



[Inicio](#) > [Magazine](#) > [Eventos](#) > La guía MICHELIN España & Portugal 2018

# La guía MICHELIN España & Portugal 2018

Escrito por Equipo MICHELIN, El 23/11/2017

**Pasión, emoción y trabajo riguroso es lo que nos hace estar a la vanguardia. La gastronomía de España y Portugal continúa en un espléndido momento, lo que se traduce en una selección con 11 restaurantes de 🌸🌸🌸, 30 de 🌸🌸 y... hasta 177 en la categoría de 🌸.**

La edición 2018 viene repleta de novedades, pues al cierre de la misma hemos constatado, una vez más, cómo sigue creciendo el nivel culinario en España y Portugal.

Los extraordinarios datos turísticos alcanzados por ambos países avalan, con notoria claridad, el papel de la gastronomía como uno de los factores determinantes a la hora de elegir un destino internacional. Con la presentación de la guía en Tenerife, una isla que recibe más de cinco millones de turistas al año, queremos resaltar la importancia de la gastronomía como elemento dinamizador y destacar que en MICHELIN, a través de nuestra famosa guía, nos sentimos orgullosos de servir como altavoces para contar al mundo las novedades y bondades culinarias que tanto el turista, como el auténtico gastrónomo, nunca deberían perderse.

Desde el nacimiento de la publicación, en el ya lejano 1900, este ha sido siempre nuestro objetivo prioritario, reflejando con imparcialidad, independencia y unos criterios homogéneos en todos los países, los enclaves de mayor relevancia culinaria. La guía MICHELIN ha evolucionado mucho desde entonces, identificando hoy en sus codiciados pictogramas los

esfuerzos, anhelos y méritos de los chefs más relevantes del panorama gastronómico mundial. El simple hecho de aparecer en la guía con “El plato MICHELIN” 🍴 debe verse como un reconocimiento, pues constata una cocina de calidad avalada por nuestros inspectores, aunque los galardones más ansiados y mediáticos siguen siendo los “Bib Gourmand” 🍷, que identifican los establecimientos con una buena relación calidad-precio, y las preciadas “Estrellas MICHELIN” que posicionan claramente a los chefs a nivel internacional:

🌸 Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

🌸🌸 Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

🌸🌸🌸 Una cocina única. ¡Justifica el viaje!

Este año estamos de enhorabuena, pues la máxima distinción otorgada por la guía MICHELIN, las deseadas 🌸🌸🌸, recalcan con honores y todo nuestro reconocimiento en dos restaurantes más: ABaC (Barcelona), donde el prolífico chef Jordi Cruz cautiva a sus comensales planteando inteligentes historias a través de sus platos, siempre impecables en técnica y sabor, y Aponiente (El Puerto de Santa María), con el visionario Ángel León como máximo abanderado de un nuevo mundo gastronómico que encuentra en el mar, y en sus aún numerosos misterios, una despensa única, sorprendente y casi inagotable. El resto de restaurantes distinguidos con esta categoría (Akelaé, Arzak, Azurmendi, DiverXO, El Celler de Can Roca, Lasarte, Martín Berasategui, Quique Dacosta y Sant Pau) siguen enamorándonos desde la excelencia, por lo que renuevan un año más la máxima distinción.

