vinetur

Las reservas en restaurantes para San Valentín crecen un 76% y marcan un nuevo récord

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 aumentado más del 60% respecto a 2024, consolidando la cena romántica como la opción preferida para quienes celebran el día de los enamorados.

El año pasado, San Valentín ya marcó un hito con más de 870.000 comensales en restaurantes de todo el país. Para este año, se han registrado 335.000 reservas de mesas, lo que supone un 76% más que en un día habitual, donde la media es de 190.000 reservas. Este incremento refleja el entusiasmo creciente por celebrar esta fecha en restaurantes, que se han convertido en el escenario principal para compartir momentos especiales.

Cada restaurante gestionará una media de 45 reservas para el 14 de febrero, frente a las 35 que se registraron en 2024. Además, el 77% de quienes reservan lo hacen con al menos una semana de antelación, una cifra que contrasta con la tendencia habitual, donde menos de la mitad de las reservas se realizan con tanta anticipación. La media de comensales por reserva es de 2,61 personas, lo que indica que la mayoría de las reservas son para parejas, aunque también hay grupos pequeños que optan por

celebrar juntos.

El 64% de las reservas para San Valentín corresponden a cenas, lo que confirma la preferencia por la noche para este tipo de celebraciones. Sin embargo, no todo son buenas noticias para los hosteleros: una de cada cinco reservas, el 20%, acaba cancelándose, una cifra superior al 14% de media que se registra el resto del año. Por otro lado, las 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 este aumento de la demanda y mantener la calidad del servicio. La capacidad organizativa de los establecimientos es clave para afrontar el volumen de reservas y minimizar el impacto de las cancelaciones y las ausencias.

San Valentín sigue consolidando el papel del restaurante como un lugar de encuentro para celebrar el amor y compartir con los seres queridos. Los datos de CoverManager muestran que la tradición de salir a cenar en pareja o en pequeños grupos en esta fecha está más viva que nunca, y que la anticipación en las reservas es cada vez mayor.