



**FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS**

**GRADO EN TURISMO**

**LOS RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN EN ESPAÑA:  
ANÁLISIS DE LA GUÍA ROJA Y OPINIONES EN TRIPADVISOR**

Trabajo Fin de Grado presentado por Inmaculada Alfonso Ramos, siendo la tutora del mismo Cristina Ceballos Hernández

Vº. Bº. de la tutora

Alumna

D. Cristina Ceballos Hernández

D. Inmaculada Alfonso Ramos

Sevilla. Junio de 2018





**GRADO EN TURISMO  
FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS**

**TRABAJO FIN DE GRADO  
CURSO ACADÉMICO [2018-2019]**

TÍTULO:

**LOS RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN EN ESPAÑA: ANÁLISIS DE LA GUÍA ROJA Y OPINIONES EN TRIPADVISOR**

AUTORA:

**INMACULADA ALFONSO RAMOS**

TUTORA:

**DR. CRISTINA CEBALLOS HERNÁNDEZ**

DEPARTAMENTO:

**ECONOMIA FINANCIERA Y DIRECCIÓN DE OPERACIONES**

ÁREA DE CONOCIMIENTO:

**ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS**

RESUMEN:

La globalización ha posibilitado la diversificación del turismo para satisfacer las necesidades de un público experto y exigente. Resulta especialmente interesante el papel de la gastronomía como principal incentivo y forma de conocimiento de diferentes culturas. Asimismo, la buena gastronomía se alza como un importante imán de turistas para los países, comunidades, ciudades e incluso pequeñas localidades. Indudablemente España tiene un alto patrimonio gastronómico, y prueba de ello son las estrellas que la Guía Michelin tiene repartidas por nuestro país. En este trabajo se investiga la evolución de los restaurantes con estrellas Michelin en España en el periodo 2010-2018, haciendo además un estudio exhaustivo de la información que recoge esta guía roja sobre los restaurantes con estrella en 2018. Se completa este trabajo con un análisis de los comentarios que los usuarios comparten en TripAdvisor sobre estos restaurantes tan galardonados.

PALABRAS CLAVE:

Estrella Michelin, TripAdvisor, Web 2.0, gastronomía



## ÍNDICE

---

1. CAPÍTULO: CONSIDERACIONES PREVIAS.....	5
1.1. INTRODUCCION.....	5
1.2 JUSTIFICACION DE LA RELEVANCIA DEL TEMA .....	5
1.3 OBJETIVOS.....	6
1.4 METODOLOGIA.....	6
2. CAPÍTULO: INDUSTRIA DEL TURISMO Y LA RESTAURACION EN ESPAÑA.....	9
2.1. EL TURISMO EN NUESTROPAÍS Y LA GASTRONOMÍA.....	9
2.2. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.....	9
1.2.1. Surgimiento de la Alta cocina.....	10
1.2.2. Rankings que conmemoran la gastronomía española internacionalmente.....	11
3. CAPÍTULO: GUÍA MICHELIN Y REPUTACIÓN EN TRIPADVISOR.....	15
3.1. ANTECEDENTES DE LA GUIA MICHELIN.....	15
3.2. LLEGADA DE LA WEB 2.0, REPERCUSIÓN EN LA RESTAURACIÓN.....	15
3.3 TRIPADVISOR .....	17
3.4. ESTUDIOS PREVIOS SOBRE TRIPADVISOR Y RESTAURACIÓN.....	18
4. CAPÍTULO: ESTUDIO DE LOS RESTAURANTES ESTRELLA MICHELIN ESPAÑOLES.....	21
4.1. ANALISIS INTERNACIONAL.....	21
4.2 EVOLUCIÓN DE LOS RESTAURANES ESTRELLA MICHELIN ESPAÑOLES (2010-2018).....	22
4.3. DISTRIBUCION GEOGRÁFICA DE RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN 2018.....	26
4.4 CLASIFICACIÓN SEGÚN LA GUÍA DE ESTOS RESTAURANTES .....	30
4.5 OPINIONES EN TRIPADVISOR SOBRE RESTAURANTES ESTRELLAS MICHELIN .....	38
5. CAPÍTULO: CONCLUSIONES, FUTURAS INVESTIGACIONES Y PRINCIPALES LIMITACIONES .....	45
5.1. CONCLUSIONES.....	45
5.2. LIMITACIONES .....	47
5.3. FUTURAS INVESTIGACIONES.....	47
BIBLIOGRAFÍA.....	49-50
ANEXOS.....	51-83

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

---

1.1. Elección de los comentarios.....	7
1.2 Ejemplo de Opiniones en TripAdvisor.....	8
1.3. Recreación realización del mapa en Google Maps.....	8
2.1. Mapa de Ciudades Gastronómicas del Mundo (2018).....	12
3.1. Respuesta de restaurante Tatau a un mal comentario en TripAdvisor.....	16
3.2 Respuesta del restaurante La Bicicleta.....	18
3.3 Datos sobre la importancia de TripAdvisor.....	18
4.1 Distribución de los restaurantes estrella Michelin en España.....	27
4.2. Situación de los restaurantes estrellados en la ciudad de Barcelona.....	28
4.3 Situación de los restaurantes estrellados en el País Vasco.....	29
4.4. Ejemplo de descripción de un restaurante en la Guía Michelin.....	30

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

---

2.1 Los mejores destinos para comer del mundo (2017).....	12
4.1 Ranking de los 10 países con más estrellas Michelin 2012, 2015, 2016.....	21
4.2. Países con más tri-estrellatos Michelin 2018.....	22
4.3. Evolución general de las estrellas Michelin en España.....	23
4.4 Estrellas Michelin en España en 2010.....	24
4.5. Comparativa Estrellas Michelin en España en 2011 y 2012.....	24
4.6. Comparativa Estrellas Michelin España 2013, 2014, 2015.....	25
4.7 Comparativa Estrellas Michelin España 2016, 2017, 2018.....	26
4.8 Distribución por provincias de los restaurantes estrellados 2018.....	27
4.9 Distribución por provincias de los restaurantes estrellados en 2010.....	28
4.10 Número de restaurantes 3 estrellas distribuidos en Comunidades Autónomas.....	29
4.11 Porcentajes de Restaurantes con estrellas 2018.....	30
4.12 Tipos de cocinas según la Guía Michelin.....	31
4.13 Porcentajes de tipos de ambientes según la Guía 2018.....	32

## ÍNDICE DE TABLAS

---

4.1 Precios medios de todos los restaurantes con estrella Michelin en 2018 que disponen de menús.....	33-37
4.2. Restaurantes con menos comentarios en TripAdvisor.....	39
4.3. Restaurantes Estrellas Michelin con más comentarios en TripAdvisor.....	40
4.4. Puntuación en la escala de 1 a 5 de restaurantes con estrella Michelin en base a los comentarios de TripAdvisor.....	41-44
5.1 Resumen de la evolución de los restaurantes estrellas Michelin en España.....	45





# CAPÍTULO 1

## CONSIDERACIONES PREVIAS

### 1.1. INTRODUCCIÓN

Este Trabajo Fin de Grado es un proyecto de investigación de la alta cocina española. Para ello hemos realizado un análisis de los restaurantes que aparecen en la famosa Guía francesa Michelin ya que es un referente a nivel mundial gastronómico en el que solo aparecen las mejores cocinas del mundo y que en nuestro país supone uno de los mayores honores que puede recibir un restaurante.

Entendemos la importancia que ha tenido y tiene la guía Michelin alrededor de todo el mundo y el prestigio que tienen los restaurantes que aparecen en ella dentro de la gastronomía, ya que pertenecer a este pequeño grupo de restaurantes no es nada fácil. Como se dice en la propia guía: “La guía, lejos de ser un listín de direcciones, se concreta en una elección de los mejores hoteles y restaurantes dentro de las categorías de confort y precio. Una elección que es el resultado de la aplicación rigurosa de un mismo método por parte de todos los inspectores, independientemente del país en el que actúen.”

A partir de este referente hemos querido conocer los inicios de la alta cocina española, la evolución de estos restaurantes en nuestro país, su presente y su futuro y es que la gastronomía española se encuentra actualmente en un tiempo de máximo auge ya que sabemos que son muchos los restaurantes de España distinguidos por su calidad y creatividad. De este modo, a lo largo de todo el país se distribuyen actualmente (Guía Michelin España & Portugal, 2018) 195 establecimientos con estrellas Michelin. Destacan 11 con la máxima distinción, uno en Andalucía, uno en la Comunidad Valenciana, uno en Madrid, cuatro en Cataluña y cuatro en el País Vasco.

Con este trabajo pretendemos saber, además, cual es la opinión sobre estos restaurantes de la alta cocina en la web 2.0, más concretamente en TripAdvisor (web de opiniones de viajeros más conocida del mundo) y qué papel juega TripAdvisor cuando hablamos de estos restaurantes.

### 1.2. JUSTIFICACIÓN DE LA RELEVANCIA DEL TEMA

La temática de este proyecto ha sido elegida teniendo en cuenta la novedad que supone el estudio de la gastronomía desde el punto de vista turístico, es decir, el desplazamiento de personas para conocer otras culturas a través de las sensaciones que aportan los alimentos.

Teniendo en cuenta la escasez de investigaciones académicas previas en este sentido y que la gastronomía supone uno de los atractivos más importantes para el turismo mundial, nos adentramos en esta investigación en la alta gastronomía española, la cual es hoy en día un referente internacional debido a su calidad e innovación. Esto se ve claramente reflejado en la llamada ‘Biblia’ de la industria gastronómica: la Guía Michelin, por lo que la usaremos en nuestro estudio como referente de las mejores cocinas españolas.

Por otro lado, resaltamos la importancia en esta investigación del análisis de TripAdvisor debido a que se ha convertido en la web más grande de viajes del mundo donde todos pueden tanto comentar sus propias experiencias, como consultar las

experiencias otros usuarios que ya han visitado el lugar que queremos visitar. Esto hace que millones de personas hagan su búsqueda en esta web antes de elegir a qué restaurante irán cuando se encuentren de viaje.

### 1.3. OBJETIVOS

Los objetivos de este Trabajo de Fin de Grado se pueden resumir de la siguiente forma:

- Conocer la evolución de los restaurantes con estrella Michelin en nuestro país desde 2010 hasta la actualidad, comprobando la ganancia y pérdida en el número de estrellas por parte de estos restaurantes.
- Detectar las zonas de mayor densidad de España de restaurantes con estrella Michelin 2018.
- Conocer las características de los restaurantes con una, dos y tres estrellas 2018, analizando comunidades autónomas, tipo de cocina, ambientes y precios.
- Conocer el nivel de comentarios que estos restaurantes galardonados generan en TripAdvisor, las puntuaciones que reciben, y si los mismos son también, desde el punto de los usuarios, los mejores de su localidad.

### 1.4. METODOLOGÍA

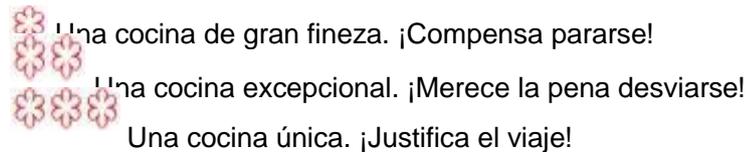
Para la realización de este trabajo, se ha utilizado, además de la revisión bibliográfica pertinente, una metodología consistente en una ardua y laboriosa recopilación de información de los restaurantes con estrella Michelin en España 2018, proceso llevado a cabo entre los meses de marzo y abril (ANEXOS I, II y III).

La primera investigación realizada, se ha basado en recopilar información sobre la supresión y ganancias de estrellas Michelin por los restaurantes españoles en los últimos años. Concretamente hemos realizado nuestro análisis desde el año 2010 hasta la actualidad, recogiendo la información en una tabla ordenada de Excel para tener claro qué restaurantes entran en la guía en los últimos años, cuáles son eliminados, cuáles mantienen su estrella año tras año y cuáles cambian de categoría perdiendo o ganando una estrella.

Para ello hemos buscado información en la web de <http://www.cancela.org> así como en la propia guía Michelin (<https://guia.michelin.es/>) contrastando los datos en todo momento y llegando a realizar un listado completo en una tabla Excel con los 260 restaurantes que han aparecido en la guía en este periodo. En primer lugar, hemos realizado el listado de todos los restaurantes que en 2010 tenían estrella Michelin en nuestro país. Al no poder encontrar la guía en papel de ese año, y al no encontrar ningún listado completo de los restaurantes estrella Michelin de cada año, se elaboró el listado recogiendo la información de distintos artículos dentro de la web mencionada anteriormente. A partir de ahí hemos ido incorporando a nuestro listado los restaurantes que han ido incorporando estrellas Michelin cada año construyendo la tabla introducida en el ANEXO I.

Ya centrándonos en la actualidad y en los restaurantes con estrella Michelin de España 2018, hemos realizado un análisis más profundo sobre los 195 Restaurantes con Estrella Michelin en España que aparecen en la guía actual. Para ello hemos utilizado la propia Guía Michelin 2018 en papel de donde hemos extraído, además del nombre de los restaurantes, su localización tanto en la comunidad autónoma y en la localidad. También hemos extraído de la guía en papel:

- El número de estrellas que tienen los restaurantes este año, siendo:



- La clasificación que se hace de estos según el tipo de cocina, quedando así los 195 restaurantes clasificados en 12 tipos de cocina.
- La clasificación según el ambiente del restaurante, quedando clasificados en 19 tipos de ambientes distintos.
- Por último hemos incluido los precios de los restaurantes recogidos en la Guía Michelin (mínimos y máximos de los platos) según menú, carta o tapas que ofrecen los restaurantes con estrella este año. Para poder hacer el análisis de ellos nos hemos centrado en los menús y hemos calculado el precio medio.

Junto a la investigación de estos restaurantes en la Guía Michelin de este año, hemos analizado la presencia y reputación que tienen estos restaurantes en la web 2.0. Más concretamente, nos centramos en la web de opiniones de viajeros más conocida mundialmente: TripAdvisor. De esta web hemos extraído:

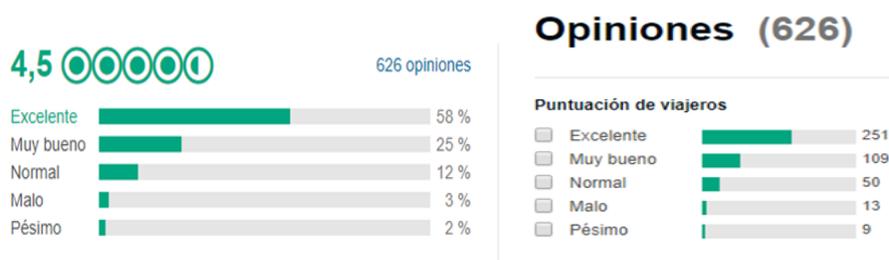
- La puntuación global en una escala de cero a cinco que reciben estos restaurantes.
- La posición que ocupan dentro de todos los restaurantes que hay en su localidad. Por ejemplo, el restaurante Abantal está el puesto 118 de 2.366 restaurantes de Sevilla.
- Se vuelve a clasificar el tipo de cocina según TripAdvisor, ahora con un máximo de hasta tres variables. Siguiendo con el ejemplo anterior Abantal se clasificó con una cocina: Mediterránea, Europea, Española.
- A continuación pasamos a analizar los comentarios de cada restaurante. Para ello localizamos primero el número de comentarios que hay en la web sobre el restaurante. Después analizamos los comentarios seleccionando todos los idiomas:



### Ilustración 1.1. Elección de los comentarios

Fuente: TripAdvisor (2017)

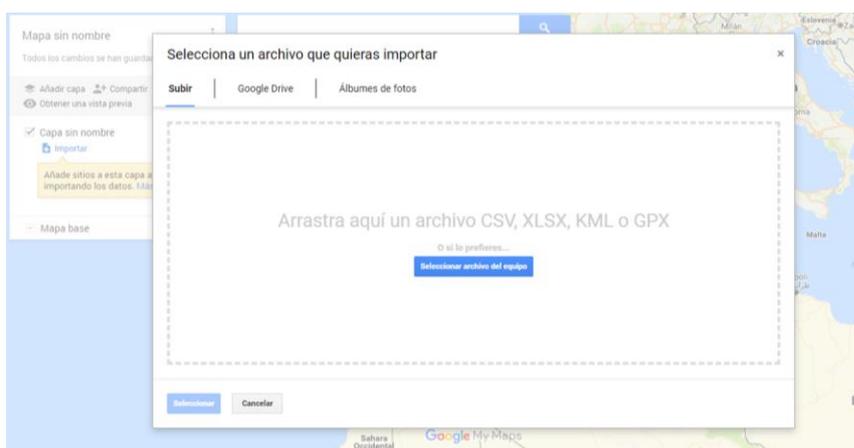
- Luego pasamos a mirar las tablas donde aparecen el porcentaje de comentarios según la clasificación de la propia página (excelente-muy bueno-normal-malo-pésimo) y lo analizamos junto con el gráfico en números que también crea la propia página sobre las opiniones:



**Ilustración 1.2. Ejemplo de Opiniones en TripAdvisor**

Fuente: TripAdvisor (2017)

- A partir de estos comentarios, para hacer más fácil el estudio de ellos, puntuamos en una escala del 1 al 5 cometarios excelentes-muy buenos-normal-malo-pésimo y lo adjuntamos en una tabla.
- Los últimos datos que consideramos relevantes y que por tanto hemos sacado de esta página es la clasificación atendiendo a cuatro criterios:
  1. Servicio
  2. Comida
  3. Calidad/Precio
  4. Atmósfera
- El último estudio lo hemos realizado a través de Google Maps con el objetivo de localizar los restaurantes en el mapa español y analizar dónde, es decir, en qué puntos de la península hay más saturación de REM (restaurantes con estrella Michelin) y en qué otros puntos sucede lo contrario y poder analizar los motivos. Para ello hemos creado otro Excel con las localizaciones (en este caso hemos usado los códigos postales de los REM para evitar fallos en Google Maps) y a continuación hemos insertado el Excel en Google Maps creando nuestro propio mapa de REM en España en 2018.



**Ilustración 1.3.Recreacion realización del mapa en Google Maps**

Fuente: Google Maps

## CAPÍTULO 2

### Industria del turismo y la restauración en España

#### 2.1 EL TURISMO EN NUESTRO PAÍS Y LA GASTRONOMIA

España, como destino turístico, posee un elevado peso a nivel internacional y es un sector clave para nuestra economía. El turismo aportó 172.900 millones de euros a la economía española en 2017 (incluidos efectos directos, indirectos e inducidos), lo que supone un 14,9 % del Producto Interior Bruto (WTTC<sup>1</sup>, 2018).

Dentro de este entorno, la gastronomía va adquiriendo un papel cada vez más destacado en el turismo, presentándose ésta como una oportunidad de diversificación y dinamización del turismo en nuestro país. Un ejemplo de ello lo podemos ver en la celebración del Primer Congreso Europeo del Turismo y la Gastronomía celebrado en febrero de 2018 en Navarra.

Fandos y Flavián (2011) abordan el binomio turismo gastronomía desde tres perspectivas diferentes que puede tener el turista:

1. Gastronomía entendida como motivo principal del viaje.
2. Gastronomía como complemento secundario al viaje.
3. Gastronomía como parte de la rutina, teniendo esta una relevancia mucho más limitada que las dos anteriores.

Según la Organización Mundial de Turismo (Global Report on Food Tourism, 2012) podemos introducir dentro la de definición de turista gastronómico a los dos primeros grupos descritos anteriormente ya que los define como turistas y visitantes que planifican sus viajes parcial o totalmente con el propósito de probar la cocina de un lugar o llevar a cabo actividades relacionadas con la gastronomía.

Siguiendo esta definición, Dinamiza<sup>2</sup> (2017) realizó un estudio en el que reveló que un 76,2% de los españoles ha realizado algún viaje o escapada con la intención de disfrutar de la gastronomía en los últimos dos años y que además los canales preferidos para consultar información acerca de la oferta gastronómica del destino son las webs de opiniones y las páginas webs oficiales de los propios destinos.

Todo esto nos muestra cómo actualmente la industria del turismo español, en su esfuerzo por la dinamización del turismo hace una clara apuesta por el turismo gastronómico. Se está entendiendo cada vez más como una forma de atraer a un turismo de calidad hacia nuestro país, que puede además seguir generando impactos positivos que favorezcan el desarrollo territorial. Asimismo, hemos de tomar conciencia de cómo la web 2.0 afecta de manera directa al sector de la restauración.

#### 2.2 LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Montecinos (2012) define gastronomía como el conocimiento empírico y razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del

---

<sup>1</sup> WTTC son la siglas del Consejo Mundial de Viajes y Turismo

<sup>2</sup> Empresa de asesoría especializada en turismo (<http://dinamizaasesores.es/>)

Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

A partir de aquí, Lizarralde et al. (2013) sitúan el origen de la gastronomía en la invención del fuego. A lo largo de la historia la cocina se ha ido confirmando como un arte, un valor, una industria principalmente comercial, pero también cultural, que identifica a un colectivo social y que se deja influenciar e impregnar por el paso de los años y las culturas, siendo nosotros mismos cada vez más exigentes (Segarra-Saavedra et al, 2015).

España goza de una gastronomía muy rica y variada, posiblemente de las más variadas de Europa. Tal es su reconocimiento, que está inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad bajo la denominación de la Dieta Mediterránea, la cual comparte con 6 países más (Portugal, Chipre, Italia, Grecia, Croacia y Marruecos) (UNESCO, 2018). Como apunta Díaz Yubero (2015), la cultura de las tapas, la posición geográfica, la variedad de paisajes y climas y la mezcla de culturas que se ha producido a lo largo de los siglos han generado una gastronomía muy rica y reconocida a nivel internacional.

