vinetur

Papúa Colón y Dani García lideran la revolución gastro-digital en los premios The Best Digital Restaurants 2026

Papúa Colón ha sido reconocido como mejor proyecto independiente por su sólida identidad digital

jueves 19 de febrero de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



La gastronomía contemporánea ya no solo se mide en técnica, producto o creatividad, sino también en capacidad de conexión. En la novena edición de los premios The Best Digital Restaurants 2026, celebrados en el marco de ExpoHIP, **el restaurante madrileño Papúa Colón ha sido reconocido como mejor proyecto independiente por su sólida identidad digital, mientras que el chef dos estrellas Michelin Dani García ha sido distinguido como The Best Digital Chef 2026** por integrar innovación tecnológica y sensibilidad gastronómica con una proyección global.

Papúa Colón: una experiencia que empieza antes del primer bocado



En pleno corazón de Madrid, **Papúa Colón ha construido mucho más que un restaurante: ha creado un universo**. Su propuesta gastronómica —viajera, cosmopolita y vibrante— se apoya en una puesta en escena exuberante, donde el diseño, la música y la energía del espacio forman parte esencial de la experiencia.

El reconocimiento como **The Best Digital Restaurant_Indie 2026 confirma que esa identidad no termina en la sala**. Papúa ha sabido trasladar su personalidad al entorno digital con coherencia estética, narrativa potente y una gestión estratégica de

su comunidad. Cada plato, cada cóctel y cada rincón del restaurante encuentra continuidad en el ecosistema online, generando deseo antes de la reserva y prolongando la experiencia después de la visita.

Desde su apertura hace ya casi seis años, **Papúa Colón se ha convertido en uno de los restaurantes que más ha dado que hablar en Madrid, gracias a su propuesta gastronómica de primer nivel y a ser pionero en combinar cena y espectáculo en formato dinner show, marcando un antes y un después en la oferta nocturna de la ciudad**. Bajo luces cálidas, vegetación exuberante y esculturas de animales, sus más de 600 metros cuadrados transportan a los comensales a una auténtica jungla urbana. Situado junto al Teatro Fernán Gómez, su innovadora decoración crea el marco perfecto para disfrutar de platos elaborados con materias primas de primera calidad y técnicas que combinan la tradición española con guiños internacionales.



Detrás de los fogones, e**l chef Wilmar Soto firma una propuesta que combina raíces españolas y guiños tropicales, con especial atención al producto, la técnica y la brasa de encina**. El resultado es una carta reconocible y viajera, pensada para compartir y sorprender. En un momento en el que la decisión de reserva pasa, en muchos casos, por la pantalla del móvil, Papúa demuestra que la digitalización no es un añadido, sino una extensión natural de la marca gastronómica.

Dani García: alta cocina con visión digital

Si Papúa representa la consolidación de una identidad independiente en clave digital, **Dani García simboliza la evolución de la alta cocina hacia un modelo global y conectado**.

Reconocido como **The Best Digital Chef 2026, el chef andaluz ha logrado integrar la innovación tecnológica en su estrategia sin perder la esencia culinaria que le ha valido dos estrellas Michelin**. Su capacidad para comunicar filosofía, procesos creativos y universo gastronómico a través de canales digitales ha ampliado su influencia más allá del restaurante, construyendo una comunidad sólida y transversal.



En su caso, la tecnología no sustituye la experiencia gastronómica: la amplifica. Desde la manera en que presenta sus proyectos hasta la forma en que interactúa con su audiencia, Dani García entiende que hoy el relato es tan importante como la receta. La conexión emocional comienza antes de sentarse a la mesa y continúa después del último bocado.

La gastronomía del presente (y del futuro)Lo que evidencian estos reconocimientos es que la excelencia culinaria y la innovación tecnológica ya no son caminos paralelos. Son complementarios. Tanto Papúa Colón como Dani García han entendido que el comensal actual busca algo más que una buena comida: quiere experiencia, relato y pertenencia.

La digitalización, lejos de deshumanizar la restauración, permite reforzar identidad, coherencia y alcance. En una industria cada vez más competitiva, la capacidad de emocionar en sala y conectar en el entorno digital se ha convertido en uno de los grandes ingredientes del éxito.

Porque hoy la gastronomía no solo se cocina: también se comparte, se proyecta y se vive en comunidad.