

X GALA DE PREMIOS MACARFI 2025

Macarfi celebra su décimo aniversario con la entrega de premios a los mejores restaurantes en su X Gala Macarfi

- *Barcelona ha reunido a grandes chefs del panorama nacional por la celebración de la X Gala Macarfi, entre ellos, figuras como Eduard Xatruch, Bittor Arginzoniz, Joan Roca, Elena Arzak, Sergio y Javier Torres, Paco Morales, Rafa Zafra, Ricard Camarena, Paco Pérez, Aitor Arregui, Josean Alija, Dani Carnero, entre otros*
- *La Guía Macarfi, creada por Manuel Carreras Fisas, empezó como un proyecto urbano de Barcelona; hoy alcanza a ocho comunidades autónomas, y pretende abarcar la gastronomía de la España peninsular el próximo año*
- *En la Gala se han entregado los premios Top of the Tops a los restaurantes Disfrutar, Diverxo y Asador Etxebarri; que han liderado el ranking durante tres años consecutivos, el premio Rookie a la mejor apertura de 2024 al restaurante Ibai de Euskadi; y los premios a los Tops de cada comunidad en la que está presente la Guía: El Celler de Can Roca en Catalunya, Desde 1911 en la Comunidad de Madrid, Elkano en Euskadi, El Portal de Echaurren en La Rioja, Ricard Camarena Restaurant / Quique Dacosta Restaurant (ex aequo) en la Comunitat Valenciana, Bardal en Andalucía, Cenador de Amós en Cantabria y Casa Marcial en el Principado de Asturias*

Barcelona, 18 de febrero de 2025.- Esta noche la sala La Paloma de Barcelona se ha convertido en el escaparate del mejor talento culinario del momento. Grandes chefs del panorama nacional y una altísima representación de la gastronomía española se han dado cita en la ciudad condal por motivo de la celebración de la X Gala Macarfi.

Ya van diez años desde que saliera la primera edición de la Guía Macarfi, un 4 de octubre de 2015. La Guía, creada por Manuel Carreras Fisas, empezó como un proyecto urbano de Barcelona en el que se reseñaban los restaurantes más interesantes, y hoy alcanza a ocho comunidades autónomas: Catalunya, Comunidad de Madrid, Euskadi, La Rioja, Comunitat Valenciana, Andalucía, Cantabria y Principado de Asturias. Macarfi pretende abarcar quince comunidades autónomas en 2026.

En la Gala Macarfi 2025, conducida por el actor y humorista Carlos Latre, se han entregado los premios Top of the Tops a los restaurantes que han liderado el *ranking* durante tres años consecutivos. Los premiados han sido **Disfrutar**, de Catalunya; **Diverxo**, de la Comunidad de Madrid, y **Asador Etxebarri**, de Euskadi. También se ha hecho entrega del premio Rookie al restaurante **Ibai** de Euskadi, como reconocimiento a la mejor apertura de 2024. En segundo lugar, ha quedado **Pabú**, de la Comunidad de Madrid, y en tercer lugar **Maymanta**, de Catalunya. Por último, los restaurantes que lideran las listas TOP 10/15 de cada comunidad autónoma son **El Celler de Can Roca** en Catalunya, **Desde 1911** en la Comunidad de Madrid, **Elkano** en Euskadi, **El Portal de Echaurren** en La Rioja, **Ricard Camarena Restaurant / Quique Dacosta Restaurant** (ex aequo) en la Comunitat Valenciana, **Bardal** en Andalucía, **Cenador de Amós** en Cantabria y **Casa Marcial** en el Principado de Asturias. Los *rankings* se realizan a partir de las opiniones y puntuaciones de los embajadores de Macarfi, junto con la ayuda de una comunidad de *gourmets*.

El evento ha reunido a más de 150 chefs de los mejores restaurantes de las mencionadas zonas geográficas, entre los que se encontraban Joan Roca (El Celler de Can Roca), Sergio y Javier Torres (Cocina Hermanos Torres), Eduard Xatruch (Disfrutar) Pere Monje (Via Veneto), Jordi Vilà (Alkimia), Joan Juncà (Ca L'Enric), Rafa Zafra (Estimar), Nandu Jubany (Can Jubany), Paco Pérez (Miramar), Albert Raurich (Dos Palillos), Fina Puigdevall (Les Cols), Roberto Rúa (Diverxo), Diego Murciego (Desde 1911), Pablo Laya (Saddle), Sara Peral (Osa), Jesús Sánchez (Cenador de Amós), Ignacio Solana (Restaurante Solana), Carlos e Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo), Bittor Arginzoniz (Asador Etxebarri), Aitor Arregi (Elkano), Iñaki Arrieta (Rekondo), Elena Arzak (Arzak), Josean Alija (Nerua), Dani Carnero (Kaleja), Pedro Sánchez (Bagá), Paco Morales (Noor), Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant) y Esther Manzano (Casa Marcial), entre otros.