A partir de aquí, la valoración de la gastronomía nacional por los turistas que visitan España se encuentra al más alto nivel. Obteniendo una valoración del turista gastronómico de 8,8 sobre el global de su visita (más alta que la puntuación general de la visita) y mostrándose en alza respecto a los años anteriores (Díaz Rodríguez, 2018). Los mismos autores señalan que los niveles de satisfacción general del turista gastronómico muestran una tendencia favorable, habiendo crecido un 3,5% respecto al año anterior (Díaz Rodríguez, 2018).

### **2.2.1 Surgimiento de la alta cocina**

Hasta ahora hemos hablado de gastronomía en general pero al centrarnos en la alta cocina, actualmente España se ha convertido en un referente gastronómico de fama internacional por los continuos reconocimientos a sus chefs, pero esto no siempre ha sido así. Como se recoge en Silió (2009), el origen de la gran explosión de la alta cocina española, surge, como más adelante explicaremos, en el norte de España.

Antes de adentrarnos en España, debemos recordar que la revolución de la nueva cocina creativa comenzó en Francia, con el movimiento de la llamada la “Nouvelle Cuisine”, surgido en los años sesenta y teniendo su máximo auge en los setenta en el país gallo. En este movimiento se da el comienzo de lo que hoy en día conocemos como la alta cocina con platos ligeros donde la estética importa y donde los chef tratan de innovar y crear (Ficher, 1990).

En España este tipo de cocina llegó más tarde. El cocinero Adrià destaca como factores clave la transición española, que ayudó a proyectar una imagen más moderna del país y a hacerlo más competitivo a nivel europeo; el bienestar de la población española, más interesada por temas gastronómicos; la tradición culinaria; la diversidad en cuanto a comunidades autónomas, que generaban (y generan) una gran variedad de productos; y, por último, una característica compartida por la generación de chefs emergentes: su juventud (Silió, 2009).

Además, el epicentro de esta revolución gastronómica se sitúa en un lugar muy concreto de la península, el País Vasco, desde dónde se extendió a Cataluña y a Madrid, y no es hasta más adelante cuando se pasa al resto de la península ibérica (Fernández Guadaño, 2012)

Segarra-Saavedra et al, (2015) concretan los hechos que fueron determinantes. En primer lugar, la Primera Mesa Redonda sobre gastronomía, que contó con la presencia de Juan Mari Arzak y Pedro Subijana entre otros cocineros y que vieron inducidos por la ideas de Paul Bocuse y la “Nouvelle Cuisine” francesa sintieron que

lo que estaban haciendo los cocineros franceses podía reproducirse en el País Vasco e, incluso, mejorarse. Aquí se dio el primer punto de inflexión.

Seguidamente, Arzak y Zalacaín obtuvieron su tercera estrella Michelin, provocando una mayor visibilidad en los medios. El tercer motivo para el cambio lo protagonizó Adrià y su restaurante elBulli, con el que surge un nuevo concepto de cocina que integra innovaciones técnicas con alto componente creativo. Con el Bulli nació en 1994 la cocina española de vanguardia y en 2003 Adrià fue portada de The New York Times Magazine. Sumando todos estos factores y acontecimientos, España se convirtió en un reclamo gastronómico, compitiendo ya con Francia (Segarra-Saavedra et al, 2015).

Aldamiz-Echevarría et al. (2014) investigaron sobre cómo esta comunidad autónoma se había convertido en un referente mundial en cuanto a alta cocina, siendo de hecho en 2014 el territorio con más estrellas Michelin del mundo. Estos autores llegan a la conclusión de que la Alta Cocina Vasca se origina de manera espontánea, por causas diversas, pero que con un entorno favorable y un proceso acumulativo de nuevas empresas donde ya existen otras similares que hacen que se vaya formando el éxito. A estos factores los autores añaden otros factores de tipo histórico, cultural, social, personal y obviamente el factor “suerte” en el sentido que apuntan Bresnahan et al. (2001) y las habilidades profesionales y sociales de buena parte de los integrantes actuales e iniciadores de este Cluster, también han podido desempeñar un papel crucial.

Lo que está claro tras leer a estos autores es que actualmente España se encuentra en un momento de enhorabuena en cuanto a la alta cocina y que esto se debe al esfuerzo y compromiso de los primeros cocineros vascos que han conseguido un entorno de competitividad y calidad reflejado en la actualidad en los restaurantes de nuestro país.

### **2.2.2 Rankings que conmemoran a la gastronomía española internacionalmente**

La puesta en valor de nuestra cocina en los últimos años es evidente, como hemos visto, tras la transición, la gastronomía española se ha posicionado mundialmente y esto se refleja no solo en la Guía Michelin, sino en distintos Rankings internacionales.

Un ejemplo de ello es el de la prestigiosa empresa británica Caterwings (especialista en el servicio de Catering), publicó en su listado con las cien mejores ciudades del mundo para comer, valoradas por 20.000 periodistas y críticos de restaurantes. Se establecieron hasta once criterios entre los que se encontraban el número de estrellas Michelin que tienen las ciudades, la densidad de restaurantes o el costo de un menú para dos personas y en la que queda reflejado una clara victoria de las ciudades españolas.

En el gráfico 2.1 podemos observar como tres ciudades españolas se encuentran entre las diez mejores del mundo, un honor para nuestro país un claro avance para el turismo gastronómico. En esta clasificación se usa una escala del 1 al 10, obteniendo la mejor puntuación mundial San Sebastián con un 8,09



**Gráfico 2.1. Los mejores destinos para comer del mundo (2017)**

Fuente: Caterwings (<https://www.caterwings.nl/>)

Otro segundo ejemplo de esto es el galardón otorgado a de dos ciudades de nuestro país como “Ciudades gastronómicas” por la UNESCO, a partir del programa Creative Cities Network creado en 2004 y galardonando a aquellas ciudades que reúnen evidencias tales como contar con mercados tradicionales, celebrar como tradición festivales gastronómicos o poseer industria relacionada con los alimentos.

No es casualidad que en ambas ciudades, Burgos y Dènia, tengan un restaurante estrella Michelin. Ambas ciudades entraron en el ranking de la UNESCO en 2015. A este ranking al que solo pertenecen 26 ciudades de todo el mundo.



**Ilustración 2.1. Mapa de Ciudades Gastronómicas del Mundo (2018)**

Fuente: UNESCO (<https://es.unesco.org/news/64-ciudades-ingresan-red-ciudades-creativas-unesco>)

Además la inserción de nuestra gastronomía en rutas promocionadas a nivel mundial mediante guías como “Rutas con los mejores sabores” de la Guía Repsol, “Gourmand Breaks Food, Wine & Cultural Tours” de la Guía Michelin 2015 o “Guía de restaurantes españoles por el mundo” de Saborea España Aquí.

Otro indicador es la intervención por parte de los propios Gobiernos. En el caso de España podemos encontrar información, vías promocionales, premios y mucho más, a través de:

- La Marca España, creada por el Alto Comisionado del Gobierno
- Turespaña, perteneciente al Ministerio de Industria, Energía y Turismo

- Organizaciones empresariales y otros eventos apoyados por distintas entidades públicas como *San Sebastián gastronómika* (congreso que cumple este mismo año 2018 su 20 aniversario y que cada año cuenta con invitados referentes en la alta cocina internacional), o *Madridfusion*, (también conocido como el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión) se celebra anualmente en Madrid considerándose el evento gastronómico más importante en España, además de otros muchos más festivales a nivel provincial que apuestan por la alta gastronomía.



## CAPÍTULO 3

### Guía Michelin y reputación en TripAdvisor

#### 3.1 ANTECEDENTES DE LA GUÍA MICHELIN

Actualmente, el mayor honor para un cocinero es poder aparecer dentro de la llamada Guía Roja y debido a que vamos a analizar los restaurantes españoles que aparecen y han aparecido en la Guía Michelin, hacemos una introducción sobre los inicios de esta empresa y su evolución.

Una fuente de referencia en el estudio de la Guía Michelin en España es la web de <http://www.cancela.org/> página dirigida por Antonio José Cancela Sánchez, empresario que tiene la mayor recopilación de guías Michelin conocida.

Como recoge Cancela y Cancela (2018), en 1889 los hermanos André y Édouard Michelin fundan la Guía Michelin, una pequeña revista que regalaban a sus clientes con sus neumáticos.

En el año 1900 André Michelin crea un manual para la ayuda de conductores y ciclistas: acababa de nacer la llamada guía roja que no se comercializa por primera vez en España hasta 1910. Esta guía era ofrecida gratuitamente a conductores y ciclistas y para poder mantenerla se introducían algunas inserciones publicitarias.

A partir del año 1920 la Guía, se pone a la venta por 5 pesetas en nuestro país. En ese momento se retiran las inserciones publicitarias, a excepción de las propias de Michelin siendo este el comienzo de una guía independiente y rigurosa. Las estrellas que otorgan los diferentes niveles de calidad gastronómica a los establecimientos, aparecen por primera vez en el año 1926; y en el 1931 se otorga por primera vez la calificación de 2 y 3 estrellas.

Actualmente, la guía Michelin ha durado más de lo que predijo su fundador gracias a la seriedad, rigurosidad, independencia y profesionalidad de sus temidos y respetados inspectores que cada año visitan miles de hoteles y restaurantes de todo el mundo. Cancela afirma que con sus calificaciones crea jurisprudencia en el mundo de la hostelería.

Tener una o más estrellas de la Guía Michelin supone que un restaurante no sólo se convierte en un restaurante de referencia de alta cocina en su país sino también en el mundo. En la actualidad cerca de 2.000 restaurantes de todos los países que cubre la guía tienen estrellas, lo que supone que hay un nivel muy competitivo en el mundo de la gastronomía ya que Michelin está presente en 3 continentes, cuenta con 23 guías y reúne más de 45.000 direcciones en el mundo. (Guía Michelin, 2018)

#### 3.2 LLEGADA DE LA WEB 2.0, REPERCUSION EN LA RESTAURACION

En pleno s.XXI compartir y consultar opiniones en la web antes de decidir el servicio o producto que vas a consumir es una práctica habitual en internet. La capacidad de interacción que permite la Web 2.0 está haciendo que la opinión de los viajeros tenga cada día más importancia para el resto de usuarios, hasta el punto de que se han constituido comunidades virtuales en las que es posible compartir experiencias y consejos (Mancera, 2018). En el caso de la restauración encontramos distintas web

dedicadas a ello que son cada vez consultadas por más personas, entre las más famosas encontramos:

- TripAdvisor (<https://www.tripadvisor.es/Restaurants>)
- El Tenedor (<https://www.eltenedor.es>)
- Restaurantes.com (<https://www.restaurantes.com>)

La capacidad de estas webs para influir en los turistas a la hora de elegir el hotel o restaurante es innegable, al igual que la influencia sobre los empresarios, preocupados cada vez más porque un comentario negativo pueda dañar su reputación, o una mala posición en el ranking pueda afectar a su cuenta de resultados (Ximenez et al, 2017).

Ong (2012) ya afirmaba que en la actualidad, quien esté planificando un viaje, tiene más confianza en los comentarios de otros turistas que en los consejos de las propias agencias de viajes.

La reputación online se convierte hoy día por tanto en algo que la empresa debe cuidar. El problema aquí es evidente, en estas web de opiniones, la empresa no puede tener control sobre lo que los usuarios escriben, pero lo que sí pueden hacer es interactuar con ellos e intentar solucionar un mal comentario.

Lo que vemos en la mayoría de estos restaurantes analizados es que apenas tienen interacción con el usuario en TripAdvisor. Ha sido difícil encontrar un ejemplo y hemos visto que en los casos en los que sí existe interacción, solo contestan a los comentarios negativos o cuando les hacen alguna pregunta, tal y como podemos apreciar en las siguientes ilustraciones:

The screenshot shows a TripAdvisor review for 'Tatau' in Huesca. The review is dated May 12, 2018, and was written from a mobile device. The review title is 'No respetan las reservas' (They don't respect reservations). The reviewer describes a negative experience where they had to wait for a table despite having a reservation. The restaurant owner, TatauB, responded on May 15, 2018, explaining that the tables were already reserved and that the restaurant's policy is to serve customers in the order they arrive without reservations. The reviewer responded with a 'Gracias' (Thank you) message.

Opinión escrita 12 de mayo de 2018  mediante dispositivo móvil

### No respetan las reservas

Mala experiencia...  
 Llamamos para comer sin mucha esperanza, pues lo hicimos con unos minutos de antelación.  
 Nos confirman que tienen hueco en barra para dos, pero al llegar tenemos que esperar una hora...  
 No nos pareció serio y nos fuimos.  
 Del resto no puedo opinar...  
[Mostrar menos](#)

[Consulta las 4 opiniones de Javier E para Huesca](#)  
[Pregunta a Javier E sobre Tatau](#)

*Esta opinión es la opinión subjetiva de un miembro de TripAdvisor, no de TripAdvisor LLC.*

TatauB, Propietario en Tatau, respondió a esta opinión  
 Respondido: 15 de mayo de 2018

Hola, lamentamos que su experiencia haya sido negativa. La verdad que creemos que hubo un malentendido en su caso. Nosotros les informamos por teléfono de que todas las mesas estaban ya reservadas y que la única alternativa para venir SIN RESERVA en ese momento era acercarse a la barra donde nosotros vamos ubicando a los clientes que vienen sin reserva según orden de llegada. En ningún momento se les pidió ningún dato, no se les pidió ningún nombre, teléfono u otro para poderles identificar a su llegada, por lo que en ningún momento se reservó ningún sitio.

### Ilustración 3.1 Respuesta de restaurante Tatau a un mal comentario en TripAdvisor

Fuente: TripAdvisor



BHO1979

Buenos días, el verano pasado conocimos La Bicicleta durante nuestra semanas de vacaciones allí, íbamos casi a diario. Ahora justo a uno de nuestros hijos le han diagnosticado que es celiaco y en agosto volveremos de vacaciones a la zona, ¿tenéis menú para celiacos? ¿ofrecéis alternativas en la carta y garantizáis que no haya contaminación cruzada con el gluten? Mil gracias por vuestra respuesta y enhorabuena por vuestro gran restaurante.

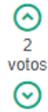
5 de junio de 2015 |

Responder

Mostrar 2 respuestas

Respuesta de Cristina C | Representante del establecimiento |

Buenas noches, Disculpe el retraso en contestar. Muchas gracias por sus palabras. ¡Estaremos encantados que vuelvan este año a visitarnos! Casi todos los platos de nuestra carta son adaptables para celiacos. Si se nos avisa con antelación podemos preparar algunas otras opciones fuera de carta o cualquier cosa que les apetezca... Si se nos dice en el momento adaptamos todos aquellos platos de la carta que nos sea posible (rabas, hamburguesitas, setas, arroces, carnes, pescados, ensaladas, postres...). Somos muy estrictos con este tipo de cosas y nos aseguramos de que se realicen en una atmósfera totalmente libre de gluten. Esperamos que vengan este año a visitarnos. Estaremos encantados de recibirles. Un saludo! ¡Muchas gracias!



### Ilustración 3.2. Respuesta del restaurante La Bicicleta

Fuente: TripAdvisor (2018)

## 3.3 TRIPADVISOR EN RESTAURANTES

Como hemos mencionado anteriormente, TripAdvisor, es una de la web de opiniones más conocida dentro del sector turístico y de la restauración. Es por esto que hemos decidido analizarla, por la gran influencia que los comentarios que aparecen en esta web pueden ejercer sobre los futuros usuarios de un restaurante.

Esta web se hace mundialmente conocida entre los sitios web dedicados a comunicar las valoraciones que hacen los clientes tras realizar los servicios dentro del sector turístico. Su principal objetivo es ofrecer valoraciones y opiniones independientes sobre servicios turísticos, por parte de personas que los han experimentado. Entre estos servicios están los restaurantes, para que sirvan de ayuda a los usuarios con sus decisiones de consumo (Melián González et al, 2010). Así, TripAdvisor llegó al 60 % de los viajeros que buscaron información y reservaron online en 12 mercados importantes de todo el mundo durante el segundo y tercer trimestre de 2017 (TripAdvisor, 2017). Un ejemplo de lo popular que es esta web lo podemos observar en la ilustración 3.3.

# Overview of Worldwide Findings

Summary of size and reach



## Ilustración 3.3. Datos sobre la importancia de TripAdvisor

Fuente: TripAdvisor (julio 2017)

Tripadvisor como fuente de información para los investigadores puede ser considerada desde dos puntos de vista (Ximénez-de-Sandoval et al, 2017):

- Como depositario de comentarios, fotografías y valoraciones individuales de clientes de hoteles y restaurantes que influye a otros clientes
- Creador de rankings haciendo uso de aquellas opiniones y valoraciones.

En este sentido, hay evidencias de que las puntuaciones de los clientes tienen un fuerte impacto en la intención de reservar un hotel o restaurante. Verma et al. (2012) señala que si hay muchos comentarios negativos en un establecimiento, hay una probabilidad de 40% de reservar en ese hotel, sin embargo, cuando el comentario es positivo la probabilidad sube al 70-80 %. En el próximo capítulo nos adentraremos en el análisis que hacen algunos autores sobre TripAdvisor.

### 3.4 ESTUDIOS PREVIOS SOBRE TRIPADVISOR Y RESTAURACIÓN

Antes de analizar los comentarios que hay en TripAdvisor sobre todos los restaurantes con estrella en 2018, hemos decidido hacer una revisión bibliográfica sobre otros autores que han analizado datos en esta web de opiniones ya que nos ha resultado difícil cuantificarlos y asemejarlos por la gran cantidad de restaurantes que hemos analizado (195). Así podremos ver cómo se ha hecho anteriormente, qué dificultades se han encontrado y cómo las han solventado.

Según indica Tripadvisor en su propia web, (Tripadvisor 2016), su famoso e influyente ranking de hoteles y restaurantes se establece, entre otras variables, en función de las puntuaciones globales que obtienen los hoteles a partir de las valoraciones dadas por los clientes a los distintos establecimientos. A partir de aquí, distintos autores a lo largo de la última década hacen valoraciones que encontramos interesantes añadir en este apartado ya que nos ayudan a saber valorar las opiniones de usuarios recogidas en nuestra investigación.

Stringam et al. (2010) encuentran evidencias de que la mayoría de los viajeros que escriben comentarios sobre un hotel o restaurante estarían dispuestos a recomendarlo (74,51%), y de que la mayoría valora positivamente su experiencia. Concretamente el 72,85% dio a los hoteles una puntuación entre 4 y 5 puntos sobre 5, mientras que sólo

un 13,43% de los viajeros asignan un 1 o un 2 en cuanto a su nivel de satisfacción general. Haciendo la comparación de esto con nuestro estudio, podemos llegar a la misma conclusión ya que las puntuaciones globales de los viajeros en la web son de 4,5 o 5 puntos para todos los restaurantes analizados.

Autores como O'Mahony et al (2010) entienden que hay una gran producción de opiniones por parte de los usuarios por lo que hay muchas que no son de interés. En el caso de Restaurantes con estrellas Michelin sería de esperar este gran número de comentarios ya que el propio hecho de obtener una estrella los hace famosos entre los usuarios por lo que la gran mayoría de los restaurantes que se han estudiado, tienen bastantes opiniones. Sin embargo hay ciertos restaurantes estrellados de los que nos ha costado encontrar opiniones en TripAdvisor. Esta distancia entre el número de comentarios de unos y otros nos hace difícil llegar a una conclusión fiable, ya que tenemos restaurantes que pasan los 2000 comentarios como es el caso de Marc Fosh (Palma de Mallorca) o El Cellar de Can Roca (Cataluña) mientras que otros no llegan a 100 como Alevante (Andalucía) o Castell Peralada (Cataluña).

Esta gran cantidad de comentarios publicados por los turistas (un total de 100279 entre todos los restaurantes analizados) ha generado también gran preocupación en el sector ante la posibilidad de fraude. Ong (2012) se preguntó si la cantidad de comentarios afecta a la fiabilidad percibida de estos por el resto de usuarios, concluyendo que un alto número de opiniones proporciona credibilidad. Se hace el supuesto de que usuarios son conscientes de la posibilidad de que algunos comentarios sean falsos, pero cuando el número de comentarios es elevado (cientos) entonces el impacto de la manipulación de un comentario falso disminuye drásticamente. Ott et al. (2011) utilizan un modelo para explorar el predominio de la falsedad de los comentarios positivos (no analiza la posibilidad de comentarios negativos falsos), concluyendo que los sitios con una baja dificultad para escribir comentarios, tienen un mayor nivel de falsos comentarios, lo que en el autor llama opiniones Spam. Sus resultados señalan que TripAdvisor estaría en torno al 4% de comentarios fraudulentos.

En este sentido, Hensens (2010) en su estudio sobre el fraude en los comentarios en TripAdvisor llega a la conclusión de que a partir de cien opiniones un restaurante es prácticamente inmune a comentarios fraudulentos. Indica que la mayor medida que tiene TripAdvisor para luchar contra los comentarios fraudulentos es el elevado número de opiniones por restaurante u hotel.

