vinetur

Tripadvisor sitúa a Bodegas Mezquita Céspedes como mejor restaurante informal de España

El local cordobés figura décimo del mundo, único español entre los diez primeros de la categoría

martes 15 de septiembre de 2026



Tripadvisor publicó este martes, 15 de septiembre, sus Travelers' Choice Best of the Best 2026 y situó a Bodegas Mezquita Céspedes como el mejor restaurante informal de España. El local, situado en la calle Céspedes de Córdoba, ocupa además el décimo

puesto del ranking mundial de la categoría Casual Dining y es el único establecimiento español entre los diez primeros de esa lista.

La clasificación internacional está encabezada por restaurantes de París, Roma, Los Cabos, Atenas y Cusco. En el caso de España, el grupo cordobés coloca también a Bodegas Mezquita Ribera, junto al Guadalquivir, en la tercera posición. Eso significa que dos de los tres primeros restaurantes informales del país para los usuarios de Tripadvisor pertenecen a la misma empresa y están en Córdoba.

El balance de Bodegas Mezquita en esta edición se completa con Bodegas Mezquita Cruz del Rastro, que ha recibido el distintivo Travelers' Choice 2026. La propia plataforma reserva ese sello al 10% de los establecimientos mejor valorados, mientras que la categoría Best of the Best alcanza a menos del 1% de los más de ocho millones de negocios que aparecen en su web.

Tripadvisor elabora estos listados a partir de las opiniones y valoraciones publicadas por sus usuarios durante los últimos doce meses. En este caso, el reconocimiento llega a tres locales del mismo grupo en una ciudad con fuerte peso del visitante, donde la restauración próxima a la Mezquita-Catedral concentra buena parte de la actividad hostelera.

Los resultados de 2026 prolongan la presencia de Bodegas Mezquita en estos reconocimientos durante cuatro años consecutivos. En 2023, Bodegas Mezquita Ribera entró en el Best of the Best como octavo restaurante informal de España. En 2024, Bodegas Mezquita Céspedes alcanzó el tercer puesto del mundo y el primero de España, mientras Ribera fue sexto en la lista nacional. En 2025, con motivo del 25 aniversario de Tripadvisor, Céspedes fue elegido “mejor restaurante de todos los tiempos” en la relación especial All Time Best.

Baldomero Gas, fundador y CEO de Bodegas Mezquita, atribuye el resultado a las reseñas de los clientes y al trabajo diario del equipo. La empresa cifra esa plantilla en más de 80 profesionales. Gas sostiene además que la presencia de dos restaurantes cordobeses del grupo entre los tres primeros del país refleja el peso de la ciudad y de su cocina.

La oferta de Bodegas Mezquita gira en torno a la cocina cordobesa y a productos de la provincia, según la empresa. En sus cartas figuran aceites de oliva virgen extra, ibéricos del Valle de los Pedroches y verduras de la vega, junto a platos como salmorejo, flamenquín, rabo de toro, berenjenas con miel de Pedro Ximénez o mazamorra. El grupo añade que también incorpora recetas de inspiración andalusí y sefardí.

Uno de los elementos con los que la compañía busca diferenciarse está en el vino. Sus restaurantes trabajan con una carta exclusivamente andaluza y con la denominación de origen Montilla-Moriles como eje. Ese planteamiento vincula el reconocimiento de Tripadvisor con una propuesta muy pegada al producto local y a una zona vitivinícola con larga tradición en la provincia de Córdoba.

Bodegas Mezquita nació en 2000 como tienda de productos gourmet de Córdoba y abrió su primer restaurante, Bodegas Mezquita Céspedes, en 2004. En la actualidad opera cuatro locales en el entorno de la Mezquita-Catedral y la Judería —Céspedes, Corregidor, Ribera y Cruz del Rastro— además de Manolas, su tienda de empanadas cordobesas. La empresa afirma reunir más de 66.000 reseñas en Google y una valoración media de 4,8 sobre 5 en sus cuatro restaurantes.