vinetur

# La Comunidad Valenciana coloca seis terrazas entre los 50 mejores restaurantes del verano en España

OB Rooftop alcanza el tercer puesto en una clasificación de TheFork con presencia de 11 autonomías

martes 30 de junio de 2026



La Comunidad Valenciana ha situado seis establecimientos en TheFork Summer Hits 2026, la clasificación elaborada por la plataforma de reservas que reúne 50 restaurantes con terraza de España para la temporada de verano. El mejor posicionado de la autonomía es OB Rooftop, en Calpe, que ocupa el tercer lugar del listado nacional.

Junto a ese restaurante aparecen D-vora, en Benidorm, en el puesto 14; Maremar, en Valencia, en el 27; Nomada, en Dénia, en el 34; La Terracita, en Valencia, en el 44; y La Salita de Begoña Rodrigo, también en Valencia, en el 47. Con esos seis locales, la Comunidad Valenciana comparte la tercera posición por representación territorial con Canarias, ambas por detrás de Andalucía, con nueve restaurantes, y Baleares, con ocho.

TheFork presentó la clasificación este martes, 30 de junio. La compañía señala que en esta cuarta edición participan establecimientos de 11 comunidades autónomas y más de 40 ciudades y pueblos. La novedad territorial es la incorporación de la Región de Murcia, que entra en el listado con un restaurante.

OB Rooftop, tercero en la clasificación general, está situado en Calpe y ofrece, según describe TheFork, una propuesta de cocina internacional con vistas panorámicas al Mediterráneo. Su nota en la plataforma es de 9,1 y su ticket medio es de 25 euros.

D-vora, en Benidorm, figura en el puesto 14 con una nota de 8,9 y un ticket medio de 30 euros. TheFork lo presenta como un espacio de cocina de fusión con productos frescos y de proximidad. Maremar, en Valencia, ocupa la posición 27, con una nota de 9,0 y un ticket medio de 41 euros, con una propuesta mediterránea y vistas al puerto de la ciudad.

Nomada, en Dénia, aparece en el puesto 34 con una nota de 9,5 y un ticket medio de 32 euros. El restaurante está liderado por el chef Mauro Gullìo y basa su carta en platos caseros italianos con producto local. La Terracita, el rooftop del hotel SH Valencia Palace, ocupa el puesto 44, también con una nota de 9,5 y un ticket medio de 32 euros. La plataforma la define como una terraza con vistas a la ciudad y cocina mediterránea de mercado.

La Salita de Begoña Rodrigo cierra la representación valenciana en el puesto 47. Tiene una nota de 9,7 y un ticket medio de 90 euros. TheFork recuerda que el restaurante cuenta con una Estrella Michelin y 3 Soles Repsol, y lo sitúa dentro de una propuesta de alta cocina mediterránea de producto.

En la clasificación nacional, el primer puesto es para El Cuartel del Mar, en Chiclana de la Frontera, Cádiz. TheFork indica que el restaurante, ubicado en la playa de La Barrosa, alcanza por primera vez la primera posición gracias a su emplazamiento frente al Atlántico y a una propuesta de cocina mediterránea basada en el producto. Su ticket medio es de 50 euros y su nota, de 9,1.

Azotea Grupo, vinculado al establecimiento gaditano, afirma que este reconocimiento supone un respaldo al trabajo del equipo y a la confianza de sus clientes. En segundo lugar figura Il Bocconcino, en Adeje, Tenerife, con una Estrella Michelin, nota de 9,3 y ticket medio de 50 euros. El cuarto puesto es para Balarés, en Galicia, recomendado por la Guía Michelin, con una nota de 10 y ticket medio de 60 euros. El quinto lugar lo ocupa Carmen Aben Humeya, en Granada, con una nota de 9,4 y ticket medio de 36 euros.

La distribución por comunidades autónomas deja a Andalucía al frente con nueve restaurantes, seguida de Baleares con ocho. Tras Comunidad Valenciana y Canarias, ambas con seis, aparecen Cataluña con cinco; Comunidad de Madrid y Galicia con cuatro cada una; Cantabria con tres; Asturias y País Vasco con dos; y la Región de Murcia con uno.

TheFork precisa que el 58% de los establecimientos incluidos se incorporan por primera vez respecto a 2025. La plataforma añade que esta edición reúne 10 tipos de cocina, entre ellas mediterránea, japonesa, italiana y de fusión.

Para elaborar la clasificación, la empresa asegura que ha tenido en cuenta la ubicación de los restaurantes, su atractivo, la nota media, el tráfico a su ficha y el volumen y la calidad de las reseñas. Todos los locales seleccionados tienen una puntuación de 8,5 o superior. El ticket medio por persona se mueve entre 25 euros y 120 euros.

Jay Kim, Country Manager de TheFork en Iberia, sostiene que la clasificación busca inspirar a los comensales a descubrir nuevos destinos gastronómicos durante el verano y reconocer el trabajo de los restaurantes que ofrecen experiencias diferenciales en sus terrazas. El directivo subraya además la renovación del listado, con más de la mitad de los establecimientos nuevos, y una mayor diversidad territorial y culinaria.

TheFork opera en 14 países y cuenta con casi 55.000 restaurantes asociados, cerca de 40 millones de descargas de su aplicación y más de 20 millones de reseñas verificadas, según datos de la propia compañía.