vinetur

Uno de cada cuatro restaurantes con estrella Michelin está en pueblos de menos de 10.000 habitantes

Los locales rurales multiplican por 10 sus reservas tras lograr una estrella Michelin

martes 24 de noviembre de 2026



La alta gastronomía gana terreno en los pueblos y el efecto de una estrella Michelin se nota con fuerza en las reservas. Según un análisis de CoverManager, uno de cada cuatro restaurantes con estrella en España, 73 en total, está en municipios de menos de 10.000 habitantes. La empresa sitúa además en 49 los establecimientos con estrella ubicados en localidades de menos de 5.000 vecinos.

Los datos se conocen a una semana de la gala de la Guía Michelin 2027, prevista para el próximo 1 de diciembre en Huesca. La provincia aragonesa ocupa, según CoverManager, el segundo lugar en España por número de pueblos con restaurantes reconocidos por la guía, un dato que la compañía usa para ilustrar el peso que han ganado estos destinos fuera de las grandes ciudades.

La firma señala que la presencia de restaurantes con estrella en municipios rurales ha aumentado un 33% en las cinco últimas ediciones de la guía. También apunta que el 55% de los restaurantes con esta distinción ya se sitúa fuera de las capitales de provincia. El cambio no se limita a la ubicación de los negocios. Afecta también al tipo de viaje y a la forma en la que los clientes organizan la visita.

El salto más visible llega tras la gala anual. CoverManager asegura que, cuando un restaurante rural obtiene una estrella o sube de categoría, sus reservas se multiplican por 10 en las 48 horas posteriores. En las capitales, ese aumento es de 5,5 veces. La diferencia también se mantiene en los días siguientes: durante la semana posterior, las reservas de los locales rurales premiados se multiplican por 4,8, siempre según la compañía.

El efecto no se queda en el corto plazo. Un año después del reconocimiento, estos restaurantes reciben un 13% más de comensales que antes del premio, de acuerdo con el mismo análisis. La empresa añade otro indicador: la venta de bonos regalo en los establecimientos premiados se multiplica por siete en las cuatro semanas posteriores a la gala. En el resto de restaurantes con estrella, ese incremento es de 2,5 veces.

El reparto de las reservas también cambia cuando el restaurante está en un pueblo. Mientras en las capitales pesa más la cena, en el entorno rural el 64% de las reservas son para comer. El fin de semana concentra el 45% de la actividad, frente al 28% en la ciudad, y el domingo tiene un peso tres veces mayor que en los restaurantes urbanos.

La temporada alta también es distinta. Agosto concentra el 13,5% de las reservas anuales en los restaurantes rurales con estrella, frente al 5,5% en los establecimientos situados en ciudades. Si se suman julio y agosto, ambos meses reúnen el 24,5% del volumen anual de reservas en estos locales. Para la empresa, esa concentración veraniega encaja con un tipo de visita más vinculado al desplazamiento y a las vacaciones.

El tamaño de las mesas ofrece otra pista sobre ese comportamiento. CoverManager cifra en 3,05 la media de comensales por reserva en los restaurantes rurales, por encima de los 2,78 de la capital. La diferencia apunta a visitas en grupos algo más amplios, muchas veces ligadas a escapadas de fin de semana o a reuniones familiares.

La antelación con la que se consigue mesa también ha aumentado. En términos generales, las reservas en el entorno rural se hacen con una media de 15 días de adelanto, un 50% más que en 2023. En los restaurantes recién premiados, ese margen pasa de 42 a 55 días tras la gala, siempre según los datos de la plataforma.

Toni Escribano, director general de CoverManager, afirma que la visita a un restaurante de alta cocina en un pueblo suele formar parte de un plan más amplio que la propia comida. En su valoración, el cliente se desplaza, organiza el viaje con tiempo y, en muchos casos, aprovecha para conocer la zona. A su juicio, una estrella Michelin puede llenar el comedor en pocas horas y servir de impulso para comarcas del interior que reciben menos visitantes.