vinetur

Los restaurantes españoles prevén 1,6 millones de reservas en Semana Santa, un 28% más que la media anual

Madrid, Barcelona, Valencia y Málaga concentran la mayor demanda y el sábado será el día con más ocupación

martes 24 de marzo de 2026

La Semana Santa se consolida como uno de los periodos más activos para la hostelería en España. Según las previsiones de CoverManager, plataforma líder en gestión de reservas y eventos, los restaurantes españoles esperan gestionar alrededor de 1,6 millones de reservas durante estos días, lo que supone un aumento del 28% respecto a una semana media anual. Esta cifra se traduce en cerca de 5,4 millones de comensales, un 31% más que en una semana normal y un 8% más que en las mismas fechas del año anterior.

El crecimiento en el número de reservas se mantiene estable, ya que de 2024 a 2025 también se registró un incremento del 9%. Además, el tamaño medio de las mesas ha aumentado en los últimos años, alcanzando este año una media de 3,35 comensales por reserva, frente a los 3,27 de 2023.

Las grandes ciudades concentran la mayor parte de la demanda. Madrid y Barcelona lideran el número de reservas, seguidas por Valencia y Málaga. Málaga, en particular, experimentó un crecimiento del 11% en reservas respecto a 2024. Las ciudades de costa superaron a las del interior con un 23% más de reservas, destacando Alicante, Cádiz y Girona. Por otro lado, las Castillas notan el impacto del turismo religioso:

Castilla-La Mancha y Castilla y León experimentan un incremento del 56% en reservas respecto a una semana normal, según los datos de 2025.

En cuanto al tamaño de los grupos, Murcia encabeza el ranking con una media de 3,71 comensales por reserva. En la Comunidad Valenciana, sin embargo, la media de comensales por reserva se reduce en Semana Santa respecto al resto del año, pasando de 3,36 a 3,24 personas. En Sevilla, las reservas realizadas el mismo día aumentan del 28% habitual al 34% durante estas fechas.

El análisis de los días con mayor ocupación muestra que el sábado, el viernes y el jueves santo son los más demandados. En 2025, el sábado registró 313.622 reservas, el viernes 282.500 y el jueves santo 262.315. Durante estas tres jornadas, los establecimientos españoles alcanzaron un 85% de ocupación, frente al 65% de media en toda la Semana Santa. El domingo de Resurrección, en cambio, experimenta un descenso notable en las reservas, con 176.643, un 44% menos que el jueves santo. Esto indica que muchos españoles prefieren celebrar ese día en casa o ya han regresado de sus escapadas.

Respecto a los horarios, el 60% de las reservas se realizan para la hora de la comida, mientras que el 40% restante corresponde a la cena. La previsión meteorológica influye de forma directa en el comportamiento de los clientes. En 2024, la lluvia provocó una caída del 5% en el total de reservas, especialmente en las de dos personas y en terraza. Por el contrario, en 2023, el buen tiempo favoreció un aumento de las reservas de última hora, sobre todo para parejas. Si este año se repiten las condiciones de sol, el sector anticipa una ola de reservas con solo 24 o 48 horas de antelación.

Toni Escribano, General Manager y CRO de CoverManager, señala que "con la Semana Santa y la llegada del buen tiempo, muchas familias y amigos aprovechan los días festivos para celebrar y reunirse alrededor de la mesa". Recomienda reservar con antelación para asegurar una mesa en los restaurantes preferidos y destaca el objetivo de la plataforma de ayudar a los hosteleros a optimizar la organización y maximizar la capacidad de sus establecimientos en estas fechas clave.

CoverManager, tras su fusión con Zenchef en 2025, gestiona una red conjunta de más de 36.000 restaurantes en más de 20 países, con más de 650 millones de experiencias al año. La plataforma integra más de 140 herramientas tecnológicas y cuenta con una cartera de casi 800 restaurantes con estrellas, lo que representa el 60% de los establecimientos con estrella en Francia y Benelux, y el 50% en España.