieto y creativo. Un salón interior, de madera y rodeado de grandes ventanales, es el lugar ideal para disfrutar de los juegos en la mesa, las divertidas presentaciones y el amplio mundo de sabores y sensaciones que nos propone Pablo por los diferentes escenarios por donde pasa el comensal. Lo último, un huerto donde investiga variedades de frutas y verduras desaparecidas, que pone a disposición de los clientes.
Pablo González-Conejero's restaurant is a journey through the recipes and gastronomic culture of the Region of Murcia, seen through the eyes of a restless and creative chef. An interior dining room, made of wood and surrounded by large windows, is the ideal place to enjoy table games, fun presentations, and the wide world of flavors and sensations that Pablo offers us in the different settings where diners pass by. The latest addition is a vegetable garden where he researches varieties of fruits and vegetables that have disappeared, which he makes available to customers.

CAMAROTE DE LA MARTINIQUE

La Manga. Gran Vía de La Manga, Km 9,9 • 868 99 97 71
elcamarotedelamartinique.es
Carta: 70 € • Tradicional

Ir al Camarote de la Martinique es un día de fiesta. El respeto del producto del mar y el paso por las brasas de casi todos los platos, convierten a este local en una apuesta segura. Productos frescos con un toque personal del equipo de cocina que ha sabido diferenciarse del resto de locales de la zona sin salirse de la línea de un local que, literalmente, está a un metro del Mar Menor. Trabajan bien la carne y el servicio de sala es uno de sus puntos fuertes. Un sitio perfecto para una comida especial, con unas vistas espectaculares. No se pierdan su atardecer.
A visit to Camarote de la Martinique is a day of celebration. The respect for seafood and the grilling of almost every dish make this restaurant a safe bet. Fresh produce with a personal touch from the kitchen team, who have managed to differentiate themselves from other restaurants in the area without straying from the norm, a restaurant literally a meter from the Mar Menor. They handle the meat well, and the service is one of their strong points. A perfect place for a special meal, with spectacular views. Don't miss the sunset.

ALMO

Murcia. Madre de Dios, 15
868 06 95 57
almamatermurcia.com
Menú degustación: 80 €
Carta: 60-80 € • Creativa
Propietario: Juan Guillamón

Juan Guillamón dirige Almo desde la templanza. Lejos de los fuegos de artificio, presenta una carta de platos aparentemente sencillos que guardan los secretos de un cocinero técnicamente muy avanzado. Sabores reconocibles del recetario regional y una sala orquestada como un reloj suizo. Guillamón tiene una brillante trayectoria internacional que ha puesto al servicio de sus creaciones, reformulaciones maestras de la cocina y los productos murcianos. Actualmente está trabajando en una línea de investigación sobre los salazones vegetales que une la tradición de la Región de Murcia con la sal y con la huerta.
Juan Guillamón calmly directs Almo. Far from the fireworks, he presents a menu of seemingly simple dishes that hold the secrets of a technically advanced chef. Recognizable flavors from the regional recipe book and a dining room orchestrated like a Swiss watch. Guillamón has a brilliant international career that has served his creations, masterful reinterpretations of Murcian cuisine and products. He is currently working on a line of research on salted vegetables that unites the traditions of the Region of Murcia with salt and the garden.

EL BARET NEW

Murcia. Maestro Salvador Ortiz
633 74 03 00
elbaretwinebar.com
Carta: 70 € • De temporada/ Tradicional • Propietario: Joan Belda
Sumiller: Joan Belda

El Baret de **Joan Belda** es un bar de vinos que se ha convertido, en muy poco tiempo, en un señor restaurante. Si bien la cocina va cambiando la oferta según la temporalidad, los arroces y los entrantes al centro son todos de un altísimo nivel y muy variados. Pero las claves de El Baret son el vino y Joan, sumiller muy puesto en referencias de todo el mundo, genio y figura de la hostelería murciana. Cada recomendación suya es una 'masterclass' vinícola que merece la pena.
Joan Belda's El Baret is a wine bar that has quickly become a state-of-the-art restaurant. While the cuisine changes seasonally, the rice dishes and starters at the center are all of a very high standard

and very varied. But the key elements of El Baret are the wine and Joan, a sommelier well-versed in international references, a genius and figure in the Murcian hospitality industry. Each of his recommendations is a wine masterclass worth taking.

CAFÉ BAR VERÓNICAS

Murcia. Pl. San Julián • Carta: 50 €
Tradicional renovada
Propietario: Samuel Ruiz

A la espalda del Mercado de Verónicas permanece el que, posiblemente, sea el mejor bar de Murcia. En la barra de acero y decoración *vintage*, con serpentín de bola y pocas mesas en su terraza, **Samuel Ruiz** presenta una carta repleta de productos novedosos, llamativos y deliciosos que han conquistado al gran público murciano. Todas sus propuestas van más allá de los platos tradicionales, todo tiene un acabado chispeante, pero con un fuerte sabor a tradición. Pillar un sitio en la barra y probarlo todo es un lujo que no te puedes perder.
Behind the Verónicas Market lies what is possibly the best bar in Murcia. At the steel bar with vintage decor, a ball-shaped coil, and a few tables on the terrace, Samuel Ruíz presents a menu full of innovative, eye-catching, and delicious dishes that have won over the Murcian public. All his offerings go beyond traditional dishes; everything has a sparkling finish, yet with a strong taste of tradition. Grabbing a spot at the bar and trying everything is a luxury not to be missed.

FRASES T 2023

Murcia. San Lorenzo, 5
697 91 44 92
frasesrestaurante.com
Menús degustación: 85 y 100 €
De autor • Propietarios: María Egea y Marco Antonio Iniesta
Sumiller: María Egea

María Egea y **Marco Iniesta**, sala y cocina respectivamente, se lo guisan y se lo comen casi ellos solos y garantizan una vivencia única con mucho sentido común y una pizca de sorpresa. Cocina de autor basada en el entorno, la tradición y en el recetario murciano, de forma profesional pero sin estiramientos innecesarios. Aunque han cambiado de local y han ganado en espacio, el éxito de esta pareja de hosteleros les ha llevado a largas lista de espera.
María Egea and Marco Iniesta, the dining room and kitchen staff, respectively, cook and eat almost all of it themselves, guaranteeing a unique experience with a great deal of common sense and a touch of surprise. Signature cuisine based on the surroundings, tradition, and Murcian recipes, delivered professionally but without unnecessary strain. Although they've moved and gained more space, the success of this couple of restaurateurs has led to long waiting lists.

MURCIA

RECOMENDADO POR Viña POMAL

VENTA LA ASOMADA

Murcia. Avda. Murcia, 14
963 16 12 70
ventalaasomada.es
Tradicional • Carta: 30-40 €

Conocido anteriormente como Venta del Puerto 1, este restaurante mantiene intacta su esencia y calidad. Especializados en comida murciana, y carnes a la brasa, en su carta destaca una gran presencia de productos de la huerta.
Formerly known as Venta del Puerto 1, this restaurant preserves its essence and quality intact. Specializing in Murcian cuisine and grilled meats, its menu features a strong presence of fresh produce from the local garden

HISPANO

Murcia. Radio Murcia, 4
968 21 61 52
restaurantehispano.es
Carta: 40-55 € • Tradicional
Propietaria: familia Abellán

El restaurante Hispano lleva más de cien años siendo una referencia culinaria en la Región del Segura. Sus platos tradicionales, sus guisos, fideuás, asados, fritos, pescados o carnes son la muestra de la despensa de la zona. Imprescindible plantarse junto al carro de postres, los platos de cuchara y los clásicos: morros de ternera, paletillas de cabrito, pescados al horno, buñuelos de bacalao, croquetas de jamón. Entre semana, también podemos ir a la zona de la barra (bajo reserva) y disfrutar de una comida de menú más ligera, económica y de calidad.
Hispano restaurant has been a culinary reference in the Segura Region for over a hundred years. Its traditional dishes—stews, fideuás, roasts, fried dishes, fish, and meat—are a showcase of the area's pantry. A must-visit is the dessert cart, the stews, and the classics: veal snouts, goat's shoulders, baked fish, cod fritters, and ham croquettes. During the week, you can also go to the bar area (by reservation) and enjoy a lighter, faster, and more affordable meal from the menu, but with the same quality.

KAPPOU MAKOTO

Murcia. Historiador Juan Torres Fontes, 20 • 627 65 67 67
Carta: 100-130 € • Japonesa
Propietario: Makoto Himeno

Hasta tres largos años de lista de espera se requieren los fines de semana para disfrutar de este japonés que trae a Murcia una propuesta de autor centrada en el producto y la técnica precisa. La barra, íntima, permite ver cada corte y sopleteo. Nigiris de arroz suelto, pescados impecables y buenos fondos en caldos y salsas. El menú omakase fluye con estacionalidad y ritmos pausados. Servicio cálido, sake bien seleccionado y vajilla elegante. Precio acorde a la experiencia.

Waiting lists of up to three years are required on weekends to enjoy this Japanese restaurant, which brings to Murcia a signature offering focused on the product and precise technique. The intimate bar allows you to see every cut and torch. Loose rice nigiris, impeccable fish, and excellent stocks in broths and sauces. The omakase menu flows with seasonality and a leisurely pace. Warm service, well-selected sake, and elegant tableware. Price commensurate with the experience.

LA PEQUEÑA TABERNA

Murcia. Pl. San Juan, 7
968 21 98 40
lapequenataberna.com
Menú degustación: 29 €
Carta: 25-35 € • Murciana
Propietarios: Juan Francisco Carmona y Miguel López

La Pequeña Taberna es, posiblemente, el restaurante más bonito de la Región. Es el lugar que mejor representa la cocina murciana en su conjunto, con sus centros de mesa de pimientos y limones, elaboraciones con toques huertanos basadas en productos llevados a diario del mercado de Verónicas, y una dedicación y esmero especial. Carnes, pescados, mariscos y hortalizas de primera se convierten en los verdaderos protagonistas, para hacer de éste el lugar ideal en el que disfrutar y ver la verdadera esencia de Murcia.

La Pequeña Taberna is possibly the most beautiful restaurant in the region. It's the place that best represents Murcia's cuisine as a whole, with its centerpieces of peppers and lemons, preparations with garden touches based on produce brought daily from the Verónicas market, and special dedication and care. Prime meats, fish, seafood, and vegetables take center stage, making this the ideal place to enjoy and experience the true essence of Murcia.

POLEA NEW

Murcia. Almohajar, 2
614 14 69 78 • polearestaurante.es
Carta: 80 € • De cercanía
Propietarios: Alberto Pardo y Pepa Villa • Sumiller: Pepa Villa

El restaurante Polea es único en su especie. Si bien la cocina de **Alberto Pardo** y **Pepa Villa** trata de representar la temporalidad y el producto de la Región de Murcia durante todo el año, la madera, la luz tenue y las escasas cuatro mesas del restaurante lo convierten en un proyecto culinario difícil de encontrar. Predominantes platos con verduras, pescados y carnes de la Región y un punto creativo de quien abre su corazón para mostrarse como es a través de la comida. Pepa en la sala ha renovado la bodega y la experiencia ha crecido exponencialmente.

Polea restaurant is one of a kind. While Alberto Pardo and Pepa Villa's cuisine strives to represent the seasonality and year-round produce of the Region of Murcia, the wood, the dim lighting, and the restaurant's few tables make it a culinary project that's hard to find. Dishes predominantly feature vegetables, fish, and meats from the region, along with a creative touch from someone who opens their heart to reveal themselves through food. Pepa has renovated the wine cellar in the dining room, and the experience has grown exponentially.

POR HERENCIA

Murcia. Pl. Cristo del Rescate
868 97 46 00 • Menú degustación: 60 €
Carta: 50 € • De mercado/Fusión
Propietario: Miguel Hernández

Miguel Hernández dirige, junto a su madre Fuensanta, un local con terraza, coqueto y acogedor donde tanto la sala como la cocina están a un nivel muy alto. El equilibrio de Hernández a la hora de diseñar sus platos, la valentía y el sentido común lo han convertido en una de las cocinas más ilusionantes de la Región. Mucho sabor, texturas increíbles como la del crujiente de chiquilo (un embutido murciano) y algunos toques internacionales muy bien traídos. Además, una amplia bodega para quienes buscan un punto más en la copa.

Miguel Hernández, along with his mother Fuensanta, runs a charming and welcoming restaurant with a terrace where both the dining room and the kitchen are of a very high standard. Hernández's balance when designing his dishes, his courage, and common sense have made it one of the most exciting cuisines in the region. Lots of flavor, incredible textures like the crispy chiquilo (a Murcian sausage), and some well-crafted international touches. Plus, an extensive wine cellar for those looking for something extra in their glass.

SALZILLO

Murcia. Cánovas del Castillo, 28
968 22 01 94 y 968 21 82 98
restaurantesalzillo.com
Carta: 40-50 € • Tradicional
Propietarios: Antonio Belando y Pilar García

Salzillo es, posiblemente, el restaurante con mejor cocina de la capital. Su oferta de platos tradicionales de la cocina murciana, con guisos en cazuela cocinados a fuego lento, verduras de la huerta y carnes y pescados de la zona, tienen el sello de **Francisco Bello** y **Antonio Belando**, entre otros, ambos trabajadores durante muchos años junto al gran **Raimundo González** de El Rincón de Pepe. Un servicio muy cercano y familiar y un gran respeto por el producto en sus elaboraciones son la mejor carta de presentación.

Salzillo is possibly the restaurant with the best cuisine in the capital. Their offering of traditional Murcian dishes, with slow-cooked casseroles, garden vegetables, and local meats and fish, bears

the hallmark of Francisco Bello and Antonio Belando, among others, both of whom have worked for many years alongside the great Raimundo González of El Rincón de Pepe. A warm, family-like service and a deep respect for the product in their preparations are their best letter of introduction.

TÁNDEM T 2024

Murcia. Cánovas del Castillo, 37
868 16 92 87 • Carta: 70 €
Local/Creativa
Propietarios: Pedro Buitrago y Maria José Pagán

La reforma del restaurante Tándem le ha dado a **Pedro Buitrago** y **María José Pagán** esa tranquilidad que tanto deseaban para dedicarse a repartir amor y felicidad con todo su mundo en equilibrio. La cocina de Pedro es de las más disfrutonas de la región, y la sala, con María José como maestra de ceremonias, una de esas casas de comidas donde casi te apetece invitar a la camarera a que se siente en la mesa contigo. Además, una bodega que sigue creciendo para disfrutar de cada trago.
The renovation of the Tándem restaurant has given Pedro Buitrago and María José Pagán the peace of mind they so desperately desired, allowing them to dedicate themselves to spreading love and happiness with their whole world in balance. Pedro's cuisine is one of the most enjoyable in the region, and the dining room, with María José as the master of ceremonies, is one of those eateries where you almost want to invite the waitress to join you at the table. Plus, there's a wine cellar that continues to grow so you can enjoy every sip.

LOCAL DE ENSAYO

Puente Tocinos.
Policía Ángel García, 20
968 24 70 54 y 620 90 92 44
localdensayo.com
Menús degustación: 75 y 90 €
De autor • Propietario: David López

David López es, muy posiblemente, el cocinero que más sepa de gastronomía de toda la Región de Murcia. Su incansable búsqueda de productos, técnicas y tendencias culinarias lo han convertido en un autor de platos únicos que buscan el placer por encima de todo. La cocina tradicional está en todos sus platos, como inspiración para hacer sus menús degustación en una cocina de autor que es la más completa del panorama regional. Alarde de técnicas exactas a productos como la trufa, la caza, las setas o las algas. Una parada indispensable para un buen homenaje de cocina y sala.
David López is quite possibly the chef with the most knowledge of gastronomy in the entire Region of Murcia. His tireless pursuit of culinary products, techniques, and trends has made him a creator of unique dishes that strive for pleasure above all else. Traditional cuisine permeates every dish, inspiring his tasting menus with a signature cuisine that is the most comprehensive in the region. He showcases precise techniques for products such as truffles, game, mushrooms, and seaweed. An essential stop for a true culinary and dining experience.

VENEZUELA

San Pedro del Pinatar.
Paseo Marítimo de Lo Pagán, s/n
968 18 15 15 • restaurantevenezuela.com
Carta: 80-100 € • Tradicional/Marinera
Propietario: José Antonio Giménez

El restaurante Venezuela es el gran referente del caldero del Mar Menor y del resto de arroces marineros. Además, la vitrina de mariscos que recibe al comensal parece un *photocall* para que los clientes se hagan un selfie por la opulencia y calidad del producto que se muestra. Como curiosidad, se trata de uno de los pocos sitios donde aún se sigue sirviendo la hueva 'de pellizco' (mújol) sin cortar con cuchillo, algo digno de alabar, y en donde el servicio clásico de los restaurantes señoriales se mantiene intacto.
Venezuela restaurant is the great example of the Mar Menor cauldron and other seafood rice dishes. Furthermore, the seafood display case that welcomes diners resembles a photocall for customers to take a selfie, reflecting the opulence and quality of the product on display. Interestingly, it is one of the few places where the "pinched" mullet roe is still served without cutting it with a knife, something worthy of praise, and where the classic service of stately restaurants remains intact.

ESTIRPE

Yecla. Pl. de la Concordia, 13
747 46 39 31 • estirperestaurante.com
Carta: 55 € • De temporada
Propietarios: Juan Azorín y Ana Sánchez • Sumiller: Ana Sánchez

Estirpe es casi un oasis en Yecla. Un lugar encantador que se queda pequeño y que a un precio más que asequible presenta una carta con un nivel excelente con los productos y el recetario murciano como buque insignia. Lugar que golpea fuerte en la mesa de la cocina yeclana por su creatividad, originalidad y precio. Variedad, calidad y buena presentación con la sumiller **Ana Sánchez** en la sala y el cocinero **Juan Azorín** en la cocina. Territorio, estacionalidad, creatividad y mucha cercanía.
Estirpe is practically an oasis in Yecla. A charming, small place that offers a more than affordable price, featuring an excellent menu with Murcian products and recipes as its flagship. This place is a strong contender for Yecla cuisine with its creativity, originality, and value. Variety, quality, and excellent presentation are offered by sommelier Ana Sánchez in the dining room and chef Juan Azorín in the kitchen. Territory, seasonality, creativity, and closeness.




visitnavarra.es
En Japón lo llaman omakase y en Navarra, lo que manda la tierra.
Porque cuando vengas a Navarra comerás lo que el invierno o el verano manden.
Escanea para descubrir por qué en Navarra Manda la tierra.
Reyno de Navarra
Nafarroako Erresuma
Cuida de nuestro secreto
NAVARRA ⋮ NAFARROA
Una forma de funcionar | Our own way | Gauzak egiteko dugun modua

Por
Mikel Zeberio y Aitzol Zugasti



NAVARRA

MAHER

Cintruénigo. Ribera, 19
948 81 11 50 • hotelmaher.com
Carta: 90 € • De autor
Propietario: Enrique Martínez

Desde sus inicios, **María Trincado**, discípula de **Sabina Chivite**, lideró el Maher, hasta que su nieto **Enrique Martínez García** asumió el mando en 1976. Ofrecen cocina de autor basada en productos de temporada, con énfasis en las verduras. Destacan platos como cigalas en jugo de su coral con migas de pastor, y pochas con chimichurri y pulpo braseado. El Maher es un claro ejemplo del vínculo entre el campo y la mesa, consolidándose como uno de los templos de la culinaria navarra.

From its beginnings, María Trincado, a disciple of Sabina Chivite, led Maher, until her grandson Enrique Martínez García took over in 1976. They offer signature cuisine based on seasonal produce, with an emphasis on vegetables. Dishes include crayfish in coral juice with shepherd's crumbs, and pochas with chimichurri and grilled octopus. Maher is a clear example of the connection between the field and the table, consolidating itself as one of the temples of Navarrese cuisine.

ASADOR BIDEA 2

Cizur Menor. Camino Viejo, 2
948 28 01 87 • bidea2.es
Carta: 100-110 € • Asador
Propietarios: Luis María Ezkurdia y Gregorio Tolosa
Sumiller: Gregorio Tolosa

Ubicado en una antigua borda de una zona residencial a cuatro kilómetros de Pamplona, Bidea 2 es una referencia esencial en la cocina de la carne. Fundado por **Gregorio Tolosa** y **Luis Mari Ezkurdia**, destaca por su enfoque en la técnica, el estudio de la materia prima y la intuición para cocinarla al punto. Aprovecha la popularidad actual de la parrilla y la maduración, con una carta pequeña, pero brillante que incluye chipirones a la brasa, besugo, rodaballo, lenguado y mero, culminando con una deliciosa cuajada casera.

Located in an old barn in a residential area four kilometers from Pamplona, Bidea 2 is an essential reference in meat cuisine. Founded by Gregorio Tolosa and Luis Mari Ezkurdia, it stands out for its focus on technique, the study of raw materials, and the intuition for cooking them to perfection. It takes advantage of the current popularity of grilling and aging with a small but brilliant menu that includes grilled squid, sea bream, turbot, sole, and grouper, culminating in a delicious homemade curd.

RESTAURANTE CASA SANTAMARÍA

Doneztebe. Karrika Nagusia, 28
948 45 00 43 • hostalsantamaria.es
Menú degustación: 38 €
Carta: 15-40 € • Tradicional
Propietarios: Paula y Joxe Apezteguia

El restaurante Casa Santamaría es una casa antigua de comidas que está situada en un pueblito que se llama Doneztebe, en Santesteban, dentro de la comarca de Baztan y Bidasoa. Su cocina se basa en guisos, en la que practican una apuesta clara por la temporada y por el entorno. Una culinaria donde manejan preparaciones como es el *txuri eta beltz*, que es un embutido, la Baztan *zopa* (sopa), la *birika*, que es la traducción literal de pulmón, o los guisos de oveja, además de la dulcería.

Casa Santamaría restaurant is an old-fashioned restaurant located in a small town called Doneztebe, in Santesteban, within the Baztan and Bidasoa region. Its cuisine is based on stews, with a clear focus on the season and the surrounding area. A culinary experience that includes dishes such as txuri eta beltz, a sausage, Baztan zopa (soup), birika, which literally translates as lung, and sheep stews, in addition to pastries.

Tapas 2025

CASA ZANITO

Olite. Rúa Mayor, 10 • 722 22 57 06
casazanitorestaurante.es
Menú degustación: 55 € • Cocina tradicional
Chef: Lorenzo Aréjula

Este centenario restaurante vive una segunda oportunidad gracias al talento joven de **Lorenzo Aréjula**. El cocinero reabrió este espacio histórico de Olite en el verano de 2024, tras un lustro cerrado a cal y canto. En el centro de su cocina, tradicional pero con su sello personal, está la huerta navarra. El plato estrella es 'Verdura Maribel', con el que homenajea a su abuela, su maestra en los fogones. Además ha diseñado una propuesta integral con la que mantiene viva esta casa a diario.

*This century-old restaurant is enjoying a second life thanks to the young talent of **Lorenzo Aréjula**. The chef reopened this historic establishment in Olite in the summer of 2024, after five years of being completely closed. At the heart of his cuisine, traditional yet with his personal touch, is the Navarrese vegetable garden. The signature dish is 'Verdura Maribel' (Maribel's Vegetables), a tribute to his grandmother, his mentor in the kitchen. He has also designed a comprehensive menu.*

EPELETA

Lekunberri. Aralar, s/n • 948 50 43 57
asadorepeleta.com • Carta: a partir de 70 € • Asador • Propietarios: Amalur y Oihane Ansorena

Este restaurante nace en los setenta, cuando **Francisco Ansorena** 'Paco', da por finalizada su carrera como pelotari y decide poner en marcha junto a su mujer, **Laura Lizarralde**, un establecimiento en el puerto de Azpiroz. Se unía así a las trayectorias seguidas por sus hermanos **Miguel** y **Rafael**, que también abandonaron el mundo de la pelota y abrieron asadores, aunque estos en Madrid. Inaugurado en 1981, mantiene los hits como la chuleta, solomillo, rodaballo o besugo →



Lorenzo Aréjula le da a la huerta navarra todo el sabor en Casa Zanito.

a la parrilla. Han ido aportando nuevos platos como gambas, almejas, percebes y otros deleites más elaborados como el steak tartar, panaché de verduras de su propia huerta y repostería casera.
This restaurant was founded in the 1970s when Francisco Ansorena "Paco" ended his career as a pelotari and decided to open an establishment in the port of Azpiroz with his wife, Laura Lizarralde. He thus joined the paths followed by his brothers Miguel and Rafael, who also left the world of pelota and opened steakhouses, albeit in Madrid. Opened in 1981, it maintains its signature dishes such as ribeye steak, sirloin steak, turbot, and grilled sea bream. They have been adding new dishes such as shrimp, clams, barnacles, and other more elaborate delights such as steak tartare, a panache of vegetables from their own garden, and homemade pastries.