Por último, nos gustaría señalar la opinión de Sott & Orlikowsky (2012), que señalan que para ciertas empresas del sector turístico una mejor o peor calificación en el ranking puede suponer la diferencia entre las ganancias o las pérdidas. Por tanto concluimos que para los restaurantes es necesario tomar en serio las relaciones de responsabilidad que se producen en TripAdvisor, ya que el resultado es en la práctica una nueva especie de autoridad que dirige nuestras vidas.

Por tanto nos hacemos las siguientes cuestiones,

-¿Se basan más usuarios en opiniones de personas anónimas en la web (con cierto margen de fraude) que en opiniones de expertos a la hora de elegir restaurante?

-¿Está sustituyendo la web de opiniones a la prestigiosa Guía Michelin?

Finalmente subrayan estos autores la paradoja de que TripAdvisor está configurado de tal manera que produce una forma de transparencia para los comentarios de los turistas mientras que oscurece el mecanismo que ordena esos comentarios. Otra conclusión que nos hace reflexionar.



## CAPITULO 4

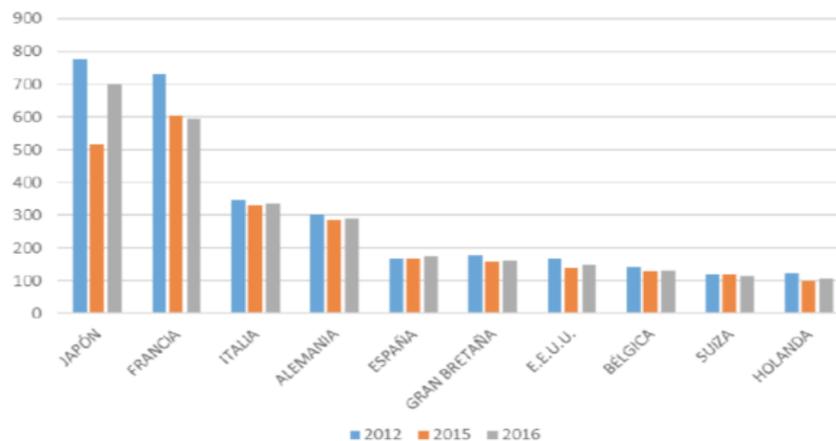
### ESTUDIO DE LOS RESTAURANTES ESTRELLA MICHELIN ESPAÑOLES

#### 4.1 ANALISIS INTERNACIONAL

Antes de adentrarnos en el estudio, queremos destacar lo que algunos opinan como una escasa presencia de restaurantes con estrella en España en comparación con algunos países del resto del mundo, señalando en 2017 tan sólo suponían un 9,8 % del total (cancela.org). El famoso cocinero de El Bulli, Ferrá Adriá afirmaba en una entrevista en 2010: “Tengo mucho respeto por Michelin; es una empresa muy seria. Creo que España se merece más estrellas, pero es su guía. Si no te gusta, haz otra”<sup>3</sup>.

En la gráfica 4.1 recogemos la evolución de los principales países “estrellados” en los años 2012, 2015 y 2016, año en el que vemos a España en quinta posición.

**Ranking 10 países con más estrellas Michelin 2012, 2015, 2016**



**Gráfico 4.1. Ranking de los 10 países con más estrellas Michelin 2012, 2015, 2016**

Fuente: Díaz Rodríguez, P. (<https://www.smarttravel.news/2018/01/31/informe-turismo-gastronomico-espana-gasto-distribucion-perfiles/>)

Una prueba de esto es el estudio que realizó el año pasado la empresa `stalista` en el que se mostraban los tri-estrellatos de las diferentes Guías Michelin de todos los países del mundo en los que se comercializa (Moreno. G, 2018). Guía presente en tres continentes reuniendo más de 45.000 direcciones en el mundo y con un total de veintitrés guías este año (Guía Michelin, 2018).

En la Gráfica 4.2 se observa cómo España ostenta una posición bastante buena en el ranking mundial, se encuentra en cuarto lugar junto con Alemania con 11 restaurantes con tres estrellas Michelin, tan solo superada por los grandes Japón, Francia y Estados Unidos:

<sup>3</sup> <http://titofernandez.blogspot.com/2010/12/reflexiones-estrella-michelin.html>



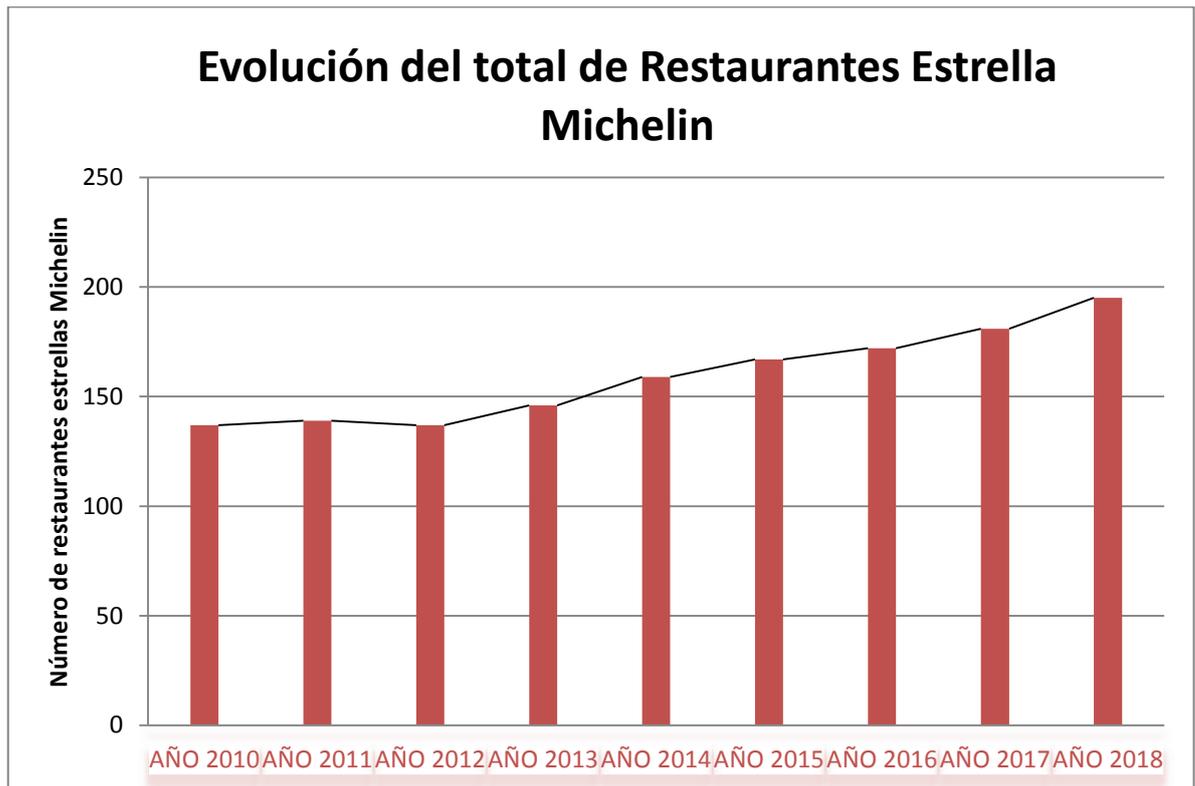
**Gráfico 4.2. Países con más tri-estrellatos Michelin 2018**

Fuente: Moreno. G, 2018 (<https://es.statista.com/grafico/11962/espana-cuarto-pais-con-mas-restaurantes-con-tres-estrellas-michelin/> )

#### **4.2 EVOLUCION DE LOS RESTAURANTES ESTRELLA MICHELIN ESPAÑOLES (2010-2018)**

A continuación pasamos a analizar la evolución de las estrellas Michelin desde 2010 hasta la actualidad. Como hemos podido comprobar con el estudio realizado, el número de restaurantes con estrella Michelin ha tenido una tendencia positiva en estos últimos años. Las estadísticas muestran un ascenso que, aunque poco acusado año tras año, siempre es positivo. Esto es algo que beneficia a la cocina española pues debemos recordar que la guía no solo dota de nuevas estrellas Michelin cada año, también las suprime asegurándose así de tener excepcional calidad y gozar del prestigio mundial año tras año. Todos los gráficos mostrados a continuación están extraídos de la, a nuestro juicio, interesante y completa tabla expuesta en el ANEXO I, en el que se puede ver la evolución de todos los restaurantes que desde 2010 hasta la actualidad han tenido alguna estrella Michelin en España.

Podemos observar en el Gráfico 4.3 como se pasa de 137 estrellas Michelin en España en 2010 a 195 en 2018. Con este estudio podemos llegar a entender cómo en 2010 en las entrevistas a los cocineros más prestigiosos del país se hablaba de lo mal que trataba la Guía a la cocina española y hoy en día (aunque sigue habiendo opiniones que dictan que la Guía no es suficientemente generosa con los restaurantes españoles), el reconocimiento es mucho mayor.



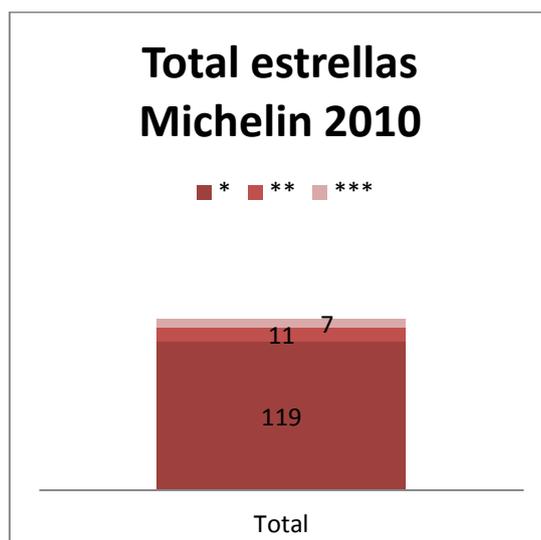
**Grafico 4.3 Evolución general de las estrellas Michelin en España**

Fuente: elaboración propia

Desde 2010 a 2018, la distribución de estrellas Michelin en España ha cambiado mucho. La Guía gala ha ido incluyendo o eliminando de su prestigiosa lista a los distintos restaurantes españoles, pudiéndose comprobar que en el año 2010, edición en la que destacamos que Michelin celebró su centenario de la presencia de la guía en España, se repartían 137 estrellas en nuestro país de la siguiente forma:

- 118 restaurantes con una estrella Michelin
- 11 restaurantes con dos estrellas
- 7 con tres estrellas

A pesar de su centenario, la Guía no muestra grandes cambios desde la edición anterior en 2009 respecto a su concesión de estrellas. Se entregaron un total de 21 nuevas distinciones que si analizamos al detalle, suman su primera estrella un total de doce restaurantes, y las pierden siete, ganando cuatro estrellas Michelin respecto a 2009 y quedando como se nos muestra en la gráfica 4.3.



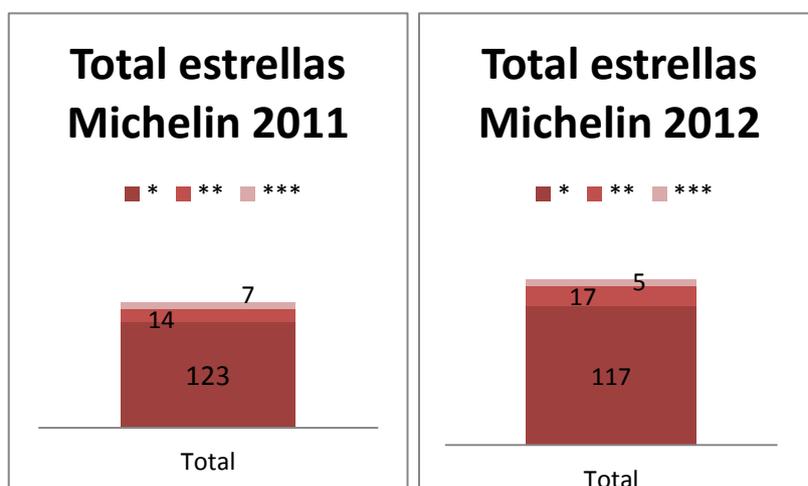
**Grafico 4.4 Estrellas Michelin en España en 2010 (137 restaurantes)**

Fuente: Elaboración propia (2018)

Destacamos, en 2010 el nuevo tri-estrellato del Celler de Can Roca, que se une así a los otros seis restaurantes españoles con tres estrellas Michelin: Akelarre de Pedro Subijana, Arzak de Juan Mari Arzak, el restaurante Martín Berasategui de Martín Berasategui, El Bulli de Ferrán Adrià, Can Fabes de Santi Santamaria y el Restaurante Sant Pau de Carmen Ruscaldeda (única mujer galardonada con tres estrellas en la guía).

Observando ahora el gráfico 4.5, observamos que los tri-estrellatos se mantienen mientras que suben a dos estrellas los restaurantes: Casa Marcial, Lasarte (de Martín Berasategui) La terraza del Casino y Les Cols completando así los 14 restaurantes con dos estrellas de esta edición ya que el restaurante Tristán de Palma de Mallorca pierde su segunda estrella.

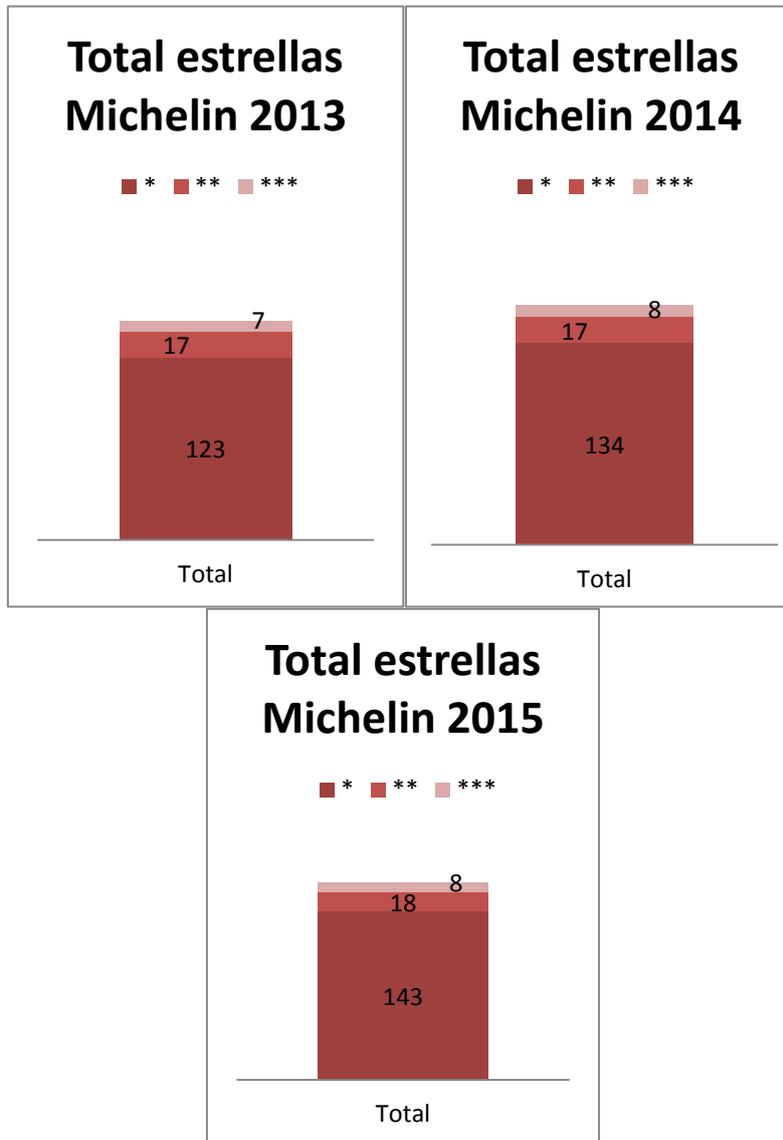
En 2011 ABaC perdió una de sus dos estrellas, recuperándola en la siguiente edición 2012. Con estas 14 estrellas (junto con El Club Allard y DiverXo que consiguen su segunda estrella y la perdida de las tercera estrella de Can Fabes), llegamos a las 17 dos-estrellas de 2012. Aunque lo más significativo del gráfico 4.5 es el paso de siete a cinco tri-estrellatos. Ya hemos comentado el caso de Can Fabes, tras la muerte de Santi Santamaría (su chef). Pero sin duda, el caso que más afectó a la gastronomía española fue el cierre del famoso restaurante El Bulli que cierra y pasa a convertirse en una fundación a partir de 2014.



**Gráfico 4.5 Comparativa Estrellas Michelin en España en 2011 (144 restaurantes) y 2012 (157 restaurantes)**

Fuente: Elaboración propia

En resumen, la evolución de 2010 a 2011 son 21 nuevas estrellas Michelin, lo que situó la alta cocina made in Spain en 144 restaurantes con distinción. El balance neto supuso que España ganó 7 distinciones en 2011, mientras que 2012 este balance baja a un total de 139 distinciones.



**Gráfico 4.6 Comparativa Estrellas Michelin España 2013 (147 restaurantes), 2014 (159 restaurantes), 2015 (169 restaurantes)**

Fuente: Elaboración propia

Como vemos en el gráfico 4.6 los mayores movimientos que hace la Guía Michelin en cuanto a dar o quitar estrellas lo hace en los restaurantes galardonado con una estrella, que por otra parte vemos que son la mayoría. Llegar a la tercera estrella es difícil y en el año 2014 el restaurante madrileño DiverXo lo consiguió.

En cuanto a las primeras estrellas, 20 son los establecimientos que consiguen nuevas primeras estrellas, a cambio 9 las pierden aunque debemos concretar que solo la estrella del restaurante Alejandro G. Urrutia (Gijón) se debe la retirada de esta por

parte de la Guía. Los demás con cierres del negocio o traslados, como es el caso del restaurante Can Fabes (con dos estrellas).

Muy pocas novedades también respecto a las dos estrellas: en 2014 la consiguieron dos restaurantes El Portal de Echaurren, y M.B y en 2015 Aponiente de Ángel León situado en el Puerto de Santa María.

En la categoría de una estrella Michelin la guía roja apuesta por los nuevos talentos de la cocina española, incluyendo los dedicados a la cocina de otros países, otorgando un total de 19 estrellas a 19 restaurantes repartidos por buena parte de la geografía española.



**Gráfico 4.7 Comparativa Estrellas Michelin España 2016 (174 restaurantes), 2017 (180 restaurantes), 2018 (195 restaurantes)**

Fuente: elaboración propia

El gráfico 4.7 nos muestra la evolución de las estrellas en los tres últimos años donde vemos como la Guía se muestra un poco más generosa con nuestro país que en años anteriores.

La Guía Michelin 2017 suma a sus habituales restaurantes, 1 nuevo restaurante con 3 estrellas: Lasarte en Barcelona. 5 restaurantes con 2 estrellas que son L'Escaleta, DSTAgE, Annua, Cenador de Amós y BonAmb (a cambio pierde sus dos estrellas por cierre Sergy Arola Gastro), y 15 restaurantes ganan 1 estrella pero a cambio cuatro (Las Rejas por cierre del local).

Por último llegamos a 2018, año que analizaremos con mayor detenimiento en el próximo capítulo. Nos obastate hemos de decir que suma dos nuevas tres estrellas para los restaurantes Aponiente de Ángel León (Cádiz) y Àbac de Jordi Cruz (Barcelona) uniéndose ambos al llamado "olimpio de los Dioses de la alta cocina". A las dos estrellas se suman Cabaña Buenavista, Coque (que ya estaba desde 2016 pero ahora cambia de ubicación a Madrid, Dos Cielos, Disfrutar y Maralba (Almansa, Albacete). Así mismo, 17 restaurantes se alzan con un galardón.

#### 4.3 DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE RESTAURANTES CON ESTRELLA 2018

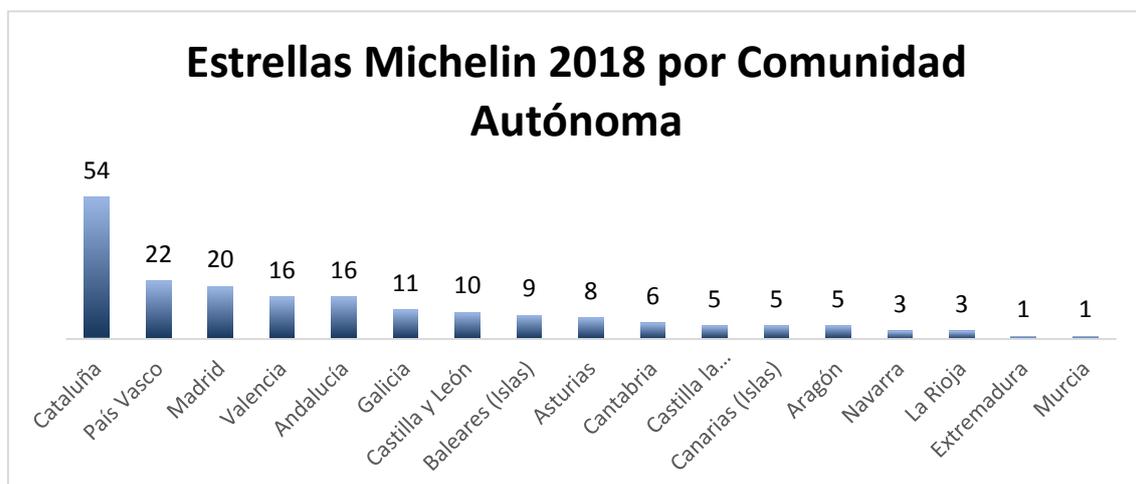
En 2018 tenemos un total de 195 restaurantes españoles en la guía Michelin que hemos querido situar en el mapa español. A continuación, en la ilustración 4.1, podemos observar la distribución geográfica actual de los restaurantes estrella Michelin en España este año.



