vinetur

Las reservas en restaurantes para San Valentín suben un 76% y marcan récord en España

El 64% de las reservas para el 14 de febrero son cenas y el 77% se realiza con una semana de antelación

lunes 9 de febrero de 2026

El próximo 14 de febrero, los restaurantes en España se preparan para recibir a un número récord de parejas y grupos que celebran San Valentín. Según datos de CoverManager, la start-up especializada en gestión de reservas, el volumen de reservas para esta fecha ha experimentado un aumento del 76% respecto a un día normal, alcanzando las 335.000 reservas de mesas en todo el país. Esta cifra supone un crecimiento de más del 60% en comparación con el año 2024, cuando ya se registraron más de 870.000 comensales en restaurantes durante la jornada de San Valentín.

El informe de CoverManager señala que cada restaurante gestionará una media de 45 reservas para el 14 de febrero, frente a las 35 del año anterior. Además, el 77% de quienes reservan lo hacen con al menos una semana de antelación, un dato que contrasta con el comportamiento habitual, ya que en un día normal menos de la mitad de las reservas se realizan con tanta anticipación. La media de comensales por reserva se sitúa en 2,61 personas, lo que refleja la preferencia por celebraciones en pareja o en grupos reducidos.

El 64% de las reservas para San Valentín corresponden a cenas, consolidando este momento del día como el favorito para quienes buscan celebrar la ocasión en un entorno especial. Los datos muestran que el restaurante se mantiene como el lugar

preferido para compartir con seres queridos y celebrar el amor, reforzando su papel central en esta fecha señalada.

Sin embargo, el aumento de reservas también viene acompañado de un incremento en las cancelaciones. Una de cada cinco reservas realizadas para San Valentín, es decir, el 20%, acaba cancelándose, una cifra superior al 14% de media que se registra el resto del año. Por otro lado, las denominadas "reservas fantasma", aquellas en las que los clientes no se presentan, se mantienen en niveles bajos, con solo un 3%, muy similar al 2% habitual.

La modernización del sector y la mejora en la gestión de reservas han permitido a los restaurantes adaptarse a la alta demanda de San Valentín y mantener la calidad del servicio. La capacidad organizativa de los establecimientos ha sido clave para contener el impacto de las reservas fantasma y responder al aumento de clientes en una de las fechas más señaladas del calendario gastronómico español.