MASKARADA

Lekunberri. Aralar, 66
948 50 42 36 • maskaradadenda.com
Menús degustación: 42 y 49 €
Tradicional • Propietarios: Amaia Chasco y José Ignacio Jáuregui

En el pueblo navarro de Lekunberri, esta tienda y restaurante se especializa en la venta y degustación del cerdo autóctono vasco, euskal txerri, una raza que estuvo al borde de la extinción. Los ganaderos **José Ignacio Jáuregui** y **Amaia Chasco** han creado un espacio singular donde ofrecen dos menús degustación, presentando distintos cortes y técnicas de preparación. Entre los platos destacados se encuentran la papada con morrones asados, la chuleta madurada 27 días a la parrilla, el solomillo y el exquisito gorrín confitado.
In the Navarrese village of Lekunberri, this shop and restaurant specializes in the sale and tasting of the native Basque pig, the Euskal Txerri, a breed that was on the verge of extinction. Ranchers José Ignacio Jáuregui and Amaia Chasco have created a unique space where they offer two tasting menus, showcasing different cuts and preparation techniques. Highlights include jowl with roasted bell peppers, a 27-day grilled ribeye steak, sirloin steak, and exquisite confit pork.

HOTEL RESTAURANTE CASA LUISA

Ayegui. C. San Lázaro, 9
848 46 01 00 • hotelcasaluisa.es
Tradicional navarra • Carta: 40-70 €
Propietario: Martín Goñi

Ubicado en pleno Camino de Santiago, el chef y propietario **Martín Goñi** ofrece una magnífica selección de la huerta navarra. Asimismo, en su propuesta destaca la gran maestría en el tratamiento de carnes y pescados a la parrilla.
Located right on the Camino de Santiago, chef and owner Martín Goñi offers a magnificent selection from la huerta navarra. His menu also highlights the masterful handling of grilled meats and fish.

RESTAURANTE BAR FLORIDA

Estella. Pl. de los Fueros, 15
948 55 00 15 • restaurantebarflorida.com
Cocina de producto • Carta: 40 €
Propietario: Jorge Ruiz Luzuriaga

Ubicado en pleno Camino de Santiago, en la villa Medieval de Estella, el propietario y chef **Jorge Ruiz Luzuriaga** une en este restaurante la pasión y el respeto por los productos de la tierra con un enfoque moderno. Esta simbiosis ha hecho que el *Restaurante Bar Florida* haya sido merecedor del galardón al mejor ¨Pincho Medieval¨ durante dos años consecutivos.
Located right on the Camino de Santiago, in the medieval town of Estella, owner and chef Jorge Ruiz Luzuriaga combines passion and respect for local produce with a modern approach in this restaurant. This symbiosis has earned the Florida Bar Restaurant the award for best Medieval Pincho for two consecutive years.

ASADOR MUTILOA

Pamplona. Pl. Multiva Baja C.O, 42
948 15 26 50 • asadormuitloa.es
Tradicional • Carta: 50-60 €
Propietarios: Ángel Mari y Manuel Enciso

Sin duda, un asador de referencia en Navarra. Ubicado en las afueras de Pamplona este restaurante está enclavado en un entorno privilegiado: una casona rodeada de un enorme jardín, donde poder disfrutar con tranquilidad de las mejores carnes a la brasa, pescados y productos de temporada de la huerta navarra. De la mano de sus propietarios, **Ángel Mari y Manuel Enciso**, el asador *Mutiloa* garantiza una magnífica experiencia gastronómica.
Without a doubt, a benchmark steakhouse in Navarre. Located on the outskirts of Pamplona, this restaurant is nestled in a privileged setting: a mansion surrounded by a vast garden, where you can enjoy the finest grilled meats, fish, and seasonal produce from Navarre's gardens in peace. Led by its owners, Ángel Mari and Manuel Enciso, the Mutiloa steakhouse guarantees a magnificent gastronomic experience.

DON MÉRITO ESSENCIA

Pamplona. C. Emilio Arrieta, 9
671 81 20 48
restaurantedonmerito.com
Fusión/tradicional
Carta: 50-60 €

Situado en el mismo centro de Pamplona, junto a su emblemática plaza de Toros, Don Mérito Essencia es un espacio único. De la mano de María, en sala, y de Vio, a los fogones y brasa, ha logrado crear una cocina con "alma", y traer un trocito de Galicia a Navarra, donde el mejor producto es siempre el protagonista y el entorno discreto y acogedor. Sin duda, un lugar para disfrutar.
Located in the heart of Pamplona, next to its iconic bullring, Don Mérito Essencia is a unique space. With the help of María in the dining room and Vio at the stove and grill, they have managed to create a cuisine with soul, bringing a little bit of Galicia to Navarre, where the finest produce always takes center stage and the atmosphere is discreet and welcoming. Without a doubt, a place to enjoy.

KATUZARRA

Pamplona. C. San Nicolás, 34-36
948 22 46 34 • katuzarra.es
Tradicional
Carta: 40-50 €

En Katuzarra es posible encontrar una exquisita oferta gastronómica, en pleno centro de Pamplona. Situado en la histórica calle San Nicolás, este restaurante esconde rincones que vale la pena descubrir, como su jardín interior. En Katuzarra se fusionan de manera perfecta el entorno y su excelente gastronomía, donde la brasa es, sin duda, protagonista indiscutible.
At Katuzarra, you can find exquisite cuisine right in the heart of Pamplona. Located on the historic Calle San Nicolás, this restaurant boasts hidden corners worth exploring, such as its interior garden. At Katuzarra, the setting and its excellent cuisine blend seamlessly, where grilled meats are undoubtedly the undisputed star.

LA CUCHARA DE MARTÍN

Pamplona. C. Navas de Tolosa, 1
948 33 20 33 • lacucharademartin.com
Tradicional navarra • Carta: 50-60 €
Propietario: Martín Iturri

Desde su infancia, **Martín Iturri**, propietario y chef de La Cuchara de Martín, ha estado ligado a la herencia gastronómica navarra. Es por lo que su propuesta se basa en unos magníficos guisos y arroces, que son reflejo de su dilatada experiencia gastronómica, de sus raíces navarras y de su amor por esta tierra.
Since his childhood, Martín Iturri, owner and chef of La Cuchara de Martín, has been connected to Navarre's culinary heritage. That's why his dishes are based on magnificent stews and rice dishes, which reflect his extensive culinary experience, his Navarrese roots, and his love for this land.

RESTAURANTE EL BURLADERO

Pamplona. C. de Emilio Arrieta, 9
948 22 80 34
restaurantelburladero.com
Tradicional • Carta: 40 €
Propietario: Juan Luis Contín

Situado junto a la Plaza de Toros de Pamplona, este restaurante es un magnífico ejemplo de la tradición culinaria navarra. En su variada carta El Burladero ofrece una excelente materia prima, como dejan patente las verduras y hortalizas de temporada o sus carnes y pescados procedentes de las mejores zonas de España.
Located next to Pamplona's bullring, this restaurant is a magnificent example of Navarrese culinary tradition. Its varied menu features excellent ingredients, as evidenced by the seasonal vegetables and meats and fish sourced from the best regions in Spain.

RESTAURANTE BAR LE BISTROT

Tudela. C. Fuente del Matadero, 3
948 82 13 84 • barlebistrot.com
Carta: 40-50 € • Tradicional
Propietarios: Antonio y Alberto Lamana

Ubicado en el casco histórico de Tudela este acogedor bar restaurante, regentado desde 2019 por los hermanos Lamana, ha sabido hacerse un hueco en la gastronomía de la capital ribera. En restaurante Le bistrot se puede disfrutar de una carta tradicional con toques de modernidad, donde el producto es, sin lugar a duda, el protagonista absoluto.
Located in the historic center of Tudela, this cozy bar-restaurant, run since 2019 by the Lamana brothers, has carved out a niche in the gastronomic scene of the Ribera capital. At Le Bistrot, you can enjoy a traditional menu with modern touches, where the produce is, without a doubt, the star of the show.

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA LOLA Y DESPENSA LOLA

Tudela. Pl. Mercadal, 26
948 82 74 97 • restaurantecasalola.es
Tradicional/asador • Carta: 35-50 €
Propietario: Carlos Corral

Este restaurante-sidrería, ubicado en pleno casco histórico, cuenta con una bodega subterránea. También ofrece una cuidada muestra de las verduras navarras y una excelente cocina a la brasa, de la mano de su propietario y chef **Carlos Corral** (Mejor Carne y Mejor Parrillero Zarautz Parrilan, 2019). En Casa Lola y La despensa de Lola (ostrería/vermutería/vinería) es posible disfrutar, además, de una magnífica y completa bodega.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

This restaurant-cider house, located in the heart of the historic center, has an underground wine cellar. It also offers a carefully curated selection of Navarrese vegetables and excellent grilled cuisine, prepared by owner and chef Carlos Corral (Best Meat and Best Griller Zarautz Parrilan, 2019). Casa Lola and La despensa de Lola (oyster bar/vermouth bar/wine bar) also boast a magnificent and comprehensive wine cellar.

RESTAURANTE TOPERO

Tudela. Pl. de Los Fueros, 5
948 04 76 46
resturantetopero.es
Tradicional navarra • Carta: 35-50 €
Propietario: José Aguado

Ubicado en el mismo centro de Tudela, junto a su emblemática plaza de Los Fueros, el Restaurante Topero ofrece de la mano de **José Aguado**, chef y propietario, un verdadero homenaje a lo mejor de la huerta tudelana. Sus menús y su carta ofrecen excelentes verduras y hortalizas de temporada, así como guisos tradicionales de la cocina navarra. Una cocina de mercado con un singular respeto por las raíces de su tierra, pero con un toque de modernidad que aporta la juventud y la formación de José Aguado.
Located in the heart of Tudela, next to its iconic Plaza de Los Fueros, the Topero Restaurant, led by chef and owner José Aguado, offers a true tribute to the best of Tudela's gardens. Its menus and à la carte menu feature excellent seasonal vegetables and herbs, as well as traditional Navarrese stews. Market-fresh cuisine with a unique respect for the roots of the land, but with a touch of modernity brought by José Aguado's youth and training.

ORGI

Lizaso. San Simón, 1 A
948 30 51 26
orgirestaurante.com
Menú degustación: 38 €
Menú Micológico: desde 50 €
Carta: 40-45 € • De autor
Propietario: Mikel Odriozola

Dirigido por **Mikel Odriozola**, con experiencias en Arzak, Zuberoa y elBulli, este restaurante cerca de Pamplona se especializa en una cocina centrada en las setas y otros productos locales. Toma su nombre de un bosque milenario de unas 80 hectáreas del valle de Ultzama y su éxito radica en el respeto por el territorio y la tradición, con una cocina enfocada en la identidad y autenticidad, evitando seguir tendencias pasajeras. En su oferta comparten platos como jarrete de ternera, migas de pastor con trompetas negras, gorrín confitado y cuajada con gelatina de moscatel.
Run by Mikel Odriozola, with experience at Arzak, Zuberoa, and elBulli, this restaurant near Pamplona specializes in cuisine centered on mushrooms and other local produce. It takes its name from an ancient forest of approximately 80 hectares in the Ultzama Valley, and its success stems from respect for the land and tradition, with a cuisine focused on identity and authenticity, avoiding passing trends. Their menu includes dishes such as veal shank, shepherd's crumbs with black trumpet mushrooms, confit pork, and curd with muscatel jelly.

VENTA MUGUIRO

Mugiro. San Francisco, s/n.
Autovía A-15, salida 123
638 10 39 28 • ventamuguiro. com
Carta: 45-55 € • Tradicional
Propietaria: familia Ina Sorabilla
Sumiller: Ina Sorabilla

A medio camino entre Pamplona y San Sebastián se levanta esta bella casona, una venta que desde el siglo XIX regenta la misma familia. En Venta Muguiro son capaces de aportar luz al paladar más ciego con una comida gozosa en la que se funden sensaciones y emociones con un único propósito: bienestar. Platos de siempre, como unas magras con tomate, alubias con berza y morcilla, sopa de pescado, menestra de verduras, cogollos de Tudela con anchoas o unas manitas de cerdo con salsa española. Cocina rural y detallista, refinada, que aúna pasado y presente para una experiencia apacible.
Halfway between Pamplona and San Sebastián stands this beautiful mansion, an inn run by the same family since the 19th century. At Venta Muguiro, they are able to shed light on even the most inattentive palate with a joyful meal that fuses sensations and emotions with a single purpose: well-being. Traditional dishes, such as lean meat with tomato, beans with cabbage and blood sausage, or pig's trotters with Spanish sauce. Rural and thoughtful, refined cuisine that blends past and present for a peaceful experience.

KIXKIA

Otsagabia. Urrutia, 59
646 38 74 07 • kixkia.com
Menús degustación: 33, 44 y 47 €
Carta: 30-50 € • Asador
Propietario: Mikel Ceberio
Sumiller: Mikel Ceberio

Kixkia es un restaurante impactante situado junto al río Salazar, en el encantador pueblo de Otsagabia. Su enfoque culinario pone al comensal en el centro, con una carta estructurada por sensaciones y platos accesibles y cromáticos. Destacan la parrilla, donde las chuletas se preparan a la perfección, junto al cogote de merluza, chuletillas de cordero lechal o pulpo a la parrilla. También ofrecen estofado tradicional, paté de campaña, huevos rotos, manitas de cerdo y merluza a la bilbaína.
Kixkia is a striking restaurant located next to the Salazar River, in the charming village of Otsagabia. Its culinary approach puts the diner at the center, with a menu structured by sensations and accessible, colorful dishes. Highlights include the grill, where the chops are prepared to perfection, along with hake neck, suckling lamb chops, or grilled octopus. They also offer traditional stew, country pâté, fried eggs, pig's trotters, and Bilbao-style hake.

ALHAMBRA

Pamplona. Francisco Bergamín, 7
948 24 50 07
restaurantealhambra.es
Menús degustación: 60, 82 y 105 €
Carta: 90-100 € • Tradicional
Propietaria: familia Idoate
Sumiller: Pablo Agramonte

Abrió las puertas en 1985 y su chef, **Javier Díaz Zalduendo**, dio sus primeros pasos culinarios con tan sólo 16 años. Se forjó en diversos restaurantes como Rodeo Beach Club (Marbella), Wallis del Edificio Windsor y Juan Alzate (ambos en Madrid), y en La Taberna del Alabardero (Sevilla, Madrid y Puerto Banús). Los platos del Alhambra son el resultado de una cocina de producto 'sin tocar', en la que no suplanta ni el espíritu ni el sabor original de la materia prima, con una bodega de botellas únicas y el buen trato a su singular clientela.
Opened in 1985, chef Javier Díaz Zalduendo took his first culinary steps at just 16 years old. He forged his career in various restaurants such as Rodeo Beach Club (Marbella), Wallis del Edificio Windsor and Juan Alzate (both in Madrid), and La Taberna del Alabardero (Seville, Madrid, and Puerto Banús). Alhambra's dishes are the result of a cuisine based on "untouched" produce, in which neither the spirit nor the original flavor of the raw materials are supplanted, with a wine cellar of unique bottles and the warm service of its unique clientele.

BASERRIBERRI

Pamplona. San Nicolás, 32
848 88 02 84 • baserriberri.com
Menú degustación: 60 €
Carta: 45-55 € • Creativa
Propietarios: Iñaki Andradas y Lluken Vigo

A **Iñaki Andradas** y **Luken Vigo** les une el inconformismo, reivindicando el producto y la proximidad, una tendencia muy actual. Desde su local, en el casco histórico de la ciudad, saben cómo combinar la práctica habitual de hacer una cocina que, en el fondo, es de Navarra. Las técnicas foráneas ensamblan el perfeccionismo y los retos culinarios inteligentes. Ade-

más, disponen de una barra de 'pintxos' preciosa y un comedor con capacidad para 50 comensales. Un restaurante que merece la pena visitar porque es toda una experiencia.
Iñaki Andradas and Luken Vigo are united by nonconformism, championing local produce and proximity, a very current trend. From their establishment in the city's historic center, they know how to combine the common practice of creating a cuisine that, at its core, is from Navarre. Foreign techniques combine perfectionism and intelligent culinary challenges. They also have a beautiful pintxos bar and a dining room with capacity for 50 guests. A restaurant worth visiting because it's quite an experience.

EL MERCA'O

Pamplona. Tafalla, 5-7
948 29 25 88 • elmercao.com
Carta: 30-50 €
Tradicional/De autor
Propietaria: familia Idoate

Está dentro del mercado y ocupa dos plantas. Su chef, **Jorge Ochoa**, hace hincapié en el producto navarro con algún guiño a otras culturas, como la mediterránea, la asiática y la anglosajona. Su carta está organizaba bajo la misma estructura de un mercado. Los puestos se dividen en verduras y hortalizas, del mar o de las carnes. Ofrecen linguinis salteados con gambón, calabacín y cherrys; buñuelos de bacalao con salsa Sriracha; arroz de kokotxas de bacalao y shiitakes; o tacos de cochinita pibil. En cuanto al apartado enológico, se da especial importancia a las referencias navarras.
Located within the market and occupies two floors. Its chef, Jorge Ochoa, emphasizes Navarrese produce with a nod to other cultures, such as the Mediterranean, Asian, and Anglo-Saxon. Their menu is organized according to the same structure as a market. The stalls are divided into vegetables, seafood, and meat. They offer sautéed linguine with prawns, zucchini, and cherry tomatoes; Codfish fritters with Sriracha sauce; or cochinita pibil tacos. Regarding the wine section, special emphasis is placed on Navarrese references.

ENEKORRI

Pamplona. Tudela, 14 • 948 23 07 98
enekorri.com • Carta: 70-80 €
Creativa • Propietarios: Fernando Flores, María Jesús Liberal y Ángel Regueiro • Sumiller: Maite Belzarena

En 1987 coinciden trabajando, en el entonces Asador Enekorri, **Ángel Regueiro**, **María Jesús Liberal** y **Fernando Flores**. Lo que encontramos en los platos es una cocina de ensamblaje humano, de oficio y reflexión. Están en el sopesado paso de la tradición a la vanguardia, pero sin prisa. También en lo estético se percibe esa voluntad máxima de mantener el sabor buscando la luz y el volumen en el plato, aplicando una despensa y un recetario conocidos. Estamos ante un templo del disfrute, estéticamente bellísimo. Y su bodega es sinónimo de sensibilidad y buen gusto.
In 1987, Ángel Regueiro, María Jesús Liberal, and Fernando Flores met at the then Asador Enekorri. What we find in their dishes is a cuisine of humane assembly, skill, and reflection. They are in the balanced transition from tradition to the avant-garde, but without haste. Also in the aesthetic, we perceive the utmost desire to preserve flavor by seeking light and volume on the plate, utilizing a familiar pantry and recipe book. This is a temple of enjoyment, aesthetically beautiful. And its wine cellar is synonymous with sensitivity and good taste.

EUROPA

Pamplona. Espoz y Mina, 11
948 22 18 00 • hreuropa.com
Menús degustación: 60, 82 y 110 €
Carta: 90-100 € • Tradicional/De autor
Propietaria: familia Idoate
Sumiller: Javier Soria

Ubicado en pleno corazón de Pamplona, ocupa el primer piso de un edificio antiguo de cinco plantas. Aquí oficia uno de los componentes de esta saga familiar, **Pilar Idoate**, que comenzó en 1970. Estos años le han servido, a esta cocinera autodidacta, para perfeccionar una cocina tradicional con excelente materia prima. Prueba de ello es la estrella Michelin que ostenta desde 1993, realizando una cocina refinada y aligerada dentro de ese paisaje gastronómico navarro, con una evolución atemperada que se puede disfrutar en un comedor burgués y elegante.
Located in the heart of Pamplona, it occupies the first floor of an old five-story building. Pilar Idoate, one of the members of this family saga, which began in 1970, officiates here. These years have served this self-taught chef to perfect a traditional cuisine with excellent raw materials. Proof of this is the Michelin star she has held since 1993, creating a refined and light cuisine within the Navarrese gastronomic landscape, with a tempered evolution that can be enjoyed in a bourgeois and elegant dining room.

KABO T 2023

Pamplona. Av. de Zaragoza, 10
948 00 27 73 • restaurantekabo.com
Menús degustación: 80 y 110 €
Creativa • Propietarios: Jaione Aizpurua y Aaron Ortiz
Sumiller: Jaione Aizpurua

Esta joven pareja, con estancias en A Fuego Negro o experiencias exitosas por el departamento de I+D de Mugaritz, lidera el restaurante Kabo de Iruña. Volaron a la temprana edad de 24 y 26 años respectivamente –corría el año 2019–. Conocimiento y profesionalidad son los grandes rasgos que trasmiten, en la que el tándem de cocina y sala son las señas de identidad. En su oferta juegan los productos del territorio como el *euskal txerri* (cerdo) de Maskarada, la trucha de Yesa o el tomatillo de Artajona, a los que le aplican técnicas diversas en un espacio galardonado con una estrella Michelín.
This young couple, with stays at A Fuego Negro or successful experiences in the R&D department of Mugaritz, leads the Kabo restaurant in Iruña. They took off at the young ages of 24 and 26 respectively (it was 2019). Knowledge and professionalism are the main traits they convey, in which the kitchen and dining room are their hallmarks. Their menu features local produce, such as the Basque txerri (pork) from Maskarada, the trout from Yesa, and the tomatillo from Artajona, all of which are applied to various techniques in a Michelin-starred space.

LA IDEAL MAR

Pamplona. Pl. Salesianos, 1 Bajo
948 31 00 52 • vlaidealmar.com
Carta: 30-70 € • Marinera
Propietario: Andrés Conde

Andrés Conde es el capitán que maneja este barco. Pero antes pasó por lugares icónicos de la gastronomía para adquirir un desparpajo técnico aprendido en El Bulli o Tickets, donde fue una figura clave. En este reto acerca el mundo marino a todos los bolsillos, con propuestas que van en formato tapa: mariscos, paellas o parrilla, con una calidad superior en los pescados.
Andrés Conde is the captain at the helm of this ship. But before that, he spent time in iconic culinary venues to acquire the technical savvy he learned at El Bulli and Tickets, where he was a key figure. In this endeavor, the seafood world is accessible to all budgets, with tapas options: seafood, paellas, or grilled meats, with superior fish quality.

OLAVERRI

Pamplona. Santa Marta, 4
948 23 50 63 • asadorolaverri.com
Carta: 60-65 € • Asador

Tiene una cocina fundamentada en la utilización del fuego y de las manos, en un trabajo que pertenece a ese club de restoranes donde la base es la materia prima para trabajar con realismo. Con una cocina vista que prolonga la estética del negocio, ofrece asados de precisión con productos navarros, pescados salvajes a la brasa y su chuleta. La suya es una cocina donde el producto y su proceso de transformación se dan la mano de una manera delicada y donde se mantiene el sabor de la memoria que pone en marcha la convicción con un fuerte recuerdo de tiempos pasados.
His cuisine is based on the use of fire and hands, a craft that belongs to that club of restaurants where raw materials and realistic work are the foundation. With an open kitchen that extends the aesthetics of the business, he offers precision roasts with Navarrese products, grilled wild fish, and his ribeye steak. Hers is a cuisine where the product and its transformation process go hand in hand in a delicate way, maintaining the taste of memory that inspires conviction with a strong recollection of times past.

PICAFLOR T 2024

Pamplona. Travesía Tafalla, 3 Bajo
689 67 50 29 • elpicaflor.es
Carta: 45-50 € • De temporada/ Tradicional • Propietaria: Pilar Arellano

Pamplona tiene una joven estrella que la ilumina cada vez más. Se trata de **Pilar Arellano**, quien hizo el camino de ida hasta San Sebastián para formarse en el Basque Culinary Center, y de vuelta hasta su ciudad para abrir Picaflor, un restaurante de cocina navarra en el que tienen un gran peso las enseñanzas de su familia –muchos productos vienen de la huerta que tienen en Corella–. Acelgas con parmentier y pesto, pochas a la navarra, chistorra de sus tíos, manitas de cerdo o merluza rebozada con pimientos. Y que viva San Fermín.
Pamplona has a young star who shines ever brighter. Pilar Arellano, who made the journey all the way to San Sebastián to train at the Basque Culinary Center, and back to her city to open Picaflor, a restaurant serving Navarrese cuisine that heavily relies on her family's teachings—many products come from their garden in Corella. Chard with parmentier and pesto, Navarrese-style beans, chistorra sausage from her uncles, pig's trotters, and breaded hake with peppers. And long live San Fermín!