**Ilustración 4.1 Distribución de los restaurantes estrella Michelin en España**

Fuente: elaboración propia (2018)

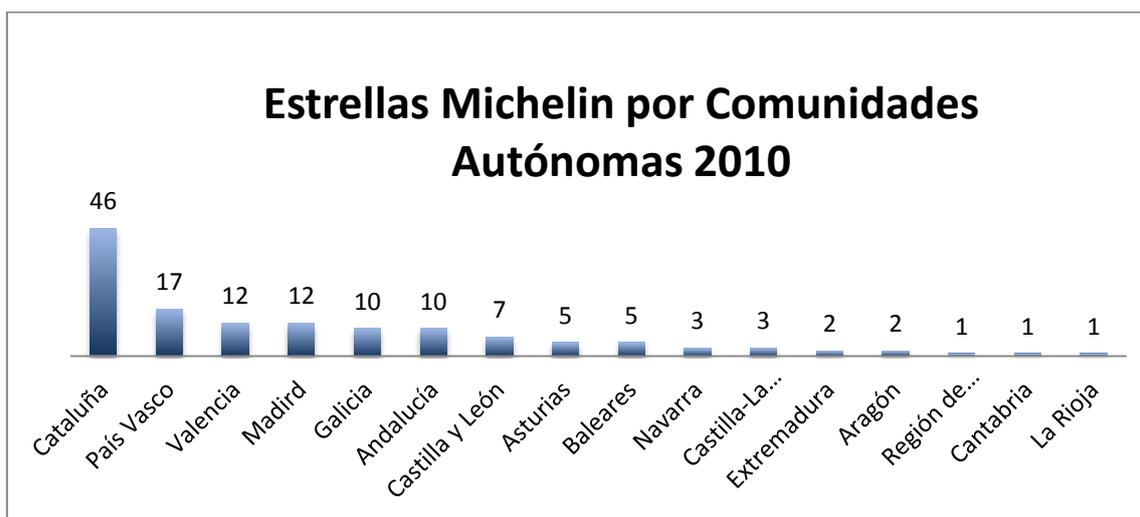
Esta ilustración de la distribución geográfica se completa con la gráfica 4.8, que muestra el número de restaurantes Michelin 2018 por comunidades autónomas.



**Gráfico 4.8 Distribución por provincias de los restaurantes estrellados 2018**

Fuente: elaboración propia

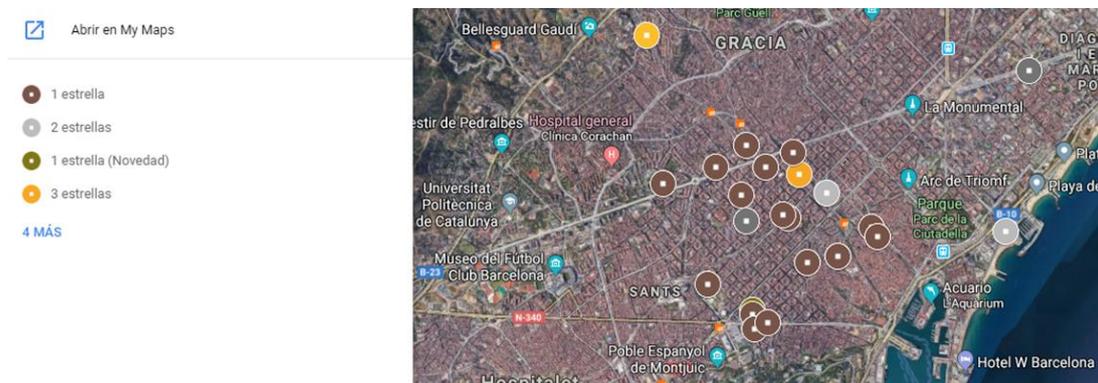
En primera posición, con una clara ventaja frente a las demás comunidades autónomas, se encuentra Cataluña, con un total de 54 restaurantes estrellados, la mayoría se encuentran en la capital de la comunidad: Barcelona. Cuenta con 23 restaurantes estrellados en 2018, siendo la ciudad con más estrellas Michelin de España este año. No obstante, si comparamos el gráfico 4.8 con el 4.9 observamos como desde 2010, la distribución e los restaurantes estrellados no ha cambiado mucho en la península. Ya en 2010, Cataluña, Pais Vasco y Madrid encabezaban las lista con el mayor número de restaurantes galardonados, aunque eso sí, en casi todas las provincias han subido en número los restaurantes estrellados.



**Grafico 4.9 Distribución por provincias de los restaurantes estrellados en 2010**

Fuente: elaboración propia (2018)

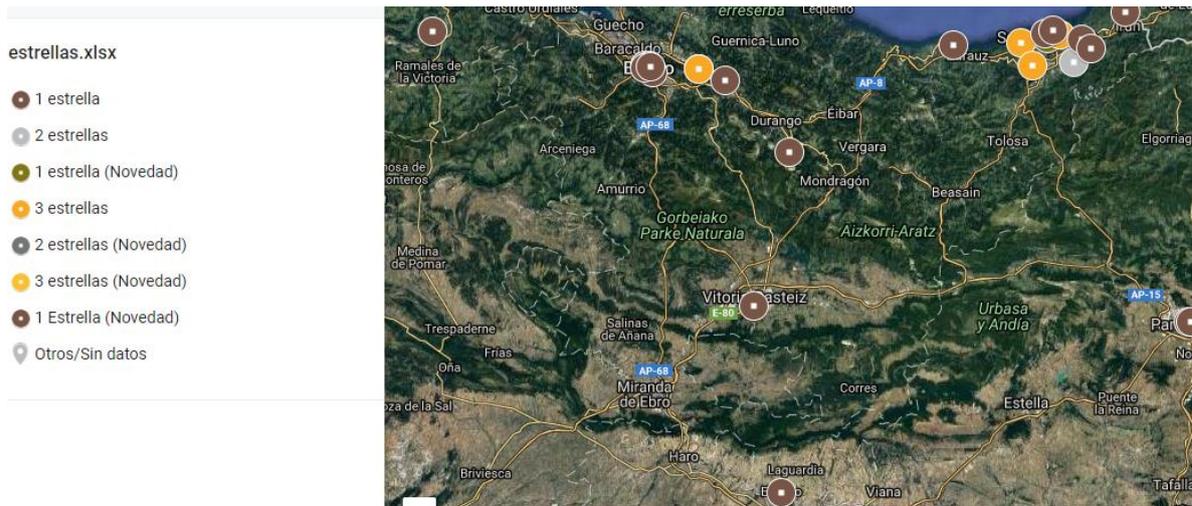
Nos adentramos ahora en el mapa que nos muestra con más precisión la ciudad de Barcelona, donde se encuentran el mayor número de restaurantes (ver ilustración 4.2). El caso de la gran ciudad de Barcelona, es algo que no nos sorprende demasiado ya que es la ciudad que más viajeros extranjeros recibe con un total de 6.129.388 (Viajeros extranjeros por puntos turísticos INE, 2017). Por tanto es normal que en grandes ciudades con muchos turistas se concentren restaurantes galardonados



**Ilustración 4.2 Situación de los restaurantes estrellados en la ciudad de Barcelona**

Fuente: elaboración propia

Sin embargo una comunidad autónoma que si nos puede sorprender al conocer el número de estrellas Michelin es el País Vasco (segunda Comunidad Autónoma con un total de 22 restaurantes estrellas Michelin), con dos puntos de concentración claves: Bilbao (5) y Donostia-San Sebastián (5) (ver ilustración 4.3).

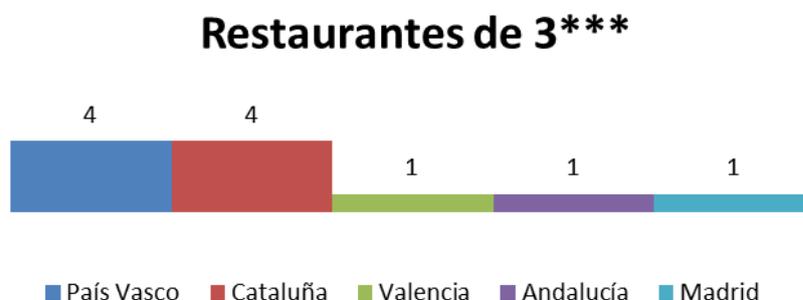


**Ilustración 4.3 Situación de los restaurantes estrellados en el País Vasco**

Fuente: Elaboración propia

En este sentido, ya hemos comentado anteriormente cómo surgió la alta cocina en nuestro país y cómo se mantiene el Cluster en esta comunidad (Segarra-Saavedra et al, 2015). Los grandes restaurantes y la fama internacional de la cocina vasca se deben al esfuerzo y compromiso de los primeros cocineros vascos que ha conseguido un entorno de competitividad y calidad reflejado en la actualidad en la Guía Michelin.

Así no es de extrañar cómo el gráfico 4.9 nos muestra que los restaurantes de tres estrellas (el Olimpo de los restaurantes) se encuentran en estas dos comunidades: Cataluña y en País Vasco.



**Gráfico 4.10 Número de restaurantes 3 estrellas distribuidos en Comunidades Autónomas**

Fuente: elaboración propia (2018)

La tercera comunidad autónoma con más estrellas Michelin es la Comunidad de Madrid (22), algo normal ya que cumple los tres factores de los que hablamos anteriormente: segunda ciudad española con más habitantes, además de capital del país, la primera más visitada por viajeros españoles y la segunda por viajeros internacionales (INE, 2018).

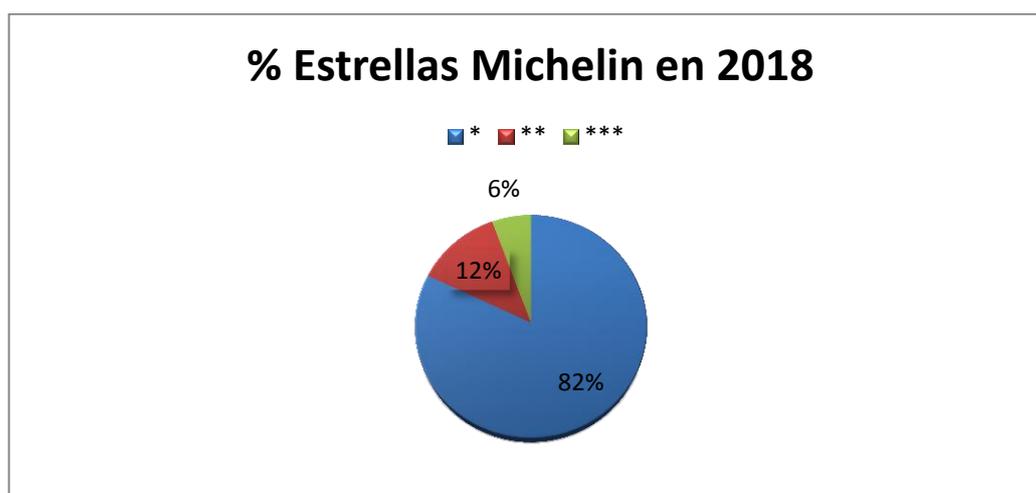
En cuanto a las siguientes, quedan en empate Andalucía (16) y Valencia (16), ambas comunidades autónomas con un alto porcentaje de turismo al situarse en la costa mediterránea.

Podemos decir por tanto que las estrellas Michelin se distribuyen a lo largo de la península ibérica desigualmente, estando su mayoría en el norte y repartidas por la costa (además de las obtenidas en las islas Baleares (9) y las Canarias (5)).

#### 4.4 CLASIFICACIÓN SEGÚN LA GUÍA DE ESTOS RESTAURANTES

En la Guía 2018 España & Portugal podemos encontrar una distinción de restaurantes en 1 estrella, 2 estrellas, 3 estrellas, Bib Gourmand o Plato. En nuestro trabajo nos centraremos en los restaurantes con estrellas.

Como vemos en la gráfica 4.11 la mayoría de restaurantes son de una estrella (160), componen el 82% del total de restaurantes con estrellas Michelin, un 12% (24 restaurantes) tienen dos estrellas y un muy reducido número de restaurantes obtienen las ansiadas tres estrellas Michelin (6%, 11 restaurantes españoles).



**Gráfico 4.11 Porcentajes de Restaurantes con estrellas 2018**

Fuente: elaboración propia

Todos los restaurantes de la guía ya sean estrellados, obtengan un Bib Gourmand o un plato, son clasificados y descritos de igual manera, tal y como podemos observar en la ilustración 4.4

**Abantal** (Julio Fernández) ♿ A/C ♻️

**CREATIVA · MINIMALISTA xxx** ¡La cocina andaluza vestida de vanguardia! Si la personalidad es un grado aquí luce con luz propia, pues se apuesta por el minimalismo y hasta el nombre, predecesor etimológico de la palabra "delantal", hace un guiño a la profesión. Creatividad, sabor, técnica... y la posibilidad de extraer platos sueltos de su menú.

→ Galleta de atún rojo, escabeche de naranja, granizado de pepino y aire de hierbabuena. Cuello de cordero relleno de acelgas esparragás, raíz de apio, ensalada de hinojo y manzana. Sabayón de vino de naranja, migas de torta de aceite, mandarina y canela.

Menú 70/90 € - Carta 70/80 €

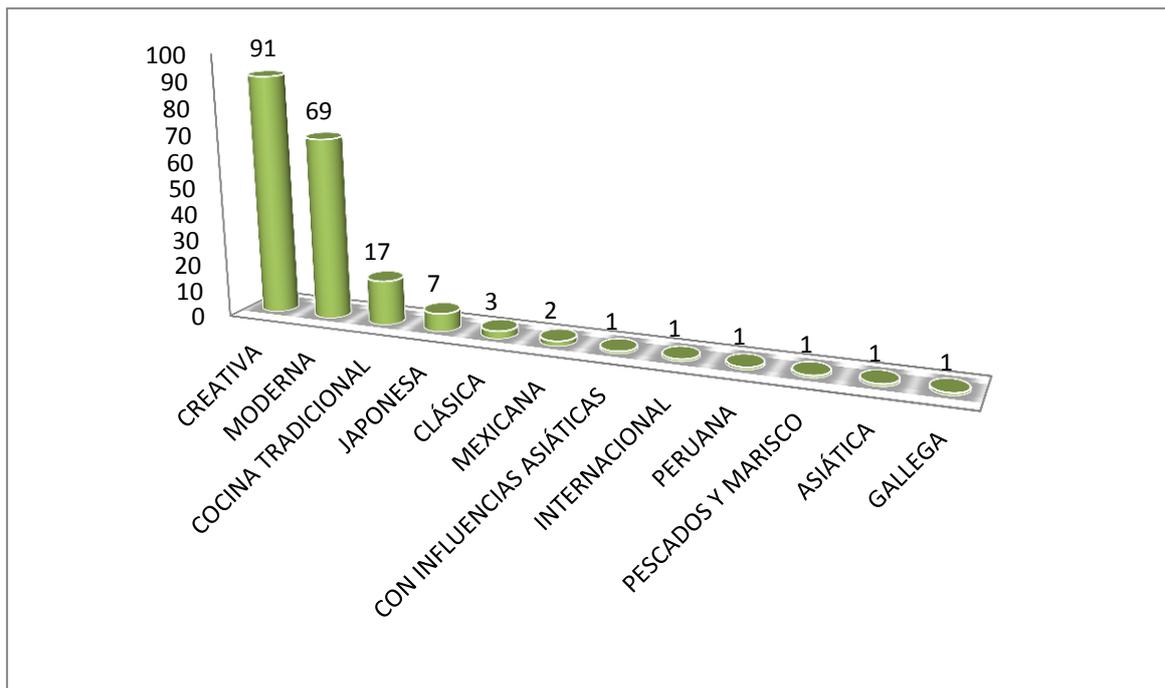
Plano : H2-b - Alcalde José de la Bandera 7 ✉ 41003 - ☎ 954 54 00 00  
 - [www.abantalrestaurante.es](http://www.abantalrestaurante.es)  
 - cerrado agosto-5 septiembre, domingo y lunes

**Ilustración 4.4 Ejemplo de descripción de un restaurante en la Guía Michelin**

Fuente: Guía Michelin España/Portugal 2018

La guía clasifica cada restaurante con dos palabras claves para que el usuario pueda identificar de un vistazo el tipo de cocina y el estilo (decoración, ambiente...) del establecimiento. Como vemos en el ejemplo expuesto del único restaurante sevillano de la guía en este año, Abantal, la Guía clasifica a los restaurantes según el tipo de cocina y el ambiente de cada uno.

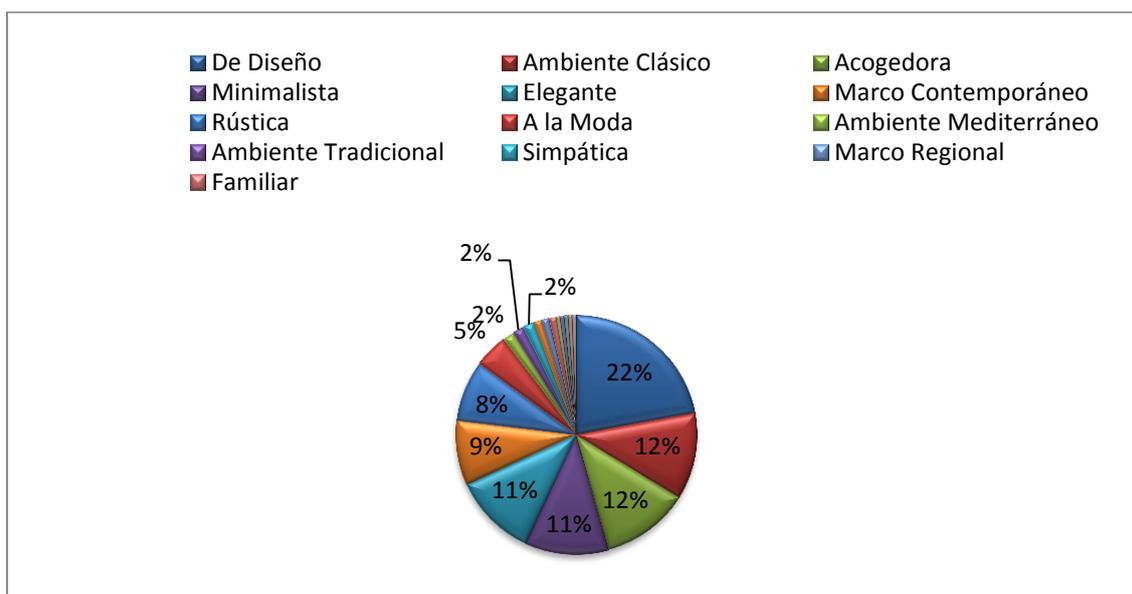
En la gráfica 4.12 podemos observar los distintos tipos de cocina en los que la guía clasifica los restaurantes españoles llegando a la conclusión de que la mayoría se clasifican como cocina Creativa (un 47%) o Moderna (35%), siendo restaurantes de cocina tradicional tan solo 17 (9%). Aclaramos aquí que mientras la Guía distingue a cada restaurante con un tipo de cocina, TripAdvisor lo hace con tres tipos distintos para cada restaurante (Ej: Abantal: Mediterránea, Europea, Española). Es por esto que hemos decidido seguir esta clasificación para describir los restaurantes, ya que la web mencionada es menos concreta y además la información de la guía nos sugiere más rigor. No obstante, la información recogida en este sentido de TripAdvisor la adjuntamos en el ANEXO III.



**Gráfico 4.12 Tipos de cocinas según la Guía Michelin**

Fuente: elaboración propia

A continuación la guía pasa a clasificar el estilo o tipo de ambiente que se respira en cada restaurante. Lo podemos ver en el gráfico 4.13. Al hablar del ambiente la clasificación se hace mucho más amplia, con un total de 19 tipos de ambientes distintos. Resumiendo y haciendo referencia a los ambientes más nombrados tenemos un total de 43 restaurantes con Ambiente de Diseño (22%), siendo este ambiente el más usado por la Guía. 23 restaurantes tienen un Ambiente Acogedor y otros 23 Ambiente Clásico (representando un 12% cada uno). Los Ambientes Minimalistas y Elegantes lo obtienen 22 restaurantes cada uno, (un 11%). Por último hacemos referencia a los 16 restaurantes que tienen un Ambiente Rústico y a los 17 que tienen un ambiente que la guía llama Marco Contemporáneo.



**Gráfico 4.13 Porcentajes de tipos de ambientes según la Guía 2018**

Fuente: elaboración propia

A la vista de estos datos podríamos decir que la Guía Michelin todavía se encuentra en cierto modo “afrancesada”, es decir Michelin es una empresa francesa y, por tanto, es inevitable que la cocina francesa haya sido su referente y estándar de qué es una buena cocina. Concluimos esto al comprobar que casi todos los restaurantes estrellas Michelin son clasificados por la guía como restaurantes con cocina Creativa o Moderna con Ambiente de Diseño. Uniendo ambos gráficos obtenemos que un 15% de los restaurantes son de Diseño-Creativa, un 7% Elegante-Creativa. Llama la atención que casi no se aprecia la cocina clásica o tradicional entre sus estrellas, al recogerse tan solo tres restaurantes con ambiente mediterráneo, cuando España puede presumir de tener la Dieta Mediterránea Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Podríamos pensar que la tendencia a la cocina creativa que actualmente protagoniza muchos de los fogones de España y medio mundo sea una derivación del reconocimiento de la guía o viceversa.