El apartado de 🌸🌸 brilla con 30 establecimientos (25 en España y 5 en Portugal). Las novedades son: Maralba en Almansa (Albacete), Dos Cielos y Disfrutar en Barcelona, el recién trasladado a la metrópolis madrileña Coque y, por último, el restaurante Cabaña Buenavista de El Palmar (Murcia). El chef Fran Martínez nos ha sorprendido en Maralba por su exquisita manera de tratar el producto, lo que acompañado de un gran dominio técnico ha permitido a su cocina, de base regional, adquirir tintes propios de autor. Los dinámicos hermanos Torres (Sergio y Javier) merecen la distinción en Dos Cielos por poner la cocina al servicio de la emoción, con una creatividad inteligente y un maridaje de sabores digno de elogio. Los chefs Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, curtidos en la cocina del mítico elBulli, aúnan esfuerzos y méritos en el restaurante Disfrutar, donde la fantasía y la creatividad apuntalan una construcción gastronómica siempre repleta de sabores nítidos. De Mario Sandoval y sus hermanos solo podemos alabar el fantástico trabajo que están desarrollando en el nuevo Coque, ya en Madrid capital, donde dan continuidad a la maravillosa propuesta culinaria que ofrecían en Humanes de Madrid, pero, ahora, con la complicidad de un espacio realmente impresionante, lo que eleva y potencia enormemente la experiencia. En lo que respecta al chef Pablo González, al frente de Cabaña Buenavista, cabe destacar el detalle y la meticulosidad con que elabora cada uno de sus platos, siempre de excelente técnica, cuidada presentación y sabores muy definidos.

En la categoría de 🌸, con 177 establecimientos, es donde descubrimos más novedades, concretamente 17 en España y 2 en Portugal. Salta a la vista que este año, tal y como detallamos a continuación, las nuevas estrellas MICHELIN siguen aportando hitos y puntos de interés a nuestra geografía.

Para Andalucía ganan la distinción los restaurantes Alevante en Chiclana de la Frontera/Novo Sancti Petri (Cádiz) y Bardal en Ronda (Málaga). Mientras el primero se presenta como la filial, no exenta de personalidad, del icónico Aponiente, el segundo, que ha supuesto toda una sorpresa, combina a la perfección la gastronomía creativa con el mejor interiorismo.

Dentro de Cataluña destaca una vez más la ciudad de Barcelona, donde brillan los restaurantes Caelis, que este mismo año ha cambiado de ubicación, y Enigma, una propuesta de diseño rompedor llamada a liderar la oferta gastronómica del grupo "El Barri". Mención especial merece Castell Peralada (Peralada), un restaurante gerundense realmente singular por ocupar las salas y torreonos de un bellissimo castillo medieval.

Los restaurantes galardonados en la Comunidad de Madrid son La Candela Restò y Cebo, ambos en el corazón de la capital. El primero luce con luz propia gracias a la figura del chef Samy Ali Rando, que influido por sus propias vivencias plantea una cocina de fusión sumamente atrevida y viajera. A su vez, nos ha sorprendido gratamente la propuesta del chef Aurelio Morales en Cebo, el restaurante gastronómico del Hotel Urban, donde defiende una original fusión entre la cocina madrileña y la catalana.


Si miramos al País Vasco veremos que este año despuntan dos casas: Amelia en Donostia/San Sebastián (Guipúzcoa) y Eneko en Larrabetzu (Vizcaya). En Amelia descubrimos el trabajo del chef argentino Paulo Airaudó, que ha revolucionado la ciudad con su propuesta y ha sabido hacerse un hueco en esta difícil plaza. En el restaurante Eneko, por otro lado, hallamos un menú degustación de tinte actual y gran nivel técnico, pues sus fogones están supervisados por el propio Eneko Atxa desde el triestrellado Azurmendi, a escasos metros de este.

La Comunidad Valenciana hace valer una vez más su potencial gastronómico con tres establecimientos galardonados: el restaurante Sucede, en la misma ciudad de València y, ya en la provincia de Alicante, tanto Audrey's by Rafa Soler (Calp) como El Rodat (Xàbia). Mientras el primero, Sucede, plantea un perfecto equilibrio entre técnica y sabor, enriqueciendo la experiencia con un espacio realmente singular, los otros dos restaurantes apuestan por una cocina actual, de marcadas raíces mediterráneas, que mima las presentaciones y exalta los productos autóctonos.

