vinetur

Disfrutar, El Celler de Can Roca y Mugaritz entre los restaurantes más exclusivos del mundo

España consolida su prestigio como destino gastronómico con tres apariciones entre los quince primeros restaurantes, mientras que EE.UU. lidera con cinco.

miércoles 22 de octubre de 2025

ESCRITO POR ALFONSO GARRIDO



España hace gala de su gastronomía y talento culinario con dos restaurantes catalanes y uno vasco entre los más exclusivos de todo el planeta. 'Disfrutar' (Barcelona), 'El Celler de Can Roca' (Girona) y 'Mugaritz' (Guipúzcoa) están en la tercera, quinta y decimoprimera posición de un prestigioso listado que recoge los 200 locales Horeca en los que es más difícil reservar de todo el mundo.

El primer puesto del ranking ha sido para 'The Lost Kitchen' en Freedom (Maine, EE.UU.), con una puntuación de 84'9 puntos sobre 100 posibles. Un restaurante que ofrece cocina local e internacional con fuerte apuesta por los platos de temporada. El segundo lugar lo ocupa Rao's (Nueva York), especializado en recetas italianas, con 81'4 puntos.

La fintech Dojo, proveedor de herramientas y tecnología de pagos, es la firma detrás de la elaboración de este listado, que ha analizado los tiempos de espera, la demanda y los seguidores en redes sociales como principales ingredientes para averiguar cuáles son los restaurantes en los que es más difícil conseguir una mesa.

El otro integrante del Top-5 también es americano. 'House of Prime Rib' (San Francisco, California), con una carta centrada en costillas y carnes, se encuentra en cuarta posición con 76'7 puntos. En cuanto a los nacionales, 'Disfrutar', 'El Celler de Can Roca' (Girona) y 'Mugaritz' (San Sebastián) se han hecho con 79'3, 75'7 y 68'7 puntos respectivamente.



Fuerte presencia de la variedad gastronómica española

Ubicado en el barrio barcelonés de L'Eixample, 'Disfrutar' se ha hecho con la medalla de bronce de este listado con un total de 79'3 puntos, además del privilegio de ser el primer restaurante español y europeo. Los menús experimentales con énfasis en el marisco del Mediterráneo le han valido a este tres estrellas Michelin para convertirse en uno de los destinos culinarios más codiciados del mundo: 110 mil búsquedas mensuales en Google, más de 340 mil seguidores en Instagram y hay que reservar con un año de antelación.

Apenas a 100 km de distancia, a las afueras de Girona, 'El Celler de Can Roca' ofrece sus innovadoras reinvenciones de las recetas catalanas tradicionales aunando vanguardia y exploración de sabores. El emblemático restaurante de los hermanos Roca, tres estrellas Michelín, ocupa el quinto lugar con 75'7 puntos. En gran parte gracias a sus más de 670 seguidores en Instagram y 60 mil búsquedas mensuales en Google. Las reservas se abren con once meses de antelación el primer día de cada mes a medianoche.

Por su parte, 'Mugaritz' está en decimoprimera posición con 68'7 puntos. Dos estrellas Michelín, destaca por un enfoque rompedor y creativo que lleva al límite la gastronomía. Una visita obligatoria para los amantes de la alta cocina en la guipuzcoana localidad de Errenteria. Con cerca de 300 mil seguidores en Instagram y 35 mil búsquedas en Google, para conseguir mesa hay que reservar hasta con 180 días de antelación.



La cocina estadounidense lidera el ranking

Con un total de 5 restaurantes, Estados Unidos es el país con mayor presencia entre los quince primeros puestos. Le sigue España, con los tres locales mencionados. Y, con una aparición, encontramos países con una gastronomía aclamada como Italia, con 'Osteria Francescana' (Módena) en decimocuarto lugar con 67 puntos; o Francia, con La Mercerie (Marsella) en décimo lugar, con 69'5 puntos.

También hay representantes de otros países europeos: 'The Bank Tavern' (Bristol, Reino Unido) es el sexto, con 73'3 puntos; 'Noma' (Copenhague, Dinamarca), octavo con 72'8 puntos; y 'De Librije' (Zwole, Países Bajos) comparte puesto con el restaurante italiano con 67 puntos. Además, el mexicano 'Pujol' (Ciudad de México) ocupa séptimo

lugar con 73 puntos, y el australiano 'Firedoor' (Sídney) la decimotercera posición con 67'6.