El último análisis que hacemos de la guía Michelin es en relación a los precios. Tenemos que decir que aunque la web TripAdvisor también mide los precios de los restaurantes según €- €€- €€€- €€€€- €€€€€ -de más económicos (€) a los más caros (€€€€€)-. En nuestro caso, al estar hablando de restaurantes de alta cocina, todos son clasificados (€€€€€) por lo que hemos considerado más conveniente hacer este análisis con los datos de la Guía Michelin en papel. Recordemos que en la guía aparece, para la mayoría de los restaurantes, un rango de precios (con mínimo y máximo) para el precio del menú y otro rango para la carta. Hemos trabajado estos datos elaborando la tabla 4.1. En la tabla 4.1 se recogen los precios medios de los menús de todos los restaurantes con estrella<sup>4</sup>, apareciendo ordenados los restaurantes de menor a mayor precio medio en sus menús.

<sup>4</sup> No aparecen los restaurantes: Baluarte, Casa Marcelo, Estany Clar, Pakta y Tatau al no disponer de menús en cartas.

RESTAURANTES	Precios de menús restaurantes con una *	Precios de menús de restaurantes con dos **	Precios de menús restaurantes con tres ***
L'Antic Molí	26,37 €		
Cobo Vintage	39,14 €		
Adrián Quetglas	39,76 €		
Lillas Pastia	40,00 €		
Nova	40,00 €		
Marc Fosh	42,60 €		
Cocinandos	44,00 €		
Trigo	44,44 €		
El Nuevo Molino	46,53 €		
El Serbal	46,53 €		
Andra Mari	46,96 €		
Audrey's by Rafa Soler	46,96 €		
Nectari	47,73 €		
Castell Peralada	48,51 €		
Hisop	48,58 €		
Ca l'Arpa	49,26 €		
La Bicicleta	49,50 €		
Malena	49,52 €		
Les Moles	49,58 €		
Fogony	50,44 €		
Las Torres	50,91 €		
Riff	51,15 €		
Hospedería El Batán	51,38 €		
Els Tinars	51,43 €		
Xerta	51,58 €		
Villa Retiro	51,72 €		
Maralba		51,81 €	
Kiro Sushi	52,00 €		
La Salgar	52,17 €		
Lluerna	52,17 €		
Emporium	52,33 €		
El Ermitaño	53,18 €		
Montia	53,18 €		
La Fonda Xesc	53,33 €		
Sucedo	53,33 €		
Zaldiarán	53,84 €		
Eneko	55,00 €		
La Botica	55,30 €		
Tresmacarrons	55,30 €		

Acánthum	55,38 €		
Boroa	55,38 €		
Casa Pepa	56,25 €		
Nub	56,28 €		
Es Racó d'Es Teix	57,12 €		
Rincón de Diego	57,18 €		
Alejandro	58,33 €		
As Garzas	58,33 €		
Kazan	58,85 €		
Sents	59,00 €		
Can Bosch	59,69 €		
Casamar	60,00 €		
La Lobita	60,00 €		
Arbidel	60,48 €		
Maruja Limón	60,55 €		
Árbore da Veira	61,60 €		
El Doncel	62,00 €		
El Carmen de Montesión	64,29 €		
Bardal	64,84 €		
Lúa	65,00 €		
Raúl Resino	65,00 €		
Alborada	65,19 €		
Cebo	65,19 €		
Sala	65,19 €		
Yayo Daporta	65,52 €		
Angle	66,67 €		
El Lago	66,67 €		
El Retiro	67,50 €		
Europa	67,83 €		
La Costa	68,00 €		
Retiro da Costiña	68,00 €		
El Bohío	68,75 €		
La Boscana	68,75 €		
Álbora	68,95 €		
Messina	69,09 €		
Amelia	70,00 €		
Solana	70,00 €		
Els Casals	70,31 €		
A' Barra	70,34 €		
La Candela Restò	70,39 €		
Gaytán	70,76 €		
La Cabra	70,76 €		
Rodero	70,91 €		
El Corral del Indianu	71,35 €		

TFG-TUR. LOS RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN EN ESPAÑA: ANÁLISIS DE LA GUÍA ROJA Y OPINIONES EN TRIPADVISOR

Les Magnòlies Arbúcies	71,89 €		
Cal Paradís	72,19 €		
Argos	73,55 €		
Bo.TiC	73,62 €		
Alameda	74,43 €		
Andreu Genestra	74,72 €		
El Molino de Urdániz	75,00 €		
L'Ó	75,13 €		
Real Balneario	75,49 €		
Kokotxa	75,83 €		
Auga	76,00 €		
Kabuki	76,18 €		
Roca Moo	76,56 €		
Culler de Pau	77,19 €		
Víctor Gutiérrez	77,19 €		
El Poblet	77,77 €		
Abantal	78,75 €		
La Prensa	78,86 €		
Dos Palillos	80,00 €		
Ricard Camarena	80,49 €		
Villena	80,57 €		
Choco	81,40 €		
Punto MX Madrid	81,71 €		
Venta Moncalvillo	82,35 €		
Casa Gerardo	82,50 €		
Hofmann	83,82 €		
Cabaña Buenavista		84,00 €	
Zarate	84,80 €		
Ca l'Enric	84,97 €		
Chirón	85,00 €		
Dos Cielos		85,00 €	
El Rincón de Juan Carlos	85,00 €		
La Finca	85,34 €		
Mina	85,56 €		
Gaig	86,81 €		
José Carlos García	87,09 €		
El Rodat	88,42 €		
Can Jubany	88,92 €		
Casa Manolo	89,00 €		
Monastrell	89,00 €		
La Cuina de Can Simon	90,44 €		
Zortziko	90,70 €		
Alevante	90,81 €		

Noor	91,00 €		
Elkano	91,89 €		
DSTAgE		92,00 €	
Cenador de Amós		92,20 €	
Massana	94,36 €		
Kabuki Raw	95,00 €		
Les Cols		95,00 €	
Pepe Vieira Camiño da Serpe	95,90 €		
Dani García		96,20 €	
Solla	96,65 €		
Bon Amb		97,50 €	
Etxanobe	97,79 €		
Mirador de Ulía	99,00 €		
Sollo	100,00 €		
Bou	100,66 €		
L'Escaleta		100,98 €	
Caelis	105,81 €		
Moments		106,19 €	
Koy Shunka	106,32 €		
Via Veneto	107,76 €		
Cinc Sentits	109,09 €		
Annua		114,78 €	
El Invernadero	114,78 €		
Kabuki Wellington	114,81 €		
Tierra	118,13 €		
Quique Dacosta			119,00 €
Alkimia	120,08 €		
La Terraza del Casino		120,88 €	
abama Kabuki	121,30 €		
Marqués de Riscal	123,20 €		
Casa Marcial		124,70 €	
El Club Allard		128,27 €	
Hoja Santa	129,23 €		
Zuberoa	130,00 €		
Jardín	132,00 €		
Nerua	133,57 €		
Els Brancs	135,00 €		
Skina	135,95 €		
El Portal		136,36 €	
Disfrutar		136,55 €	
Zaranda		140,35 €	
Es Fum	143,45 €		
Atrio		149,00 €	
Refectorio	149,33 €		

Coque		150,97 €	
Ramón Freixa Madrid	151,48 €		
ABaC			153,55 €
M.B.		160,49 €	
Miramar		166,57 €	
DiverXO			169,57 €
Enoteca		175,00 €	
Santceloni		175,00 €	
Azurmendi			180,00 €
Etxebarri	180,00 €		
Mugaritz		185,00€	
Sant Pau			186,00 €
Akelarre			190,00 €
El Celler de Can Roca			191,69 €
Aponiente			196,68 €
Lasarte			208,93 €
Arzak			215,00 €
Enigma	220,00 €		
Martín Berasategui			225,00 €
PRECIOS MEDIOS	68,56 €	117,64 €	194,54 €

**Tabla 4.1 Precios medios de todos los restaurantes con estrella Michelin en 2018 que disponen de menús**

Fuente: elaboración propia

En la tabla 4.1 hemos considerado necesario separar por columnas a los restaurantes según el número de estrellas que posee, ya que como podemos observar los precios medios de los restaurantes varían bastante cuando pasa a ser dos-estrellas o tres-estrellas.

En la última fila de la tabla se muestran los precios medios según la estrella del menú. Mientras los restaurantes con una estrella tienen un precio medio de 68,56 €, con restaurantes en los que puedes encontrar menús por menos de 50 euros y otros como Enigma en el que el precio medio es de 220 € (más que la mayoría de dos-tres estrellas) cuando miramos los tres-estrellas el precio se dispara a casi 200 € de media con un intervalo de precios mucho menor. Desde un precio medio por menú de 119 € en Quique Dacosta, hasta los 225 € del restaurante Martín Berasategui. Se ha calculado la media del menú en los restaurantes con estrella Michelin y ésta asciende a 74,97 €. La misma puede parecer baja, pero hemos de tener en cuenta el importante peso que tienen en ese cálculo el número de restaurantes con una sola estrella.

Aclaremos que los restaurantes Baluarte, Casa Marcelo, Estany Clar, Pakta y Tatau no disponen de menús en sus cartas, pero podemos hacer un balance de ellos:

- Baluarte mantiene unos precios en su carta desde 32 € a 47 € (38,08 € de media).
- Estany Clar mantiene unos precios en su carta que desde 48 € a 78 € (59,43 € de media).
- Pakta mantiene unos precios en su carta de 45 € a 70 € (54,78€ de media).
- Casa Marcelo tiene precios de 8 € la tapa y 12 € la ración.

- Tatau tiene precios de 6 € la tapa, 8 € la ración.

#### **4.5 OPINIONES EN TRIPADVISOR SOBRE RESTAURANTES ESTRELLAS MICHELIN: REFLEXIONES PROPIAS**

Cada usuario de Tripadvisor, además de realizar comentarios sobre su experiencia en el restaurante o subir fotos del establecimiento, puede valorarlo con una puntuación que va desde un mínimo de 1 hasta un máximo de 5. A partir de estas puntuaciones individuales (y mediante un algoritmo secreto) Tripadvisor calcula una valoración global para cada establecimiento que igualmente variará desde el 1 (mínimo) hasta el 5 (máximo). Esta valoración global será determinante para fijar la posición del restaurantes u hotel en el ranking de su ciudad (TripAdvisor, 2017)

Tras estudiar las apreciaciones realizadas por los autores que han expuesto anteriormente, y haber analizado lo que la Guía Michelin expone sobre los restaurantes con estrellas, pasamos a analizar dichos restaurantes ahora en la web TripAdvisor.

Los 196 restaurantes con estrella Michelin sumaban un total de 100.498 comentarios en dicha web en el momento de la investigación. Ahora bien, estos comentarios no están distribuidos equitativamente en los restaurantes analizados, siendo el restaurante con más comentarios Arzak (tres estrellas, País Vasco) con 2.52. El menos comentado es Etxanobe, con tan solo 34, debido a que en 2018 ha iniciado una nueva etapa ya que anteriormente se llamaba “La despensa de Etxanobe” (allí si podíamos encontrar más de mil comentarios). El segundo menos comentado es Alevante situado en Novo Santi Petri (abierto en marzo de 2016).

De estos datos podríamos deducir que el número de comentarios en TripAdvisor dependen de tres factores interconectados unos con otros:

1. La fama del restaurante y el número de visitas que recibe (más visitas, mas reseñas y comentarios)
2. El tiempo que el local lleve abierto (muy conectado con lo anterior), ya que mientras más nuevo un restaurante, menos visitantes han publicado en la web.
3. La localidad en la que se encuentra, en general. Los restaurantes situados en grandes ciudades tienden a tener muchas más reseñas que los situados en pequeñas localidades.

Así de los 10 restaurantes con menos de 100 comentarios en TripAdvisor, solo dos de ellos se encuentran en grandes ciudades. Sobre Etxanobe ya hemos explicado el porqué de sus 34 comentarios (ha cambiado de página en TA, antes tenía más de mil comentarios). La mitad de ellos están ubicados en ciudades pequeñas (con menos de 48 restaurantes), lo que puede ser el motivo de que no tengan tanta fama como otros restaurantes estrellados situados en mejores posiciones. Nos llama la atención el caso de Coque, que con dos estrellas, tiene tan solo 97 comentarios. Una vez investigado descubrimos que es el mismo caso que Etxanobe, pues realizó un traslado por lo que cambia su página en TripAdvisor. En la anterior sí contaba con más de 500 comentarios y un 86% de excelencia, pero actualmente ha bajado ese porcentaje a un 69%.

Nombre	C.A	Nº de *	Número restau	Númer	%Excelent	% Muy Bue	%Norma	%Malo	%Pésim
Nub	Canarias (Islas)	*	59 de 296	52	66% (33)	13% (7)	13% (7)	3% (2)	5% (3)
Kazan	Canarias (Islas)	*	181 de 305	46	78% (35)	10% (5)	2% (1)	6% (3)	4% (2)
Tierra	Castilla la Mancha	*	1 de 1	49	68% (33)	12% (6)	8% (4)	2% (1)	10% (5)
Refectorio	Castilla y León	*	2 de 4	70	74% (51)	21% (15)	5% (4)	-	-
Enigma	Cataluña	*	1.307 de 8.512	77	65% (49)	20% (16)	9% (7)	5% (4)	1% (1)
Castell Peralada	Cataluña	*	2 de 15	83	89% (73)	9% (8)	0% (0)	1% (1)	1% (1)
Coque	Madrid	**	412 de 9.752	97	69% (66)	20% (20)	7% (7)	3% (3)	1% (1)
Etxanobe	País Vasco	*	212 de 1034	34	55% (18)	29% (10)	11% (4)	5% (2)	0% (0)
Sents	Valencia	*	3 de 48	71	85% (59)	12% (9)	2% (2)	0% (0)	1% (1)
Alevante	Andalucía	*	2 de 12	36	76% (27)	22% (8)	-	-	2% (1)

**Tabla 4.2. Restaurantes con menos comentarios en TripAdvisor**

Fuente: elaboración propia

En la otra posición, los restaurantes con más de 1.000 comentarios en el momento de la investigación, podemos suponer que se encuentran los más famosos o conocidos. Nuestras colusiones a partir de la tabla 4.2 son claras; entre ellos se encuentran, como eran de esperar bastantes restaurantes con más de una estrella Michelin, seis tri-estrellatos y cinco con dos estrellas. Evidentemente si un restaurante obtiene la máxima distinción en la Guía Roja, los comensales que tengan el privilegio de poder visitarlo, evidentemente estarán más dispuestos a compartir su experiencia tanto como si es buena como si es mala con los demás usuarios. Parece lógico pensar que pagar un alto precio da derecho a opinar.

Centrándonos ahora en las valoraciones de los usuarios sobre estos restaurantes (excelentes, muy bueno, normal, malo, pésimo) observamos como el mejor puntuado es El Celler de Can Roca. Sus tres estrellas y su fama internacional lo avalan, con un 90% de comentarios excelentes según TripAdvisor y situado en primera posición dentro de todos los restaurantes de su ciudad. Este restaurante, liderado por los tres hermanos Roca, ha recibido numerosos reconocimientos alrededor del mundo de entre los que podemos destacar, además de sus estrellas Michelin, el premio mejor restaurante del mundo por la The Restaurant Magazine (2013), Cocinero del año por la Academia Española de Gastronomía (2000). Ha obtenido además una puntuación de 9'5 en Gourmetour y 3 soles en la Guía Campsa.

Con un 88% de comentarios de excelencia encontramos otro tres estrellas que también queremos destacar de entre los mejores, se trata de Martin Berasategui (País Vasco), restaurante que lleva el propio nombre de su cocinero. Lo nombramos ya que es el único cocinero tri-estrellado internacionalmente, con el restaurante ya nombrado y el Lasarte (también con un 84% de excelencia) y una doble estrella en M.B en Tenerife (71% excelencia). Podemos afirmar con orgullo que estamos ante un cocinero referente de la cocina internacional

Disfrutar (Cataluña) un dos estrellas que cuenta con un 82% de excelencia, es el tercer restaurante que nombramos ya que es el que sobrepasa, junto que los dos nombrado anteriormente, la barrera del 80% de excelencia. En su propia web podemos encontrar innumerables reconocimientos gastronómicos que ha recibido entre los que destacamos los tres soles en la Guía Repsol y el actual puesto número 18 que ocupa en la lista de The World's 50 Best Restaurants.

Nombre	C.A	Nº de *	Número resta	Nº Opin	%Excelente	% Muy Bu	%Normal	%Malo	%Pésimo
Marc Fosh	Baleares	*	54 de 1.938	2.008	66% (1310)	20% (402)	10% (201)	3% (65)	1% (30)
El Ermitaño	Castilla y León	*	1de 38	1.009	71% (700)	22% (227)	5% (51)	1% (15)	1% (16)
ABaC	Cataluña	***	1.054 de 8.512	1537	68% (1016)	18% (283)	8% (131)	3% (59)	3% (48)
Disfrutar	Cataluña	**	38 de 8.512	1.460	81% (1.174)	12% (188)	5% (74)	1% (14)	1% (10)
Dos Palillos	Cataluña	*	1.010 de 8.512	1.096	50% (527)	25% (275)	10% (119)	7% (86)	8% (89)
Koy Shunka	Cataluña	*	65 de 8.512	1.191	77% (899)	16% (193)	5% (61)	1% (20)	1% (18)
Tickets	Cataluña	*	188 de 8.512	2.231	75% (1643)	15% (345)	5% (125)	3% (70)	2% (48)
El Celler de Can Roca	Cataluña	***	1 de 426	2.413	90% (2.146)	6% (149)	2% (70)	1% (24)	1% (24)
Atrio	Extremadura	**	2 de 223	1.070	83% (865)	10% (111)	5% (60)	1% (15)	1% (19)
Casa Marcelo	Galicia	*	1 de 555	1.548	76% (1142)	16% (257)	5% (82)	2% (44)	1% (23)
El Club Allard	Madrid	**	119 e 9.752	1.696	76% (1270)	15% (270)	5% (92)	2% (35)	2% (39)
DiverXO	Madrid	***	18 de 9.752	1.570	78% (1202)	12% (197)	5% (86)	2% (37)	3% (48)
DSTAgE	Madrid	**	4 de 9.752	1.811	84% (1.500)	11% (217)	3% (56)	1% (21)	1% (17)
Akelarre	País Vasco	***	27 de 697	1327	71% (909)	15% (212)	7% (104)	4% (58)	3% (44)
Arzak	País Vasco	***	1 de 697	2.520	79% (1642)	12% (312)	6% (175)	2% (60)	1% (31)
Mugaritz	País Vasco	**	8 de 33	1.176	49% (549)	15% (186)	9% (112)	9% (111)	18% (218)
Martín Berasategui	País Vasco	***	1 de 18	1.389	88% (1.216)	8% (113)	2% (34)	1% (12)	1% (14)

**Tabla 4.3 Restaurantes Estrellas Michelin con más comentarios en TripAdvisor**

Fuente: Elaboración propia

En el ANEXO III podemos observar cómo la web TripAdvisor hace además un listado con el lugar que ocupa cada restaurante que aparece en la web dentro de la localidad donde se encuentra. Esta web elabora el ranking en función de la calidad y de la cantidad de opiniones que reciben los establecimientos de un mismo lugar, así como lo recientes que son estas opiniones (TripAdvisor, 2018). Por ejemplo, el restaurante Atrio de Cáceres, ocupa el segundo puesto dentro del ranking de esta localidad donde aparecen 223 restaurantes registrados en esta web.

En base a esto hemos calculado el porcentaje de restaurantes con estrella Michelin que ocupan el primer puesto dentro de su localidad, y nos hemos sorprendido al ver que solo un 31% de estos restaurantes ocupan el primer puesto y de ellos debemos decir que algunos, al estar situados en pueblos o ciudades pequeñas, son los únicos en el ranking (1 de 1), en concreto son Casa Gerardo, Cenador de Amós, Tierra, La Boscana, Malena, Els Casals, El Molino de Urdániz y Venta Moncalvillo.

Por otra parte sí que creemos que merece la pena nombrar el restaurante Cebo, situado en la gran ciudad de Madrid y siendo valorado como el primero de 9.752 restaurantes. Noor, es el primero de los 842 restaurantes en Córdoba y Cabaña Buena Vista el primero de 771 en Murcia, además de único restaurante con estrellas Michelin en esta provincia.

Haciendo una lectura contraria y en forma de resumen podemos decir que nos llama la atención que un 69% de los restaurantes con estrella Michelin no ocupan el primer lugar dentro de la localidad donde se encuentran según TripAdvisor.

Una vez dicho todo esto, pasamos ahora a analizar las valoraciones en esta web. Para ello, y como ya comentamos en la metodología, hemos decidido hacer una tabla en la que, al igual que TripAdvisor se puntúan de 1 a 5 los comentarios, siendo 5, el porcentaje de comentarios excelentes y 1 el de comentarios pésimos, quedándonos la tabla 4.3. En ella podemos observar cómo todos los restaurantes estrellados superan el 3'5 y tan sólo 5 del total de los restaurantes estrellados tiene una puntuación general de comentarios menos a 4, de aquí nos sorprende cómo tres de ellos son dos estrellas.

Las tres estrellas sí que empiezan a aparecer a partir del 4,45, es aquí donde podemos ver lo realmente bueno y apreciado que debe ser un restaurante para el público hasta que la Guía le reconozca las tres estrellas. Mientras la nota media general de una y dos estrellas es de 4,49 y 4,48 respectivamente, cuando analizamos las tres estrellas, la nota media puesta por los internautas se eleva al 4,66.

