vinetur

Valencia lidera el aumento de reservas en restaurantes durante Semana Santa con un 25%

Las reservas online en España crecen un 10% respecto a 2025, según datos de TheFork

lunes 30 de marzo de 2026



La Semana Santa se consolida como uno de los periodos más activos para la restauración en España, según los últimos datos de TheFork, la plataforma líder de reservas online en restaurantes en Europa. El análisis de las reservas para los días 2, 3,

4 y 5 de abril muestra un incremento notable en destinos turísticos y ciudades costeras, con Valencia a la cabeza, que registra un aumento del 25% en comparación con el año anterior. Mallorca sigue con un 16%, Sevilla con un 15%, y tanto Barcelona como Málaga alcanzan un 14% de incremento anual.

En el desglose por ciudades, Valencia también destaca con un crecimiento del 24%, seguida de Córdoba con un 23%. Palma de Mallorca y Barcelona comparten un aumento del 19%, mientras que Sevilla alcanza el 18%. Estos datos reflejan una tendencia al alza en la demanda de experiencias gastronómicas durante las vacaciones de Semana Santa.

A nivel nacional, las reservas online han subido un 10% respecto a 2025. Madrid concentra el 23% del total de reservas, seguida de Barcelona con el 17%, Málaga y Sevilla con un 8% y 7% respectivamente, y Alicante también con un 7%. Este reparto muestra la preferencia de los comensales por las grandes capitales y destinos turísticos durante estas fechas.

El ticket medio por persona se sitúa en 31 euros, lo que supone un descenso de dos euros respecto al año anterior. Este ajuste en el gasto medio no ha frenado el aumento de la demanda, que se reparte principalmente entre comidas y cenas. Las comidas representan el 59% de las reservas, mientras que las cenas suponen el 41%.

En cuanto a los días con mayor volumen de reservas, el viernes 3 de abril es el más solicitado, acumulando el 20% del total. Le siguen el sábado 4 con el 19% y el jueves 2 con el 18%. Estos datos confirman la preferencia de los usuarios por aprovechar los días centrales del periodo vacacional para salir a comer fuera.

Respecto a los tipos de cocina, la gastronomía mediterránea lidera las preferencias con un 37% de las reservas, seguida de la cocina española con un 12% y la italiana con un 8%. Estas cifras mantienen la tendencia observada en años anteriores, donde la cocina local y mediterránea sigue siendo la opción principal para quienes buscan disfrutar de la restauración durante Semana Santa.

Jay Kim, Country Manager de TheFork, señala que "Semana Santa es uno de los momentos clave para la restauración en España, especialmente en destinos turísticos, donde vemos cómo la demanda crece de forma significativa. Estos datos reflejan no solo el dinamismo del sector en periodos vacacionales, sino también una mayor planificación por parte de los comensales para asegurarse una mesa en un restaurante y disfrutar de experiencias gastronómicas satisfactorias".

Los datos analizados por TheFork corresponden a reservas realizadas hasta el 26 de marzo, lo que permite anticipar una Semana Santa con alta ocupación en los restaurantes de las principales ciudades y destinos turísticos del país.