vinetur

La muerte anunciada de Ricardo Sanz: de templo gastronómico a sala sin clientes

Con una deuda superior a los dos millones de euros y graves deficiencias sanitarias, el icono del sushi en España genera dudas sobre cuánto tiempo seguirá abierto

lunes 19 de enero de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Durante más de dos décadas, el nombre de Ricardo Sanz fue sinónimo de excelencia, vanguardia y autoridad absoluta en la cocina japonesa en España. El primer sushiman del país en lograr una estrella Michelin con un restaurante de cocina internacional construyó no solo un estilo —la célebre fusión japo-cañí—, sino también un relato de éxito que marcó a toda una generación de cocineros y comensales. Hoy, ese relato se resquebraja.

La noticia adelantada por OKDIARIO y confirmada posteriormente por EL ESPAÑOL es tan contundente como simbólica: **el restaurante Ricardo Sanz Wellington, con una estrella Michelin, ha entrado en preconcurso de acreedores, arrastrando una deuda que supera los dos millones de euros**. Un desenlace que, en los círculos gastronómicos y empresariales de Madrid, muchos califican sin ambages como una muerte anunciada.

Ubicado en el histórico Hotel Wellington, en plena calle Velázquez, el restaurante fue durante años un lugar de peregrinación para quienes buscaban la interpretación más sofisticada del sushi en clave española. Sin embargo, el paso del tiempo, l**a pérdida progresiva de clientela y un modelo de alta cocina cada vez más difícil de sostener han ido vaciando no solo las mesas, sino también el aura de intocabilidad que rodeaba al proyecto**.

Madrid ha cambiado. La capital vive desde hace años una saturación de propuestas japonesas, muchas de ellas más flexibles en precio, más frescas en discurso y mejor adaptadas a un consumidor menos dispuesto a pagar por el prestigio del pasado. En ese nuevo escenario, el modelo Wellington parecía anclado en otra época.

Desde el punto de vista económico, **el caso de Ricardo Sanz Wellington es paradigmático. Según la documentación a la que han tenido acceso los medios citados, la empresa inició el proceso preconcursal en mayo de 2025 para intentar renegociar deudas y evitar el concurso formal. El pasado 9 de diciembre de 2025, el Juzgado de lo Mercantil nº 13 de Madrid denegó la prórroga solicitada, dejando al restaurante en una situación límite**.

Entre los acreedores figuran Banco Santander, BBVA y el propio Hotel Wellington, además de proveedores y compromisos arrastrados desde la ruptura societaria. La deuda supera los dos millones de euros. Una cifra que, más allá del impacto mediático, refleja una realidad incómoda: **las estrellas Michelin no blindan un negocio mal estructurado**.

El golpe sanitario: cuando el relato se quiebra del todo

A la presión económica se suma un frente aún más delicado. Tal y como ha publicado EL ESPAÑOL, **una inspección de Sanidad detectó deficiencias calificadas como "muy graves", relacionadas con el control de fechas de congelación, registros de garantías y etiquetado de los productos**. Aunque el informe no cuestiona la calidad del producto en sí y es subsanable, sí pone de manifiesto **una falta de control inaceptable** en un restaurante de este nivel.

En un sector donde la confianza lo es todo, **la mera existencia de un acta sanitaria negativa supone un golpe devastador para una marca que había construido su prestigio sobre la idea de rigor absoluto y respeto a la tradición japonesa**.

La historia de Ricardo Sanz Wellington deja una enseñanza clara para el sector: el talento culinario no sustituye a la gestión, y la reputación no puede ser la única red de seguridad. En un Madrid hipercompetitivo, con costes disparados y un consumidor cada vez más exigente, la alta cocina necesita algo más que estrellas y memoria.

La caída del primer sushiman de España no es solo el final de un ciclo personal. Es también el aviso de que, incluso en la élite gastronómica, nadie está a salvo de una muerte anunciada cuando se ignoran las señales.