RESTAURANTES	*	**	***
Bardal	4,94		
La Boscana	4,86		
Castell Peralada	4,84		
El Celler de Can Roca			4,83
Fogony	4,82		
Noor	4,82		
Martín Berasategui			4,81
Sents	4,8		
Cebo	4,8		
Bou	4,78		
Ca l'Enric	4,78		
Kiro Sushi	4,78		
El Invernadero	4,78		
Raúl Resino	4,77		
Maralba		4,77	
DSTAgE		4,76	
Aponiente			4,76
El Rincón de Juan Carlos	4,76		
Lasarte			4,75
Azurmendi			4,74
La Candela Restò	4,74		
L'Ó	4,74		
Cabaña Buenavista		4,73	
Atrio		4,73	
Zuberoa	4,73		
Disfrutar		4,71	
Villa Retiro	4,71		
Can Jubany	4,71		
Venta Moncalvillo	4,71		
Alevante	4,7		
Estany Clar	4,7		
Refectorio	4,69		
Ricard Camarena	4,69		
La Finca	4,69		
Miramar		4,68	
El Corral del Indianu	4,68		
Koy Shunka	4,67		
Massana	4,67		
Emporium	4,67		
Solana	4,66		
Lluerna	4,66		
Arzak			4,66
El Portal		4,66	
Jardín	4,65		
Argos	4,65		
Eneko	4,65		
Elkano	4,65		
Sant Pau			4,64

Alborada	4,64		
Casa Marcelo	4,64		
Casa Marcial		4,64	
Messina	4,64		
Culler de Pau	4,63		
El Carmen de Montesión	4,63		
Audrey's by Rafa Soler	4,63		
Yayo Daporta	4,63		
Caelis	4,63		
Villena	4,62		
Ramón Freixa Madrid	4,62		
L'Antic Molí	4,62		
Tatau	4,62		
Cenador de Amós		4,62	
Adrián Quetglas	4,61		
Rodero	4,61		
Dani García		4,61	
Bon Amb		4,61	
Maruja Limón	4,61		
El Ermitaño	4,61		
El Club Allard		4,61	
Hospedería El Batán	4,61		
DiverXO			4,6
Baluart	4,6		
Can Bosch	4,59		
Árbore da Veira	4,59		
Cocinandos	4,58		
Tickets	4,58		
Bo.TiC	4,58		
Cinc Sentits	4,58		
Santceloni		4,58	
La Fonda Xesc	4,58		
Retiro da Costiña	4,57		
Nova	4,57		
Els Casals	4,57		
Els Brancs	4,57		
Casa Gerardo	4,57		
Pakta	4,56		
La Lobita	4,56		
Angle	4,56		
Montia	4,56		
El Lago	4,55		
Andra Mari	4,55		
Arbidel	4,55		
El Doncel	4,55		
Hofmann	4,54		
Malena	4,54		
Es Racó d'Es Teix	4,54		
Gaytán	4,54		
Alameda	4,54		
Quique Dacosta			4,54

Via Veneto	4,53		
Cobo Vintage	4,53		
Coque		4,53	
Kazan	4,52		
Zaranda		4,52	
La Prensa	4,52		
Boroa	4,51		
Choco	4,51		
Solla	4,51		
Zortziko	4,51		
La Cuina de Can Simon	4,51		
El Rodat	4,5		
Zaldiarán	4,5		
Europa	4,5		
Mirador de Ulía	4,49		
Les Moles	4,48		
Amelia	4,48		
Kabuki Raw	4,48		
L'Escaleta		4,47	
Marc Fosh	4,47		
El Molino de Urdániz	4,47		
El Nuevo Molino	4,47		
Rincón de Diego	4,47		
Auga	4,47		
Akelarre			4,47
Kabuki	4,46		
ABaC			4,45
El Poblet	4,45		
Trigo	4,45		
Xerta	4,45		
Sollo	4,45		
Mina	4,44		
Moments		4,44	
La Terraza del Casino		4,43	
Les Magnòlies Arbúcies	4,43		
Las Torres	4,43		
Enigma	4,43		
El Bohío	4,43		
Lúa	4,42		
Riff	4,42		
Casamar	4,41		
Etxebarri	4,41		
M.B.		4,41	
Es Fum	4,4		
Hoja Santa	4,4		
La Botica	4,4		
Real Balneario	4,4		
Els Tinars	4,4		
El Retiro	4,39		
Zarate	4,39		

Kabuki Wellington	4,39		
Tresmacarrons	4,39		
Marqués de Riscal	4,39		
Acánthum	4,38		
Ca l'Arpa	4,38		
Víctor Gutiérrez	4,38		
Cal Paradís	4,37		
Skina	4,37		
La Costa	4,37		
Sala	4,37		
Dos Cielos		4,36	
Lillas Pastia	4,35		
El Serbal	4,35		
Roca Moo	4,35		
Etxanobe	4,34		
La Salgar	4,34		
Abantal	4,34		
Alkimia	4,33		
Nub	4,32		
A' Barra	4,32		
Hisop	4,32		
Nerua	4,31		
As Garzas	4,28		
Tierra	4,26		
Abama Kabuki	4,24		
Kokotxa	4,23		
Chirón	4,23		
Álbora	4,22		
Casa Manolo	4,21		
Casa Pepa	4,2		
Andreu Genestra	4,18		
La Bicicleta	4,17		
Gaig	4,11		
José Carlos García	4,09		
Sucedé	4,08		
Annua		4,05	
La Cabra	4,02		
Alejandro	4,02		
Dos Palillos	4,02		
Punto MX Madrid	4		
Nectari	3,95		
Enoteca		3,94	
Les Cols		3,94	
Monastrell	3,91		
Pepe Vieira Camiño da Serpe	3,88		
Mugaritz		3,68	
<b>MEDIA GENERAL</b>	<b>4,49</b>	<b>4,46</b>	<b>4,66</b>

**Gráfico 4.4. Puntuación en la escala de 1 a 5 de restaurantes con estrella Michelin en base a los comentarios de TripAdvisor**

Fuente: elaboración propia

## CAPÍTULO 5

### CONCLUSIONES, FUTURAS INVESTIGACIONES Y PRINCIPALES LIMITACIONES

#### 5.1 CONCLUSIONES

A lo largo de esta investigación hemos visto como España se ha ido convirtiendo en un referente gastronómico de fama internacional aumentando cada año el número de restaurantes con estrella Michelin y conservando a su vez su reputación. Chefs y restaurantes con nombres propios que tras mucho esfuerzo y perseverancia han conseguido que provincias como el País Vasco, Cataluña o Madrid obtengan una marca de alto prestigio internacional en todos los aspectos en lo que a alta gastronomía se refiere. En la tabla 5.1 observamos como cada año la Guía premia a nuestro país con nuevas estrellas. Aunque hemos de decir que a muchos de nuestros cocineros este reparto le sigue pareciendo poco generoso con nuestro país, lo cierto es que, aunque poco acusado podemos presumir de un aumento de estrellas cada año.

<b>AÑOS</b>	<b>*</b>	<b>**</b>	<b>***</b>	<b>TOTAL</b>
2010	119	11	7	137
2011	123	14	7	144
2012	117	17	5	157
2013	123	17	7	147
2014	134	17	8	159
2015	143	18	8	169
2016	146	20	8	174
2017	148	23	9	180
2018	160	24	11	195

**Tabla 5.1. Resumen de la evolución de los restaurantes estrellas Michelin en España**

Fuente: elaboración propia

En cuanto a la distribución de estos restaurantes a lo largo de la península ya hemos hecho el balance anteriormente. Están situados en su mayoría en grandes ciudades del norte o la costa española. Un reparto a nuestro parecer poco equitativo donde los máximos ganadores son las comunidades de Cataluña y País Vasco. Sin embargo,

debemos nombrar a la Comunidad Autónoma de Cantabria que mientras en 2010 tan solo obtenía una estrella Michelin, en 2018 llega a tener 6 estrellas en su comunidad. Aunque lejos de las 54 de Cataluña o las 22 del País Vasco, Cantabria, con una población que no supera los 600.000 (INE, 2017) habitantes, se convierte en la comunidad autónoma con más estrellas Michelin por habitante. Es otro ejemplo más de la concentración de estrellas en el norte de la península.

Si pasamos a hablar de la clasificación que hace la Guía de los restaurantes según número de estrellas, tipo de cocina, ambiente y precios podemos concluir lo siguiente:

- Casi todas las cocinas que parecen en la Guía son Creativas o Modernas (ambos tipos suman un 82% del total de los tipos de cocina que aparecen en la Guía). Cuando hablamos de ambiente de los restaurantes, el abanico es mucho más amplio aunque podemos decir que ganan los restaurantes con ambiente de diseño. Como ya hemos comentado anteriormente, la Guía se nos muestra un poco “afrancesada”.
- Los precios de estos restaurantes son en principio elevados, aunque como podemos ver en la tabla 4.1 tenemos hasta 20 restaurantes estrellados en los que el precio medio del menú no supera los cincuenta euros. En el caso de los restaurantes de una estrella, podemos concluir que tienen una gama de precios bastante elevada (desde las tapas en los restaurantes Casa Marcelo o Tatau desde los 6 euros, pasando por el restaurante L'Antic Molí con un precio medio de su menú de 36 euros hasta los 220 euros de media que costaría cenar en el restaurante Enigma (Barcelona). Sin embargo, cuando subimos a la categoría máxima de las tres estrellas, donde encontramos a 11 restaurantes españoles, vemos como es imposible acceder a un menú por menos de 119 euros. Acceder a las tres estrellas es uno de los mayores privilegios para un restaurante, como dice la propia Guía Michelin (2018): “la cocina de las tres estrellas está al nivel de arte”.

En lo que respecta a TripAdvisor hemos obtenido las siguientes conclusiones:

- A pesar de que no todos los propietarios de los restaurantes prestan mucha atención a los comentarios en las web de opiniones como TripAdvisor, hemos de tener en cuenta que obtienen en general buenas puntuaciones por parte de los usuarios (un 67% de media de excelencia y un 16% de comentarios ´muy buenos` en esta web).
- Aunque los restaurantes estrellados tienen buenas valoraciones en general, hay algunas excepciones en las que los resultados de excelencia en TripAdvisor no llegan al 50%. Es el caso del restaurante Pepe Vieira (Pontevedra), el peor puntuado en el momento de nuestra investigación, con tan solo un 40% de excelentes y un 8% de valoraciones ´pésimas` (un porcentaje elevado si lo comparamos con el resto de restaurantes, ANEXO III). Al estudiar este caso detenidamente comprobamos como las malas críticas en general a quejas en el trato con el cliente. Tampoco superan el 50% en excelencia los restaurantes siguientes: Álbora (49%), El Rodat (48%), Gaig(46%), La bicicleta (47%), La cabra (45%), Les Cols (46%), Monastrel (49%), Mugatriz(49%), Necari (45%) y Punto M.X (46%).
- En el otro extremo encontramos a los mejor valorados por los usuarios de esta web. Superan el 90% el restaurante Bardal, siendo el mejor valorado con ningún comentario pésimo (4´94 puntos). El Celler de Can Roca, con un 90% y 2.230 comentarios excelentes y tres prestigiosas estrellas, no hace falta comentar más sobre este famoso restaurante.

Lo que está claro es que actualmente la Guía Michelin sigue siendo un referente mundial al que todos los chefs les gustaría llegar y que entrar en ella es un privilegio y un símbolo de buena cocina. Aun así, a los Chef actuales no les debe bastar aparecer

en ella, pues deberían empezar a prestar más atención a lo en que la web se publica acerca de sus restaurantes, ya que consideramos que malos comentarios pueden llegar a influir de manera notoria en un negocio y en el caso de estos restaurantes hemos de decir que no todos prestan demasiada atención a estas webs.

Sabemos que el futuro pasa por la nuevas tecnologías y las web de opiniones que cada vez tienen más importancia, tal y como indicábamos por ejemplo en la ilustración 3.3 (Datos sobre la importancia de TripAdvisor).

## **5.2 LIMITACIONES**

La presente investigación ha mostrado algunas limitaciones que deben ser consideradas a la hora de hacer uso de los resultados obtenidos.

La principal limitación en este trabajo, como ya se ha comentado en el Capítulo 4, es que la Guía Michelin y TripAdvisor no siguen los mismos criterios a la hora de clasificar los restaurantes. Un claro ejemplo con el que hemos tenido este problema ha sido la clasificación por tipos de cocina. La Guía clasifica cada restaurante según un tipo de cocina, mientras TripAdvisor lo hace siguiendo tres criterios. Entendemos que mientras esa homogeneidad no exista, es difícil comparar.

## **5.3 FUTURAS INVESTIGACIONES**

Aunque todo trabajo de investigación contribuye a despejar dudas sobre el tema tratado, simultáneamente también genera nuevas preguntas e ideas y abre nuevas líneas de investigación. A continuación, se presentan las consideradas más importantes.

Una futura línea de investigación que se podría seguir sería analizar otras web de opiniones tales como El Tenedor.es o Restaurantes.com y ver si los comentarios de los internautas en estas web siguen la línea de los de TripAdvisor. También hacer una investigación más exhaustiva de la página TripAdvisor, no solo analizando cuantitativamente los comentarios, sino cualitativamente fijando la atención en qué dicen los usuarios que falla en cada restaurante o que recomiendan de él.

En nuestro caso, solo hemos analizado los restaurantes con estrellas de la Guía, pero pensamos que sería interesante profundizar y hacer el mismo análisis con los restaurantes premiados con Bib Gourmand o con El Plato, restaurantes que son considerados la antesala de los restaurantes con estrella michelín.



## Bibliografía

- Aldamiz-Echevarría, C.; Aguirre, M. S. & Aparicio, M. G. (2014) "Orígenes, elementos determinantes y resultados de un exitoso proceso de colaboración entre competidores y otros agentes: el clúster de la Alta Cocina Vasca." Cuadernos de Gestión 14(2): 51-72 (Consultado el 12/05/2018)
- Bresnahan, T., Gambardella, A. and Saxenian, A. (2001). "Old Economy Inputs for new Economy Outcomes: Cluster Formation in the New Silicon Valleys". *Industrial and Corporate Change* 835-859. (Consultado el 12/05/2018)
- Cancela Sánchez, A. y Cancela Sánchez, J. (2018): "Cocineras con estrella Michelin España 2018, *Cancela.org*, [http://www.cancela.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=418:2013-10-23-23-54-09&catid=25:articulos-y-estadisticas&Itemid=101](http://www.cancela.org/index.php?option=com_content&view=article&id=418:2013-10-23-23-54-09&catid=25:articulos-y-estadisticas&Itemid=101) (consultado el 10/03/2018)
- Caterwings, (2017), "2017 Best food destinations" <https://www.caterwings.nl/> (Consultado: 02/05/2018)
- Cancela Sánchez, A. y Cancela Sánchez, J. (2018a): "Colección Guías Michelin", *Cancela.org*, <http://www.cancela.org/> (consultado el 10/03/2018)
- Díaz Rodríguez, P. (2018): "Turismo gastronómico y enoturismo en España: gasto, distribución y perfiles", *Ostelea.com*, 29 de enero, <https://www.ostelea.com/es/actualidad/noticias/espana-quinto-pais-con-mas-estrellas-michelin-del-mundo> (Consultado: 14/04/2018).
- Díaz, Y , "La evolución de la alimentación y la gastronomía en España". Real Academia de Gastronomía 121-154 (Consultado el 23/04/2018)
- Dinamiza (2017) "II estudio de la demanda de turismo gastronómico en España" (Consulta 03/06/2018)
- Fernández Guadaño, M.(2012). Reinventores: Descubra creatividad y nuevos modelos de negocio con los mejores cocineros, Barcelona: Conecta. (13-14)
- Ficher, Claude (1990), " L'homnivore ": *Alta cocina y «pret-à-manger»*, Éditions Odile Jacob París 236-264
- Flavian, C; Flandos, C (2011), "Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito" Ediciones; Prensas Universitarias de Zaragoza
- Hensens,W. (2010) " The reliability of data from guest reviews on Tripadvisor as a contemporary social media platform."
- Lizarralde Burbano, Gustavo Alfonso (2013). "Recorrido por la Guía Michelin, España Cocina Vanguardia." <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1798/1/106414.pdf> (Consultado: 05/05/2018).
- Mancera Rueda, A. (2018): "La atenuación lingüística en las reseñas digitales de hoteles y restaurantes en español", *Círculo de lingüística aplicada a la comunicación* 73, 53- 76.
- Melián González, S. Bulchand Gidumal, J. González López-Valcárcel B "LA PARTICIPACIÓN DE LOS CLIENTES EN SITIOS WEB DE VALORACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS. EL CASO DE TRIPADVISOR", *REVISTA DE ANÁLISIS TURÍSTICO*, nº 10, 2º semestre 2010, pp. 17-22.
- Moreno.G (2018), "España, cuarto país con más restaurantes con tres estrellas Michelin" <https://es.statista.com/grafico/11962/espana-cuarto-pais-con-mas-restaurantes-con-tres-estrellas-michelin/> (Consultado 05/06/2018)
- O'Mahony, M. P., & Smyth, B. (2009). "Learning to recommend helpful hotel reviews". *Proceedings of the third ACM conference on Recommender systems* -305.
- Ong, B. S. (2012). "The Perceived Influence of User Reviews in the Hospitality Industry. *Journal of Hospitality Marketing & Management*," 463–485.

- Ott, M., Choi, Y., Cardie, C., & Hancock, J. T. (2011). "Finding Deceptive Opinion Spam by Any Stretch of the Imagination." *Computational Linguistics*, Retrieved from <http://arxiv.org/abs/1107.4557>
- Scott, S, Orlikowski, W, (2012) "Reconfiguring relations of accountability: Materialization of social media in the travel sector" *Accounting, Organizations and Society*, 26–40. (Consultado: 10/05/2018)
- Segarra-Saavedra, Jesús; Hidalgo-Marí, Tatiana y Rodríguez-Monteagudo, Eliseo (2015). "La gastronomía como Industria Creativa en un contexto digital. Análisis de webs y redes sociales de los restaurantes españoles con estrella Michelin." *adComunica. Revista Científica de Estrategias, Tendencias e Innovación en Comunicación*, nº10. Castellón (Consultado el 12/05/2018)
- Silió, E. (2009). "La alta cocina habla español". *Escritura pública*, 60, 50-52. ([http://www.notariado.org/liferay/c/document\\_library/get\\_file?folderId=1209\\_2&name=DLFE-10501.pdf](http://www.notariado.org/liferay/c/document_library/get_file?folderId=1209_2&name=DLFE-10501.pdf) )
- Stringam, B. B., Gerdes, J., & Vanleeuwen, D. M. (2010). "Assessing the Importance and Relationships of Ratings on User-Generated Traveler Reviews." *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 73–92.
- UNESCO, (2017), "Cidades gastronómicas" <https://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map> (Consultado: 02/05/2018)
- UNESCO, (2018) "La dieta mediterránea" <https://ich.unesco.org/es/rl/la-dieta-mediterranea-00884> (Consultado: 07/05/2018)
- UNWTO, (2012) "Global Report on Food Tourism" <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>
- WTTC, (2018) "Economic impact 2018, Spain" <https://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic-impact-research/countries-2018/spain2018.pdf> (Consultado 05/05/2018)
- Ximénez-de-Sandoval, J. Guevara Plaza, A. Fernández-Morales, A, (2017): "La movilidad de los rankings de hoteles en Europa, el caso de TripAdvisor" *International Journal of World of Tourism*, Vol. 4, Nº 7 (Consultado: 02/06/2018)

## Anexos

## ANEXO I: TABLA EVOLUCION RESTAURANTES ESTRELLA MICHELIN

RESTAURANTE	Población	Comunidad Autónoma	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
41º	Barcelona	Cataluña					*				
A Estación de Cambre	A Coruña	Galicia	*	*	*	*	*	*	*	*	
A Rexidora	Bentraces, Orense	Galicia	*	*							
A'Barra	Madrid	Comunidad de Madrid								*	*
ABaC	Barcelona	Cataluña	**	*	**	**	**	**	**	**	***
Abantal	Sevilla	Andalucía	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Acanthum	Huelva	Andalucía							*	*	*
Adrián Quetglas	Palma de Mallorca	Andalucía								*	*
Agua	Gijón	Principado de Asturias				*	*	*	*	*	*
Aizian	Bilbao	País Vasco						*			
Akelarre	San Sebastián	País Vasco	***	***	***	***	***	***	***	***	***
Alameda	Fuenterabia	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Álbora	Madrid	Comunidad de Madrid						*	*	*	*
Alborada	A Coruña	Galicia		*	*	*	*	*	*	*	*
Alejandro	Roquetas de Mar, Almería	Andalucía	*	*	*		*	*			*
Alejandro G. Urrutia	Gijón	Principado de Asturias				*					
Alevante	Chiclana de la Frontera, Cadiz	Andalucía									*
Alkimia	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Altair	Mérida	Extremadura	*								
Amelia	San Sebastián	País Vasco									*
Andra Mari	Galdacano	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Andreu Genestra	Capdepera	Baleares						*	*	*	*

