vinetur

Caja de Cerillas, elegida mejor apertura de España en los TheFork Awards

El restaurante madrileño se impuso en la votación de más de 20.000 usuarios entre 41 locales nominados

martes 17 de noviembre de 2026



El restaurante madrileño Caja de Cerillas ha sido elegido como la mejor apertura de 2025 en España en la quinta edición de los TheFork Awards, celebrada este lunes, 16 de noviembre, en el Gran Teatro CaixaBank Príncipe Pío de Madrid ante más de 300

asistentes. El local, dirigido por Enrique Valentí, recibió el People’s Choice Award al ser el más votado por los usuarios de TheFork entre 41 establecimientos nominados de 14 comunidades autónomas.

Caja de Cerillas llegó a la fase final con el respaldo de los chefs Diego Murciego, Diego Guerrero, Paco Roncero y Ángel León. La compañía organizadora presenta el restaurante como una casa de comidas contemporánea con una carta breve, vinculada al producto de mercado y con influencias catalanas y castizas. El nombre del establecimiento hace referencia a sus dimensiones: 75 m², ocho mesas y capacidad para 25 comensales, en un espacio pensado para reproducir el ambiente de un salón doméstico.

Junto al ganador, la relación de restaurantes más votados por el público incluye a Casa Fiero, Direkte, Macambo y Melós, en Barcelona; Manifesto 13 y Tetsu, en Madrid; Amas, en Calpe; Arrope, en Rueda, y Clómada, en Málaga. La distribución por territorios deja a Cataluña como la comunidad con más presencia, con cuatro locales, todos en Barcelona. La Comunidad de Madrid reúne tres posiciones si se suma el vencedor y los dos finalistas de la capital. La Comunitat Valenciana, Castilla y León y Andalucía aportan un restaurante cada una.

El sistema del premio se articula en dos pasos. Primero, un jurado de 56 cocineros con una, dos y tres estrellas Michelin seleccionó los 41 nominados. Después, más de 20.000 usuarios de TheFork en España votaron por su apertura preferida. Entre los profesionales que participaron en la primera fase figuran Ángel León, los hermanos Torres, Paco Morales, Martín Berasategui, Elena Arzak, Nacho Manzano, Ramón Freixa, Carito Lourenço, Begoña Rodrigo y Lucía Freitas.

Cada finalista contó con el apoyo de cocineros del sector. Amas fue nominado por Carito Lourenço, Germán Carrizo y José Manuel Miguel; Arrope, por Alvar Hinojal y Ricardo Temiño; Casa Fiero, por Xune Andrade; Clómada, por Periko Ortega; Direkte, por Paolo Casagrande y los hermanos Sergio y Javier Torres; Macambo, por Víctor Gutiérrez; Manifesto 13, por Mario Sandoval y Toño Pérez; Melós, por Nacho Manzano, y Tetsu, por Álvaro Salazar e Iván Cerdeño.

La ceremonia estuvo presentada por Roberto Leal. El menú de la gala fue elaborado por cinco chefs con una estrella Michelin vinculados a restaurantes reconocidos en anteriores ediciones de estos premios: Cristina Cánovas y Diego Aguilar, de Palodú, en Málaga; Gorka Rico y Javier Rivero, de AMA, en Tolosa, y Aitor López, de Citrus del Tancat, en Alcanar, Tarragona.

El acto contó con el patrocinio de 1.001 Sabores Región de Murcia y Balfegó, además del apoyo de DO Ribera del Duero y Estrella Galicia. Jay Kim, responsable de TheFork en Iberia, afirmó que estos galardones buscan reforzar el apoyo de la empresa a proyectos emprendedores de la restauración y dar visibilidad a nuevas aperturas dentro del sector.

TheFork opera como plataforma de reservas de restaurantes en Europa. De acuerdo con los datos facilitados por la empresa, trabaja con más de 55.000 establecimientos asociados, supera los 50 millones de descargas de su aplicación y reúne más de 25 millones de opiniones verificadas. La compañía ofrece a los comensales reservas en línea y promociones, y a los restauradores herramientas para gestionar ocupación, reservas y pagos.