RODERO

Pamplona. Emilio Arrieta, 3
948 22 80 35 • restauranterodero.com
Menús degustación: 98 y 129 €
Carta: 90-100 € • Creativa
Propietarios: Goreti, Verónica y Koldo Rodero • Sumiller: Verónica Rodero

Este negocio familiar lleva más de 50 años alegrando los paladares de pamploneses y foráneos. Fue fundado en 1975 por el matrimonio Rodero, **Jesús** y **Resu**, que con el paso del tiempo delegaron en sus tres hijos: **Koldo**, **Goreti** y **Verónica Rodero**. El primero capitanea la cocina y, sus hermanas, el comedor. Koldo es uno de esos cocineros de largo aprendizaje; la suya es una cocina con identidad propia que sigue los dictados del calendario, galardonada con una estrella Michelin. Una cocina tranquila sin estridencias en la que se mantiene el nivel –altísimo– del primer al último plato.
This family business has been delighting the palates of Pamplona residents and visitors for over 50 years. It was founded in 1975 by the Rodero couple, Jesús and Resu, who over time delegated the responsibility to their three children: Koldo, Goreti, and Verónica. The former heads the kitchen, and his sisters, the dining room. Koldo is one of those chefs who has learned a lot; his is a cuisine with its own identity that follows the dictates of the calendar, awarded with a Michelin star. A calm, unpretentious cuisine in which the highest standards are maintained from the first course to the last.

TÚBAL

Tafalla. Plaza Francisco de Navarra, 4
948 70 08 52 • restaurantetubal.com
Menú degustación: 59 €
Carta: 55-65 € • De autor
Propietario: Nicolás Ramírez

Las verduras de Navarra son las reinas indiscutibles de esta casa fundada en 1942 por los padres de **Atxen Jiménez**. Hoy es su hijo, **Nicolás Ramírez**, quien desarrolla una cocina de temporada a partir de las bases de la cocina tradicional aprendidas de su madre. En la carta actual destacan el bacalao al ajoarriero, el 'patorrillo', los callos con 'kokotxas' o el cordero al chilindrón. Su saber hacer es tal, que tras décadas de andadura y de trabajar en las raíces de la culinaria tradicional, su cocina sigue siendo actual.
Navarrese vegetables are the undisputed kings of this restaurant, founded in 1942 by Atxen Jiménez's parents. Today, it's his son, Nicolás, who develops seasonal cuisine based on the foundations of traditional cooking learned from his mother. The current menu features cod with garlic, "patorrillo," tripe with "kokotxas," and lamb with chilindrón sauce. His expertise is such that, after decades of experience and working on the roots of traditional cuisine, his cuisine remains relevant.

REMIGIO T 2022

Tudela. Pl. de los Fueros, 2
948 82 08 50 • hostalremigio.com
Menú degustación: desde 110 €
Carta: 50-65 € • De autor
Propietario: Luis Salcedo
Sumiller: Juan Salcedo

De la antigua posada llamada Pereira, que data de 1839, nace el Remigio, donde el chef **Luis Salcedo** divide las temporadas en tres y las respectivas hortalizas las clasifica en una personal selección. La pasión del cocinero pasa además por disponer su propia huerta. La carta ofrece variedad de platos, donde se pueden degustar clásicos, así como otros en constante evolución de un chef inconformista. Dispone de dos menús de verduras con previa reserva.
From the old inn called Pereira, dating back to 1839, comes Remigio Choko, where chef Luis Salcedo divides the seasons into three seasons and classifies the respective vegetables into a personal selection. The chef's passion also lies in having his own vegetable garden. The menu offers a variety of dishes, where you can taste classics as well as others constantly evolving from a nonconformist chef. It offers two vegetable menus, subject to reservation.

33

Tudela. Capuchinos, 7 • 948 82 76 06 y 948 91 60 72 • restaurante33.com
Menú de verduras: 52 € • Carta: 50-60 €
De autor • Propietario: Ricardo Gil
Sumiller: Javier Gil

Las propuestas del 33 son el resultado de la tradición culinaria familiar, iniciada por la abuela de **Ricardo Gil**, allá por 1952, pero actualizadas. De su cocina salen elaboraciones como las alcachofas confitadas con puerro crujiente; las 'manicas' de cerdo con manzana asada y foie; el lomo de rape negro con salsa de cava; o los higos confitados rellenos de mousse de queso. También cuenta con La Huerta de Tudela, en Madrid, con alrededor de 450 referencias de vinos, poniendo especial énfasis en Navarra y La Rioja.
The dishes at 33 are the result of the family culinary tradition, started by Ricardo Gil's grandmother back in 1952, but updated. Their kitchen produces dishes such as confit artichokes with crispy leek; pork "manicas" with roasted apple and foie gras; black monkfish loin with cava sauce; and confit figs stuffed with cheese mousse. They also have La Huerta de Tudela in Madrid, with around 450 wines, with a special emphasis on Navarra and La Rioja.



David Yárnoz es propietario y chef de Molino de Urdániz.

MOLINO DE URDÁNIZ

Urdániz. N-135, Km. 16,5
948 30 41 09 • elmolinourdaniz.com
Menú degustación: 180 € • Creativa
Propietario: David Yárnoz
Sumiller: Jaione Echarri

Dos estrellas Michelin rojas y una verde avalan a este bonito restaurante, propiedad de la familia Yárnoz, que ocupa la antigua casa del molino de la localidad de Urdániz. **David Yárnoz** tomó el relevo de su madre en los fogones y sus platos disponen tanto de una cocina tradicional como creativa, de autor y de mercado. En su menú, el propio Yárnoz augura "un recorrido por los platos más representativos de otras temporadas, pero dándole la máxima importancia a las últimas incorporaciones marcadas por la estacionalidad y la magia del momento".
Two red Michelin stars and one green star endorse this beautiful restaurant, owned by the Yárnoz family, which occupies the old mill house in the town of Urdániz. David took over from his mother in the kitchen, and his dishes feature both traditional and creative cuisine, signature dishes, and seasonal produce. In his menu, Yárnoz himself predicts "a journey through the most representative dishes of other seasons, but giving utmost importance to the latest additions marked by seasonality and the magic of the moment."



R·B

The Rupert Bevan Collection

1 All Saints Road, London, W11 1HA | 020 7731 1919 | rupertbevan.com

Por
Mikel Zeberio
Aitzol Zugasti



PAÍS VASCO

ÁLAVA

MARQUÉS DE RISCAL

Elciego. Torrea, 1 • 945 18 08 88
hotel-marquesderiscal.com • Menús degustación: 175 y 205 € • Creativa

Restaurante enclavado en los que algunos denominan un château del siglo XXI, obra de Frank Gehry. Cuenta con el asesoramiento gastronómico de **Francis Paniego** y en su carta hay platos de corte tradicional y técnicas vanguardistas. La cocina de Riscal es clara, firme y enraizada, algo de lo que Francis sabe mucho, sin salirse de los géneros nobles y buscando el equilibrio entre la inspiración de la culinaria regional y ese corte más universal.

A restaurant nestled in what some call a 21st-century château, the work of Frank Gehry. It is culinary-minded by Francis Paniego, and its menu features traditional dishes and cutting-edge techniques. Riscal's cuisine is clear, firm, and grounded, something Francis knows a lot about, without straying from noble genres and seeking a balance between regional culinary inspiration and a more universal approach.

BIDEKO

Lezama. Bº Bideko, s/n
945 89 06 33
restaurantebideko.com
Carta: 70-80 € • Tradicional
Propietarios: Javier y José Cruz

En este caserío construido en el siglo XVII, **Jon Gil** pone al día el antiguo recetario. La carta del joven de Arrigorriaga –con formación en la escuela de cocina de Galdakano y pasos por Francia o los restaurantes Boroa o Andra Mari– ofrece menús de caza o setas, sintiendo el territorio y transformándolo en elaboraciones gustosas y reconocibles al paladar popular. Le va aplicando técnicas y usos actuales a ese género de investigación natural de la despensa.

In this 17th-century farmhouse, Jon Gil updates the old recipe book. The menu of this young man from Arrigorriaga—trained at the Galdakano cooking school and with stints in France and at the restaurants Boroa and Andra Mari—offers game and mushroom dishes, sensing the territory and transforming it into tasty and recognizable creations for the popular palate. He applies current techniques and uses to this genre of natural exploration of the pantry.

ORIBE

Páganos. Gasteiz, 5
945 60 07 15 • hectororibe.es
Menús degustación: 40 y 58 €
Tradicional
Propietario: Héctor Oribe

Tras estudiar en la escuela de Mendizorroza, **Héctor Oribe** pasa por el Ikea de Vitoria, el Zuberoa de Oiartzun, Karlos Arguiñano de Zarautz y Arzak en Donosti. Esa formación le dio la capacidad de perseverar en el trabajo con ideas fijas como la de no perder la personalidad de su cocina, manejando sabores de la tierra, naturales y auténticos. En su casa, el único truco consiste en experimentar con sabores, manejando conceptos sugerentes sin inquietarse mucho con los inventos.

After studying at the Mendizorroza school, Héctor worked at Ikea in Vitoria, Zuberoa in Oiartzun, Karlos Arguiñano in Zarautz, and Arzak in San Sebastián. This training gave him the ability to persevere in his work with fixed ideas such as not losing the personality of his cuisine, utilizing natural and authentic local flavors. At home, the only trick is to experiment with flavors, using suggestive concepts without worrying too much about new ideas.

Tapas 2025

ITZULI

San Sebastián • Gudamendi Bidea, 21
943 02 17 26 • restauranteitzuli.com
Menú degustación: 85 y 110 €
Vasca/De autor • Propietario: Íñigo Lavado

Tras 20 años en Irún, **Íñigo Lavado** ha regresado a San Sebastián con un restaurante en el que ha puesto todo su legado al servicio de un nuevo camino. En él está acompañado de su esposa **Arantxa Martínez** y de sus hijos **Julen** (en la sala) e **Íñigo** y **María** (aún estudiantes de sala y cocina). El control técnico que le hizo brillar como alumno destacado de Luis Irizar –a quien homenajea en uno de sus menús– regresa a la mesa en su proyecto más mimado. Un academicismo que demuestra en platos clásicos como el txangurro a la donostiarra, la vieira risolada o el foie fresco al Sauternes.

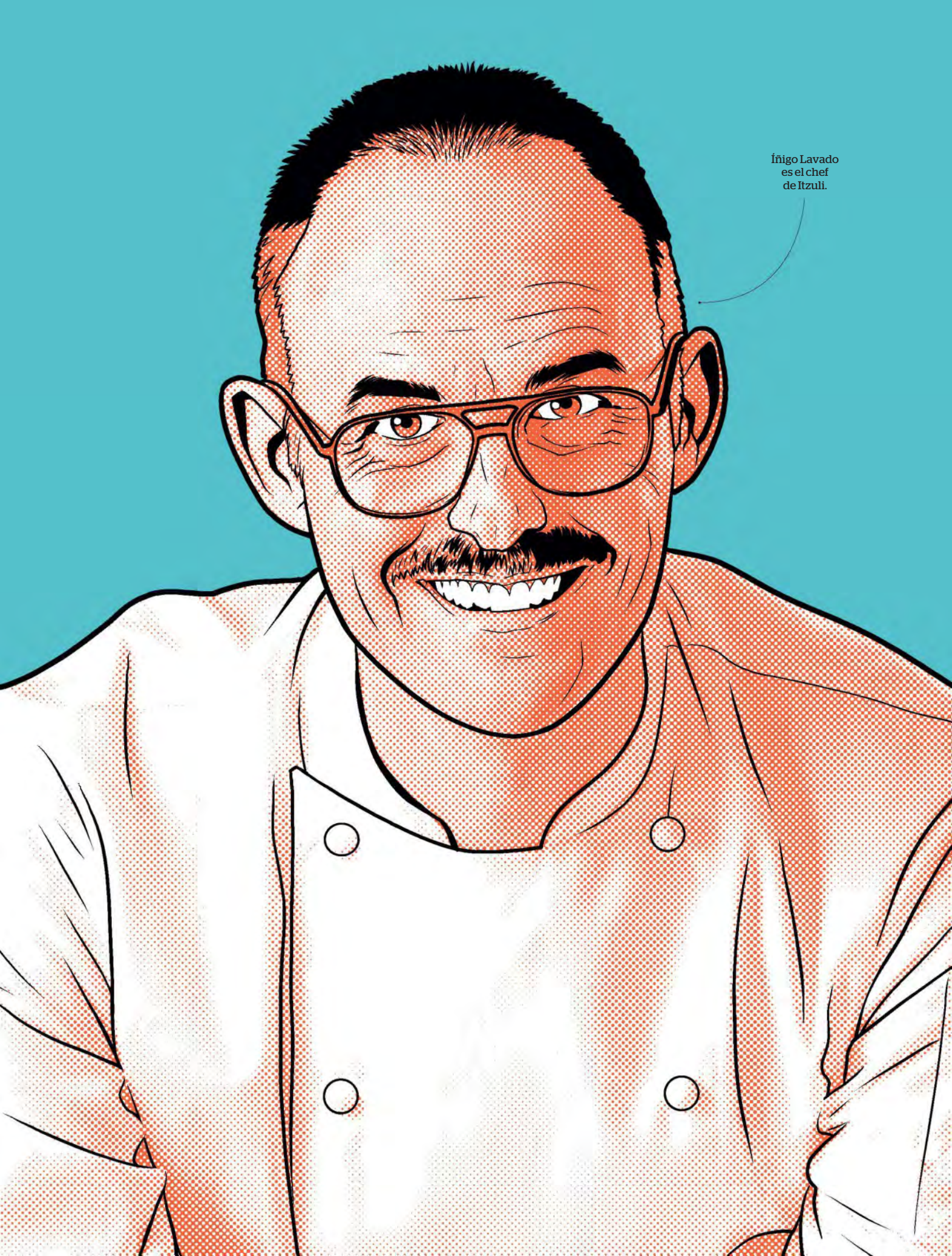
After 20 years in Irún, Íñigo Lavado has returned to San Sebastián with a restaurant where he has poured all his legacy into a new path. He is joined there by his wife, Arantxa Martínez, and their children Julen (in the dining room) and Íñigo and María (still students). The technical mastery that made him stand out as one of Luis Irizar's most distinguished students, returns to the table in his most cherished project. His academic precision shines through in classic dishes.

RESTAURANTE ARREA! T 2022

Santikurutze Kanpezu.
Subida al Frontón, 46 • 689 74 03 70
arrea.eus • Menú degustación: 160 €
Bar y Kuadra: 40 € • Creativa/De autor
Propietario: Edorta Lamo
Sumiller: Telmo Fernandes

Edorta Lamo gestiona Arrea! después de llevar A Fuego negro (espacio abierto durante 15, bajo un concepto de pintxos locales, canalla y divertido). Aquí prima su saber hacer y el del territorio alavés traducido a un tipo de cocina recuperada: la furtiva. Todos los platos vienen de un pasado y contienen caza, pesca o huerta. Lamo cocina sabiduría con una filosofía súper arraigada a la tierra.

Edorta Lamo manages Arrea! after running A Fuego Negro (a space open for 15 years, with a concept of local, cheeky, and fun pintxos). Here, her expertise and that of the Álava region prevail, →



Íñigo Lavado es el chef de Itzuli.

translated into a recovered type of cuisine: furtive. All the dishes come from the past and feature game, fishing, or garden produce. Lamo cooks wisdom with a philosophy deeply rooted in the land.

KARMINE NEW

Vitoria-Gazteiz. Herrán, 2
626 54 02 29 • karmine.eus
Menús degustación: 65 y 80 €
De producto • Propietarios: María y Jabier Sarasua

Estos dos hermanos nacidos en Gipuzkoa querían hacer un homenaje a su tierra –no sólo a Gipuzkoa sino también a Álava–, y a la de su madre Carmina –de ahí el nombre–, Valencia. Para lograrlo han montado un restaurante íntimo, de pocas mesas, en el que se respira paz. Mucho protagonismo del producto vegetal, como los cardos o las borrajas. Por supuesto, también a la patata, la legumbre, la casquería o el cordero. Luego, ello se convierte en un plato de cardo, almendra y changurro, o un mole 'euskaldun' con berenjena y trigo antiguo de Álava.
These two brothers, born in Gipuzkoa, wanted to pay homage to their homeland—not only Gipuzkoa but also Álava—and to their mother Carmina's homeland, Valencia (hence the name). To achieve this, they created an intimate restaurant with a few tables, where peace and quiet reign. Plant-based produce, such as cardoons and borage, is a staple. Of course, potatoes, legumes, offal, and lamb are also prominent. This then becomes a dish of cardoon, almond, and spider crab, or a Basque mole with eggplant and ancient wheat from Álava.

KEA

Vitoria-Gazteiz. San Prudencio, 21
945 21 28 38 • keabasque.com
Menú degustación: 65 € • Carta: 70 €
De autor • Propietaria: María Laskibar
Sumiller: María Laskibar

María Laskibar nos cuenta que su padre es un apasionado de la gastronomía y que, por el azar de la vida, conoció el restaurante Arima y se quedó prendado. Intentó trasladarlo a Vitoria y lo consiguió. De ahí que en Kea trabajen un poco la esencia de Arima, con producto de temporada, de proximidad, y con ese instinto que les pedía rendir homenaje a todos los productores. No puede faltar la gilda Joxefa (pan soplado relleno de mahonesa de piparras con anchoas en salazón, crema de aceitunas y perlas de aceite), espárragos a la parrilla con su pil-pil o los puerros pochados de Mendavia; ni el bonito al estilo de Elkano o el txangurro a la donostiarra.
María Laskibar tells us that her father is passionate about gastronomy and, by chance, he discovered the Arima restaurant and fell in love. He tried to bring it to Vitoria and succeeded. Hence, at Kea, they work on the essence of Arima, with seasonal, local produce, and with that instinct that compelled them to pay homage to all producers. A must-try is the Joxefa gilda (puffed bread filled with piparra mayonnaise with salted anchovies, olive cream, and olive oil pearls), grilled asparagus with pil-pil sauce, or poached leeks from Mendavia; nor is the Elkano-style bonito or the San Sebastian-style spider crab.

MANO LENTA

Vitoria-Gasteiz. Tomás Alfaro, 11 Bajo
945 01 22 77 • manolentarestaurante.es
Menús degustación: 46, 56 y 66 €
Carta: 45-50 € • De autor
Propietario: Luis Hernani
Sumiller: Ana Sánchez

Las creaciones de Mano Lenta, bien elaboradas, llegan de fuentes propias e inspiradas en las distintas estancias que ha mamado y sigue absorbiendo su cocinero. La brasa, con sus diversas parrillas, tiene gran presencia en las elaboraciones de **Luis Hernani**. Utiliza el kamado o la vasca, abierta y con inclinación, para emplear distintas combustiones como el sarmiento y el carbón vegetal. Nos encontramos con un chef inquieto y con amor por su oficio, que se encuentra en constante evolución, nutriéndose en distintos templos gastronómicos.
Mano Lenta's well-prepared creations come from its own sources and are inspired by the different experiences its chef has absorbed and continues to absorb. The charcoal grill, with its various grills, is prominent in Luis Hernani's creations. He uses the kamado or the open, angled Basque grill to utilize different combustion methods, such as vine shoots and charcoal. We encounter a restless chef with a love for his craft, constantly evolving, nourished by different culinary temples.

PERRETXICO

Vitoria-Gasteiz. San Antonio, 3
945 13 72 21 • perretxico.es
Menús degustación: 30 y 42 €
Carta: 35-45 € • Creativa
Propietario: Josean Merino

Éste no es un establecimiento al uso. Aquí van varios ejemplos de sus 'pintxos': steak tartar de 'txuleta', donut de cocido vasco en dos vuelcos (finalista en el concurso de Cocidos del siglo XXI de España), ensaladilla rusa (top ten 2019 de España), txangurro gratén a la donostiarra, alcachofas fritas con mahonesa de trufa y panceta de Euskaltxerri... Todo coronado con una torrija de brioche empapada en nata fresca. Y, si Vitoria te queda algo lejos, en Madrid cuentan ya con cinco locales y otro en Logroño.
This is not a typical establishment. Here are several examples of their pintxos: txuleta steak tartare, two-course Basque stew donut (finalist in Spain's 21st Century Stews competition), Russian salad (Spain's top ten of 2019), San Sebastian-style crab gratin, fried artichokes with truffle mayonnaise and Euskaltxerri bacon... All topped off with a brioche torrija soaked in fresh cream. And, if Vitoria is a bit far for you, they already have five locations in Madrid and another in Logroño.

ZALDIARÁN

Vitoria-Gasteiz. Av. Gasteiz, 21
945 13 48 22 • restaurantezaldiaran.com
Menú degustación: 89 €
Carta: 80-100 € • De autor
Propietario: Gonzalo Antón

Desde que abriese las puertas en 1984, Zaldiarán está unido indisolublemente a su propietario, **Gonzalo Antón**, una leyenda viva de la gastronomía de Euskadi.

Visitado por tantos personajes ilustres, no podía ser que sus platos no fueran lo que son: visualmente brillantes, ligeros, delicados, con complejidad técnica, pero sin esconder la historia que quiere reflejar la casa. Por eso la culinaria hoy sigue siendo intuitiva, técnica, creativa y sometida a un alto nivel de conocimiento, con un sinfín de bocados sencillos, pero grandes, como el lado humano de la casa.
Since opening its doors in 1984, Zaldiarán has been inextricably linked to its owner, Gonzalo Antón, a living legend of Basque cuisine. Visited by so many illustrious figures, its dishes couldn't be anything other than what they are: visually brilliant, light, delicate, technically complex, but without hiding the history the house seeks to reflect. That's why the cuisine today remains intuitive, technical, creative, and subject to a high level of expertise, with countless simple yet grand offerings, like the human side of the house.

GUIPUZCOA

SIDRERÍA URBITARTE

Ataun. Caserío Urbitarte.
Barrio Ergoiena • 943 18 01 19
urbitartesagardotegia.com
Carta: 30-35 € • Asador
Propietarios: Itziar Irastorza y Demetrio Terradillos

En esta sidrería situada entre dos aguas –como indica su nombre: Ur-bi-tarte ('agua-dos-entre', en euskera)– es donde se elaboran algunas de las sidras más top del País Vasco. En el bello entorno del Goierri, rodeado por las montañas del Parque Natural de Aralar, ofrece una cocina algo más que de sidrería: al mando de la parrilla está **Demetrio Terradillos**, y al cargo de los guisos, **Itziar Irastorza**, afianzándose en la cocina tradicional. Garantiza la certeza de comer bien y de probar grandes sidras, como Lurra o Saarte.
This cider house located between two waters—as its name suggests: Ur-bi-tarte ('water-two-between' in Basque)—is where some of the Basque Country's finest ciders are made. In the beautiful setting of Goierri, surrounded by the mountains of the Aralar Natural Park, it offers cuisine that goes beyond that of a cider house: owner Demetrio is in charge of the grill, and Itziar is in charge of the stews, consolidating its traditional cuisine. It guarantees the certainty of eating well and tasting great ciders, such as Lurra or Saarte.

SALEGI

Deba. Galtzada, 13 • 943 19 90 04
salegi.net • Carta: 60-70 €
Tradicional • Propietaria: familia Altzibar Eizagirre

Con más de un siglo de historia, Salegi emerge como un icono culinario de la comarca de Deba. Su legado se remonta al año 1881 y, desde entonces, seis generaciones de la misma familia han mantenido viva la llama de la tradición y la hospitalidad, convirtiéndolo en un punto de referencia para los amantes de la buena mesa y las celebraciones especiales.
Tasio Fenández-Quejo Altzibar, sexta generación de la saga y formado en el Basque Culinary Center, aporta su visión a la carta en un juego de elaboraciones clásicas y otras más actuales.
With more than a century of history, Salegi has emerged as a culinary icon in the Deba region. Its legacy dates back to 1881, and since then, six generations of the same family have kept the flame of tradition and hospitality alive, making it a point of reference for lovers of fine dining and special celebrations. Tasio, who belongs to the sixth generation of the family and trained at the Basque Culinary Center, brings his vision to the menu in an interplay of classic and more contemporary creations.