Annua	San Vicente de la Barquera	Cantabria			*	*	*	*	*	**	**
Aponiente	Puerto de Santa María	Andalucía		*	*	*	*	**	**	**	***
Arbidel	Ribadesella, Asturias	Principado de Asturias					*	*	*	*	*
Árbore da Veira	A Coruña	Galicia					*	*	*	*	*
Argos	Port de Pollença, Mallorca	Baleares								*	*
Arrop	Gandia, Valencia	Comunidad Valenciana	*	*	*						*
Ars Natura	Cuenca	Castilla-La Mancha				*	*				
Arzak	San Sebastian, Gipuzcua	País Vasco	***	***	***	***	***	***	***	***	***
As Garzas	Malpica, A Coruña	Galicia	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Atrio	Cáceres	Extremadura	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Audrey's by Rafa Soler	Calpe, Alicante	Comunidad Valenciana									*
Azurmendi	Larrabetzu, Vizcaya	País Vasco	*	**	**	***	***	***	***	***	***
Bal d'Onsera	Zaragoza	Aragón	*	*	*	*	*				
Baluarte	Soria	Castilla y León								*	*
Bardal	Ronda, Málaga	Andalucía									*
Bo,Tic, de Corça	Gerona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
BonAmb	Jávez, Alicante	Comunidad Valenciana					*	*	*	**	**
Boroà, de Amorebieta	Vizcaya	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Bou	Sa Coma, Mallorca	Baleares	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Ca L'arpa	Banyoles	Cataluña	*	*	*	*	*	*		*	*
Ca L'enric	La Vall de bianya	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Ca`Sento	Valencia	Comunidad Valenciana	*	*	*						
Caelis	Barcelona	Cataluña		*							*
Café de París	Málaga	Andalucía	*	*							
Cal Paradís	Vall d'Alba, Castellon	Comunidad Valenciana					*	*	*	*	*
Calima	Marbella	Andalucía	*	**	**	**	**		**	**	
Can Bosh	Cambrils	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Can Dani	Sant Ferran de Ses Roques, Formentera	Baleares							*	*		
Can Jubany	Calledevenes	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Capritx	Terrassa, Barcelona	Cataluña		*	*	*	*	*	*	*	*	
Casa Alfonso	La Dehesa de Campoamor	Comunidad Valenciana	*	*	*	*	*	*	*			
Casa Genaro	Asturias	Principado de Asturias	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Casa Jose	Aranjuez	Comunidad de Madrid	*	*	*	*	*	*	*	*		
Casa Manolo	Daimús, Valencia	Comunidad Valenciana							*	*	*	*
Casa Marcelo	Santiago de Compostela, A Coruña	Galicia	*		*	*				*	*	*
Casa Marcial	Asturias	Principado de Asturias	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Casa Pardo	A Coruña	Galicia	*									
Casa Pepa	Ondara, Alicante	Comunidad Valenciana	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Casa Solla	Pontevedra	Galicia	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Casamar	Llafranc, Girona	Cataluña			*	*	*	*	*	*	*	*
Castell Hotel	Seo de Urgel	Cataluña	*									
Castell Peralada	Peralada	Galicia										*
Cebo	Madrid	Comunidad de Madrid										*
Célieri	Barcelona	Cataluña									*	
Cenador de Amós	Villaverde de Pontones	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	**	**
Chiron	Valdemoro	Comunidad de Madrid				*	*	*	*	*	*	*
Choco	Córdoba	Andalucía			*	*	*	*	*	*	*	*
Cinc Sentits	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Club Allard	Madrid	Comunidad de Madrid	*	*	**	**	**	**	**	**	**	**
Cobo Vintage	Burgos	Castilla y León									*	*
Cocinando de León	León	Castilla y León	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Comerc 24	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*			

Coque	Humares	Comunidad de Madrid	*	*	*	*	*	*	**	**	**
Culler de Pau	O Grove	Galicia				*	*	*	*	*	*
Disfrutar	Barcelona	Cataluña							*	*	**
DiverXo	Madrid	Comunidad de Madrid	*	*	**	**	***	***	***	***	***
Dos Cielos, H. Me	Barcelona	Cataluña		*	*	*	*	*	*	*	**
Dos Palillos	Barcelona	Cataluña				*	*	*	*	*	*
Drolma	Barcelona	Cataluña	*	*							
DSTAgE	Madrid	Comunidad de Madrid						*	*	**	**
El Bohío	Illescas, Toledo	Castilla-La Mancha	*	*	*	*	*	*	*	*	*
El Bulli	Barcelona	Cataluña	***	***							
El Carmen de Montesión	Toledo	Castilla-La Mancha						*	*	*	*
El Celler de Can Roca	Matadepera	Cataluña	***	***	***	***	***	***	***	***	***
El Cenador de Salvador	Moralzarzal	Comunidad de Madrid	*								
El Cingle	Vacarises	Cataluña	*								
El Corral del Indianu,	Arriondas	Principado de Asturias	*	*	*	*	*	*	*	*	*
El Doncel	Sigüenza, Guadalajara	Castilla-La Mancha									*
El Ermitaño	Benavente	Castilla y León	*						*	*	*
El Etxebarri Axpe	Vizcaya	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*
El Invernadero	Collado Mediano, Madrid	Comunidad de Madrid								*	*
El Lago	Marbella	Andalucía	*	*	*	*	*	*	*	*	*
El Molino de Urdániz	Urdaitz, Navarra	Comunidad Foral de Navarra	*	*	*	*	*	*	*	*	*
El Nuevo Molino, de Puente Arce	Cantabria	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*
El Poblet	Valencia	Comunidad Valenciana					*	*	*	*	*
El Portal de Ecahurren	Ezcaray	La Rioja	*	*	*	*	**	**	**	**	**
El Raco de Can Fabes	Sant Celoni	Cataluña	***	***	**	**					

El Retiro	Pancar-Llanes	Principado de Asturias						*	*	*	*
El Rincón de Antonio	Zamora	Castilla y León	*								
El Rincón de Juan Carlos	Los Gigantes	Baleares							*	*	*
El Rodat	Jávea, Alicante	Comunidad Valenciana									*
El Serbal	Santander, Cantabria	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Elkano	Getaria, Guipúzcoa	País Vasco						*	*	*	*
Els Brancs	Rosas	Cataluña				*	*	*	*	*	*
Els Casals	Sagas	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Els Tinars, de Llagostera	Gerona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Emporium	Castelló d'Empúries, Girona	Cataluña							*	*	**
Eneko	Larrabetzu, Vizcaya	País Vasco									*
Enigma	Barcelona	Cataluña									*
Es Fum	Palmanova, Mallorca	Baleares			*	*	*	*	*	*	*
Es Racó d'Es Teix	Mallorca	Baleares	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Estany Clar	Cercs	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Etxanobe,	Bilbao	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Europa	Pamplona, Navarra	Comunidad Foral de Navarra	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Evo	Barcelona	Cataluña	*	*	*						
Ferrero-Paco Morales	Bocairent, Valencia	Comunidad Valenciana		*	*	*					
Fogony	Sort	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Gadus	Cala D'Or, Mallorca	Baleares		*							
Gaig	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Gaytán	Madrid	Comunidad de Madrid								*	*
Hisop	Barcelona	Cataluña		*	*	*	*	*	*	*	*
Hispania	Arenys de Mar	Cataluña	*								
Hofmann	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Hoja Santa	Barcelona	Cataluña							*	*	*
Hospedería El Batán	Tramacastilla, Teruel	Aragón					*	*	*	*	*
Ikea	Vitoria-Gasteiz	País Vasco		*							
Jardín	Port d'Alcúdia, Mallorca	Baleares			*	*	*	*	*	*	*
Jose Carlos García	Málaga	Andalucía				*	*	*	*	*	*
Julio	Fontanar dels Alforíns, Valencia	Comunidad Valenciana	*	*	*	*	*				
Kabuki Abama	Tenerife	Canarias				*	*	*	*	*	*
Kabuki Raw	Casares	Andalucía							*	*	*
Kabuki Wellington	Madrid	Comunidad de Madrid	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Kabuki	Madrid	Comunidad de Madrid		*	*	*	*	*	*	*	*
Kazan	Santa Cruz de Tenerife	Canarias						*	*	*	*
Kiro Sushi	Logroño	La Rioja									*
Kokotxa	San Sebastián	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Koldo Miranda, Avilés	Asturias	Principado de Asturias	*	*							
Koy Shunka	Barcelona	Cataluña				*	*	*	*	*	*
L`Angle	Barcelona	Cataluña					*	*	*	*	*
L`Escaleta	Concentaina	Comunidad Valenciana	*	*	*	*	*	*	*	**	**
L`Antic Molí	Ulldecona, Tarragona	Cataluña								*	*
L`Ó	Sant Fruitós de Bagés, Barcelona	Cataluña					*	*	*	*	*
La Alquería de la Hacienda Benazuza,	Sanlúcar la Mayor	Andalucía	**	**							
La Bicicleta	Hoznayo	Cantabria									*
La Boscana	Bellví, Lérida	Cataluña								*	*
La Botica	Matapozuelos, Valladolid	Castilla y León					*	*	*	*	*
La Broche	Madrid	Comunidad de Madrid	*	*							
La Cabaña de la Finca	Murcia	Región de Murcia	*	*	*	*	*	*	*	*	**

Buenavista												
La Cabra	Madrid	Comunidad de Madrid						*	*	*	*	
La Candela Restò	Madrid	Comunidad de Madrid										*
La Casa del Carmen	Olías del Rey, Toledo	Castilla-La Mancha						*	*			
La Costa	El Ejido, Almería	Andalucía	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
La Cuina de Can Simón	Tossa de Mar	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
la Enoteca del Hotel Arts	Barcelona	Cataluña	*	*	*	**	**	**	**	**	**	**
La Finca	Elche ( Alicante		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
La Fonda Xesc	Gerona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
La llar	Chamberi	Cataluña	*	*	*	*	*					
La Lobita	Navaleno, Soria	Castilla y León						*	*	*	*	
La Prensa	Zaragoza	Aragón					*	*	*	*	*	*
La Salgar	Gijón	Principado de Asturias						*	*	*	*	*
La Solana, Gijón	Asturias	Principado de Asturias	*	*								
La Sucursal	Valencia	Comunidad Valenciana	*	*	*	*	*	*	*	*		
La Terraza del Casino	Barcelona	Cataluña	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
L'Aliança d'Anglès, de Anglès	Gerona	Cataluña	*	*	*	*	*					
L'Angle, de Sant Fruitós del Bagés	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*						
Las Rejas	Las Pedroñeras	Castilla-La Mancha	*	*	*	*	*	*	*	*		
Las Torres	Huesca	Aragón	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Lasarte	Barcelona	Cataluña	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Les Cols	Olots	Cataluña	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Les Magnòlies	Arbucies	Cataluña				*	*	*	*	*	*	*
Les Moles	Ulldecona, Tarragona	Cataluña						*	*	*	*	*
Lillas Pastia	Huesca	Aragón			*	*	*	*	*	*	*	*
Lluçanès	Barcelona	Cataluña	*	*								

Lluerna	Santa Coloma de Gramenet	Cataluña				*	*	*	*	*	*
Los Avellanos	Torrelavega	Cantabria	*	*	*						
Lúa	Madrid	Comunidad de Madrid							*	*	*
M.B. de Guía de Isora	Tenerife	Baleares	*	*	*	*	**	**	**	**	**
Malena	Gimenells, Lleida	Cataluña					*	*	*	*	*
Manairó	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*			
Maralba	Almansa, Albacete	Castilla-La Mancha			*	*	*	*	*	*	**
Marqués de Riscal, Elciego	Álava	País Vasco			*	*	*	*	*	*	*
Martín Berasategui	Guipúzcoa	País Vasco	***	***	***	***	***	***	***	***	***
Maruja Limón	Vigo	Galicia		*	*	*	*	*	*	*	*
Mas Pau	Figueres, Girona	Cataluña	*	*	*	*	*				
Massana	Gerona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Messina	Marbella	Andalucía							*	*	*
Mina	Bilbao	País Vasco				*	*	*	*	*	*
Mirador de Ulía	Donostia	País Vasco		*	*	*	*	*	*	*	*
Miramar	Llanca	Cataluña	*	**	**	**	**	**	**	**	**
Miramón Arbelaitz	San Sebastian	País Vasco	*	*	*	*	*	*			
Moments, H. Mandarin	Barcelona	Cataluña		*	*	**	**	**	**	**	**
Monastrell	Alicante	Comunidad Valenciana					*	*	*	*	*
Montia	San Lorenzo de El Escorial	Comunidad de Madrid						*	*	*	*
Moo	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Mugaritz	Ereñterria, Guipúzcoa	País Vasco	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Nectari	Barcelona	Cataluña				*	*	*	*	*	*
Neichel	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*			
Nerua	Bilbao ( Vizcaya)	País Vasco			*	*	*	*	*	*	*
Noor	Córdoba	Andalucía								*	*
Nova	Orense	Galicia						*	*	*	*

Nub	La Laguna, Tenerife	Baleares									*
Oscar Torrijos	Valencia	Comunidad Valenciana	*	*	*						
Pakta	Barcelona	Cataluña						*	*	*	*
Pepe Vieira, de Raxó	Pontevedra	Galicia	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Plat D'Or	Mallorca	Baleares	*								
Punto MX	Madrid	Comunidad de Madrid						*	*	*	*
Quique da Costa	Déna, Alicante	Comunidad Valenciana	**	**	**	***	***	***	***	***	***
Raco d'en Freixa	Barcelona	Cataluña	*								
Ramiro's	Valladolid	Castilla y León	*	*							
Ramón Freixa	Madrid	Comunidad de Madrid	*	**	**	**	**	**	**	**	**
Raúl Resino	Benicarló, Castellón	Comunidad Valenciana								*	*
Real Balneario	Salinas	Andalucía	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Refectorio	Sardón de Duero, Valladolid	Castilla y León						*	*	*	*
Retiro la Costiña	A Coruña	Galicia	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Ricard Camarena	Valencia	Comunidad Valenciana				*	*	*	*	*	*
Riff	Valencia	Comunidad Valenciana	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Rincon de Diego	Cambrills	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Rodero	Pamplona	Comunidad Foral de Navarra	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Rodrigo de la Calle	Aranjuez	Comunidad de Madrid			*	*	*				
Sala	Olost ( Cataluña	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Sant Celoni	Madrid	Comunidad de Madrid	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Sant Pau	barcelona	Cataluña	***	***	***	***	***	***	***	***	***
Santo, Hotel Eme Catedral	Sevilla	Andalucía		*	*						
Sauc	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*		
Sents	Ontinyent	Comunidad Valenciana								*	*
Sergi Arola Gastro	Madrid	Comunidad de Madrid	**	**	**	**	**	**	**	**	

Silabario	Tui, Pontevedra	Galicia			*	*	*	*	*		
Simply Fosh	Palma de Mallorca	Baleares						*	*	*	*
Skina, de Marbella	Málaga	Andalucía	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Solana	Ampuero, Cantabria	Cantabria			*	*	*	*	*	*	*
Sollo	Fuengilora	Andalucía							*	*	*
Sucede	Valencia	Comunidad Valenciana									*
Tatau Bistro	Huesca	Aragón						*	*	*	*
Tickets	Barcelona	Cataluña					*	*	*	*	*
Tierra	Toledo	Castilla-La Mancha	*	*			*	*	*	*	*
Torreó de L'India	Xerta	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Tragabuches	Ronda, Málaga	Andalucía	*								
Tresmacarrons	El Masnou, Barcelona	Cataluña							*	*	*
Trigo	Valladolid	Castilla y León									*
Tristán	Portals Nous, Mallorca	Baleares	*	*							
Venta Moncalvillo	Daroca de Rioja	La Rioja		*	*	*	*	*	*	*	*
Vertical	Valencia	Comunidad Valenciana	*	*	*	*	*	*			
Vía Veneto	Barcelona	Cataluña	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Victor Gutiérrez	Salamanca	Castilla y León	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Villena	Segobia	Castilla y León	*	*	*	*	*		*	*	*
Vivaldi	León	Castilla y León	*								
Xerta	Barcelona	Cataluña								*	*
Yayo Daporta	Cambrados	Galicia	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Zaldiarán	Vitoria-Gasteiz, Álava	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Zaranda	Madrid	Comunidad de Madrid	*								
Zaranda Hilton Satorre	Llucmajor, Mallorca	Baleares		*	*	*					
Zaranda	Es Cadpdellá	Baleares					*	*	**	**	**
Zarate	Bilbao	País Vasco							*	*	*

---

Zortzico	Bilbao	País Vasco	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Zuberoa	Oiartzun. Guipúzcoa	Galicia	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Zalacaín	Madrid	Madrid	*	*	*	*	*					

## ANEXO II: RESTAURANES CON ESTRELLAS 2018, ANALISIS EN LA GUÍA MICHELIN

Nombre	C.A	Localidad	Número de *	Tipo de cocina Guía	Ambiente Guía	Precio guía
Kabuki Raw	Andalucía	Casares, Málaga	*	JAPONESA	Elegante	M-95, C-90/120
Alevante	Andalucía	Novo Sancti Petri, Chiclana de la Frontera, Cádiz	*	CREATIVA	Minimalista	M-80/105
Choco	Andalucía	Cordoba	*	CREATIVA	Minimalista	M-75/89
Noor	Andalucía	Cordoba	*	CREATIVA	De Diseño	M-70/130
La Costa	Andalucía	El Ejido, Almería	*	MODERNA	Marco Contemporáneo	M-68, C-37/56
Sollo	Andalucía	Benalmádena, Málaga	*	CREATIVA	De Diseño	M-100
Acánthum	Andalucía	Huelva	*	MODERNA	Marco Contemporáneo	M-45/72, C-35/55
José Carlos García	Andalucía	Málaga	*	CREATIVA	De Diseño	M-66/128, C-62/90
Dani García	Andalucía	Málaga	**	CREATIVA	Elegante	M-65/185, C-91,130
El Lago	Andalucía	Málaga	*	CREATIVA	Acogedora	M-60/75, C-58/72
Messina	Andalucía	Málaga	*	CREATIVA	Minimalista	M-62/78, C-48/74
Skina	Andalucía	Málaga	*	CREATIVA	De Diseño	M-125/149
Aponiente	Andalucía	El puerto de Santa María, Cádiz	***	CREATIVA	De Diseño	M-189/205
Bardal	Andalucía	Ronda, Málaga	*	CREATIVA	De Diseño	M-56/77
Alejandro	Andalucía	Roquetas de mar, Almería	*	MODERNA	Marco Contemporáneo	M-50/70, C-45/66
Abantal	Andalucía	Sevilla	*	CREATIVA	Minimalista	M-70/90, C-70/80
Lillas Pastia	Aragón	Huesca	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-40, C-43/56
Las Torres	Aragón	Huesca	*	MODERNA	Elegante	M-40/70, C 46/61
Tatau	Aragón	Huesca	*	CREATIVA	De Diseño	T-6, R-18 aprox
Hospedería El Batán	Aragón	Tramacastilla, Teruel	*	MODERNA	Acogedora	M-49/54, C-43/56
La Prensa	Aragón	Zaragoza	*	CREATIVA	Marco Contemporáneo	M-60/115
Casa Marcial	Asturias	Arriondas	**	CREATIVA	Acogedora	M-103/158
El Corral del Indianu	Asturias	Arriondas	*	CREATIVA	Acogedora	M-60/88, C-45/65

<b>Auga</b>	Asturias	Gijón	*	COCINA TRADICIONAL	Elegante	M-76, C-35/65
<b>El Retiro</b>	Asturias	Llanes/Pancar	*	MODERNA	Rústica	M-54/90, C-47/76
<b>Casa Gerardo</b>	Asturias	Prendes	*	MODERNA	Rústica	M-66/110, C-52/82
<b>La Salgar</b>	Asturias	Gijón	*	COCINA TRADICIONAL	Acogedora	M-40/75, C-48/65
<b>Arbidel</b>	Asturias	Ribadesella	*	MODERNA	Romántica	M-49/79, C-40/65
<b>Real Balneario</b>	Asturias	Salinas	*	COCINA TRADICIONAL	Ambiente Clásico	M-50/154, C-42/70
<b>Zaranda</b>	Baleares	Es Capdella, Mallorca	**	CREATIVA	Elegante	M-125/160
<b>Andreu Genestra</b>	Baleares	Capdepera, Mallorca	*	CREATIVA	Rural	M-58/105, C-55/70
<b>Bou</b>	Baleares	Sa Coma, Mallorca	*	CREATIVA	Íntima	M-76/149
<b>Es Racó d'Es Teix</b>	Baleares	Deià, Mallorca	*	CLÁSICA	Rústica	M-38/115, C-75/88
<b>Adrián Quetglas</b>	Baleares	Palma de Mallorca	*	CREATIVA	Simpática	M-33/50
<b>Marc Fosh</b>	Baleares	Palma de Mallorca	*	MODERNA	Minimalista	M-28/89, C-60/82
<b>Es Fum</b>	Baleares	Costa d'en Blanes, Mallorca	*	CREATIVA	Elegante	M-130/160
<b>Jardín</b>	Baleares	Port d'Alcudia, Mallorca	*	CREATIVA	De Diseño	M-132
<b>Argos</b>	Baleares	Port de Pollença, Mallorca	*	CREATIVA	Chic	M-60/95, C-35/55
<b>Abama Kabuki</b>	Canarias	Santa Cruz de Tenerife	*	JAPONESA	Marco Contemporáneo	M-107/140, C-65/90
<b>M.B.</b>	Canarias	Guía de Isora, Santa Cruz de Tenerife	**	CREATIVA	Ambiente Clásico	M-140/188, C-100/125
<b>Nub</b>	Canarias	San Cristóbal de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife	*	CREATIVA	Histórica	M-48/68
<b>El Rincón de Juan Carlos</b>	Canarias	Los Gigantes, Santa Cruz de Tenerife	*	CREATIVA	De Diseño	M-85, C-45/70
<b>Kazan</b>	Canarias	Puerto del Carmen, Santa Cruz de Tenerife	*	JAPONESA	De Diseño	M-45/85, C-40/68
<b>Solana</b>	Cantabria	Ampuero	*	MODERNA	Marco Contemporáneo	M-70, C 50/70
<b>La Bicicleta</b>	Cantabria	Hoznayo	*	MODERNA	Acogedora	M-45/55, C-43/57
<b>El Nuevo Molino</b>	Cantabria	Puente Arce	*	MODERNA	Rústica	M-38/60, C-43,67
<b>Annua</b>	Cantabria	San Vicente de la Barqueta	**	CREATIVA	Marco Contemporáneo	M-110/120

