vinetur

XAMACH logra en Madrid el Sello Copil 2026 y el Distintivo T

El restaurante mexicano refuerza su apuesta por la cocina tradicional, los destilados y la difusión cultural de México

martes 9 de junio de 2026

XAMACH, restaurante mexicano situado en la calle José Ortega y Gasset, 83, en Madrid, ha obtenido el Sello Copil 2026 y el Distintivo T, dos reconocimientos vinculados a la autenticidad gastronómica mexicana y al tratamiento de sus destilados. La empresa presenta esta doble distinción como un respaldo a su manera de entender la cocina, la hospitalidad y la difusión cultural de México en la capital.

El restaurante explica que ambos sellos avalan una trayectoria centrada en el respeto a las raíces, el cuidado del producto y una propuesta que no se limita a la cocina. En XAMACH, la oferta incluye también destilados, vinos, música, danza, catas, eventos temáticos y celebraciones tradicionales, con la intención de trasladar al público una visión amplia de la cultura mexicana.

El nombre del establecimiento remite al comal en lengua maya, un elemento básico de la cocina mexicana asociado al fuego, el maíz, el hogar y la tradición. Desde XAMACH señalan que esa referencia resume el espíritu del proyecto, concebido como una casa unida a sus orígenes y como un espacio donde México se cocina con respeto y se comparte desde la celebración.

El Sello Copil lo concede la Fundación Casa de México en España. Esta distinción reconoce a los restaurantes que, de acuerdo con los criterios de la entidad, trabajan con autenticidad culinaria, producto de calidad, técnicas respetuosas con las recetas tradicionales y una experiencia basada en la hospitalidad y la coherencia cultural. En el

caso de XAMACH, la concesión responde, según traslada el restaurante, a una trayectoria marcada por el rigor gastronómico, el respeto por las raíces y una propuesta que une tradición y contemporaneidad.

El Distintivo T, por su parte, es una certificación internacional centrada en la elaboración, el servicio y la divulgación del tequila y de otros destilados mexicanos. Esta acreditación reconoce a los establecimientos que respetan los procesos tradicionales del agave, ofrecen información veraz al consumidor, promueven la cultura del tequila con responsabilidad y garantizan autenticidad en el servicio. XAMACH ha recibido este reconocimiento por su enfoque formativo, por el cuidado en la selección de destilados y por su compromiso con la preservación del patrimonio líquido de México, según informa la propia empresa.

Para el restaurante madrileño, la obtención de ambos sellos tiene también una lectura interna. XAMACH subraya que el reconocimiento alcanza a todo el equipo, ya que cada plato, cada servicio y cada detalle forman parte de una misma idea de trabajo. La dirección del establecimiento sostiene que detrás del proyecto hay muchas personas implicadas en mantener una propuesta basada en el cuidado, el oficio y la continuidad.

Edgar Navarro Urruticoechea, copropietario de XAMACH y Casa Maravillas, afirma que este reconocimiento tiene para él un valor personal. “México es mi origen y mi manera de entender la vida, y verlo honrado en Madrid con estos sellos es un orgullo que cuesta poner en palabras. En XAMACH trabajamos con respeto absoluto por nuestras raíces, pero también con la convicción de que la gastronomía mexicana es contemporánea, técnica y poderosa. Cada plato, cada destilado y cada celebración que hacemos aquí nace de esa mezcla de memoria y oficio que llevamos dentro”, señala.

Silvia Sánchez Briones, también copropietaria de XAMACH y Casa Maravillas, vincula estos reconocimientos con la idea fundacional del restaurante. “Cuando abrimos XAMACH soñábamos con crear un lugar donde la gente sintiera México de verdad: su calidez, su alegría, su profundidad. Estos sellos nos emocionan porque reconocen justo eso: el alma que ponemos en cada detalle. Para mí, lo más bonito es ver cómo la gente se conecta con nuestra cultura a través de la música, de una cata, de un plato que les sorprende o de una fiesta tradicional que les toca el corazón. Ese es el premio más

grande”, afirma.

XAMACH fue fundado por Edgar Navarro Urruticoechea y Silvia Sánchez Briones. La empresa define el proyecto como un restaurante mexicano de mirada contemporánea y base cultural, apoyado en la tradición, el producto y la hospitalidad. Su cocina se inspira en recetas transmitidas por generaciones y en platos emblemáticos como el Molcajete XAMACH, además de tacos de autor y otras especialidades con las que busca poner en valor la diversidad culinaria del país.

Junto a la actividad diaria del restaurante, XAMACH impulsa eventos propios ligados a la cultura gastronómica mexicana y acoge celebraciones privadas. Tras recibir el Sello Copil 2026 y el Distintivo T, el establecimiento sostiene que refuerza su compromiso con la autenticidad, la excelencia y la divulgación de México en España.