vinetur

Amas, de Calpe, figura entre los nueve finalistas de TheFork Awards

Caja de Cerillas gana el premio del público tras la votación de más de 20.000 usuarios

martes 17 de noviembre de 2026



El restaurante Amas, de Calpe, figura entre los nueve finalistas de la quinta edición de los TheFork Awards, unos galardones que reconocen las mejores aperturas de 2025 en España. El ganador ha sido Caja de Cerillas, en Madrid, que recibió el People’s Choice

Award tras ser el establecimiento más votado por los usuarios de la plataforma. La entrega se celebró este lunes, 16 de noviembre, en el Gran Teatro CaixaBank Príncipe Pío de Madrid, con la asistencia de más de 300 personas.

Amas llegó a la final tras una nominación firmada por los chefs Carito Lourenço y Germán Carrizo, de Fierro, y José Manuel Miguel, de Beat. Su presencia en el palmarés sitúa a la Comunidad Valenciana entre las autonomías con representación en esta edición, junto a Cataluña, Madrid, Castilla y León y Andalucía.

El sistema de elección combinó una primera criba profesional y una votación posterior del público. Los 41 candidatos fueron seleccionados por un jurado formado por 56 chefs con una, dos y tres estrellas Michelin. Después, más de 20.000 usuarios de TheFork en España eligieron a su apertura preferida.

Caja de Cerillas, el proyecto ganador, está dirigido por Enrique Valentí. El restaurante fue propuesto por Diego Murciego, Diego Guerrero, Paco Roncero y Ángel León. TheFork explica que el local plantea una casa de comidas contemporánea, con una carta breve, ajustada al producto de mercado y con influencias catalanas y castizas. El establecimiento cuenta con 75 m², ocho mesas y capacidad para 25 comensales.

Junto a Amas, los otros finalistas han sido Arrope, en Rueda; Casa Fiero, Direkte, Macambo y Melós, en Barcelona; Clómada, en Málaga; y Manifesto 13 y Tetsu, en Madrid. Por reparto territorial, Cataluña reunió cuatro finalistas, todos en Barcelona. La Comunidad de Madrid sumó dos finalistas en la capital, además del restaurante ganador.

Entre los cocineros que participaron en la selección de nominados figuran Ángel León, los hermanos Sergio y Javier Torres, Paco Morales, Martín Berasategui, Elena Arzak, Nacho Manzano, Ramón Freixa, Begoña Rodrigo y Lucía Freitas, entre otros nombres del panorama gastronómico español.

La gala estuvo presentada por Roberto Leal. El menú fue preparado por cinco chefs de tres restaurantes con una estrella Michelin que ya habían sido 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.

Jay Kim, responsable de TheFork en Iberia, afirmó que estos premios buscan reforzar el apoyo de la empresa a los nuevos proyectos de restauración en España. El evento contó con el patrocinio de 1.001 Sabores Región de Murcia y Balfegó, y con la colaboración de DO Ribera del Duero y Estrella Galicia.

TheFork asegura que trabaja con más de 55.000 restaurantes asociados, supera los 50 millones de descargas de su aplicación y reúne más de 25 millones de opiniones verificadas. La compañía opera como plataforma de reservas y ofrece también herramientas de gestión para restauradores.