vinetur

Los restaurantes con estrella en pueblos multiplican por diez sus reservas tras una nueva distinción

España tiene 73 locales Michelin en municipios de menos de 10.000 habitantes, uno de cada cuatro del total

martes 24 de noviembre de 2026

Los restaurantes con estrella Michelin situados en municipios pequeños han reforzado su presencia en España y, cuando reciben una nueva distinción, el efecto sobre la demanda es mucho mayor que en las ciudades. Un análisis de CoverManager, empresa especializada en gestión de reservas y eventos, sitúa en 73 el número de establecimientos con estrella que operan en localidades de menos de 10.000 habitantes, uno de cada cuatro del total nacional. Los datos se conocen antes de la gala de la Guía Michelin 2027, prevista para el próximo 1 de diciembre en Huesca, provincia que ocupa el segundo lugar en España por número de pueblos con restaurantes reconocidos.

La compañía cifra en un 33% el aumento de la presencia rural en las cinco últimas ediciones de la guía. Dentro de ese grupo, 49 restaurantes están en municipios de menos de 5.000 habitantes. Además, el 55% de los restaurantes con estrella del país se encuentra fuera de las capitales de provincia, una señal del cambio de reparto de la alta gastronomía en el territorio.

El estudio de CoverManager mide también qué ocurre cuando un local rural consigue una estrella o sube de categoría. En las 48 horas posteriores a la gala, sus reservas se multiplican por 10. En las capitales, ese salto es de 5,5 veces. La empresa añade que el efecto no se limita a los dos primeros días: durante la semana siguiente, las reservas siguen en niveles 4,8 veces superiores, y un año después esos restaurantes reciben un 13% más de comensales.

La repercusión alcanza también a otras líneas de negocio. CoverManager calcula que la venta de bonos regalo en los restaurantes premiados se multiplica por siete en las cuatro semanas posteriores a la gala. En el resto de establecimientos con estrella, ese avance es de 2,5 veces. Para muchos negocios situados fuera de las grandes ciudades, ese tirón no solo llena las mesas, sino que amplía la actividad comercial vinculada a la visita.

Los hábitos de los clientes cambian cuando el restaurante está en un pueblo. En estos establecimientos, el 64% de las reservas son para comer, mientras que en las capitales la cena mantiene más peso. El fin de semana reúne el 45% de la actividad, frente al 28% en la ciudad, y el domingo tiene una presencia tres veces mayor en el medio rural. El verano concentra una parte amplia de la demanda: agosto suma por sí solo el 13,5% de las reservas anuales, frente al 5,5% de los locales urbanos, y entre julio y agosto se reúne el 24,5% del volumen anual.

También varía el tamaño de los grupos. Las mesas en restaurantes rurales tienen una media de 3,05 comensales, por encima de los 2,78 de las capitales. Ese dato encaja con un tipo de visita más planificada, ligada en muchos casos a desplazamientos de fin de semana o a escapadas en periodos vacacionales.

La antelación con la que se reserva es otra diferencia clara. CoverManager sitúa en 15 días la media para cerrar una mesa en el entorno rural, un 50% más que en 2023. En los establecimientos recién reconocidos por Michelin, el plazo pasa de 42 a 55 días tras la gala. La empresa vincula esa mayor previsión al viaje que suele acompañar la comida, ya que llegar hasta otro municipio exige organizar transporte, horarios y, en algunos casos, alojamiento.

El director general de CoverManager, Toni Escribano, afirma que la alta cocina en zonas rurales suele formar parte de un plan que va más allá de la comida. A su juicio, el cliente se desplaza, prepara la visita con tiempo y aprovecha en muchos casos para conocer la zona. Escribano añade que una estrella Michelin puede llenar un comedor en pocas horas y actuar como impulso turístico para municipios del interior que reciben menos visitantes que otros destinos.