MUGARITZ

Errenteria. Aldura Gunea Aldea, 20
943 52 24 55 • mugaritz.com
Menú degustación: 297 € • Creativa
Propietario: Andoni Luis Aduriz
Sumiller: Kristell Monot

Este precioso caserío sigue siendo el escenario de una propuesta culinaria viva y distinta, que no deja a nadie indiferente. **Andoni Luis Aduriz** y su equipo emprenden una ruta diferente, abordando un nuevo lenguaje para diseñar experiencias a través de las emociones, jugando con sus propias reglas y rompiendo con aquellas que de alguna manera ya estaban instauradas. La creatividad de Andoni tiene una forma única de manifestarse, aquella que pierde sentido si se la desvincula de su personalidad. Lo que aquí se construye es algo grande para el mundo.
This beautiful farmhouse continues to be the setting for a vibrant and distinctive culinary experience that leaves no one indifferent. Andoni Luis Aduriz and his team embark on a different path, embracing a new language to design experiences through emotions, playing by their own rules and breaking with those that were already established. Andoni's creativity has a unique way of manifesting itself, one that loses meaning if disconnected from his personality. What is being built here is something great for the world.

ELKANO

Getaria. Herrerieta, 2
943 14 00 24 • restauranteelkano.com
Menú degustación: 195€
Carta: 150-200 € • Asador
Propietario: Mari Jose Artano
Sumiller: Niko Boise

Elkano es más que un restaurante; es un sitio que ha marcado época y que, en cierto modo, se parece al propio hogar. Sobre sus brasas se eleva la cultura misma, porque su cocina ha sido popular, palaciega, investigadora, ritualista y ceremonial. El responsable de todo, **Pedro Arregi**, quien arrancó allá por 1964 donde se emplazaba la tienda de ultramarinos de amama (abuela) Joxepa. En aquella época fue pionero al presentar los peces enteros, aunque el gran despegue llegaría de mano de un cogote en el año 1968. Y el otro gran hito de Elkano es, sin duda, la incorporación de su hijo **Aitor** en 2002.
Elkano is more than a restaurant; it is a place that has marked an era and, in some ways, resembles one's own home. Culture itself rises above its embers, because its cuisine has been popular, palatial, investigative, ritualistic, and ceremonial. The man behind it all, →

Pedro Arregi, started it back in 1964 on the site of his grandmother Joxepa's grocery store. He was a pioneer at the time, introducing whole fish, although the real takeoff would come with a single hand in 1968. Elkano's other major milestone is undoubtedly the addition of his son, Aitor, in 2002.

IRIBAR

Getaria. Nagusia, 34
943 14 04 06 • iribargetaria.com
Carta: 65 € • Asador

Restaurante familiar inaugurado hace más de 80 años en la calle mayor de Getaria. Comenzó como sidrería, luego fue tienda y bodegón, hasta convertirse en el restaurante tal y como se conoce hoy en día. Con una decoración marinera, sus paredes son testigo del buen hacer de **Pilar Manterola**, que elabora una comida excelente dentro de la sencillez, ayudada por **Óscar Fernández Quejo**. La parrilla, presente en la entrada del establecimiento de la calle mayor, por donde pasan las mejores piezas del Cantábrico.

A family restaurant opened more than 80 years ago on Getaria's main street. It began as a cider house, then became a shop and tavern, and eventually became the restaurant we know today. With a maritime decor, its walls bear witness to the craftsmanship of Pilar Manterola, who prepares excellent food in a simple way, assisted by Óscar Fernández Quejo. The grill, located at the entrance to the establishment on the main street, is where the best pieces from the Cantabrian Sea are served.

KAIA-KAIPE

Getaria. General Arnao, 4
943 14 05 00 • kaia-kaipe.com
Carta: 120-150 € • Asador
Propietarios: Igor Arregi y Lidia Olaizola • Sumiller: Igor Arregi

Los Arregi transmiten su espíritu afable y familiar a través de sus platos, con una amplia panorámica sobre el puerto de Getaria. Al frente se encuentra **Igor** quien, tras estudiar Empresariales, se formó con Luis Irizar, Martín Berasategui y Salvador Gallego; bagaje culinario al que hay que sumar la 'sombra' de su abuela y de su madre. Son de obligada degustación las kokotxas rebozadas, el txangurro al horno, las cigalas y el bogavante asado, los txipirones a lo Pelayo, el rodaballo o una buena chuleta. Tiene una carta de vinos amplia (50.000 botellas).

The Arregi family conveys their friendly, family-oriented spirit through their dishes, with sweeping views of the port of Getaria. At the helm is Igor, who, after studying business administration, trained with Luis Irizar, Martín Berasategui, and Salvador Gallego. His culinary background is also influenced by the influence of his grandmother and mother. The breaded kokotxas, baked spider crab, crayfish and roasted lobster, Pelayo-style squid, turbot, and a hearty steak are all must-try. They have an extensive wine list (50,000 bottles).

FAGOLLAGA

Hernani. Ereñozu Auzoa, 68
943 55 00 31 • fagollaga.com
Menús degustación: 39 y 84 €
Carta: 60-70 € • De autor
Propietario: Ixak Salaberria
Sumiller: Marta Gómez

Ubicado en la carretera de Hernani a Goizueta, el restaurante ocupa un caserío del siglo XIX, actualizado y funcional, que se ha convertido en uno de los grandes de Guipúzcoa. Rodeado de un hermoso paisaje, dispone de una amplia terraza al aire libre, en la que poder disfrutar del entorno y de los platos de **Ixak Salaberria**, cargados de talento, creatividad, sabiduría y buen gusto (y con mucha mano con los exquisitos postres). Así, no es extraño que haya cautivado a su clientela y a la crítica gastronómica.

Located on the road from Hernani to Goizueta, the restaurant occupies a modern and functional 19th-century farmhouse, which has become one of Guipúzcoa's finest. Surrounded by a beautiful landscape, it has a large outdoor terrace where you can enjoy the surroundings and Ixak Salaberria's dishes, brimming with talent, creativity, wisdom, and good taste (and with a real flair for exquisite desserts). It's no wonder it has captivated its clientele and food critics alike.

ALAMEDA

Hondarribia. Mirasoroeta, 1
943 64 27 89 • restaurantealameda.net
Menús degustación: 135 y 190 €
Creativa • Propietaria: familia Txapartegi • Sumiller: Stefan Rosales

Los hermanos Txapartegi han sabido continuar la tradición familiar desde que, en 1942 y por iniciativa de la abuela materna, este establecimiento funcionara como bar con comedor en el que se servían menús del día con cazuelitas. Hace diez años que Gorka se colocó al frente de los fogones ayudado por sus hermanos, **Kepa** en la cocina y **Mikel** en el comedor y, desde entonces, sus creaciones equilibran la tradición y la modernidad, con el Bidasoa como despensa.

The Txapartegi brothers have continued the family tradition since 1942, when, at the initiative of their maternal grandmother, this establishment operated as a bar with a dining room serving daily set menus with small casseroles. Ten years ago, Gorka took over the kitchen, assisted by his brothers, Kepa in the kitchen, and Mikel in the dining room. Since then, their creations have balanced tradition and modernity, with Bidasoa as their pantry.

LAIA

Hondarribia. Arkolla Auzoa, 33
943 64 63 09 • laiaerretegia.com
Carta: 60-80 € • Asador
Propietarios: Jon y Arantza Ayala

Este espacio gastronómico, con una decoración rústica renovada, se sitúa en una zona a las afueras del bullicio costero y turístico de Hondarribia. Lo gestionan los hermanos Ayala, **Jon** en la cocina y **Arantza** en la sala. La chuleta es el producto rey y lo presentan de una manera distinta, aplicando la técnica del asado en parrilla y madurando sus carnes bajo su propia filosofía. Además, disponen de otros productos como verduras en su temporada, mariscos o pescados.

This gastronomic space, with a renovated rustic decor, is located in an area just outside the bustling coastal and tourist scene of Hondarribia. It's run by the Ayala brothers, Jon in the kitchen and Arantza in the dining room. The steak is the star product, and they present it in a unique way, using the grilling technique and aging their meats according to their own philosophy. They also offer other products such as seasonal vegetables, seafood, and fish that are fragrant on the grill.

ASADOR ANA MARI

Irun. Barrio Olaberria, 49
943 12 47 99 • asadorandramari.com
Carta: 60-70 € • Asador
Propietario: Borja Bereciartua

La familia Bereciartua lleva varias décadas al frente de restaurantes de renombre en Gipuzkoa y desde 2018 las de este asador. Se une la compra de género de primer nivel a la experiencia del chef **Asier Alcalde**, que llega curtido en mil frentes (Fagollaga, Mugaritz o El Celler de Can Roca). Elaboraciones clásicas se ayudan con el manejo de la técnica. La parrilla se sitúa en un espacio con su propio protagonismo y todo ese despliegue de asados con aroma de carbón.

The Bereciartua family has been at the helm of renowned restaurants in Gipuzkoa for several decades, and since 2018, at the helm of this steakhouse. The purchase of top-quality produce is combined with the experience of chef Asier Alcalde, who has worked hard on a thousand fronts (Fagollaga, Mugaritz, and El Celler de Can Roca). Classic preparations are aided by his mastery of technique. The grill takes center stage, with a display of roasts redolent with the aroma of charcoal.

MARTÍN BERASATEGUI

Lasarte-Oria. Loidi, 4
943 36 64 71
martinberasategui.com
Menú degustación: 395 € • Creativa
Propietario: Martín Berasategui
Sumiller: Jose Manuel Borrella

La historia de una trayectoria fulgurante. En 1994, recién inaugurado, el restaurante obtiene su primera estrella Michelin, dos años más tarde la segunda, y en 2001, la tercera. Su obsesión no es sólo cocinar bien, sino formar a su equipo para que entienda su forma de trabajar sin nece- →

TAPAS INTERVIEW

25 AÑOS DE ANTIALGORITMO

Conversar con **Andoni Luis Aduriz** es adentrarte en un proceso creativo del que, sin darte cuenta, te hace formar parte. Este cocinero de la escuela de elBulli decidió emprender su propio camino transitando sendas no siempre cómodas. En 2023 Mugaritz cumple 25 años.

Texto Inma Garrido **Foto** Manuel Montero



Andoni Luis Aduriz conversó con Tapas el 14 de septiembre.

La alquimia y el desafío en la cocina de Andoni Luis Aduriz protagonizó Tapas Interview en noviembre de 2023.

sidad de palabras: que reconozcan un producto, aprecien sus cualidades y detecten sus defectos, para luego crear platos puros, generosos y llenos de carácter. **Martín Berasategui** defiende una cocina elegante, con técnicas de ayer y de hoy.
The story of a dazzling career. In 1994, just after its opening, the restaurant earned its first Michelin star, two years later its second, and in 2001, its third. His obsession is not only with cooking well, but also with training his team to understand his way of working without the need for words: to recognize a product, appreciate its qualities, and detect its flaws, in order to then create pure, generous, and characterful dishes. Martín champions elegant cuisine, where techniques from yesterday and today come together.

RESTAURANTE TXITXARDIN

Lasarte-Oria. Oria Etorbidea, 12
943 04 62 97 • casahumada.com
Menú degustación: 60 € • Carta: 50-70€
De autor • Propietario: Sergio Humada
Sumilleres: Juan Mari y Sergio Humada

Situado en los bajos de una casa solariega, este es el proyecto de **Sergio Humada**, quien tras dirigir durante años el prestigioso Via Veneto en Barcelona, regresó a su tierra natal para emprender su propio camino. Sergio busca ofrecer una restauración que responda tanto a la necesidad como a la demanda, donde la brasa y la cocina tradicional se dan la mano. Todo ello sin comprometer la calidad del producto, manteniendo un riguroso control en la cocina y asegurando una perfecta coordinación entre sala y cocina, donde participa activamente su esposa, **Paula Gómez**.
Located on the ground floor of a manor house, this is the project of Sergio Humada, who, after years managing the prestigious Via Veneto in Barcelona, returned to his homeland to embark on his own path. Sergio seeks to offer a restaurant that responds to both needs and demands, where grilled meats and traditional cuisine go hand in hand. All this without compromising the quality of the product, maintaining rigorous control in the kitchen and ensuring perfect coordination between the dining room and the kitchen, where his wife, Paula Gómez, actively participates.

PIPERREN TXOKOA

Mutriku. Pl. Txurruka, 4
943 60 30 53 • Carta: 70-80 €
Asador • Propietario: Santi Ríos
Sumiller: Santi Ríos

En el último pueblo guipuzcoano que colinda con Bizkaia, se encuentra este asador donde **Santi Ríos**, más conocido como Piper, ofrece gran variedad de pescados y mariscos provenientes de distintas partes como A Coruña, Vigo, Portugal o su Ondarroa natal. Salmonete, itxaskabritas, zamburiñas, navajas de Finisterre, gamba roja de Palamós y de Ayamonte o carne de Lugo. Todo ello lo cocina sin aporte de humo ya que, como dice el patrón de la casa, nadie echa en falta la parrilla porque el producto lo supera.
In the last town in Gipuzkoa bordering Bizkaia, lies this grill house where Santi Ríos, better known as Piper, offers a wide variety of fish and seafood from different parts of the country, such as A Coruña, Vigo, Portugal, and his native Ondarroa. Red mullet, itxaskabritas, scallops, razor clams from Finisterre, red shrimp from Palamós and Ayamonte, and meat from Lugo. All of this is cooked without smoke because, as the owner of the house says, no one misses the grill because the product surpasses it.

XIXARIO

Orio. Eusko Gudarien, 2 • 943 83 00 19
asadorxixario.com • Carta: 70 €
Asador • Propietario: Juan C. Martínez

Juan Carlos Beltrán, mexicano de nacimiento y vasco de adopción, coge las riendas de este histórico asador de Orio –tras la jubilación de **Luis Mari Uranga**– para mantener su esencia. Beltrán, formado en el Culinary Art School de Tijuana, ha pasado por estancias como el Dom del vasco Pablo San Roman, en DF. Como plato emblemático, el besugo estilo Orio, que, por precisión y por el refrito mágico de vinagre, logra un resultado increíble y muy regular.
Juan Carlos Beltrán, Mexican by birth and Basque by adoption, takes the reins of this historic Orio steakhouse—following the retirement of Luis Mari Uranga—to maintain its essence. Beltrán, trained at the Culinary Art School in Tijuana, has held stints such as Dom del Basque Pablo San Roman in Mexico City. His signature dish is the Orio-style sea bream, which, thanks to its precision and the magical vinegar stir-fry, achieves an incredible and very consistent result.

KUKO

Ormaiztegi. Pl. Berjaldegi
943 88 28 93 • Carta: 40-50 €
De mercado • Propietarios: Iñaki Tellería e Iñigo Urkijo

Iñaki Tellería es un chef formado en la primera promoción del Basque Culinary Center. Desde un restaurante modesto, ofrece grandes platos. Su seña de identidad radica en los productos frescos que selecciona cada día en los mercados locales, como los de Tolosa y Ordizia. Su creatividad no tiene límites: con desparpajo y habilidad, transforma a la minute las verduras y hongos que llegan a su cocina.
Iñaki Tellería is a chef trained in the first class of the Basque Culinary Center. From a modest restaurant, he offers great dishes. Its hallmark lies in the fresh produce it selects daily from local markets, such as those in Tolosa and Ordizia. Its creativity knows no bounds: with aplomb and skill, it transforms the vegetables and mushrooms that arrive in its kitchen à la minute.

AKELARRE

San Sebastián.
Paseo Padre Orcolaga, 56
(Monte Igueldo)
943 31 12 09 • akelarre.net
Menú degustación: 370 €
Creativa • Sumiller: Carlos Muro

Akelarre, bajo la dirección de **Pedro Subijana**, cumple más de cinco décadas y en todo este tiempo ha sabido elegir los mejores ingredientes, rodearlos de fórmulas magistrales y estar al tanto →

ÁLAVA

LA ROCA GASTEIZ

Vitoria. C. Eduardo Dato, 41
699 91 37 94 • la-roca.es
Carta: 30-50 € • Tradicional/fusión
Propietario: José Luis Arnaiz

En menos de un año desde su apertura La Roca Gasteiz ha logrado convertirse en un referente en la gastronomía vitoriana. De la mano de su chef y propietario José Julio Arnaiz y de su socio Alberto Molinero (Michelin, 2023), La Roca Gasteiz ha sabido combinar la modernidad de la cocina fusión con el respeto por los productos locales y de temporada. Sus elaboraciones son cuidadosas y sorprendentes, y la atención en sala perfecta. Sin duda, un restaurante a descubrir en Vitoria.
In less than a year since its opening, La Roca Gasteiz has become a benchmark in Vitorian gastronomy. Under the leadership of its chef and owner, José Julio Arnaiz, and his partner, Alberto Molinero (Michelin, 2023), La Roca Gasteiz has successfully combined the modernity of fusion cuisine with respect for local and seasonal produce. Their preparations are meticulous and surprising, and the service in the dining room is perfect. Without a doubt, a restaurant worth discovering in Vitoria.

RESTAURANTE AL ALBA GASTRONÓMICO

Vitoria-Gasteiz. Palacio de Elorriaga.
C. Elorriaga, 1 • alalbagastronomico.com
Carta: 85 € • De autor

Ubicado en un entorno sereno y rodeado de jardines, este restaurante ofrece una cocina de autor que conjuga producto local, maduración de pescados y técnica precisa. Los chefs Daniel Ogalla y Jesús Palma, de origen andaluz, reinterpretan con sensibilidad los sabores del entorno vasco, en un menú degustación que evoluciona con las estaciones y se apoya en el huerto propio, el fuego y el respeto al ingrediente.
Located in a serene setting surrounded by gardens, this restaurant offers signature cuisine that combines local produce, mature fish, and precise technique. The chefs Daniel Ogalla and Jesús Palma, from Andalucía, sensitively reinterpret the flavors of the Basque region in a tasting menu that evolves with the seasons and draws on the chef's own garden, fire, and respect for the ingredients.

RESTAURANTE ARKUPE

Vitoria-Gasteiz.
C. Mateo Moraza, 13 • 945 23 00 80
restaurantearkupe.com
Carta: 30-70 €
Propietaria: Marta Ortiz de Zárate

Desde su fundación en 1973 el Arkupe, ubicado junto a la emblemática Plaza de la Virgen Blanca, ha sido un referente en la gastronomía vitoriana. En estos más de 50 años de historia ha evolucionado hacia una cocina creativa sin perder sin sus raíces tradicionales. Además, actualmente, Arkupe cuenta en su planta baja con un comedor más informal, "de picoteo", donde poder degustar excelentes pintxos y raciones típicas alaveses. Es, sin lugar a duda, una parada obligada en la gastronomía vitoriana.
Since its founding in 1973, Arkupe, located next to the emblematic Plaza de la Virgen Blanca, has been a benchmark in Vitorian gastronomy. Over its more than 50 years of history, it has evolved toward creative cuisine without losing its traditional roots. Furthermore, Arkupe currently has a more informal, "nibbling" dining room on the ground floor, where you can sample excellent pintxos and typical Álava dishes. It is, without a doubt, a must-visit in Vitorian gastronomy.

RESTAURANTE EL PORTALÓN

Vitoria-Gasteiz.
Correría,151 • 945 14 27 55
restauranteelportalon.com
Carta 40-50 € • Tradicional
Propietario: Alberto Ortiz de Zarate

Ubicado en el casco histórico de la capital alavesa, en una antigua casa de postas del siglo XV, este magnífico restaurante representa la unión de la tradición gastronómica vasca con las nuevas tendencias culinarias. Sin duda, una magnífica elección en la capital alavesa.
Located in the historic center of the capital of Álava, in a former 15th-century post house, this magnificent restaurant represents the union of Basque culinary tradition with new culinary trends. Without a doubt, a magnificent choice in the capital of Álava.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

GUIPÚZCOA

MENDIZÁBAL SAGARDOTEGIA

Astigarraga. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2 • 943 55 57 47 • mendizabal.eu
Carta: 60 € • Tradicional
Propietario: Andoni Arranz

Sidrería Mendizábal es un soplo de aire fresco en el mundo de la sidrería tradicional vasca. Aunando el concepto de menú tradicional de sidrería con un comedor elegante y cálido es posible degustar también platos de cocina de temporada, así como celebrar cualquier tipo de evento en sus espacios habilitados para ello.
Sidrería Mendizábal is a breath of fresh air in the world of traditional Basque cider houses. Combining a traditional cider house menu with an elegant and warm dining room, you can also enjoy seasonal dishes and celebrate any type of event in its specially designed spaces.

IRIARTE JATETXEA

Berrobi. José María Goikoetxea, 34
943 68 30 78 • iriartejatetxea.com
Carta: 65-70 € • Menús de 25 a 70 €
Propietario: Felix Belaunzaran

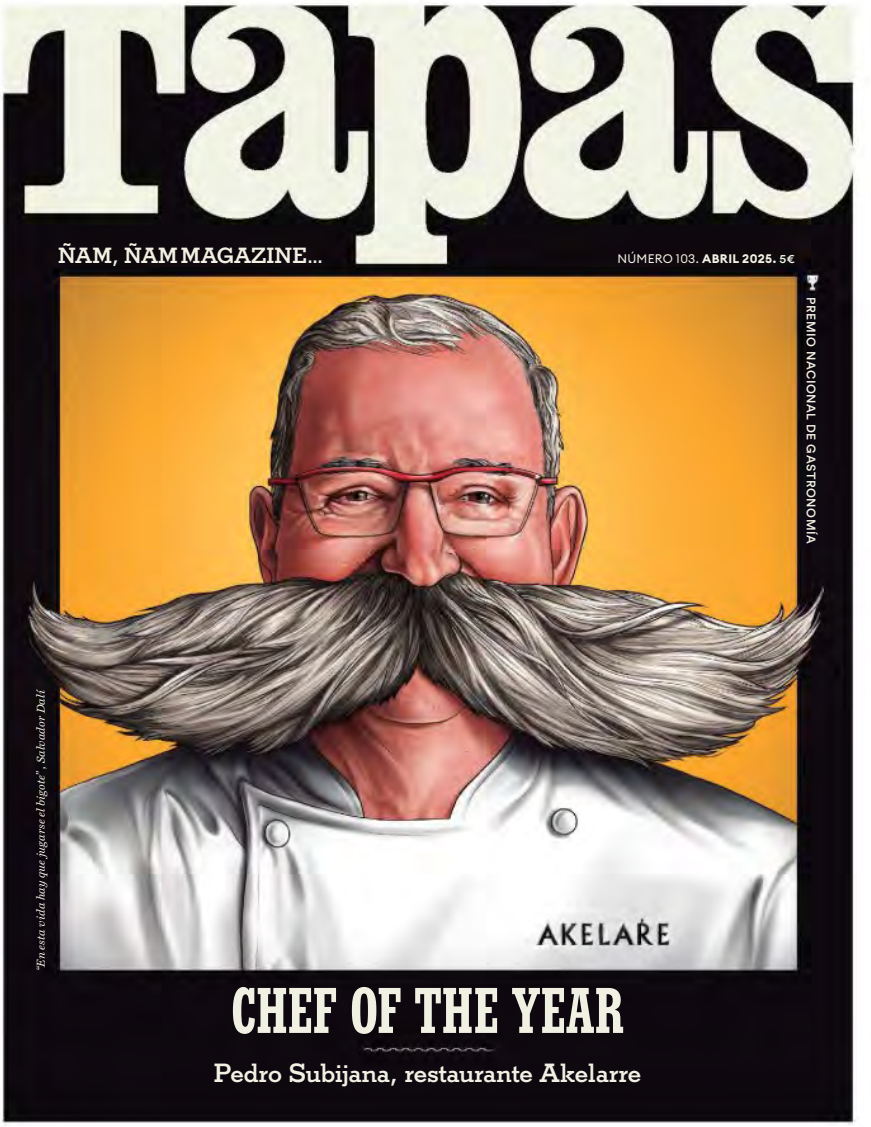
Lleva casi un cuarto de siglo trabajando para que la historia, la tradición y la vanguardia se vean reflejadas en sus platos. El restaurante Iriarte nació en el antiguo caserío familiar y, poco a poco, ha ido innovando tanto en su cocina como en sus instalaciones, con una decoración muy cuidada. Esta en el corazón de

de la última tendencia, sobre todo, buscando el equilibrio. Pedro ha conseguido establecer una marca a través de atributos como la calidad o la exclusividad. Su hija **Oihana** lleva la dirección de todo el espacio gastronómico, sobre todo, del hotel, que tiene unas vistas maravillosas al mar Cantábrico. Trato familiar y cercano.
Akelarre, under the direction of Pedro Subijana, has been around for over five decades, and throughout this time it has masterfully selected the finest ingredients, combined them with masterful formulas, and kept abreast of the latest trends, above all, seeking balance. Pedro has managed to establish a brand through attributes such as quality and exclusivity. His daughter Oihana manages the entire gastronomic space, especially the hotel, which has wonderful views of the Cantabrian Sea. A friendly and welcoming atmosphere.