<b>El Serbal</b>	Cantabria	Santander	*	COCINA TRADICIONAL	Ambiente Clásico	M-38/60, C-39/72
<b>Cenador de Amós</b>	Cantabria	Villaverde de Pontones	**	MODERNA	Acogedora	M-70/135
<b>Maralba</b>	Castilla la Mancha	Almansa, Albacete	**	CREATIVA	Minimalista	M-44/63, C-42/57
<b>El Bohío</b>	Castilla la Mancha	Illescas, Toledo	*	MODERNA	Ambiente Tradicional	M-50/110
<b>El Doncel</b>	Castilla la Mancha	Sigüenza, Guadalajara	*	MODERNA	Acogedora	M-62, C-47/61
<b>El Carmen de Montesión</b>	Castilla la Mancha	Toledo	*	COCINA TRADICIONAL	Rústica	M-50/90
<b>Tierra</b>	Castilla la Mancha	Torrico, Toledo	*	MODERNA	Elegante	M-105/135, C-86/119
<b>El Ermitaño</b>	Castilla y León	Benavente, Zamora	*	COCINA TRADICIONAL	Acogedora	M-45/65, C-41/65
<b>Cobo Vintage</b>	Castilla y León	Burgos	*	MODERNA	Tendencia	M-28/65, C-40/60
<b>Cocinando</b>	Castilla y León	León	*	MODERNA	Minimalista	M-44
<b>La Botica</b>	Castilla y León	Matapozuelos, Valladolid	*	MODERNA	Rústica	M-39/95, C-50/75
<b>La Lobita</b>	Castilla y León	Navaleno, Soria	*	CREATIVA	Familiar	M-60
<b>Víctor Gutiérrez</b>	Castilla y León	Salamanca	*	CREATIVA	Minimalista	M-65/95
<b>Refectorio</b>	Castilla y León	Sardón del Dueto, Valladolid	*	CREATIVA	Elegante	M-140/160
<b>Villena</b>	Castilla y León	Segovia	*	CREATIVA	Elegante	M-59/127
<b>Baluarte</b>	Castilla y León	Soria	*	MODERNA	De Diseño	C-32/47
<b>Trigo</b>	Castilla y León	Valladolid	*	MODERNA	Marco Contemporáneo	M-40/50, C-46/57
<b>Les Magnòlies</b>	Cataluña	Abucias, Girona	*	CREATIVA	Elegante	M-64/82, C-60/75
<b>Arbúcies</b>	Cataluña	Banyoles, Girona	*	COCINA TRADICIONAL	Acogedora	M-38/70, C-26,44
<b>Ca l'Arpa</b>	Cataluña	Barcelona	***	CREATIVA	De Diseño	M-140/170
<b>ABaC</b>	Cataluña	Barcelona	*	MODERNA	De Diseño	M-98/155, C-60/90
<b>Alkimia</b>	Cataluña	Barcelona	*	MODERNA	Minimalista	M-50/100

<b>Caelis</b>	Cataluña	Barcelona	*	CREATIVA	Elegante	M-87/135, C-65/95
<b>Cinc Sentits</b>	Cataluña	Barcelona	*	CREATIVA	Minimalista	M-100/120
<b>Disfrutar</b>	Cataluña	Barcelona	**	CREATIVA	De Diseño	M-110/180
<b>Dos Cielos</b>	Cataluña	Barcelona	**	MODERNA	De Diseño	M-85, C-75/100
<b>Dos Palillos</b>	Cataluña	Barcelona	*	ASIÁTICA	Marco Contemporáneo	T-8, M-80, C-38/54
<b>Enigma</b>	Cataluña	Barcelona	*	CREATIVA	De Diseño	M-220
<b>Enoteca</b>	Cataluña	Barcelona	**	MODERNA	Ambiente Mediterráneo	M-175, C-105/133
<b>Gaig</b>	Cataluña	Barcelona	*	MODERNA	Elegante	M-68/120, C-65/90
<b>Hisop</b>	Cataluña	Barcelona	*	CREATIVA	Minimalista	M-33/92, C-50/65
<b>Hofmann</b>	Cataluña	Barcelona	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-75/95, C-52/73
<b>Hoja Santa</b>	Cataluña	Barcelona	*	MEXICANA	De Diseño	M-120/140, C-55/85
<b>Koy Shunka</b>	Cataluña	Barcelona	*	JAPONESA	Marco Contemporáneo	M-89/132, C-60/90
<b>Lasarte</b>	Cataluña	Barcelona	***	CREATIVA	De Diseño	M-195/225, C-105/145
<b>Moments</b>	Cataluña	Barcelona	**	CREATIVA	De Diseño	M-77/171, C-105/130
<b>Nectari</b>	Cataluña	Barcelona	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-35/75, C-55/85
<b>Pakta</b>	Cataluña	Barcelona	*	PERUANA	De Diseño	C-45/70
<b>Roca Moo</b>	Cataluña	Barcelona	*	CREATIVA	A la Moda	M-49/175
<b>Tickets</b>	Cataluña	Barcelona	*	CREATIVA	Simpática	T-12
<b>Via Veneto</b>	Cataluña	Barcelona	*	CLÁSICA	Ambiente Clásico	M-80/165, C-75/104
<b>Xerta</b>	Cataluña	Barcelona	*	CREATIVA	De Diseño	M-35/98, C-56,85
<b>Lluerna</b>	Cataluña	Barcelona, Santa Coloma de Gramanet	*	MODERNA	De Diseño	M-40/75, C-45/69
<b>La Boscana</b>	Cataluña	Bellvís, Lleida	*	CREATIVA	De Diseño	M-50/110, C-45/70
<b>Can Jubany</b>	Cataluña	Calldetenes, Barcelona	*	MODERNA	Rústica	M-69/125, C-59/98
<b>Can Bosch</b>	Cataluña	Tarragona	*	COCINA TRADICIONAL	Acogedora	M-46/85, C-62/87
<b>Rincón de Diego</b>	Cataluña	Cambris, Tarragona	*	COCINA TRADICIONAL	Marco Contemporáneo	M-47/73, C-55/85
<b>Emporium</b>	Cataluña	Castelló d'Empúries	*	MODERNA	Familiar	M-38/84, C-55/70

<b>Estany Clar</b>	Cataluña	Barcelona	*	MODERNA	Rústica	C-48/78
<b>Bo.TiC</b>	Cataluña	Corçà, Girona	*	CREATIVA	Minimalista	M-52/126, C-62/88
<b>Malena</b>	Cataluña	Gimenells, Lleida	*	MODERNA	Acogedora	M-40/65, C50/67
<b>El Celler de Can Roca</b>	Cataluña	Girona	***	CREATIVA	De Diseño	M-180/205, C-130/160
<b>Massana</b>	Cataluña	Girona	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-80/115, C-65/91
<b>La Fonda Xesc</b>	Cataluña	Grobrèn, Girona	*	MODERNA	Marco Regional	M-40/80, C-50,78
<b>Casamar</b>	Cataluña	Llafranc, Girona	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-50/75, C-45/79
<b>Els Tinars</b>	Cataluña	Llagostera, Girona	*	COCINA TRADICIONAL	Acogedora	M-40/72 C-50/80
<b>Miramar</b>	Cataluña	Llanca, Girona	**	CREATIVA	Elegante	M-155/180, C-88/138
<b>Tresmacarrons</b>	Cataluña	Masnou, Barcelona	*	MODERNA	Acogedora	M-39/95, C-50/75
<b>Sala</b>	Cataluña	Olost	*	COCINA TRADICIONAL	Ambiente Clásico	M-55/80, C-35/50
<b>Les Cols</b>	Cataluña	Girona	**	CREATIVA	De Diseño	M-95
<b>Castell Peralada</b>	Cataluña	Peralada, Girona	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-35/79, C-55/95
<b>Els Brancs</b>	Cataluña	Roses, Girona	*	CREATIVA	Ambiente Mediterráneo	M-135, C-76/126
<b>Els Casals</b>	Cataluña	Sagàs, Barcelona	*	MODERNA	Rústica	M-64/78, C-76/146
<b>L'Ó</b>	Cataluña	Sant Fruitós de Bages	*	MODERNA	Marco Contemporáneo	M-65/89, C-67/83
<b>Sant Pau</b>	Cataluña	Sant Pol del Mar, Barcelona	***	CREATIVA	Elegante	M-186, C-110/135
<b>Fogony</b>	Cataluña	Sort, Lleida	*	MODERNA	Acogedora	M-38/75
<b>La Cuina de Can Simon</b>	Cataluña	Tossa de Mar, Girona	*	CREATIVA	Ambiente Clásico	M-68/135, C-57/96
<b>L'Antic Molí</b>	Cataluña	Ulldecona, Tarragona	*	MODERNA	Acogedora	M-16/75, C-44/55
<b>Les Moles</b>	Cataluña	Ulldecona, Tarragona	*	MODERNA	Rústica	M-35/85, C-41/59
<b>Ca l'Enric</b>	Cataluña	Vall de Bianya, Girona	*	CREATIVA	De Diseño	M75/98, C-80/95
<b>Villa Retiro</b>	Cataluña	Xerta, Tarragona	*	CREATIVA	Acogedora	M-35/99, C-60/96
<b>Atrio</b>	Extremadura	Cáceres	**	CREATIVA	De Diseño	M-149
<b>Yayo Daporta</b>	Galicia	Cambados,Pontevedra	*	CREATIVA	Ambiente Mediterráneo	M-50/95, C-45
<b>Alborada</b>	Galicia	A Coruña	*	MODERNA	De Diseño	M-55/80

<b>Árbore da Veira</b>	Galicia	A Coruña	*	MODERNA	De Diseño	M-55/70
<b>Culler de Pau</b>	Galicia	O Grobe, Pontevedra	*	CREATIVA	Minimalista	M-65/95, C-65,85
<b>As Garzas</b>	Galicia	Buño, A Coruña	*	GALLEGA	Acogedora	M-50/70, C-40/70
<b>Nova</b>	Galicia	Ourense	*	COCINA TRADICIONAL	A la Moda	M-30/60
<b>Solla</b>	Galicia	Poio, Pontevedra	*	CREATIVA	Tendencia	M-85/112, C-58/81
<b>Pepe Vieira Camiño da Serpe</b>	Galicia	Pontevedra	*	CREATIVA	Marco Contemporáneo	M-85/110
<b>Retiro da Costiña</b>	Galicia	Santa Comba, A Coruña	*	MODERNA	Acogedora	M-68, C-50/70
<b>Casa Marcelo</b>	Galicia	A Coruña	*	CON INFLUENCIAS ASIÁTICAS	A la Moda	T-8, R-12
<b>Maruja Limón</b>	Galicia	Vigo, Pontevedra	*	CREATIVA	A la Moda	M-48/82, C-37/70
<b>El Invernadero</b>	Madrid	Collado Mediano	*	MODERNA	A la Moda	M-110/120
<b>Álborá</b>	Madrid	Madrid	*	MODERNA	De Diseño	M-58/85, C-50/70
<b>A' Barra</b>	Madrid	Madrid	*	COCINA TRADICIONAL	De Diseño	60/85
<b>La Cabra</b>	Madrid	Madrid	*	CREATIVA	Marco Contemporáneo	M-50/121, C-45/60
<b>La Candela Restò</b>	Madrid	Madrid	*	CREATIVA	Simpática	M- 57-92
<b>Cebo</b>	Madrid	Madrid	*	CREATIVA	De Diseño	M-55/80, C-54/73
<b>El Club Allard</b>	Madrid	Madrid	**	CREATIVA	Ambiente Clásico	M-115/145, C-98/113
<b>Coque</b>	Madrid	Madrid	**	CREATIVA	De Diseño	M-130/180
<b>DiverXO</b>	Madrid	Madrid	***	CREATIVA	De Diseño	M-195/150
<b>DSTAgE</b>	Madrid	Madrid	**	CREATIVA	A la Moda	M-69/138, C-80/100
<b>Gaytán</b>	Madrid	Madrid	*	MODERNA	Minimalista	M-50/121
<b>Kabuki</b>	Madrid	Madrid	*	JAPONESA	Minimalista	M-65/92
<b>Kabuki Wellington</b>	Madrid	Madrid	*	JAPONESA	De Diseño	M-93/150, C- 65/130
<b>Lúa</b>	Madrid	Madrid	*	MODERNA	Acogedora	M-65
<b>Punto MX Madrid</b>	Madrid	Madrid	*	MEXICANA	Minimalista	M- 65/110
<b>Ramón Freixa Madrid</b>	Madrid	Madrid	*	CREATIVA	De Diseño	M-140/165c-90/130

<b>Santceloni</b>	Madrid	Madrid	**	CREATIVA	Elegante	M-175, C-122/152
<b>La Terraza del Casino</b>	Madrid	Madrid	**	CREATIVA	Elegante	M-90/184
<b>Montia</b>	Madrid	San Lorenzo El Escorial	*	MODERNA	Minimalista	M-45/65
<b>Chirón</b>	Madrid	Valdemoro	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-85, C-30/49
<b>Cabaña Buenavista</b>	Murcia	El Palmar	**	CREATIVA	Acogedora	M-70/105, C-45/60
<b>Europa</b>	Navarra	Pamplona	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-60/78,C-55/75
<b>Rodero</b>	Navarra	Pamplona	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-65/78, C-52,70
<b>El Molino de Urdániz</b>	Navarra	Urdániz	*	CREATIVA	Rústica	M-75, C-51/70
<b>Boroa</b>	País Vasco	Amorebieta, Vizcaya	*	COCINA TRADICIONAL	Rústica	M-40/90, C-45/75
<b>Etxebarri</b>	País Vasco	Axpe Achondo, Vizcaya	*	COCINA TRADICIONAL	Rústica	M-180, C-70/95
<b>Etzanobe</b>	País Vasco	Bilbao, Vizcaya	*	MODERNA	Elegante	M-83/119, C-60/80
<b>Mina</b>	País Vasco	Bilbao, Vizcaya	*	CREATIVA	De Diseño	M-70/110
<b>Nerua</b>	País Vasco	Bilbao, Vizcaya	*	CREATIVA	Minimalista	M-110/170, C-80/100
<b>Zarate</b>	País Vasco	Bilbao, Vizcaya	*	COCINA TRADICIONAL	A la Moda	M-69/110, C-45/70
<b>Zortziko</b>	País Vasco	Bilbao, Vizcaya	*	MODERNA	Elegante	M-65/150, C-61,95
<b>Akelarre</b>	País Vasco	San Sebastioan, Donostiia Guipúzcoa	***	CREATIVA	Ambiente Clásico	M-190, C-110/180
<b>Amelia</b>	País Vasco	San Sebastioan, Donostiia Guipúzcoa	*	CREATIVA	Marco Contemporáneo	M-70,81
<b>Arzak</b>	País Vasco	San Sebastioan, Donostiia Guipúzcoa	***	CREATIVA	Ambiente Clásico	M-215, C-162/190
<b>Kokotxa</b>	País Vasco	San Sebastián, Donostia, Guipúzcoa	*	MODERNA	Ambiente Tradicional	M-65/91, C-55,70
<b>Mirador de Ulía</b>	País Vasco	Guipúzcoa	*	CREATIVA	Ambiente Clásico	M-99
<b>Marqués de Riscal</b>	País Vasco	El Ciego, Álava	*	CREATIVA	De Diseño	M-110/140, C-50/70
<b>Mugaritz</b>	País Vasco	Errenteria, Guipúzcoa	**	CREATIVA	Minimalista	M.-185
<b>Andra Mari</b>	País Vasco	Galdakao, Vizcaya	*	COCINA TRADICIONAL	Rústica	M-39/59, C-45/75
<b>Elkano</b>	País Vasco	Guipúzcoa	*	PESCADOS Y	Ambiente Clásico	M-85/100, C-70/95

				MARISCO		
<b>Alameda</b>	País Vasco	Hondarribia, Guipúzcoa	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-60/98, C-55/75
<b>Azurmendi</b>	País Vasco	Larrabetzu, Vizcaya	***	CREATIVA	De Diseño	M-180
<b>Eneko</b>	País Vasco	Larrabetzu, Vizcaya	*	CREATIVA	Acogedora	M-55
<b>Martín Berasategui</b>	País Vasco	Lasarte, Guipúzcoa	***	CREATIVA	Elegante	M-225, C130/150
<b>Zuberoa</b>	País Vasco	Oiartzun, Guipúzcoa	*	CLÁSICA	Marco Regional	M-130, C-73/96
<b>Zaldiarán</b>	País Vasco	Vitoria-Gasteiz, Álava	*	INTERNACIONAL	Elegante	M-47/63, C-47/76
<b>Venta Moncalvillo</b>	La Rioja	Daroca de Rioja	*	MODERNA	Rústica	M-70/100, C-50, 75
<b>El Portal</b>	La Rioja	Ezcaray	**	MODERNA	Mínimalista	M-125/150, C-70/90
<b>Kiro Sushi</b>	La Rioja	Logroño	*	JAPONESA	Mínimalista	M-52
<b>Monastrell</b>	Valencia	Alicante	*	MODERNA	De Diseño	M-89 C-50/75
<b>Raúl Resino</b>	Valencia	Benicarló, Castellón	*	CREATIVA	Marco Contemporáneo	M-65
<b>Audrey's by Rafa Soler</b>	Valencia	Calpe, Alicante	*	CREATIVA	Elegante	M-39/59, C-40/55
<b>L'Escaleta</b>	Valencia	Concentaina, Alicante	**	CREATIVA	Elegante	M-90/115, C-40/65
<b>Casa Manolo</b>	Valencia	Daimús, Valencia	*	MODERNA	Ambiente Tradicional	M-89, C-46/58
<b>Quique Dacosta</b>	Valencia	Denia, Alicante	***	CREATIVA	De Diseño	M-119
<b>La Finca</b>	Valencia	Alicante	*	CREATIVA	Rústica	M-75/99, C65/80
<b>Casa Pepa</b>	Valencia	Ondara, Alicante	*	CREATIVA	Ambiente Clásico	M-45/75, C-50/71
<b>Sents</b>	Valencia	Ontinyent, Valencia	*	MODERNA	Mínimalista	M-59
<b>El Poblet</b>	Valencia	Valencia	*	CREATIVA	A la Moda	M-58/118, C-53/69
<b>Ricard Camarena</b>	Valencia	Valencia	*	MODERNA	Marco Contemporáneo	M-55/150
<b>Riff</b>	Valencia	Valencia	*	CREATIVA	De Diseño	M-35/95, C-50,70
<b>Sucedé</b>	Valencia	Valencia	*	MODERNA	De Diseño	M-40/80, C-45,55
<b>Cal Paradís</b>	Valencia	Vall d'Alba, Castellón	*	MODERNA	Acogedora	M-55/105, C-50/60
<b>Bon Amb</b>	Valencia	Jávea, Alicante	**	MODERNA	A la Moda	M-78/130, C-62/78
<b>El Rodat</b>	Valencia	Alicante	*	MODERNA	Ambiente Clásico	M-70/120



## ANEXO III: COMENTARIOS EN TRIPADVISOR

Nombre	Puntuación global Tadv	Número restaurante en la ciudad	Tipo de cocina TripAdvisor	Nº opiniones	%Excelentes	% Muy Bueno	%Normal	%Malo	%Pésimo
Kabuki Raw	4'5	7 de 21	Japonesa, Sushi, Asiática	110	71%	19% (21)	3% (4)	1% (1)	6% (7)
Alevante	4'5	2 de 12	Española	36	76%	22%(8)	-	-	2% (1)
Choco	4'5	17 de 842	Española, Contemporánea, Op. vegetarianas	322	68%	22% (73)	5% (19)	3% (11)	2% (8)
Noor	5'0	1 de 842	Mediterránea, Europea, Española	225	88%	9% (21)	1% (4)	1% (3)	1% (2)
La Costa	4'5	2 de 76	Mediterránea, Europea, Española	280	59%	27% (66)	8% (20)	4% (10)	2% (7)
Sollo	4'5	72 de 595	Europea, Fusión	231	70%	16% (39)	6% (36)	5% (12)	3% (7)
Acánthum	4'5	7 de 307	Mediterránea, Europea, Española	442	62%	22% (99)	10% (45)	4% (21)	2% (13)
José Carlos García	4'0	156 de 1.873	Mediterránea, Europea, Española	443	54%	22% (98)	10% (45)	7% (32)	7% (31)
Dani García	4'0	130 de 1.159	Mediterránea, Europea, Española	450	70%	18% (82)	7% (34)	6% (28)	6% (42)
El Lago	4'5	59 de 1.159	Mediterránea, Europea, