

Diverxo y Disfrutar, mejores restaurantes de Madrid y Barcelona

[Yaiza Saiz](#) 25/11/2019 21:15



A la izquierda, David Muñoz; y a la derecha, el equipo del Disfrutar

Disfrutar y Diverxo repiten **por tercera vez consecutiva** como mejores restaurantes de Barcelona y Madrid (respectivamente) en la Guía Macarfi. Una distinción que se ha conocido este lunes noche en dos galas celebradas simultáneamente en ambas ciudades, en las que Macarfi ha presentado la nueva edición de su guía para este 2020 en la que recoge los que considera los 500 restaurantes más interesantes de las dos capitales.

Además, también se ha otorgado a los cocineros David Muñoz y al equipo del Disfrutar (Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas) **el premio Best of TOP10 Macarfi**, en reconocimiento a su trayectoria. Y, como ya es tradicional, los **premios Rookie** a las mejores aperturas del último año, según votación de chefs, periodistas especializados y embajadores de la guía.

Guía Macarfi

Los mejores de Barcelona

En Barcelona detrás de Disfrutar el podio lo completan Estimar, del chef Rafa Zafra, y Vía Veneto –al que la guía le ha otorgado una mención especial por resistir en segunda posición contra viento y marea frente a las nuevas aperturas de la Ciudad Condal– con David Andrés a los fogones desde el pasado mes de mayo.

En la edición de 2020 Gresca sigue conservando la misma cuarta posición que el año anterior. Y a pesar de que la guía sigue contando con las “vacas sagradas” de la gastronomía (Tickets, Alkimia, Lasarte y Koy Shunka) en el Top10 , entran este año **Pur y Marea Alta en novena y décima posición** respectivamente. En el Top50 no faltan los restaurantes del grupo ‘El Barri’ de Albert Adrià y otros clásicos como Bonanova, La Venta o Botafumeiro que entran ahora en la lista junto los novedosos Slow and Low, Nairod o La Barra de Carles Abellán en su nueva ubicación.



Javier y Sergio Torres (Ana Jiménez)

El Premio Rookie a la mejor apertura de los últimos doce meses este año lo comparten Pur, de Nandu Jubany, y Cocina de Hermanos Torres, de Sergio y Javier Torres, dos monstruos del escenario gastronómico de la ciudad. El tercer lugar lo ocupa la imprescindible barra de Sato i Tanaka.

TOP 10 Barcelona

1. Disfrutar
2. Estimar
3. Via Veneto
4. Gresca
5. Tickets
6. Alkimia

7.Lasarte

8.Koy Shunka

9.Pur

10. Marea Alta

ROOKIES Barcelona

1. Pur y Cocina Hermanos Torres (ex equos)

3. Sato i Tanaka

4. Bisavis

5. Aürt

6. Slow & Low

7. Hoja Santa

8. Nairood

9. Cruix

10. La tartería

Guía Macarfi

Los mejores de Madrid

Si el Top 10 de Madrid lo sigue liderando Diverxo, del chef David Muñoz, la segunda posición este año ha ido a parar a manos del incombustible **Sacha Hormaechea**, que ha arrebatado el puesto a **Santceloni** –con el chef de Oscar Velasco al frente–, restaurante que ocupa ahora el tercer lugar. Se mantienen en el Top10 La Tasquita de Enfrente, Coque, Punto Mx, Horcher,

A ´ Barra y Dstage y se incorpora a la lista de los mejores el restaurante Lakasa de César Martín, en la décima posición.

Respecto al Top 50 **entran en la lista** 99 KO Sushi bar, Gofio, Clos, El Invernadero de Rodrigo de la Calle, Arima, Luke, Cuenllas y Fismuler.



Los hermanos Aparicio en el restaurante Salino (Instagram)

El **Premio Rookie a la mejor apertura del año en Madrid** se lo ha llevado Salino, el último proyecto de los hermanos Aparicio. Queda en segundo lugar el japonés Umo, y en tercer lugar, Etxeko el nuevo restaurante de Martín Berasategui en el Hotel Bless.

TOP 10 Madrid

1.Diverxo

2.Sacha

3.Santceloni

4.La Tasquita de Enfrente

5.Coque

6.Punto MX

7.Horcher

8.A'Barra

9.Dstage

10. Lakasa

ROOKIES Madrid

1. Salino

2. Umo

3. Etxeko by Martín Berasategui

4. Pedegrú

5. 7i (t) Gastrolab. Hotel 7 islas

6. Roostiq

7. Qunique

8. Aitatxu

9. Ramses with Arzak Instructions

10. Kuc

Los Premios Macarfi reunieron este lunes noche en ambas ciudades a más de **900 invitados**, con una amplia representación del mundo gastronómico. Este año la guía, lanzada por **Manuel Carreras** y basada en las opiniones de aficionados a la gastronomía (convertidos en 'embajadores' de Macarfi),

periodistas y cocineros, cumple ya cinco años de vida.