ARATZ

San Sebastián.
Igara, 15 • 943 21 92 04
restaurantearatz.com
Carta: 60-70 € • Asador
Propietarios: Iker y Xabier Zabaleta

Iker y Xabier Zabaleta dirigen este asador cuya filosofía radica en proveerse del productor local para el disfrute de sus clientes. Así de simple. Y así de exigente. De este modo, llevan años ofreciendo género de la zona, tanto en la carta como en el menú del día. Son ya clásicos los chipirones en su tinta, pescados asados en la parrilla eléctrica o las distintas piezas de buey que ellos mismos crían. Acompaña una amplísima bodega referente de vinos.
The Zabaleta brothers run this steakhouse, whose philosophy is to source local produce for the enjoyment of their guests. It's that simple. And that demanding. Thus, they have been offering local produce for years, both on the menu and in the daily set menu. The squid in its own ink, fish roasted on the electric grill, and the various cuts of beef they raise themselves are now classics. They also feature an extensive wine cellar.



Pedro Subijana ha sido nuestro Chef of the Year 2025.

ARZAK

San Sebastián. Av. Alcalde José Elosegui, 273 • 943 27 84 65 o 943 28 55 93 • arzak.es
Menú degustación: 300 € • Creativa
Propietaria: familia Arzak
Sumilleres: Tony Belisario, Shua Ibáñez, Lucía Marcilla y Mariano Rodríguez

En una casona de cuatro plantas que data de 1897 en el Alto de Miracruz, es donde **Juan Mari Arzak** experimenta con sabores, texturas y procesos de elaboración que luego son plasmados en una carta. Ofrece platos en constante evolución y elaboraciones procedentes de esa cocina de investigación y de ese 'banco de sabores' con el que cuenta el restaurante. Y todo, gracias a su equipo: su hija **Elena** e **Igor Zalakain**, responsable de la investigación. Arzak da luz al paladar más ciego y ha elevado el estatus social de la verdura y la casquería.
In a four-story mansion dating back to 1897 in Alto de Miracruz, Juan Mari Arzak experiments with flavors, textures, and preparation processes, which are then captured in his menu. He offers constantly evolving dishes and creations derived from his research kitchen and →

Gipuzkoa, en la plaza de Berrobi, en un entorno tranquilo, ideal para pasar el día. Trabajan con productos de la zona, provenientes de sus tierras, y de temporada, elaborados con sencillez y mucho gusto. No es posible perderse el cochinillo.
For nearly a quarter of a century, they have been working to ensure that history, tradition, and innovation are reflected in their dishes. Iriarte Restaurant was born in the family's old farmhouse and has gradually innovated both its cuisine and its facilities, boasting meticulous decor. It is located in the heart of Gipuzkoa, in Berrobi Square, in a peaceful setting, ideal for spending the day. They work with local, seasonal products, sourced from their own land, prepared with simplicity and great care. The suckling pig is a must-try.

URGAIN

Deba. C. Hondartza, 5
943 19 11 01 • Tradicional
Carta: 50-60 €

Un restaurante en el que poder disfrutar de los productos que ofrece el mar y la tierra del País Vasco, con una atención personalizada y de calidad. Cuenta con una carta muy variada, en la que destacan como especialidades el pescado y el marisco, dos productos que los obtiene de la mano de los pescadores de Mutriku.
A restaurant where you can enjoy the products of the Basque Country's land and sea, with personalized, high-quality service. It features a varied menu, featuring fish and seafood specialties, sourced from Mutriku fishermen.

RESTAURANTE SALEGI

Itziar. C. Galtzada,13
943 19 90 40 • Carta: 50-60 €
Tradicional

Emblemático restaurante vasco, que cuenta con una elaborada oferta gastronómica donde prima el producto, la temporalidad y la parrilla a un precio muy razonable. No en vano, seis generaciones cocinando en la misma casa lo hacen el más antiguo del territorio. Esto les ha llevado a contar con un servicio atento, de trato cercano, que junto con los cuidados jardines y espacios, ayudan a crear una experiencia única de esas que se recuerdan toda la vida.
This iconic Basque restaurant boasts a sophisticated menu that prioritizes quality ingredients, seasonality, and grilled dishes, all at very reasonable prices. It's no wonder that six generations have been cooking in the same establishment, making it the oldest in the region. This long history has resulted in attentive, friendly service, which, along with the beautifully landscaped gardens and meticulously maintained spaces, creates a truly unique and memorable dining experience.

MARTÍNEZ

Ordizia. C. Santamaria-Andre Mari, 10 • 943 88 06 41
martinez1890.com
Carta: 50-60 € • Tradicional
Propietario: Xabier Martínez

Corría el año 1890 cuando José María Martínez fundó el establecimiento que, 125 años después, regenta la misma familia, con su cuarta generación. Ofrece una cocina tradicional vasca de calidad con excelentes productos y sabrosos platos de temporada, aprovechando el mercado de todos los miércoles del año en la plaza de Ordizia. En el bar se puede degustar una amplia carta de pintxos, raciones y cazuelitas. Destacar su famoso revuelto de setas y sus frituras.
It was 1890 when José María Martínez founded the establishment, which, 125 years later, is now run by the same family, now in its fourth generation. It offers quality traditional Basque cuisine with excellent produce and tasty seasonal dishes, taking advantage of the market held every Wednesday throughout the year in Ordizia Square. At the bar, you can enjoy an extensive menu of pintxos, raciones, and casseroles. Highlights include its famous scrambled eggs with mushrooms and fried dishes.

ALDERDI ZAHAR

San Sebastián. C. Fermin Calbeton, 9
943 42 52 54 • grupogarrancho.com
Carta: 28-48 € • Tradicional

RECOMENDADO POR Viña POMAL

Delicioso bristó vasco donde sentirse como en casa, en pleno corazón de la parte vieja donostiarra. La gastronomía que ofrece el Alderdi Zahar se basa principalmente en la calidad del producto de mercado y en sus tres sugerentes menús, que permiten hacer un recorrido por todos los sabores, aromas y texturas de la gastronomía vasca, "aderezada" por una atención en sala "que da aún más gusto".
A delicious Basque bristó that makes you feel right at home, right in the heart of San Sebastián's old town. The cuisine offered at Alderdi Zahar is based primarily on the quality of its market produce and its three suggestive menus, which offer a journey through all the flavors, aromas, and textures of Basque cuisine, "seasoned" by service in the dining room "that makes it even more enjoyable."

ALL I OLI

San Sebastián. Camino Okendotegi, 2
943 46 02 96 • alliolidonosti.com
Carta: 40 € • Tradicional catalana
Propietario: César Barrera

Restaurante tradicional de cocina catalana de montaña. Especialidad en calçots en temporada, caracoles a la llauna, arroces, verduras y carnes a la parrilla, epicentro de la actividad culinaria del restaurante. Cuenta con terraza todo el año.
Traditional restaurant serving Catalan mountain cuisine. Specializing in seasonal calçots, snails a la llauna, rice dishes, vegetables, and grilled meats, the epicenter of the restaurant's culinary activity. It offers a terrace year-round.

BIDEBIDE DONOSTI

San Sebastián. C. Legazpi, 5
943 43 42 56 • Carta: 20-30 €
Tradicional

Al lado del boulevard donostiarra, en pleno corazón de la ciudad, se encuentra este amplio restaurante. Su cuidada carta siempre tiene algo especial,

the restaurant's "flavor bank." And it's all thanks to his team: his daughter Elena, and Igor Zalakain, head of research. Arzak enlightens even the most inattentive palate and has elevated the social status of vegetables and offal.

ASTELENA 1997

San Sebastián. Euskal Herria, 3
943 42 58 67 • restauranteastelena.com
Menú degustación: 60 €
Carta: 70 € • Tradicional
Propietario: Ander González
Sumiller: Teresa González

En 1960 el 'aita' de **Ander González**, **Alfonso**, regentaba el antiguo Astelena en una esquina de la plaza de la Constitución. Este chef de amplia trayectoria lo ha recuperado para hacer confluir la nueva y la vieja tradición de la cocina vasca con otras culinarias. Se nota en su carta variada, con propuestas interesantes, como la ensalada de cigalas y txangurro, el clásico pastel de merluza, sin renunciar a las carnes o el pescado, como el rape rebozado con panaderas, piquillos y mahonesa de ajo.
In 1960, Ander González's father, Alfonso, ran the old Astelena restaurant on a corner of Plaza de la Constitución. This chef with a long career has revived it to bring together the new and old traditions of Basque cuisine with other culinary traditions. This is evident in his varied menu, with interesting offerings such as the crayfish and spider crab salad and the classic hake pie, without sacrificing meat or fish dishes, such as breaded monkfish with pan-fried peppers, piquillo peppers, and garlic mayonnaise.

BAR IBAI NEW

San Sebastián. Getaria, 15
843 67 79 32 • baribai.com
Menús degustación: 190 y 210 €
Tradicional • Propietario: Paulo Airaudo Group Donostia-San Sebastián

Más conocido como 'el Ibai', **Paula Airaudo** tomó el relevo de este emblemático restaurante abierto en 1983 en el centro de Donosti. Y, para que hubiese coherencia en la propuesta, el chef se agarra a lo que nunca falla: frescura, mercado, tiempo, temporada, tradición y refugio. O, lo que es lo mismo, unos chipirones en su tinta, cocochas, chuleta, callos o changurro a la donostiarra. Michelin le ha reconocido el trabajo con una estrella.
Better known as "El Ibai," Paula Airaudo took over this iconic restaurant, opened in 1983 in the center of San Sebastián. And, to ensure consistency in the menu, the chef relies on what never fails: freshness, market, time, season, tradition, and refuge. Or, in other words, baby squid in its own ink, cocochas (a type of cheek), rib-eye steak, tripe, or San Sebastian-style king crab. Michelin has recognized their work with a star.

BERGARA

San Sebastián. General Artetxe, 8
943 27 50 26 • pinchosbergara.es
Carta: 20-30 € • Tradicional
Propietarios: Esteban Ortega y Monty Puig-Pey • Sumilleres: Esteban Ortega y Monty Puig-Pey

Esteban Ortega y **Monty Puig-Pey** son la tercera generación al frente de este local de pintxos. La familia Bergara lleva casi 70 años al frente de este establecimiento que primero fue casa de comidas y, desde los años 80, se dedican a eso que llaman cocina en miniatura, con colorido, estética, presentación y, sobre todo, mucho sabor. Hoy el Bergara es una tasca de lujo definida de aire informal.
Esteban and Monty are the third generation to run this pintxos restaurant. The Bergara family has been running this establishment for almost 70 years. It was originally a diner, and since the 1980s, they have dedicated themselves to what they call miniature cuisine, with color, aesthetics, presentation, and, above all, plenty of flavor. Today, Bergara is a luxury tavern with an informal atmosphere.

CASA UROLA

San Sebastián. Fermín Calbetón, 20
943 44 13 71 • casaurolajatetxea.es
Carta: 70-80 € • Asador
Propietarios: Begoña Arenas y Pablo Loureiro
Sumiller: Begoña Arenas

Pablo Loureiro, uno de los nombres emblemáticos de la gastronomía donostiarra, lleva adelante su proyecto en plena arteria de la Parte Vieja. Este restaurante abrió sus puertas oficialmente en 1948 y desde 2012 está bajo su dirección. Pablo practica una cocina profundamente arraigada a la tierra y la estacionalidad. Sus platos aplican técnicas culinarias tradicionales, como la parrilla, y mantiene un respeto exquisito por el producto, que lo transforma en elaboraciones exquisitas.
Pablo Loureiro, one of the emblematic names in San Sebastian's gastronomy, is developing his project right on the main thoroughfare of the Old Town. This restaurant officially opened its doors in 1948 and has been under his direction since 2012. Pablo practices a cuisine deeply rooted in the land and seasonality. His dishes employ traditional culinary techniques, such as grilling, and maintain an exquisite respect for the produce, transforming it into exquisite creations.

CASA 887

San Sebastián. Gran Vía, 9
943 32 11 38 • casa887.es
Carta: 70-90 € • Fusión
Propietario: Antonio Belotti
Sumiller: Micaela Uriz

El chef brasileño **Antonio Belotti** transmite frescura en un local ubicado en el centro del barrio de Gros. Tiene estudios en la prestigiosa escuela de cocina Luis Irizar de Donostia y casta de cocinero. Con ese desparpajo culinario, ha mamado de la cocina de aquí y de allá para darle un aire fresco a la ciudad. En la carta, fusiona técnicas e ingredientes con criterio en una oferta muy atractiva donde se pueden disfrutar desde unas gyozas de cerdo crujiente hasta una centolla gallega, desmigada al estilo donostiarra, o un besugo a la brasa.
Brazilian chef Antonio Belotti exudes freshness in a restaurant located in the heart of the Gros neighborhood. He trained at the prestigious Luis Irizar cooking school in San Sebastián and is a seasoned chef. With his culinary aplomb, he has drawn from cuisines from here and there to bring a fresh air to the city. On the menu, he judiciously fuses

techniques and ingredients into a very attractive offering, offering everything from crispy pork gyozas to Galician spider crab, crumbled San Sebastián style, or grilled sea bream.

EL VASKITO

San Sebastián. Camino de Igara, 33
943 35 87 78 • elvaskito.com
Menús degustación: 50, 55, 70 y 80 €
Carta: 60-70 € • Vasca/Sidrería
Propietario: Iñaki Azkue

Iñaki Azkue, un joven chef oriotarra con menos de treinta años, ha demostrado ser un líder inspirador y un emprendedor nato. El Vaskito se sitúa en el barrio de las finanzas donostiarra, en lo que fue la histórica sidrería Ukiola, después gestionada por MB Garrote. Dispone de sagardoteka, proyecto que refuerza su compromiso con la tradición. Azkue maneja su negocio con una gestión eficiente y una visión empresarial aguda. Y es que desde muy joven mostró un profundo interés por la cocina, inspirado por las ricas tradiciones culinarias de su pueblo natal.
Iñaki Azkue, a young chef from Orio, under thirty, has proven himself an inspiring leader and a born entrepreneur. Vaskito is located in San Sebastián's financial district, in what was once the historic Ukiola cider house, later managed by MB Garrote. He has a sagardoteka (a restaurant), a project that reinforces his commitment to tradition. Azkue runs his business with efficient management and a keen business vision. From a very young age, he showed a deep interest in cooking, inspired by the rich culinary traditions of his hometown.

GATXUPA

San Sebastián.
Usandizaga, 17 • 943 09 34 41
vgatxupa.com • Carta: 55 €
Fusión vasca-mexicana
Propietario: Bruno Oteiza

Es propiedad de **Bruno Oteiza**, cocinero que se marchó hace 25 años a hacer las Américas con una gran formación y, sobre todo, con gran aprendizaje y oficio adquirido de grandes cocineros como Ignazio Muguruza. Es un alquimista, un hombre que transmite emociones, siempre jugando con la técnica y con la tradición, buscando la perfección y haciendo una cocina singular. El respeto al producto y la armonía entre lo cromático y lo gustativo se encuentran en dos espacios diferenciados.
It is owned by Bruno Oteiza, a chef who left 25 years ago for the Americas with extensive training and, above all, the extensive learning and skill acquired from great chefs like Ignazio Muguruza. He is an alchemist, a man who conveys emotions, always playing with technique and tradition, seeking perfection and creating unique cuisine. Respect for the product and the harmony between color and taste are found in two distinct spaces.

KOFRADIA. IXAS ETXEA

San Sebastián. Pl. Kaimingaintxo, 1
943 05 07 64 • kofradia.eus
Carta: 60-70 € • Asador
Propietario: Opegui, organización sin ánimo de lucro creada por las Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa en 1986

En el antiguo espacio llamado "Portaviones", se subastaba el pescado que llegaba al puerto de Donostia. Actualmente se ha reconvertido en un lugar donde concilian una tienda, formaciones y restaurante con una base en la que prima la pesca sostenible de bajura y de cercanía. La oferta culinaria se compone de piezas que entran de temporada. La anchoa o boquerón, los túnidos y el verdel o caballa tienen su protagonismo. Todo ello combinado con una gran profesionalidad y la dirección de **Martxel Arozena**.
In the former space called "Portaviones," the fish arriving at the port of Donostia was auctioned. It has now been converted into a space that combines a shop, training, and a restaurant with a focus on sustainable, inshore and local fishing. The culinary offering is made up of seasonal dishes. Anchovies, tuna, and mackerel take center stage. All of this is combined with the utmost professionalism and the management of Martxel Arozena.

KOKOTXA

San Sebastián.
Campanario, 11 • 943 42 19 04
restaurantekokotxa.com
Menús degustación: 115 y 175 €
Creativa • Propietarios: Dani López y Estela Velasco

Daniel López piensa en global, pero trabaja en local. Lo hace en una ciudad como Donostia, abierta y en constante evolución. Situado en la parte vieja, cerca de esos templos que son Santa María y Gaztelubide (Sociedad Gastronómica), en este restaurante con encanto, galardonado con una estrella Michelin, la cocina se alimenta de productos locales y de influencias que ha ido adquiriendo con el paso de los años.
Daniel López thinks globally, but works locally. He does so in a city like San Sebastián, open and constantly evolving. Located in the old town, near the temples of Santa María and Gaztelubide (Gastronomic Society), in this charming, Michelin-starred restaurant, the cuisine draws on local produce and influences it has acquired over the years.

MIRADOR DE ULÍA

San Sebastián.
Paseo de Ulía, 193
943 27 27 07 • miradordeulia.es
Menús degustación: 120 y 140 €
Creativa

Rubén Trincado es la tercera generación de cocineros de esta casa que su amama (abuela), **Faustina Zaldua**, compró en 1966 en el paseo del Monte Ulía. Desde ahí, sus hijos, Michel –padre de Rubén– y **Mari Carmen Trincado**, han empleado la cocina como un vehículo de cultura que se mueve con arreglo a la lógica de los productos. En su menú es casi todo distinto, hasta el nomenclátor, donde en cada entrada lo que manda es precisamente eso, el producto. Y todo en esta espectacular atalaya con las mejores vistas de San Sebastián.
Rubén Trincado is the third generation of chefs at this restaurant, which his grandmother, Faustina Zaldua, bought in 1966 on Paseo del Monte Ulía. From then on, his children, Michel →

—Rubén's father—and Mari Carmen Trincado, have used the kitchen as a vehicle for culture driven by the logic of produce. Their menu is almost entirely different, even the nomenclature, where each entry is dominated by precisely that: the produce. And all this in this spectacular vantage point with the best views of San Sebastián.

NOBU

San Sebastián. Paseo de Miraconcha, 32 • 843 99 88 00
sansebastian.nobuhotels.com
Menú degustación: 120 €
Carta: 100 € • Japonesa
Propietario: Nobu Matsuhisa

Ubicado en el lujoso hotel de 5*, el restaurante Nobu ofrece una experiencia culinaria a través de la cocina japonesa con un ambiente elegante y contemporáneo con vistas a la bahía de la Playa de la Concha. Su oferta nipona se adapta al recetario local, compartiendo carta y elaboraciones de allá con algunos toques vascos. Se puede tomar el menú omakase o distintos platos como tacos, makis, nigiris, tempura, sopas o tiraditos.
Located in the luxurious 5-star hotel, Nobu restaurant offers a culinary experience featuring Japanese cuisine in an elegant and contemporary setting overlooking the bay of Playa de la Concha. Its Japanese offerings are adapted to local recipes, sharing local menus and preparations with some Basque touches. You can enjoy the omakase menu or various dishes such as tacos, makis, nigiris, tempura, soups, or tiraditos.

REKONDO

San Sebastián. Paseo de Igueldo, 57
943 21 29 07 • rekondo.com
Carta: 150-160 • € Asador
Propietario: Txomin Rekondo
Sumiller: Alejandro Hernández

Txomin Rekondo arrancaba este proyecto con su esposa, Mari Carmen, en 1964. Lo hacía en el caserío familiar que hoy tanto ha crecido gracias a su esfuerzo y al de su hija Lourdes. Con **Iñaki Arrieta** al mando de los fogones, sirve platos de academia, perfectos, en los que la culinaria es el propio arte estético, sensatos, montados con los ingredientes precisos y con la sofisticación del conocimiento. Su carta de vinos tiene más de 2.500 referencias; por ello, en 2011 Wine Spectator la premió como una de las cinco mejores bodegas del mundo.
Txomin started this project with his wife, Mari Carmen, in 1964. He did so on the family farm, which has grown so much today thanks to his efforts and those of his daughter, Lourdes. With Iñaki Arrieta at the helm of the kitchen, he serves academic dishes, perfect, in which cooking is an aesthetic art itself, sensible, assembled with the right ingredients and the sophistication of knowledge. His wine list boasts more than 2,500 wines; for this reason, in 2011 Wine Spectator recognized him as one of the five best wineries in the world.

RESTAURANTE NARRU

San Sebastián. San Martín, 22
843 93 14 05 • narru.es
Menú degustación: 130
Carta: 100-140 € • Asador
Propietario: Iñigo Peña
Sumiller: Javier Caneja

El restaurante Narru está ubicado en el soportal del Hotel Arbaso, nombre en euskera que habla de la antigüedad y de las raíces. Iñigo Peña ha formado un equipo en el que toman parte **Ander Rodríguez**, como jefe de cocina, y **Rocío Maeso**, como jefa de sala. Practican una cocina propia, meritoria, elegante, delicada, con buen gusto, pero, sobre todo, que cumple el fin de meternos en el mundo de los productos. De hecho, los guisantes lágrima sean, probablemente, los mejores que he probado en mi vida.
The Narru restaurant is located in the porch of the Hotel Arbaso, a Basque name that speaks of antiquity and roots. Iñigo Peña has formed a team that includes Ander Rodríguez, as head chef, and Rocío Maeso, as dining room manager. They practice their own cuisine, commendable, elegant, delicate, and tasteful, but above all, one that serves the purpose of immersing us in the world of their products. In fact, their teardrop peas are probably the best I've ever tasted.

RESTAURANTE SUKALDEAN

San Sebastián. San Martín, 45
943 56 39 02
sukaldeanaitorsantamaria.com
Menús degustación: 75 y 97 €
Carta: 60-70 € • Asador/Creativa
Propietario: Aitor Santamaria

Aitor Santamaria, tras graduarse en Ciencias de la Comunicación, comenzó su experiencia en Arzak. Después continuó en los restaurantes Aquarium y Bokado, y de allí empezó a practicar el catering en casa. Todo ello ha provocado que hoy en Sukaldean nos topemos con una cierta semejanza a los teatros que se montan en el catering de la familia, donde confluyen diferentes espacios, desde barras para el sushi, parrillas, platos con quesos, pintxos, etc. Así, se puede degustar unos makis, un guisante lágrima, una papada euskaltxerri (cerdo) o una ternera con sandía.
After graduating in Communication Sciences, Aitor began his experience at Arzak. He then continued at the restaurants Aquarium and Bokado, and from there began to practice catering at home. All of this has led to Sukaldean today being somewhat like the theaters set up in a family catering establishment, where different spaces converge, from sushi bars, grills, cheese plates, pintxos, and so on. Thus, you can taste makis, teardrop peas, Euskaltxerri pork jowl, or veal with watermelon.

ZAZPI SAN TELMO

San Sebastián. Pl. Zuloaga, 1
943 50 67 67 • zazpistm.com
Menú degustación: 95 €
Carta: 65-85 € • Creativa
Propietarios: Paul Arrillaga y Maite Mugica
Sumiller: Maite Mugica

Paul Arrillaga trae aires renovados y una oferta evolucionada, pero basándose en su fantástico gusto y buen hacer, con adaptaciones de su personal visión de la cocina tradicional vasca. Borda los jugos, salsa y fondos, trabajo que realiza en ollas y horas de cocción que se transforman en una cocina con alma. Entre sus platos de autor destacan: raviolis de txangurro donostiarra, salsa de puerro y cigalas,

suprema de bacalao y guiso meloso o el cochinillo con crujiente sonoro.
Paul Arrillaga brings a fresh air and an evolved menu, but based on his fantastic taste and expertise, with adaptations of his personal vision of traditional Basque cuisine. He masters the juices, sauces, and stocks, working in pots and cooking for hours, transforming them into a cuisine with soul. His signature dishes include: San Sebastian spider crab ravioli, leek and crayfish sauce, cod supreme and a creamy stew.

ZELAI TXIKI

San Sebastián. Rodil, 79
688 61 15 81
restaurantezalaitxiki.com
Carta: 75 € • De autor
Propietarios: Juan Carlos Caro y Eva Hernández

Poseedor de la estrella verde de Michelin, este espacio culinario situado en la falda del monte Ulía, realiza una cocina de autor con un sistema de trabajo propio en el que la huerta, el aprovechamiento del agua de lluvia o el tratamiento del compost para el abono, complementan y realzan su propuesta gastronómica. En sus invenciones incluye esa filosofía de vida que aplica ofreciendo al comensal platos sabrosos, técnicos y con responsabilidad ambiental.
Holder of a Michelin green star, this culinary space located at the foot of Mount Ulía creates signature cuisine with its own unique working system, in which the vegetable garden, the use of rainwater, and the treatment of compost complement and enhance his gastronomic offering. His creations include this philosophy of life, which he applies to offering diners tasty, technical, and environmentally responsible dishes, reflecting this responsible approach.

AMA T 2023

Tolosa. Martin Jose Iraola, 4
943 38 20 59 • amataberna.net
Menús degustación: 140 y 165 €
Vasca/De autor
Propietarios: Javier Rivero y Gorka Rico • Sumiller: Rodrigo Reton

"Lo local nos protege", reza la entrada de la página web. Ama es un restaurante cuya jefatura recae en dos amigos que se conocieron en el Basque Culinary Center mientras cursaban el grado en ciencias gastronómicas. Su discurso es contundente como lo es la cocina que elaboran. Pescados, aves, caza, casquería o vegetales que llevan nombres y apellidos, a los que aplican manejo culinario en cazuelas que huelen a tiempo. Figura ya entre los nombres obligados a visitar en el territorio.
"Local food protects us," reads the website entry. Ama is a restaurant run by two friends who met at the Basque Culinary Center while pursuing a degree in culinary sciences. Their approach is as powerful as the cuisine they create. Fish, poultry, game, offal, and vegetables that bear names and surnames, to which they apply culinary expertise in pots that smell of time. It is already among the must-visit places in the region.

CASA JULIÁN

Tolosa. Santa Clara, 6
943 67 14 17
casajulianmg.com
Carta: 70-90 € • Asador
Propietario: Xavier Gorrotxategi
Sumiller: Orlando Calvo

Los bajos de una casa sirven de local a este restaurante donde se ofrece el mismo menú desde hace más de 60 años: ibéricos, pimientos del piquillo, espárragos y chuleta, acompañada de quesos, tejas y xaxus (ambos típicos de la localidad). Aunque hoy día los propietarios son **Matías Gorrotxategui** y tres de sus hijos, Mikel, Xavi e Iñaki, el establecimiento mantiene el nombre de su anterior dueño, quien hizo famoso el pimiento del piquillo. La familia tiene otros dos restaurantes en Madrid, donde siguen defendiendo su sabiduría como referentes en el mundo de la chuleta.
The ground floor of a house serves as the location for this restaurant, which has offered the same menu for over 60 years: Iberian cured meats, piquillo peppers, asparagus, and ribeye steak, accompanied by cheeses, tejas, and xaxus (both typical of the town). Although today the owners are Matías Gorrotxategui and three of his sons, Mikel, Xavi, and Iñaki, the establishment retains the name of its previous owner, who made the piquillo pepper famous. The family has two other restaurants in Madrid, where they continue to uphold their expertise as leaders in the world of ribeye steak.

HIKA BY ROBERTO RUIZ

Villabona. Barrio Otelarre, 40
943 14 27 09 • hikabodega.com
Carta: 70-90 € • Asador

El chef de Beasain dirige la cocina del restaurante que se sitúa en la bodega Hika de Villabona, realizando una cocina de entorno. Ese ha sido y es su seña de identidad, buscando producto y más producto en los cercanos mercados de los cuales es asiduo. Incorpora la técnica de la parrilla a su largo saber hacer, adaptándose a una nueva manera de cocinar. Ahora se encuentra en un caserío contemporáneo, con un terroir que rodea su nuevo espacio y en el que comparte domicilio con la actividad de la elaboración de txakoli.
The chef from Beasain runs the kitchen of the restaurant, located in the Hika winery in Villabona, creating a cuisine inspired by the environment. This has been and is his hallmark, sourcing fresh produce from the nearby markets, where he is a regular. He incorporates grilling techniques into his extensive expertise, adapting to a new way of cooking. Now located in a contemporary farmhouse, with a terroir surrounding its new space, it shares a home with the txakoli production business.

KARLOS ARGUIÑANO

Zarautz. Mendilauta, 13
943 13 00 00 • hotelka.com
Menú degustación: 59
Carta: 60-75 € • Tradicional
Propietaria: familia Arguiñano

El Castillo de Mendilauta, un palacete de finales del siglo XIX en primera línea de playa, es el marco de un acogedor hotel de cuatro estrellas y su restaurante, propiedad de **Karlos Arguiñano**. Su eficaz →

equipo y cinco de sus hijos están a diario al frente del establecimiento haciendo un trabajo magnífico y practicando una altísima cocina. Por la cercanía de los pueblos de Getaria y Orio, sus platos se nutren de pescados capturados por los pequeños botes que salen a pescar, pero las carnes también son deliciosas.
The Castillo de Mendilauta, a late 19th-century mansion on the beachfront, is the setting for a welcoming four-star hotel and restaurant, owned by Karlos Arguiñano. His efficient team and five of his sons are at the helm every day, doing a magnificent job and practicing the highest quality cuisine. Due to the proximity of the towns of Getaria and Orio, their dishes feature fish caught by small fishing boats, but the meats are also delicious.

KIRKILLA
Zarautz. Santa Marina, 12
943 13 19 82 • kirikilla.com
Menú degustación: 61 €
Carta: 60 € • Creativa/Fusión
Propietarios: Julen Olazabal y Xabier Zabala
Sumiller: Julen Olazabal

El matrimonio formado por **Romero Ameztoy y Iñaki Olazabal,** alias Paxo, han dado paso a su hijo Julen, en este restaurante nacido a principios de los años ochenta. En los fuegos, es el durangués **Xabier Zabala**, quien los dirige. El desparpajo a la hora de unir producto, técnicas y texturas sonla seña de identidad, creando platos coloridos y sabrosos a un precio imbatible. Su servicio en sala se caracteriza por su cercanía y efectividad. Imprescindible reservar mesa.
The husband and wife team of Romero Ameztoy and Iñaki Olazabal, aka Paxo, have given way to their son, Julen, in this restaurant, founded in the early 1980s. Xabier Zabala, from Durango, runs the restaurant. The boldness of combining produce, techniques, and textures is their hallmark, creating colorful and flavorful dishes at an unbeatable price. Their service is characterized by its warmth and effectiveness. Reservations are essential.

MASTA NEW
Zarauz. Azara, 1
943 03 17 22 • Carta: 20-40 €
De temporada/De producto
Propietarios: Garikoitz Arruabarrena, Judit Ayago y Javier Ochoa
Sumiller: Judit Ayago

La cocina de **Gari Arruabarrena** y **Javi Ochoa** bebe de la tradición marinera de la cocina vasca, con los guisos y los platos tradicionales vasco-navarros. Esta taberna es el proyecto de dos jóvenes sobradamente preparados –han pasado por Santceloni, Nakeima, Tohqa, Echaurren o Quintonil, en México– que quieren que mojes pan y bebas vino con alegría. De lo último se encarga **Judit Ayago**, quien siempre sorprende con referencias originales. Croqueta de jamón Euskaltxerri, pelota de txangurro con sopa de pescado, zizas a la brasa, albóndiga de jabalí y panacota.
Gari Arruabarrena and Javi's Ochoa cuisine draws on the seafaring tradition that permeates Basque cuisine, with stews and traditional Basque-Navarrese dishes. This tavern is the project of two well-trained young people—they've worked in Santceloni, Nakeima, Tohqa, Echaurren, and Quintonil in Mexico—who want you to dip bread and sip wine with joy. Judit takes care of the latter, always surprising with original ideas. They include Euskaltxerri ham croquette, spider crab ball with fish soup, grilled zizas, wild boar meatball, and panna cotta.

VIZCAYA

CASA RUFO
Abando.
Hurtado de Amezaga Kalea, 5
944 43 21 72 • casarufo.com
Menús degustación: 68 y 76 €
Carta: 50 € • Tradicional
Propietario: Jose Luis Pérez Landeta
Sumiller: Alberto Izquierdo

Un clásico de la región, una entrañable tienda de ultramarinos con comedor escondido y mucho encanto. La carta es breve y genuina: txuletón con maduración justa, bacalao al pil-pil y su célebre hamburguesa, jugosa y bien sellada. Bodega honesta, panes de verdad y postres caseros. Servicio cercano, sin prisas, en mesas apretadas que invitan a la tertulia. Precio acorde a la calidad. Ideal para volver, con amigos o familia.
A regional classic, a charming grocery store with a hidden dining room and plenty of charm. The menu is concise and authentic: perfectly aged Txuletón, cod pil-pil, and their famous burger, juicy and well-seared. Honest wine cellar, real breads, and homemade desserts. Friendly, unhurried service at tightly packed tables that invite conversation. Prices reflect the quality. Ideal for a return visit, with friends or family.

BOROA
Amorebieta-Etxano.
Barrio San Pedro de Boroa, 11
946 73 47 47 • boroa.com
Menús degustación: 66, 80, 100 y 170 € • Carta: 90 € • Creativa
Propietarios: Vitalie Nofit y Jon Unda
Sumiller: Alberto Izquierdo

Boroa se ha convertido en un clásico. Lo es por esas fórmulas, siempre suculentas y, en su medida, divertidas, que han recibido el elogio de los críticos. Todo unido a esa forma de ser del "casi sin quererlo", manteniendo un equilibrio; retocando, pero no cambiando, conceptos. Y, además, en un caserío precioso. Cada receta atesora talento con sabores plenamente naturales. El producto se palpa y el servicio es cuidado y detallista.
Boroa has become a classic. It's thanks to those recipes, always succulent and, to a certain extent, fun, that have received critical acclaim. All of this is combined with that "almost unintentionally" approach, maintaining a balance; tweaking, but not changing, concepts. And, what's more, in a beautiful farmhouse. Each recipe embodies talent with completely natural flavors. The produce is palpable, and the service is organized, always paying attention to the details.

coincidiendo con las apetencias de todos los comensales. En ella, es posible encontrar una selección de los mejores arroces: desde el de almejas hasta el arroz negro de chipirón con alioli, pasando por el caldoso de marisco o el inigualable arroz seco o caldoso de bogavante. Se esmeran en preparar una fresquísima menestra de verduras, carrilleras al vino tinto, chipirones a la plancha con patatas panadera y un sinfín de cosas más, que hará de esta experiencia un antes y un después.
Located next to San Sebastián's boulevard, in the heart of the city, is this spacious restaurant. Its carefully curated menu always has something special, catering to every diner's taste. It features a selection of the finest rice dishes: from clams to black rice with squid and aioli, as well as seafood broth or the incomparable dry rice or lobster broth. They take great care to prepare a superbly fresh vegetable stew, pork cheeks in red wine, grilled squid with baked potatoes, and countless other options that will make this experience a first and a second.

BUGATI ERRETEGIA

San Sebastián. Pº. Arrapide, 74
Barrio de Zubieta • 943 37 76 62
Carta 10-20 € • Asador al carbón

En este restaurante consiguen transformar un producto básico en algo excelente, pollos asados al carbón de encina. La parrilla de carbón es algo muy arraigado a su cultura, que aporta un toque inigualable a todo asado. Tienen una parrilla muy especial, que les permite asar los pollos a la brasa con un resultado inmejorable. Un lugar donde disfrutar de la sencillez de lo natural, en amplios comedores y terrazas con un gran espacio de juegos para los niños.
At this restaurant, they manage to transform a basic product into something excellent: charcoal-grilled chicken. Charcoal grilling is deeply rooted in their culture, giving every roast a unique touch. They have a very special grill that allows them to roast the chickens over charcoal with unbeatable results. It's a place to enjoy the simplicity of nature, with spacious dining rooms and terraces, and a large play area for children.

CASA BARTOLO

San Sebastián.
C. Fermín Calbetón, 38
943 42 02 79
Carta: 10-20 €
Tradicional

Situado en la calle Fermín Calbetón, calle de pintxos por excelencia de la parte vieja donostiarra, este restaurante cuenta con todo tipo de pintxos calientes y fríos, cazuelitas y pescados y carnes de la mejor calidad.
Located on Fermín Calbetón street, the quintessential pintxo street of San Sebastian's old town, this restaurant offers all kinds of hot and cold pintxos, small casseroles, and the best quality fish and meat.

CASA VERGARA 1948

San Sebastián.
C. Nagusi, 21
943 43 10 73
grupogarrancho.com
Carta: 10-20 • € Tradicional
Propietario: grupogarrancho

En Casa Vergara 1948 se respira la esencia del local tradicional con una imagen renovada. Ha recuperado el bacalao, volviendo a los orígenes, donde el producto es protagonista. La barra de pintxos es una de las piezas clave de este proyecto. El local con 70 años de historia y ha sido decorado por el prestigioso estudio Lázaro Rosa-Violan. La tradición portuaria está muy presente en cada uno de sus rincones, esos que no dejan indiferente a nadie, y donde se descubren nuevos objetos cada vez que se mira con detenimiento.
At Casa Vergara 1948, you can breathe the essence of a traditional establishment with a revamped look. They've revived cod, returning to their roots, where the product is the star. The pintxos bar is one of the key pieces of this project. The establishment, which dates back 70 years, was decorated by the prestigious Lázaro Rosa-Violan studio. Port tradition is present in every corner, a space that leaves no one indifferent, and where new objects are discovered every time you look closely.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

CORTÁZAR DONOSTI

San Sebastián. C. Hondarribia, 20
943 42 41 69 • grupogarrancho.com
Carta: 50 € • De temporada
Propietario: Grupo Garrancho

Con un exclusivo diseño y decoración, y en pleno centro de San Sebastián, el Cortázar de Donosti se ha convertido en un lugar de referencia para disfrutar en cualquier momento del día, en una atmosfera agradable. Los brunchs a elegir entre healthy & calorie; su cuidada gastronomía cosmopolita, que satisface a todos los paladares, y con el valor añadido de tener muchísimas opciones "gluten free"; sus cocktails de primera; y sus diferentes ambientes, incluyendo una coqueta terraza exterior, hacen del Cortázar Donosti un lugar especial para disfrutar con los cinco sentidos.
With an exclusive design and decor, right in the heart of San Sebastián, Cortázar Donosti has become a popular spot to enjoy any time of day in a pleasant atmosphere. Choose from healthy and calorie-rich brunches; its carefully curated cosmopolitan cuisine, satisfying all palates and with the added value of having numerous gluten-free options; its first-class cocktails; and its diverse atmospheres, including a charming outdoor terrace, make Cortázar Donosti a special place to enjoy with all five senses.

IKILI

San Sebastián. C. San Martzial, 7
843 93 30 00 • Carta: 50-60 €
Tradicional vasca
Propietario: Aitor Martín

A pesar de ser un establecimiento joven en edad, Ikili se ha consolidado como una parada imprescindible en la ruta gastronómica del centro donostiarra. Este bar restaurante defiende un concepto de "cocina tradicional con un punto", que cautiva a todo el que lo prueba. Ya sea en su espacio de bar, con pintxos en constante renova-

JAUREGIBARRIA

Amorebieta-Etxano. Barrio Bideaur, 4
946 30 16 32 • jauregibarria.com
Menús degustación: 60, 75 y 105 €
Carta: 70 € • De autor
Propietario: Beñat Ormaetxea
Sumiller: Isaías Sandino

En un caserío de 1803, uno de los más antiguos de Amorebieta, se encuentra el restaurante Jauregibarria, capitaneado desde 2007 por **Beñat Ormaetxea**. El chef defiende una cocina de proximidad y elaboraciones tradicionales con una visión actualizada, donde el producto es el protagonista. Su cocina se basa en la sencillez y perfección, en la naturaleza, sabor y técnica, manteniendo un equilibro entre los elementos. Se basa en el género de temporada, desde aromáticos de la huerta hasta ingredientes ecológicos. Con todo esto consigue elaborar una cocina que deja poco lugar a equívocos.
In a farmhouse dating back to 1803, one of the oldest in Amorebieta, is the restaurant Jauregibarria, led since 2007 by Beñat Ormaetxea. The chef champions local cuisine and traditional preparations with a modern vision, where the produce is the protagonist. His cuisine is based on simplicity and perfection, on nature, flavor, and technique, maintaining a balance between the elements. It is based on seasonal produce, from aromatic herbs from the garden to organic ingredients. With all this, he manages to create a cuisine that leaves little room for misunderstanding.

TXISPA NEW

Apatamonasterio. San Juan, 45
691 71 45 86 • txispa.com
Menú degustación: 275 € • Brasa/Local
Propietario: Tetsuro Maeda

Tetsuro Maeda llegó hace tiempo al valle de Achondo. Se ha convertido en un vecino más de la zona, que vive en su caserío en mitad de la montaña, recolecta y cuida los animales. Pasó mucho tiempo en Etxebarri, llegando a ser la mano derecha de Bittor Arginzoniz. Pero en el 2023 decidió abandonar el nido. No ha dejado de utilizar la parrilla, la brasa, y sobre ella cocina el producto de la zona. Japón y Achondo en Txispa. Por supuesto, hay chuleta.
Tetsuro arrived in the Achondo Valley a long time ago. He has become a resident of the area, living in his farmhouse in the middle of the mountains, harvesting and caring for the animals. He spent a lot of time in Etxebarri, becoming Bittor Arginzoniz right-hand man. But in 2023, he decided to leave the nest. He hasn't stopped using the grill, the embers, and on them he cooks local produce. Japón and Achondo at Txispa.

ETXEBARRI

Atxondo. Plaza de San Juan, 1
946 58 30 42 • asadoretxebarri.com
Menú degustación: 280 €
Asador • Propietario: Bittor Arginzoniz
Sumiller: Mohamed Ben Abdhallah

Bittor Arginzoniz ha logrado equiparar el disfrute de la mesa y la más entusiasta atención. Aplica el el fuego según la experiencia que ha acumulado sobre las reacciones que se producen durante el proceso. Todo, con la mayor sencillez posible, pensando en esa cuasi enfermiza virtud de buscar producto diez. Arginzoniz ha jugado con las más variadas despensas, sumándolas, juntando mar y tierra, haciendo del suyo un restaurante para todos. Y lo ha conseguido. Estamos ante un genio: en su cocina no hay nada artificial. En la última edición de The World's 50 Best, este asador ha sido considerado el segundo mejor restaurante del mundo
Bittor Arginzoniz has managed to balance the enjoyment of the table with the most enthusiastic attention. He applies fire according to the experience he has accumulated regarding the reactions that occur during the process. All with the greatest possible simplicity, keeping in mind that almost unhealthy virtue of seeking perfect products. Arginzoniz has played with the most varied pantries, combining them, bringing together land and sea, making his a restaurant for everyone. And he has succeeded. We are looking at a genius: there is nothing artificial in his cuisine. In the latest edition of The World's 50 Best, this steakhouse was named the second best restaurant in the world.

AITOR RAULEAGA

Bilbao. Colón de Larreátegui, 9
944 25 63 45
restauranterauleaga.com
Menú degustación: 89 €
Carta: 70-80 € • Tradicional
Propietario: Aitor Rauleaga

El restaurante **Aitor Rauleaga** constituye una propuesta culinaria situada en el centro de Bilbao, en la que utiliza parámetros inquietos y abiertos, buscando emociones y coqueteando con el género y con el neoclasicismo de la cocina. Además, rescata productos del olvido y los utiliza en una cocina del presente, en un ambiente serio con un aspecto 'chic' bilbaíno que se ha convertido en una de las mesas más codiciadas de Bilbao. La carta abarca desde la gamba blanca de Huelva, la terrina de foie, el salteado de manitas, o merluza sobre piperrada.
The Aitor Rauleaga restaurant is a culinary offering located in the center of Bilbao, where he uses restless and open parameters, seeking emotions and flirting with genre and the neoclassicism of cuisine. Furthermore, he rescues forgotten products and uses them in a contemporary cuisine, in a serious atmosphere with a Bilbao chic look that has become one of the most coveted tables in Bilbao. The menu ranges from white shrimp from Huelva, foie terrine, sautéed trotters, and hake on piperrada.

BASCOOK

Bilbao. Barroeta Aldamar, 8
944 00 99 77 • bascook.com
Menús degustación: 58 y 78 €
Carta: 50-70 € • De autor
Propietario: Aitor Elizegi
Sumiller: Eliana Vélez

Aitor Elizegi interpreta como pocos la tradición y la puesta en escena. Original hasta la médula, ha encontrado la fórmula para que la espera de los comensales no sea aburrida, partiendo de una carta diferente. Para el recuerdo, platos como la gyoza de txipirón, fish del día and chips con toque de brasa y tártara de huevas de wasabi, o bacalao adobado en miso de choricero, pil-pil

ción para un picoteo fácil y sabroso como en su restaurante, donde degustar de forma más reposada de una carta vivaque homenajea al producto y productores vascos a través de la temporalidad, la tradición, y la innovación. Todo ello en un espacio en el que se respira respeto y pasión por la gastronomía tradicional vasca.
Despite being a young establishment, Ikili has established itself as an essential stop on the gastronomic route through downtown San Sebastián. This bar-restaurant champions a concept of "traditional cuisine with a twist," captivating everyone who tries it. Whether in its bar space, with constantly updated pintxos for easy and tasty snacks, or in its restaurant, where you can enjoy a more leisurely experience from a lively menu that pays homage to Basque produce and producers through seasonality, tradition, and innovation. All this in a space that exudes respect and passion for traditional Basque cuisine.

LA BARRA DE KOJUA

San Sebastián.
C. Portu,6 • 943 11 09 99
grupogarrancho.com
Carta: 10-20 €
Pintxos y raciones
Propietario: Grupo Garrancho

La Barra de Kojua está dedicada a los pintxos y raciones. Amplio salón con muchas mesas para sentarse, una carta de vinos muy seleccionada y vitrina de mariscos y ostras. Su decoración y ambientación intenta sumergir al visitante en la gastronomía vasca, y en el valor de la tradición de los cocineros y cocineras de esta tierra.
The birthplace of suckling pig. It has been working for almost a quarter of a century to reflect history, tradition, and avant-garde innovation in its dishes. The Iriarte restaurant was born in an old family farmhouse and, little by little, has innovated both in its cuisine and in its facilities, with a carefully designed decor. Located in the heart of Gipuzkoa, in Berrobi Square, in a peaceful setting, ideal for a day out.They work with local, seasonal products from their land, prepared with simplicity and great taste. The suckling pig is a must-try.

LUKAS ARDOTEGIA

Zarautz. C. Ipar, 3
943 09 21 39 • Tradicional

Desde el corazón de Zarautz, en la costa de Gipuzkoa, Lukas Ardotegia lleva años compartiendo su pasión por el mundo del vino y los productos locales. Su trayectoria les ha permitido colaborar con bodegas de referencia, apostando siempre por la calidad y la cercanía. Sin duda, una experiencia única entre sabores auténticos y pasión por lo bien hecho.
From the heart of Zarautz, on the coast of Gipuzkoa, Lukas Ardotegia has spent years sharing his passion for wine and local products. His career has allowed him to collaborate with leading wineries, always focusing on quality and local expertise. Without a doubt, a unique experience filled with authentic flavors and a passion for what's done well.

VIZCAYA

AITAREN

Bilbao. C. Areatza, 3.
944 77 01 09 • Carta: 30-50 €
Tradicional vasca
Asador/hamburguesería gourmet

El icónico Café Boulevard de Bilbao renace como Aitaren, combinando la excelencia del chuletón de Amaren y las hamburguesas de auténtica carne de buey de la Hambueysería (otro de sus locales). Ubicado frente al Teatro Arriaga, este restaurante especializado en carne de buey fusiona tradición e innovación en un espacio único de más de 500 m². Un referente gastronómico para los amantes de la carne.
Bilbao's iconic Café Boulevard is reborn as Aitaren, combining the excellence of Amaren's steak and Hambueysería's authentic beef burgers. Located across from the Arriaga Theater, this restaurant specializing in beef fuses tradition and innovation in a unique space of over 500 m². A culinary landmark for meat lovers.

RECOMENDADO POR Viña POMAL

AMAREN

Bilbao. C. Diputación, 6
944 97 89 06 • Tradicional vasca
Carta: 70-100 € • Especialidad carne auténtica de buey. Asador

Recientemente galardonados con un sol Repsol, han sido también nombrados el número 16 de los 101 mejores restaurantes de txuletón del mundo y recomendados por la Guía Repsol durante los años 2023 y 2024. En su amplia carta ofrecen txuletones de buey con edades superiores a 7 años, criados en libertad cuidando al máximo su bienestar. Como Campeones Nacionales de Parrilla, hacen un producto único que, excelentemente cocinado a la brasa. Cuentan con una gran selección de vinos.
Amaren, a Repsol-awarded restaurant, has also been named number 16 on the list of the 101 best T-bone steak restaurants in the world and was recommended by the Repsol Guide in 2023 and 2024. In their extensive menu, they offer T-bone steaks from oxen over seven years old, raised free-range with the utmost care for their well-being. As National Grilling Champions, they produce a unique product that, expertly cooked over charcoal. They boast a wide selection of wines.