Asimismo, el acto ha congregado a significativas personalidades de la sociedad empresarial y civil, como Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de Gastronomía, Ramon Agenjo, presidente de Barcelona Global,-Mateu Hernández, director general de Barcelona Turisme, Josep Mateu, presidente de RACC, Carlos Aso, CEO de Andbank, Alfonso Rodés, presidente de Havas Media Group, Pelayo de la Mata, presidente Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas, Meritxell Juvé, CEO de Juve & Camps, o Javier Suqué, presidente del Grupo Perelada.

En el evento se ha presentado la Guía Macarfi 2025. Esta se divide en comunidades autónomas e incluye los *rankings* de cada región, así como numerosos listados en los que se clasifica a los restaurantes por provincia, tipo de cocina, localización, decoración, servicio y buenos por (aquí comen los locales, buen menú, bravas, carta de vinos, para grupos y muchos más). En la Guía se presentan 360 reseñas de los restaurantes más interesantes, que incluyen una selección Macarfi y los Rookies Macarfi de cada comunidad. En los listados se incluyen los 4.000 restaurantes existentes en la *web* y en la *app* de Macarfi. Es importante mencionar que la Guía está en doble idioma: castellano e inglés.

En su discurso, Manuel Carreras Fisas, presidente y fundador de Macarfi, ha hablado, además, del **Club Macarfi**. Un club aspiracional con experiencias y viajes gastronómicos exclusivos, un *e-commerce* con productos *gourmet* y ventajas en hoteles colaboradores. El Club Macarfi inició su andadura en septiembre de 2023 y cuenta ya con más de 500 socios, con una cuota anual de 250 €.

RANKINGS 2024

TOP OF THE TOPS *

- ★ **Disfrutar** (Catalunya)
- ★ **Diverxo** (Comunidad de Madrid)
- ★ **Asador Etxebarri** (Euskadi)

**Categoría especial fuera del ranking por haber sido número 1 durante tres años consecutivos.*

ROOKIES 2024

La mejor apertura del último año en España:

1. **Ibai | Euskadi**
2. Pabú | Comunidad de Madrid
3. Maymanta | Catalunya
4. Esperit Roca | Catalunya
5. Leartá | Andalucía
6. Rural | Comunidad de Madrid
7. Haku | Comunitat Valenciana
8. Sen Omakase | Comunidad de Madrid
9. Lieva | Andalucía
10. Per Se Bistró | Comunidad de Madrid
11. Varra | Comunidad de Madrid
12. Ronda 14 | Andalucía
13. Tragatá Málaga | Andalucía
14. Bacai | Comunitat Valenciana
15. Olio | Euskadi

CATALUNYA

1. **El Celler de Can Roca**
2. Cocina Hermanos Torres
3. Via Veneto
4. Alkimia
5. Ca L'Enric
6. Estimar
7. Can Jubany
8. Lasarte
9. Enigma
10. Aürt
11. Miramar
12. Gresca
13. La Boscana
14. Dos Palillos
15. Koy Shunka / Les Cols (ex aequo)

COMUNIDAD DE MADRID

1. **Desde 1911**
2. Estimar Madrid
3. Ugo Chan
4. Saddle
5. Horcher
6. Coque
7. Smoked Room
8. OSA
9. Sacha
10. Gofio

EUSKADI

1. Elkano
2. Azurmendi
3. Nerua
4. Amelia by Paulo Airaudó
5. Martín Berasategui
6. Rekondo
7. Arzak
8. Mina
9. Arrea!
10. Garena
11. Narru
12. Akelarre
13. Zaldiaran
14. Porrue
15. Casa Urola

LA RIOJA

1. El Portal de Echaurren
2. Venta Moncalvillo
3. Alameda
4. Nublo
5. Ikaro
6. Echaurren Tradición
7. Kiro Sushi
8. Aitor Esnal
9. Ajonegro
10. Casa Masip

CANTABRIA

1. Cenador de Amós
2. Restaurante Solana
3. La Casona del Judío
4. El Serbal
5. La Bicicleta
6. Pico Velasco
7. El Nuevo Molino
8. El Remedio
9. La Bombi
10. La Hermosa de Alba

COMUNITAT VALENCIANA

1. Ricard Camarena Restaurant / Quique Dacosta Restaurant (ex aequo)
3. La Salita
4. Fierro
5. Arrels
6. Espacio Montoro
7. L'Escaleta
8. BonAmb
9. Kaido Sushi Bar
10. La Finca
11. Nozomi Sushi Bar
12. Atalaya
13. Monastrell
14. Karak
15. El Poblet

ANDALUCÍA

1. Bardal
2. Aponiente
3. Kaleja
4. Noor
5. Bagá
6. José Carlos García
7. Lú Cocina y Alma
8. Back
9. La Costa Restaurante
10. Skina
11. Los Marinos José
12. Palodú
13. La Milla
14. Nintai
15. La Finca

PRINCIPADO DE ASTURIAS

1. Casa Marcial
2. Real Balneario
3. La Huertona
4. Casa Gerardo
5. Auga Restaurante
6. El Corral del Indianu
7. Ferpel
8. La Tabla
9. NM
10. Regueiro