vinetur

San Juan dispara un 48% la afluencia a los restaurantes

Menorca lidera el aumento de comensales y el 75% de las reservas de verano se hace el mismo día

lunes 15 de junio de 2026

La Noche de San Juan se consolida como una de las fechas de mayor actividad para la hostelería española, sobre todo en los destinos costeros donde la celebración tiene más arraigo. Un análisis de CoverManager sobre las reservas de verano sitúa esa jornada muy por encima de un día habitual, con un aumento del 48% en el número de comensales en los restaurantes.

La compañía, especializada en gestión de reservas y eventos para restauración, enmarca este comportamiento dentro del repunte estival de la demanda. Según sus datos, entre junio y agosto el restaurante tipo en España eleva un 8% su volumen diario de clientes, al pasar de una mediana de 52 a 56 cubiertos al día. CoverManager afirma que es el mayor aumento entre los mercados analizados en su estudio 'The summer effect'.

La firma añade además que esta evolución coincide con lo ya observado en su informe anterior, 'Las Mesas Hablan', donde situaba el verano como el periodo de mayor demanda anual en España, con su punto más alto en agosto. De acuerdo con ese análisis, cerca de 60 millones de comensales salieron a cenar entre junio y septiembre de 2025.

En el reparto por franjas horarias, las reservas de verano se concentran sobre todo en la cena del sábado a las 21.00 horas. Después aparecen la comida del sábado a las 14.00 horas y la cena del viernes. Ese patrón cambia de forma aún más marcada en

San Juan, cuando el servicio nocturno gana peso sobre el resto del día.

CoverManager señala que el 54% de las reservas de San Juan se realiza para la cena, frente al 45% que representa ese turno en una jornada normal. Para muchos negocios, esa diferencia convierte la noche en uno de los momentos más intensos del calendario estival.

Por destinos, Menorca encabeza el aumento de comensales en San Juan con un 119%. Tras la isla balear aparecen Tarragona, con un 90%; Girona, con un 89%; y Cádiz, con un 81%. También figuran A Coruña, donde el número de clientes sube un 69%; Málaga, con un 60%; Alicante, con un 50%; y Barcelona, con un 37%. Castellón cierra la relación facilitada por la empresa con un incremento del 25% respecto al resto del año.

El estudio también dibuja un perfil de consumo muy ligado a la reserva de última hora. CoverManager indica que el 75% de las reservas de verano en España se hace el mismo día y, en la mayoría de los casos, con menos de una hora de antelación. La empresa atribuye esa pauta a unos hábitos de consumo espontáneos entre los clientes españoles.

La comparación con otros países europeos refuerza esa idea. La compañía apunta que, por ejemplo, en Italia las reservas estivales se realizan con al menos seis horas de antelación, una diferencia que sitúa a España como un mercado especialmente volcado en la improvisación.

Otro de los datos que recoge el análisis se refiere a las ausencias. Entre junio y agosto, solo el 2,2% de las reservas termina en no-show, es decir, en mesas reservadas a las que el cliente no acude. En los restaurantes que exigen garantías en el momento de reservar, como depósitos o prepagos, esa cifra baja hasta el 1,07%, según informa CoverManager.

La fidelidad del cliente apenas varía durante el verano. El 62% de las reservas corresponde a clientes habituales, un porcentaje muy próximo al 64% registrado en el resto del año. Para la empresa, ese comportamiento muestra que la temporada alta no depende solo del visitante ocasional, sino también de una base estable de público que repite en sus establecimientos de referencia.

CoverManager opera en restaurantes, beach clubs y nightclubs de Europa y Latinoamérica con herramientas orientadas a aumentar la demanda, fidelizar clientes y reducir ausencias. Tras su fusión con Zenchef en 2025, la compañía gestiona una red conjunta de más de 36.000 restaurantes, con más de 650 millones de experiencias al año en más de 20 países. También integra más de 140 herramientas tecnológicas y trabaja con cerca de 800 restaurantes con estrella, entre ellos el 50% de los establecimientos con estrella en España, según datos de la propia empresa.