BAR EL GLOBO

Bilbao. Pl. Nueva, 1 / C.Diputación, 8
944 313 858 • Carta: 20-30 €
Tradicional vasca. Especialidad en pintxos gratinados

En este local es posible disfrutar de uno de los pintxos más famosos de la Villa: el pintxo de txangurro gratinado. Las paredes de este bar están vestidas con numerosos galardones, y recientemente ha sido reconocido con un "Solete" de la Guía Repsol. Es apreciado internacionalmente por todos sus clientes. Su carta de platos y raciones es una selección de los mejores productos de esta tierra. El mejor ambiente bilbaíno, dentro del local y también en su terraza.

de calabaza y ajoarriero de sepia. Desarrollo en cocina y sala con un ritmo más que óptimo.
Aitor Elizegi interprets tradition and staging like few others. Original to the core, he has found the formula to ensure diners' wait isn't boring, starting with a distinctive menu. Memorable dishes include squid gyoza, grilled fish of the day and chips with a wasabi roe tartar, or cod marinated in chorizo miso, pumpkin pil-pil, and cuttlefish ajoarriero. The kitchen and dining room have developed at a more than optimal pace.

GUETARIA

Bilbao. Colón de Larréategui, 12
944 24 39 23 • guetaria.com
Menú degustación: 75 €
Carta: 70-75 € • Tradicional
Propietarios: hermanos Losa
Sumiller: Oskar Losa

Este conocido asador deleita a los bilbaínos desde que **José Mari Losa** lo pusiera en marcha en 1984. Tras su fallecimiento en 1990, sus cuatro hijos toman el testigo. Formado en varios asadores, entre los que se encuentra el Kaia (Guetaria), Borja oficia una cocina tradicional vasca especializada en carnes de ganado mayor y pescados del día asados sobre carbón de encina. La carta despliega propuestas muy apetecibles, como la ensalada de atún y anchoas marinadas por ellos, los txipironcitos a lo Pelayo, el besugo oriotarra, el rodaballo estilo Guetaria y el chuletón gallego a la brasa.
This well-known steakhouse has been delighting Bilbao residents since José Mari Losa started it in 1984. After his death in 1990, his four sons took over. Trained in several steakhouses, including Kaia (Guetaria), Borja prepares traditional Basque cuisine specializing in meats from cattle and fish of the day grilled over oak charcoal. The menu features highly appetizing offerings, such as tuna and anchovy salad marinated with the marinade, Pelayo-style baby squid, Oriotarra sea bream, Guetaria-style turbot, and grilled Galician ribeye steak.

KIMTXU

Bilbao. Henao, 17
946 52 78 92 • kimtxu.com
Menús degustación: 30 y 60 €
Carta: 60-70 €
Fusión vasco-asiática
Propietario: Iván Abril
Sumiller: Álvaro Lebron

Esta autodenominada taberna vasco-asiática es el resultado del trabajo de Iván Abril, que aprendió el oficio primero con Marcelo Tejedor, maestro de maestros, viajó a Londres y estuvo también en Comerç 24 con Carles Abellán –amén de tres años con Martín Berasategui, que es algo que marca–. Después, se fue a Hong Kong, donde pasó año y medio, y a su regreso, decidió abrir Kimtxu. Aquí se respira naturalidad. Se mezcla mar y tierra; plantas y aromas de plantas; o vegetales que se confunden con platos yodados.
This self-described Basque-Asian tavern is the result of the work of Iván Abril, who first learned the trade with Marcelo Tejedor, a master of masters, traveled to London, and also worked at Comerç 24 with Carles Abellán—as well as three years with Martín Berasategui, which makes a lasting impression. He then went to Hong Kong, where he spent a year and a half, and upon his return, decided to open Kimtxu. Here, you can feel natural. A blend of sea and land; plants and plant aromas; and vegetables that blend with iodized dishes.

KUMA

Bilbao. Ercilla, 8
677 48 33 48
restaurantekuma.com
Menú degustación: 110 €
Carta: 90-120 € • Japonesa
Propietarios: Daniel y Alazne Lomana

Daniel Lomana, discípulo del castizo Ricardo Sanz (Kabuki), también con stages en Nobu Londres y en Japón, engrosa Bilbao con este japonés de nuevos ingredientes y nuevas técnicas que, aplicadas a unos buenos productos, arrojan un resultado que fascina. Cuenta con el apoyo de su hermana Alazne que dirige la sala bajo una gran ecuación en cuanto espacio, cocina y amabilidad. El estilo Kuma se convierte en una seria alternativa para los amantes del sushi heterodoxo y 'abilbainado'.
Daniel Lomana, a disciple of the traditional Ricardo Sanz (Kabuki), who also completed internships at Nobu London and Japan, joins Bilbao with this Japanese restaurant featuring new ingredients and new techniques that, when applied to excellent products, produce fascinating results. He is supported by his sister Alazne, who runs the restaurant with a unique combination of space, cuisine, and friendliness. The Kuma style becomes a serious alternative for lovers of unorthodox and "Abilbao-style" sushi.

LA DESPENSA DEL ETXANOBE

Bilbao. Juan Ajuriaguerra, 8
944 42 10 71
ladespensadeletxanobe.com
Menús degustación: 79, 83 y 108 €
Carta: 80-90 € • Creativa
Propietario: Fernando Canales

La Despensa es un restorán de estética neoyorquina donde elaboran platos que recrean recetas tradicionales con carácter moderno. Han revolucionado la oferta gracias al trabajo duro, perseverancia, comunicación y una búsqueda personal de la materia prima. En el fondo, ha sido no volverse loco y hacer platos asombrosos centrados en lo más importante: el sabor. Hacen interpretaciones heterodoxas de los clásicos y propuestas ligeras, sabrosas, sorprendentes, fáciles de entender y emocionantes.
La Despensa is a restaurant with a New York aesthetic where they create dishes that recreate traditional recipes with a modern twist. They have revolutionized their menu thanks to hard work, perseverance, communication, and a personal search for raw materials. Ultimately, it's been about not going crazy and creating amazing dishes focused on the most important thing: flavor. They create unorthodox interpretations of classics and create light, tasty, surprising,easy-to-understand, and exciting dishes.

At this bar, you can enjoy one of the city's most famous pintxos: the grilled crab pintxo. The walls of this bar are decorated with numerous awards, and it was recently recognized with a "Solete" from the Repsol Guide. It is internationally appreciated by all its customers. Its menu of dishes and snacks is a selection of the best local products. The best Bilbao atmosphere, both inside the bar and on its terrace.

BERTON ASADOR

Bilbao. C. Jardines, 11 • 944 16 70 35
berton.eus • Tradicional vasca
Carta: 40-60 €
Propietario: Gorka Eguileor

Cuenta con dos locales en el casco viejo de Bilbao, y ofrece una variada carta de la mejor cocina vasca, seleccionando la mejor materia prima para ofrecer productos de calidad. Destaca su horno cerrado de carbón de encina, que aporta un sabor intenso y excepcional a sus carnes y pescados. También disponen de una amplia variedad de pintxos, elaborados con los mejores productos del mercado. Todo ello se puede acompañar con una amplia selección de vinos.
At this bar, you can enjoy one of the city's most famous pintxos: the grilled crab pintxo. The walls of this bar are decorated with numerous awards, and it was recently recognized with a "Solete" from the Repsol Guide. It is internationally appreciated by all its customers. Its menu of dishes and snacks is a selection of the best local products. The best Bilbao atmosphere, both inside the bar and on its terrace...

GERRI TABERNA

Bilbao. C. Cinturería, 8 • 944 77 11 50
Carta: 30-50 € • Tradicional con toques argentinos

En pleno Casco Viejo de Bilbao, se encuentra la *Gerri Taberna*. Ofrece una experiencia culinaria basada en la tradición y la innovación. Ambiente acogedor y auténtico. Una sencilla propuesta gastronómica basada en el mejor producto.

Gerri Taberna is located in the heart of Bilbao's Old Town. It offers a culinary experience based on tradition and innovation. It boasts a welcoming and authentic atmosphere. A simple culinary experience based on the finest ingredients.

HAMBUEYSERIA AMAREN

Bilbao. C. Diputación, 1
944 26 89 68
Carta: 25-40 €
Hamburguesas de buey

Solete de la Guía Repsol y Favorito de Bilbao como Concepto Hostelero. Hamburguesas con carne auténtica de buey a la brasa. Un restaurante donde disfrutar de una hamburguesa Premium. También cuenta con una carta, donde encontrar desde un excelente carpaccio de buey, postres de elaboración artesana y una amplia selección de vinos. Disponen de un comedor interior y una amplia terraza al aire libre.
Solete (a Repsol Guide favorite) and a Bilbao Favorite Restaurant Concept. Burgers with authentic grilled beef. A restaurant where you can enjoy a premium burger. It also has a menu that includes excellent beef carpaccio, artisan desserts, and a wide selection of wines. They have an indoor dining room and a large outdoor terrace.

MARKINA

Bilbao. C. Henao, 31. 944 23 25 4
Tradicional vasca • Carta 50-80 €
Especialidad en carnes y pescados

Trabajan y apuestan por lo tradicional, por los sabores de siempre, por los sabores auténticos de las huertas y de la costa cantábrica. A diario, ofrecen un menú exquisito, así como también una amplia carta con una selección de vinos para que el comensal pueda escoger lo que más le apetezca en su visita. Disponen de dos comedores y terraza al aire libre.
They work and focus on tradition, on time-honored flavors, on the authentic flavors of gardens and the Cantabrian coast.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

They offer a delicious daily menu, as well as an extensive wine list so diners can choose what they'd like best during their visit. They have two dining rooms and an outdoor terrace.

MUSUME IZAKAYA

Bilbao. Barrenkale Barrena, 5
946 24 16 75 • musumeizakaya.com
Carta: 30-50 € • Fusión vasco-japonesa • Propietario: Hung Fai

Ubicado en el casco viejo de Bilbao, este restaurante tradicional está especializado en cocina a la brasa y fusión, de gastronomía vasca y oriental. Ambiente cercano y familiar, en el que disfrutar con todos los sentidos. Carta en constante renovación, encontrando siempre los platos clásicos, pero con nuevas propuestas. Cuenta con opciones vegetarianas y veganas.
Located in Bilbao's Old Town, this traditional restaurant specializes in charcoal-grilled and fusion cuisine, combining Basque and Asian cuisine. It offers a warm, family-friendly atmosphere where you can enjoy all your senses. The menu is constantly being updated, always featuring classic dishes but with new twists. Vegetarian and vegan options are also available.

OLLA DIPUTACIÓN

Bilbao. C. Diputación, 12
944 16 59 65
Tradicional vasca/tapas y pintxos
Carta: 30-50 €

Jamón, queso y un buen vino. Lugar de referencia en Bilbao para poder disfrutar de un buen jamón de las Serranías de Extremadura, un buen vino o un pintxo al momento, ya sea frío o caliente, con productos de primerísima calidad. Menú con chuletón, minis de bonito del norte, piparras del País Vasco, quesos de la tierra... un sin fin de productos de alta calidad en pleno centro de Bilbao.

LA VIÑA DEL ENSANCHE

Bilbao. Diputación, 10
944 15 56 15
lavinadelensanche.com
Menú degustación: 50 €
Carta: 50 € • Tradicional
Propietarios: Mónica, Elena y Juan González

Un sitio de Bilbao de toda la vida de la mano de **Juan Bautista González** y sus hermanas. Lleva casi 100 años acompañando a los bilbaínos con sus estupendos pintxos, siendo el jamón de Joselito el buque insignia desde 1942. En un anexo hay un bonito restaurante con cocina vista al que se accede previo paso por una preciosa tienda. La suya es una cocina basada en el producto ibérico: solomillo, presa, carrillera, pluma y secreto. A pesar de los años, el local sigue con la misma filosofía: Máxima calidad y muy buen servicio. Ahora reabren tras una reforma.

A long-standing Bilbao restaurant, run by Juan Bautista González and his sisters, it has been accompanying Bilbao residents with its wonderful pintxos for almost 100 years, with Joselito ham being the flagship since 1942. In an annex, there is a beautiful restaurant with an open kitchen, accessible through a beautiful shop. Their cuisine is based on Iberian products: sirloin, presa, carrillera, pluma, and secreto. Despite the years, the establishment maintains the same philosophy: maximum quality and excellent service. Now they're reopening after a renovation.

LAS PARRILLAS DEL MAR

Bilbao.
Calle Juan de Ajuriaguerra, 7
688 76 47 76 • parrillasdelmar.com
Carta: 60-70 € • Asador
Propietario: Jesús Manuel Lomana

Este restaurante, después de un largo recorrido en Getxo, llegó a la ciudad con la esperanza de trasladar todo el mundo de la satisfacción. Asan los pescados con su grasa, con un sabor natural, sabroso y delicioso. Después de muchos años de trabajo, hacen una especie de particular camino de retorno con una perspectiva renovada y con ciertos lujos. Cada materia prima es distinta de la otra, aunque tengan el peso parecido. Lo mismo sucede con la cocina, que también cambia.

This restaurant, after a long run in Getxo, arrived in the city hoping to bring the whole world of satisfaction to life. They roast the fish in its fat, with a natural, savory, and delicious flavor. After many years of work, they're making a kind of personal journey back with a renewed perspective and certain luxuries. Each ingredient is different from the next, even if they have a similar weight. The same goes for the cuisine, which also changes.

LASAI

Bilbao. Príncipe
lasaibilbao.com
Menús degustación: 72 y 85 €
Carta: 80-90 € • De autor
Sumiller: Ánder Fernández

Su nombre algo tiene que ver con la traducción al euskera, que literalmente, significa 'tranquilo'; y es lo que trasmite **David García**, su chef. Salta del Corral de la Morería de Madrid semanalmente a este restaurante abierto en el 2022. Cocinero de una dilatada trayectoria, arranca en el Támesis de su aita, luego llegarán Martin Berasategui y Guggenheim, para después viajar a Madrid al restaurante Álbora, donde obtiene una estrella Michelin. Bien merece la pena una visita a este espacio de culto, con un equilibrio entre calidad y costos.

Its name has something to do with the Basque translation, which literally means "tranquil"; and that's what David García, its chef, conveys. He jumps from Madrid's Corral de la Morería weekly to this restaurant, which opened in 2022. A chef with a long career, he started at his father's Támesis restaurant, then Martin Berasategui and Guggenheim, before traveling to Madrid to the Álbora restaurant, where he earned a Michelin star. A visit to this cult space, with a balance between quality and price, is well worth it.

MINA RESTAURANTE

Bilbao. Hotel Ercilla de Bilbao, Autograph Collection. Ercilla, 37
944 79 59 38 • restaurantemina.es
Menús degustación: 130 y 160 €
Creativa • Propietarios: Álvaro Garrido y Lara Martín
Sumiller: Davide dall'Amico

Aunque estrena ubicación en pleno centro de Bilbao, **Álvaro Garrido** sigue surtiéndose de la cocina de mercado, de temporada y de las verduras que venden las aldeanas; una cocina que le refleja. Esa cocina estructural, intentando sacar el jugo, con ese sentido personal, donde pone en práctica su aprendizaje (con Manolo de la Osa o Jordi Butrón), buscando subordinar los ingredientes a la materia prima.

Although he has a new location in the heart of Bilbao, Álvaro Garrido continues to source his produce from the market, from the seasons, and from the vegetables sold by the villagers; a cuisine that reflects him. This structural cuisine, striving to extract the best, with that personal touch, where he puts his learning (with Manolo de la Osa and Jordi Butrón) to work, seeking to subordinate the ingredients to the raw material.

MUGARRA

Bilbao. Ercilla, 14 • 944 23 39 14
restaurantemugarra.com
Menú degustación: 60 €
Carta: 70-80 € • Tradicional
Propietario: Luis Carlos Sanz
Sumiller: Carlos Díez

Se trata de un restaurante super delicado. En Mugarra, se come a bordo, con ese arranque de siempre y como nunca, buscando el placer del comensal, fiel a sabores tradicionales de una cocina sólida. Una mezcla de ayer y de hoy. Una estética entendible y bella por lo sencillo; algunos sabores son inéditos con contrastes, fuertes y armónicos, mezclando conservas y la frescura del pescado. En carta ofrecen atunes o pescados curados en sal.

This is a super-delicate restaurant. At Mugarra, you eat on board, with that same traditional approach, like never before, seeking the diner's pleasure, faithful to the traditional

Ham, cheese, and a good wine. A Bilbao landmark for enjoying a good ham from the Serranías de Extremadura, a good wine, or a fresh pintxo, either hot or cold, with top-quality products. A menu featuring a steak, northern bonito minis, piparras from the Basque Country, local cheeses... an endless array of high-quality products in the heart of Bilbao.

OLLA PLAZA NUEVA

Bilbao. Pl. Nueva, 2 • 946 63 00 12
Carta: 30-50 €
Tradicional vasca • Pintxos

Recientemente galardonado con un solete de la Guía Repsol, tres Eguzkilores (la mayor distinción en la cocina en miniatura) e innumerables premios, se podría decir que tiene una de las barras de pintxos más espectaculares y premiadas del País Vasco. Dispone de dos comedores interiores y una terraza al aire libre.
Recently awarded a "Solete" by the Repsol Guide, three Eguzkilores (the highest distinction in miniature cuisine), and countless other prizes, it's arguably one of the most spectacular and award-winning pintxo bars in the Basque Country. It has two indoor dining rooms and an outdoor terrace.

TAKE A BUEY

Bilbao. Pl. Circular, 2
944 45 42 62 • Carta: 15-25 €
Hamburguesas elaboradas con carne de buey Amaren y de vaca

En Take a Buey, el primer Fast Food Premium, las burgers están elaboradas con un 30% de carne de buey Amaren + 70% carne de vaca. Este blend sólo es posible aquí. Amplio comedor y terraza para disfrutar de una agradable comida o cena. Opción de recogida en local y delivery a través de su web. Cocina abierta desde las 12:30 hasta cierre.
At Take a Buey, the first premium fast food restaurant, burgers are made with 30% Amaren beef and 70% beef. This blend is only available at Take a Buey. They have a spacious dining room and terrace for a pleasant lunch or dinner.

VÍCTOR MONTES

Bilbao. Pl. Nueva, 8
944 15 70 67 • Carta: 50-80 €
Tradicional/vanguardia

Galardonado con tres Eguzkilores, mayor distinción en la cocina en miniatura (pintxos), entre sus paredes se han vivido momentos únicos como la firma del acuerdo entre Frank Ghery, Thomas Kern y J.I. Vidarte. No en vano, es considerado Patrimonio Histórico de Bilbao, año 1894. Este restaurante fusiona la cocina tradicional y vanguardista, y cuenta con una de las mejores bodegas de todo Bilbao, especializada en vinos de antiguas añadas, vinos de parcela y una amplia colección de whisky.
Awarded three Eguzkilores, the highest distinction in miniature cuisine (pintxos), its walls have witnessed unique moments such as the signing of the agreement between Frank Gehry, Thomas Kern, and J.I. Vidarte. It is, in fact, considered a Historical Landmark of Bilbao, dating back to 1894. This restaurant fuses traditional and avant-garde cuisine and boasts one of the best wine cellars in all of Bilbao, specializing in vintage wines, single-vineyard wines, and an extensive whisky collection.

ZUREKIN

Bilbao. C. Diputación, 8
944 16 49 87 • Carta: 25-50 €
Tradicional vasca
Rolls/pintxos

Galardonado con dos Eguzkilores, segunda distinción más reconocida en la cocina en miniatura (pintxos). Está rodeado del mejor ambiente de la calle Diputación, ofrece una barra de pintxos espectacular, un menú gourmet, una carta con una calidad gastronómica exquisita y una seleccionada bodega. Dispone de un amplio comedor, así como de una terraza exterior para disfrutar de una experiencia completa.
Awarded two Eguzkilores, the second highest distinction in miniature cuisine (pintxos). Surrounded by the best atmosphere on Diputación Street, it offers a spectacular pintxos bar, a gourmet menu, a menu of exquisite gastronomy, and a select wine list.

RECOMENDADO POR
Viña POMAL

KANALA BEACH

Gautegiz-Arteaga. Kanala Auzoa, 29
944 02 53 69 • Tradicional
Carta: 50-60 €

Kanala Beach apuesta por una cocina honesta y de proximidad, inspirada en la tradición y elaborada con productos frescos de km0. Su equipo combina técnica y sensibilidad para ofrecer platos que reflejan la esencia del mar y de la tierra de Urdaibai, en un entorno único. Su carta reúne una cuidada selección de entrantes, pescados frescos traídos directamente de la lonja de Lekeitio, carnes de primera calidad y cocinadas a la brasa, arroces al estilo alicantino al momento.
At Kanala Beach, they focus on honest, local cuisine, inspired by tradition and prepared with fresh, locally sourced produce. Their team combines skill and sensitivity to offer dishes that reflect the essence of Urdaibai's sea and land, in a unique setting. Their menu features a carefully selected starters, fresh fish brought directly from the Lekeitio fish market, top-quality grilled meats, and freshly prepared Alicante-style rice dishes.

EGAÑA RESTAURANTE

Lekeitio.C. Antiguako Ama, 2
946 84 0 103 • egañarestaurante.com
Carta: 45-50 € • Tradicional vasca
Propietarios: Jon y Víctor Akarregi

El restaurante Egaña se ha forjado una sólida reputación por sus excepcionales materias primas. Sus casi seis décadas de trayectoria le convierten en un gran referente de la cocina tradicional típica vasca. Cuenta con un expositor de pescado y mariscos frescos y de temporada.
The Egaña restaurant has built a solid reputation for its exceptional ingredients. Its almost six decades, making it a leading example of traditional Basque cuisine. It features a display of fresh, seasonal fish and seafood.

flavors of a solid cuisine. A blend of yesterday and today. An aesthetic that is understandable and beautiful due to its simplicity; some flavors are original, with strong and harmonious contrasts, combining preserves and the freshness of fish. The menu offers tuna or salt-cured fish.

NERUA GUGGENHEIM BILBAO

Bilbao. Av. Abandoibarra, 2
944 00 04 30
neruaguggenheimbilbao.com
Menú degustación: 110 €
Carta: 70-95 € • Creativa
Propietario: Grupo Ixo

Con una estrella Michelin y tres soles Repsol, en este restaurante situado en el Museo Guggenheim, **Josean Alija** arrancó con apenas 17 años y culminó un importante proceso de aprendizaje con su puesta de largo en aquel Guggenheim de la parte alta del edificio. La personalidad acompaña históricamente a Josean, fruto de una culinaria reflexionada, con un mosaico de elementos en cada elaboración. Funciona como una máquina.

With a Michelin star and three Repsol suns, Josean Alija started at just 17 years old in this restaurant located in the Guggenheim Museum and culminated a significant learning process with his debut at the Guggenheim in the upper part of the building. His personality has historically accompanied Josean, the fruit of thoughtful culinary skills, with a mosaic of elements in each creation. He works like a machine.

NKO

Bilbao. Gran Vía de Don Diego López de Haro, 4 • 946 05 67 53
bilbao.nkoeneko.com
Menús degustación: 40 y 76 €
Carta: 60-70 € • Propietario: Hotel Radisson Collection

Este restaurante nace de la mano de Eneko Atxa, donde se aúna una propuesta de productos, técnicas, métodos y elaboraciones de la gastronomía vasca con el arte asiático. El chef **Iker Barrenetxea-Arando** dirige la cocina para las crear platos vasco-nipones como los edamames asados con un caldo de miso, el maíz de txakinorato, nigiris de sardina/txakoli/soja o sardina con una bilbaína de ajo. El comedor es de corte newyorkino y se sitúa en la séptima planta del Hotel Radisson Collection Bilbao.

This restaurant was founded by Eneko Atxa, where a selection of products, techniques, methods, and preparations from Basque cuisine are combined with Asian art. Chef Iker Barrenetxea-Arando directs the kitchen to create Basque-Japanese dishes such as roasted edamame with a miso broth, txakoli corn, sardine/txakoli/soy nigiri, or sardine with garlic Bilbao sauce. The dining room is New York-inspired and located on the seventh floor of the Radisson Collection Bilbao Hotel.