También han sido reconocidos con la estrella MICHELIN los siguientes restaurantes: La Bicicleta, en Hoznayo (Cantabria), que asombra al comensal tanto en lo estético como en lo gastronómico; El Doncel en Sigüenza (Castilla-La Mancha), pues desde la honestidad y la delicadeza saben brindar una cocina de intensísimo sabor; el restaurante Trigo de Valladolid (Castilla y León),

donde construyen una propuesta de gusto actual en base a una idea clara, exaltar la riqueza de la despensa castellana; la auténtica cocina nipona de Kiro Sushi en Logroño (La Rioja), todo un ejemplo de pasión y respeto por sus técnicas milenarias... y por último, ya en las maravillosas Islas Canarias, el sorprendente Nub de La Laguna (Tenerife – Santa Cruz de Tenerife), que nos ha cautivado por su interesantísima fusión del recetario italiano, chileno y canario tradicional.

Si volvemos la vista a Portugal debemos valorar las dos novedades en la categoría de 1 estrella MICHELIN ( ), pues si nunca es fácil mantener las distinciones mucho menos repetir un aumento de galardones tan significativo como el que tuvo lugar en la anterior edición. Este año ha llamado la atención de nuestros inspectores el ver, in situ, la sensible renovación generacional que el mundo de los fogones está viviendo en todo el país; pero, sobre todo, constatar cómo va calando el gusto por la alta gastronomía y el interés de los profesionales por ofrecer una cocina en línea con nuestro Bib Gourmand (una buena relación calidad-precio). Finalmente, los honores del ansiado galardón en el país luso van para los restaurantes Gusto, en Almancil, que deslumbra con platos de marcado cariz mediterráneo-internacional, y Vista en Praia da Rocha (Portimão), donde firman una equilibrada propuesta de línea moderna que siempre se cimenta en torno a los productos de la zona y del mar.

Finalmente, como muestra del creciente éxito de los Bib Gourmand (  ), esta edición de la guía MICHELIN cuenta con 289 establecimientos (252 en España y 37 en Portugal), de los cuales 43 son novedad. Esta distinción, cuidada especialmente por los inspectores, es cada vez más codiciada por los chefs y más popular entre el gran público. Representado con la carita del muñeco Michelin relamiéndose, el Bib Gourmand es la recompensa a las mesas que ofrecen productos de calidad, precios contenidos y una cocina con una excelente relación calidad-precio.

La guía, que continúa contando con la riqueza cartográfica del fondo documental MICHELIN, se muestra hoy más viva, accesible e interactiva que nunca, pues las opiniones del histórico “Correo lectores” se ven actualmente apoyadas por los miles de seguidores, fans, “influencers” y “foodies” que, día a día, siguen el trabajo de los inspectores MICHELIN en las redes sociales. Ya sea en nuestra web (<https://guia.michelin.es>), en las cuentas de Facebook (@laGuiaMichelin), Twitter (@GuiaMichelin\_ES), Instagram (@michelinguide) o en cualquiera de nuestras Apps de descarga gratuita (MICHELIN Mobility Apps/MICHELIN Restaurantes), lo cierto es que seguimos marcando tendencia bajo un método fiable, único e independiente. Hoy en día, acostumbrados ya al dictamen inmediato que reflejan los “likes”, queremos continuar creciendo y construyendo el futuro... eso sí, mostrándonos siempre fieles a nosotros mismos y a nuestros lectores en todo el mundo.

*Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin*

ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 111.700 personas y dispone de 68 centros de producción en 17 países que en 2016 han fabricado 187 millones de neumáticos. ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

Descarga [el PDF con todos los ganadores](#).

Email

#### EN LA MISMA CATEGORÍA

---

Michelin y San Miguel unidos en

Bib Gourmand MICHELIN

Evento "Bib Gourmand

[Ver todos los artículos \(6\)](#)

#### ACERCA DE LA GUÍA

---

LAVAZZA, alta gastronomía y

La mejor coctelería de ron

Royal Bliss

[Ver todos los artículos \(29\)](#)

#### EN EL PUNTO DE MIRA

---

Bocados asiáticos: Dim

Sopas frías con estrella

La gamba roja, un tesoro del

[Ver todos los artículos \(61\)](#)

#### NOTICIAS

---

Michelin y Mahou celebran

#### RETRATOS

---

Aponente, el sueño alcanzado

#### TENDENCIAS

---

Azafrán, la delicadeza del