ODOLOSTE

Bilbao. Alameda Recalde, 11
690 19 26 28 • odoloste.com
Menús degustación: 62, 73 y 81 €
De autor • Propietarios: Igor Aguirre y Roberto Herrera

Igor Aguirre lleva unas décadas vistiéndose la chaquetilla en casas como Aretxondo o Andra Mari, curtido entre fogones con compañeros juveniles y referentes de la cocina vizcaína actual. El concepto está diseñado alrededor del cerdo, aunque no duda en poner otros ingredientes que casen con el producto rey de la casa. En su menú, podemos encontrar el talo de carrillera ibérica, cebolla encurtida y mahonesa de chipotle; la sardina ibérica con toffee de cochinillo; o los bombones odoloste con hummus de alubia Gernikesa y piparra.

Igor Aguirre has been working his magic for decades at restaurants like Aretxondo and Andra Mari, hardening his career in the kitchen with young colleagues and icons of contemporary Biscayan cuisine. The concept is designed around pork, although he doesn't hesitate to include other ingredients that complement the house's signature dish. On his menu, we can find Iberian pork cheek talo, pickled onion, and chipotle mayonnaise; Iberian sardine with suckling pig toffee; or odoloste chocolates with Gernikesa bean hummus and piparra peppers.

OLA

Bilbao. Ribera, 13.
Hotel Tayko Bilbao
944 65 20 66 • taykohotels.com
Menús degustación: 140 y 170 €
Creativa • Propietario: Hotel Tayko Bilbao

En el hotel Tayko, muy cerca del mercado de la Ribera, el Grupo Martín Berasategui continúa su expansión. El restaurante Ola ocupa en la primera planta uno de sus espacios gastronómicos. En la carta comprobamos, una vez más, la cocina de platos auténticos hechos con precisión, refinados y meticulosos, sin olvidar sus raíces, con ese empape que tienen de su tierra y con esa magia que exhiben al resolver las recetas. Platos en sintonía con el mar, donde se ve esa cocina heredada, pero que no desatiende la vanguardia.

At the Tayko Hotel, very close to the Ribera market, the Martín Berasategui Group continues its expansion. Ola restaurant occupies one of its dining spaces on the first floor. The menu once again showcases the cuisine's authentic, refined, and meticulously prepared dishes, without forgetting their roots, imbued with the flavor of their land and the magic they display in their recipes. Dishes in harmony with the sea, revealing their inherited cuisine, yet without neglecting the avant-garde.

PORRUE

Bilbao. Alameda Recalde, 4
944 23 13 13 • porrue.com
Menú degustación: 156 €
Carta: 90-120 € • Asador
Propietario: Unai Campo
Sumiller: Paula Saladin

Podríamos decir de Porrue que es un asador urbanita con buenos aperitivos y mejores sobremesas. **Unai Campo** lleva la jefatura de cocina tras pasar tiempo practicando en el Kaia y el Iribar de Getaria, y después en Xixario (Orio). Unai, es un dominador de los puntos de cocción y un gran conocedor de los tiempos entre cocina y sala, que se nutre de una materia prima ultra fresca. Entre sus sugerencias, percebes y sus algas asadas al carbón de encina; txangurro y kokotxas a la brasa;

besugo estilo Orio (cerrado, por supuesto) y buenos postres.
We could say that Porrue is an urban grill restaurant with good appetizers and even better after-dinner conversations. Unai Campo is the head chef after spending time practicing at Kaia and Iribar in Getaria, and later at Xixario (Orio). Unai is a master of cooking techniques and a great connoisseur of the timing between the kitchen and the dining room, nourished by ultra-fresh ingredients. Among their suggestions are barnacles and seaweed roasted over oak charcoal; grilled spider crab and kokotxas; Orio-style sea bream (closed, of course); and excellent desserts.

TXAKOLÍ SIMÓN

Bilbao.
Camino San Roque, 89
944 45 74 99 txakolisimon.com
Carta: 65 € • Asador
Propietario: scar Lozano
Sumiller: Juan Mari López

Los responsables de este éxito son, en primer lugar, la propiedad (encabezada por **Óscar Lozano**), pero también su famosa chuleta a la brasa. Tienen dos comedores y una campa con mesas de madera al estilo de los antiguos txakolis –como el que regentaba aquí Simón en los años 30– que hace las delicias de los visitantes en días soleados. Su visión de la gastronomía, exenta de barroquismos, se basa en la tradición: platos con identidad y sencillez que profesan un respeto reverencial por el producto. Disponen de una carta de vinos excelente, con unas 200 referencias.
The people responsible for this success are, first and foremost, the owners (headed by Óscar Lozano), but also their famous grilled steak. They have two dining rooms and a patio with wooden tables in the style of old txakolis—like the one Simón ran here in the 1930s—which delights visitors on sunny days. Their vision of gastronomy, free from baroque elements, is based on tradition: dishes with identity and simplicity that profess a reverential respect for the product. They have an excellent wine l ist, with around 200 wines.

YANDIOLA

Bilbao. Plaza Arriquibar, 4 (Alhóndiga)
944 13 36 36 • yandiola.com
Menú degustación: 49 € • Carta: 70 €
De autor • Propietario: Ricardo Pérez

El grupo Yandiola gestiona toda la oferta gastronómica de Azkuna Zentroa, uno de los edificios más emblemáticos de la capital vizcaína diseñada por Philippe Starck. Son muchos años de oficio por parte de Ricardo Pérez, haciendo una cocina que no asume riesgos y se basa en los sabores conocidos. Su madurez, la utilización de una buena despensa y haber conseguido que los sabores discurran en libertad son las claves para que el restaurante mantenga su rango de alto nivel. Todo, con un servicio joven y eficaz y una carta de vinos adecuada.
The Yandiola group manages the entire culinary offering at Azkuna Zentroa, one of the most emblematic buildings in the Biscayan capital, designed by Philippe Starck. Ricardo Pérez has many years of experience creating a cuisine that takes no risks and is based on familiar flavors. His maturity, the use of a well-stocked pantry, and his ability to let the flavors flow freely are the keys to the restaurant maintaining its high-level status. All of this is accompanied by young and efficient service and an appropriate wine list.

ZAPIRAÍN

Bilbao. Juan de Ajuriaguerra, 22
944 05 52 73 • zapirain.es
Carta: 90-110 € • Tradicional
Propietaria: Amaia Zapirain

Es la casa que, en cierto modo, ha revolucionado el centro de la capital vizcaína gracias a su pescado. En la cocina hay gente curtida en el oficio y en una culinaria basada en la calidad de la materia prima trabajada con simplicidad. Han sabido combinar perfectamente lo que se hacía, agregando algún cambio para satisfacer a ese mercado bilbaíno tan poco proclive a aceptar demasiadas innovaciones. Sopa de pescado Zapiraín, risotto cremoso en huevas de erizo de mar, rodaballo, besugo, cogote de merluza o chuletón de novillo gallego son algunos de sus grandes éxitos.
This is the restaurant that, in a way, has revolutionized the center of the Biscayan capital thanks to its fish. The kitchen is staffed by people seasoned in their craft and a cuisine based on the quality of raw materials prepared with simplicity. They have managed to perfectly combine what they've been doing, adding a few twists to satisfy the Bilbao market, which is so reluctant to accept too many innovations. Zapiraín fish soup, creamy sea urchin roe risotto, turbot, sea bream, hake neck, and Galician beef steak are some of his greatest hits.

ZARATE

Bilbao. Licenciado Poza, 65
944 41 65 21
zaratejatetxea.com
Menús degustación: 100 y 136 €
Carta: 90-100 € • Marinera/De autor
Propietario: Sergio Ortiz de Zarate

Sergio Ortiz de Zarate realiza una cocina libre, sin ataduras, donde hace lo que siempre quiso. Cuenta con una dilatada experiencia en los fogones y dispone una estrella Michelin. Conoce el producto que emplea en sus guisos y mantiene su voluntad de usar el sabor a mar con la firmeza de la tradición y unas piezas únicas. Sus platos evocan sabores del pasado y la carta recoge el origen de todos sus pescados, que llegan directamente desde Lekeitio y Ondarroa.
Sergio Ortiz de Zarate creates a free-flowing, unconstrained cuisine, where he does what he always wanted. He has extensive experience in the kitchen and holds a Michelin star. He knows the products he uses in his stews and maintains his desire to use the flavor of the sea with the firmness of tradition and unique pieces. His dishes evoke flavors of the past, and the menu details the origin of all his fish, which arrive directly from Lekeitio and Ondarroa.

BASERRI MAITEA

Forua. Atxondoa, s/n
946 25 34 08 • baserrimaitea.com
Menús degustación: 71, 82 y 94 €
Carta: 80-100 € • Asador
Propietario: Juan Antonio Zaldua

Situado en Forua, el Baserri es, además de un restaurante, un museo a las órdenes de **Juan Antonio Zaldua**. Aparte de la estética y la excelencia del producto, el refinamiento de sus propuestas permite considerarlo una de las grandes cocinas del País Vasco desde su fundación en 1992. La primera gran preocupación de Juanan es la materia prima; la segunda, la resolución de lo culinario, haciendo que los sabores sean reconocibles, aunque los aligere con esos apuntes creativos.
Located in Forua, Baserri is not only a restaurant but also a museum under the direction of Juan Antonio Zaldua. Aside from the aesthetics and excellent produce, the refinement of its offerings has allowed it to be considered one of the great cuisines of the Basque Country since its founding in 1992. Juanan's first major concern is the raw materials; the second, the culinary resolution, making the flavors recognizable, even while lightening them with creative touches.

ANDRA MARI

Galdakao. Barrio Elexalde, 22
944 56 00 05 • andra-mari.com
Menús degustación: 75 y 100 €
Carta: 75-90 € • Tradicional/Creativa
Propietario: Roberto Asua
Sumiller: Uritz Lejarzegui

Se trata de un proyecto gastronómico que persevera sin olvidar la investigación del recetario tradicional y el producto autóctono. Probablemente sea el restaurante número uno de Vizcaya en cuanto a historia, pero ha sido más que un sensacional testimonio digno de estudio: también ha integrado en su espíritu la formación seria de la cocina vizcaína. De allí han salido todas las grandes figuras, por eso podemos decir que esta casa es la catedral del sabor de Vizcaya.
This is a gastronomic project that perseveres without neglecting the research of traditional recipes and local produce. It is probably the number one restaurant in Biscay in terms of history, but it has been more than a sensational testament worthy of study: it has also integrated into its spirit the serious training of Biscayan cuisine. All the great figures have come from there, which is why we can say that this restaurant is the cathedral of Biscay's flavor.

ARETXONDO

Galdakao. Barrio Elexalde, 16
944 56 76 71 • aretxondo.com
Menú degustación: 70 €
Carta: 70 € • Tradicional/Creativa
Propietario: Ricardo Asúa

Este restaurante, que abrió hace ya más de veinte años en un antiguo caserío vasco, ofrece bellas vistas de todos los montes del Duranguesado y de la zona de Arratia. Practica una cocina vasca creativa de mercado que se nutre de las raíces tradicionales, todo bajo la dirección de **Ricardo Asúa**. Excelente gastronomía, profesionalidad y trato familiar.
This restaurant, which opened more than twenty years ago in an old Basque farmhouse, offers beautiful views of all the mountains of the Duranguesado and the Arratia region. He practices creative Basque market cuisine that draws on traditional roots, all under the direction of Ricardo Asúa. Excellent gastronomy, professionalism, and a friendly atmosphere.

ABOIZ

Garai. Miguel, 2 • 946 22 82 40
restauranteaboiz.com
Menús degustación: 48 y 99 €
Carta: 65-80 € • Tradicional/De autor
Propietaria: Iratxe Azpirtarte
Sumiller: Iratxe Azpitarte

No muy lejos de Durango, en un bello restaurante ubicado en pleno campo y rodeado de antiguas huertas, Dani García realiza un trabajo fructífero y estimulante de la mano de **Iratxe Azpitarte** y su familia. No hay lugar para equívocos: es un tándem perfecto entre cocina y propiedad. Bacalao o begihaundi (chipirón) a la brasa, chuleta y torrija caramelizada. Cocina de hoy, supuestamente simple, con mensajes claros. Esencia vasca.
Not far from Durango, in a beautiful restaurant located in the countryside and surrounded by old orchards, Dani García carries out fruitful and stimulating work alongside Iratxe Azpitarte and her family. There's no room for misunderstanding: it's a perfect pairing of cuisine and ownership. Grilled cod or begihaundi (baby squid), ribeye steak, and caramelized French toast. Modern cuisine, supposedly simple, with clear messages. Basque essence.

CASA GARRAS

Karrantza. Barrio Concha, 6
946 80 62 80 • casagarras.com
Menú degustación: 120 €
Carta: 60-70 € • Asador/De autor
Propietaria: familia Llamosas Orcasitas
Sumiller: Pilar Llamosas

En el maravilloso paisaje del valle de Karrantza, el municipio más extenso de Bizkaia, se encuentra esta casa donde cocina **Txema Llamosas**, el hijo de **José Mari y Natividad Orcasitas**. Después de su viaje personal para formarse junto a Eneko Atxa, en elBulli o con Arzak, ha vuelto al valle para desarrollar una cocina evolutiva dentro de lo tradicional, y a su vez, arriesgada y comprometida. Excelentes menús temáticos que realiza en distintas temporadas del año, homenajeando al buey y al ronqueo del atún.
In the wonderful landscape of the Karrantza Valley, the largest municipality in Bizkaia, lies this house where Txema Llamosas, the son of José Mari and Natividad Orcasitas, cooks. After his personal journey training with Eneko Atxa at elBulli and with Arzak, he has returned to the valley to develop a cuisine that evolves within the traditional, yet is bold and committed. Of particular note are his excellent themed menus, which he creates throughout the year, paying homage to oxen and tuna ronqueo.

GARENA

Lamindao. Bº Iturriotz, 11
946 31 72 15 • garena.restaurant
Menús degustación: 158 y 188 €
Creativa • Propietario: Julen Baz
Sumiller: Miguel López

Julen Baz, tras cerrar su taberna Urtza, presentó en el 2020 Garena, ubicado en un caserío del siglo XVIII. Su cocina se

mete en una naturaleza salvaje. Julen es un cocinero vocacional, con conversación fluida, apasionada, con admiración hacia el producto, pero siempre intentando conocerlo, jugando con sabores importantes y entendibles, y haciendo una cocina que, por momentos, incluso diría que es arriesgada. Está siempre llena de autenticidad.
After closing his Urtza tavern, Julen Baz launched Garena in 2020, located in an 18th-century farmhouse. His cuisine immerses him in the wild. Julen is a dedicated chef, fluent in conversation, passionate, and admiring of the produce, yet always seeking to understand it, playing with important and understandable flavors, and creating cuisine that, at times, I would even call daring. It is always full of authenticity.

ASADOR HORMA ONDO

Larrabetzu. Caserío Legina Goikoa
946 56 57 00 • asadorhormaondo.com
Carta: 80-100 € Asador
Propietario: Mikel Bustinza
Sumiller: Olatz Bustinza

Horma Ondo se enclava en el término municipal de Larrabetzu, dentro del Campo de Golf de Artxanda, en un antiguo caserío y pajar reformados. **Mikel Bustinza** es su propietario, sumiller y jefe de sala. En cuanto a la culinaria, sigue ofreciendo la misma que le ha permitido ser uno de los grandes asadores de Euskadi, con las materias primas como auténticas protagonistas. Elaboran platos de corte tradicional, su famoso chuletón y los pescados a la brasa en la parrilla de cinco metros alojada en la cocina, bajo la atenta supervisión de Jayne Hardcastle.
Horma Ondo is located in the municipality of Larrabetzu, within the Artxanda Golf Course, in a renovated farmhouse and barn. Mikel Bustinza is the owner, sommelier, and head waiter. As for the cuisine, it continues to offer the same style that has made it one of the great steakhouses in the Basque Country, with raw materials as the true protagonists. They prepare traditional dishes, including their famous ribeye steak and grilled fish on the five-meter grill housed in the kitchen, under the careful supervision of Jayne Hardcastle.

AZURMENDI

Larrabetzu. Barrio Legina, s/n (Salida 25 en la N-637, dirección Aeropuerto de Bilbao)
944 55 88 66
azurmendi.restaurant
Menú degustación: 315 €
Creativa • Propietario: Eneko Atxa
Sumiller: Aitor Maiztegi

Un picnic en el luminoso hall de entrada, un breve paso por la cocina, y un recorrido por el invernadero antes de pasar al mirador; así suceden los pases de los menús de Eneko en su brillante restaurante. Eneko Atxa practica una cocina de base sólida, heredada de su formación, pero con el cordón umbilical a la tradición culinaria de su pueblo aún intacto. Aunque haya llegado a la cumbre con sus tres estrellas Michelin, todavía está fuertemente relacionado con su entorno más inmediato. Además de los reconocimientos de la 'guía roja', Azurmendi ha sido nombrado varias veces el restaurante más sostenible del mundo.
A picnic in the bright entrance hall, a brief visit to the kitchen, and a tour of the greenhouse before moving to the viewing platform: these are the menus Eneko offers in his brilliant restaurant. Eneko Atxa practices a cuisine with a solid foundation, inherited from his training, but with the umbilical cord to the culinary tradition of his village still intact. Although he has reached the pinnacle of his three Michelin stars, he is still strongly connected to his immediate surroundings. In addition to the recognitions from the "red guide," Azurmendi has been named the world's most sustainable restaurant several times.

TABERNA MIKEL BENGOA

Mesterika. Meñaka Bidea, 3
946 15 01 33
mikelbengoataberna.com
Carta: 60-70 € • Tradicional
Propietario: Mikel Bengoa
Sumiller: Eloísa Fernández

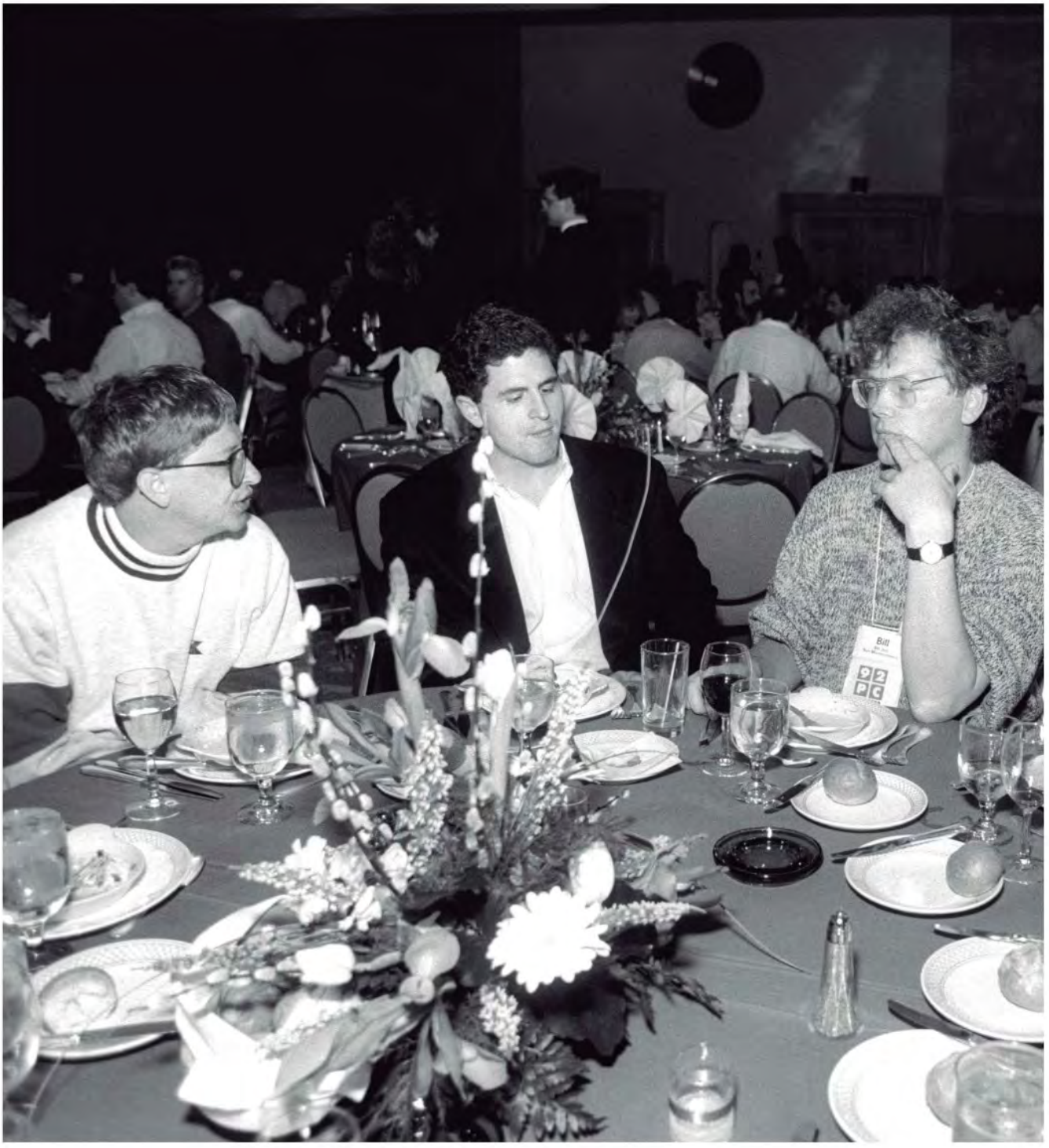
La cocina de **Mikel Bengoa** es una especie de mezcla, de guisos y parrilla equilibrada con un ensamble de productos de calidad. Todo ello dentro de esa sencillez del marco al que la informalidad le ayuda mucho; como ocurre con el sosiego de la terraza. También uno se siente ayudado por la sencillez de la carta, donde las croquetas de queso o de jamón, revuelto de hongos o callos a la vizcaína son imprescindibles.
Mikel Bengoa's cuisine is a kind of mix, of stews and grilled dishes balanced with an assembly of quality products. All within the simplicity of the setting, greatly aided by the informality, as is the case with the tranquility of the terrace. One also feels helped by the simplicity of the menu, where cheese or ham croquettes, scrambled eggs with mushrooms, or Biscayan-style tripe are essential.

BAKEA T 2024

Mungia. Olalde Beresia, 1
611 76 91 49
bakeamunguia.com
Menú degustación: 120 €
Asador/Moderna
Propietario: Alatz Bilbao
Sumiller: Fran Romero

Antropología vasca, sensibilidad, criterio y cercanía son los ingredientes de Bakea. La parrilla es el hilo conductor, que se alimenta con distintas maderas o con el sarmiento de viñas de txakoli. La puesta en escena y su enfoque particular, es el resultado del paso de **Alatz Bilbao** por Mugaritz. En su oferta entran platos que parten de la tradición como es el cocido, un guiso de lentejas con corazón de ternera ligado con sangre porcina, la anchoa de Bermeo acompañada con miel y polen, o el hígado de rape, tratado en grasa de chuleta.
Basque anthropology, sensitivity, judgment, and closeness are the ingredients of Bakea. The grill is the common thread, nourished by various woods or the vine shoots of txakoli wines. The staging and its particular approach are the result of Alatz's time at Mugaritz. Their menu includes dishes steeped in tradition, such as cocido, a lentil stew with beef heart bound with pork blood; Bermeo anchovies accompanied with honey and pollen; and monkfish liver, treated with rib-eye fat.

EL BRINDIS



Ni los grandes gurús informáticos escapan al placer de la buena mesa, aquí podemos ver, de izquierda a derecha, a Bill Gates, de Microsoft, Michael Dell, de Dell Computer, y Bill Joy, de Sun Microsystems, compartiendo cena en el Foro Anual de PC de 1992.
Even the biggest computer gurus don't escape the pleasure of good food. Here we can see, from left to right, Bill Gates of Microsoft, Michael Dell of Dell Computer, and Bill Joy of Sun Microsystems, during a dinner at the Annual PC Forum, in 1992.

FOTO: GETTY IMAGES.


FISHER & PAYKEL
19:30
19:30
KITCHEN
PERFECTION
At Fisher & Paykel, we design products according to three key principles — Ultimate Kitchen Solutions, the Beauty of Choice and Design Freedom — so you can create Kitchen Perfection. Be inspired at our London Experience Centre, or discover more at **fisherpaykel.com**
VISIT OUR LONDON EXPERIENCE CENTRE
Ground Floor, 98 Wigmore Street, London, W1U 3RF
SCAN TO BOOK

HONDA

Nuevo

CIVIC

e:HEV

Full Hybrid



El nuevo Honda Civic híbrido combina un imponente diseño con un extraordinario rendimiento y la tecnología más avanzada de serie. Pide ahora una prueba y déjate sorprender por su experiencia de conducción única.

Descubre todos los detalles en la Red de Concesionarios Honda o en honda.es

Coche oficial T de Oro 2025

ECO DGT

Consumo combinado (l/100 km) 4,7 - 5,0. Emisiones CO_2 (g/km) 108 - 114.

Honda e:TECHNOLOGY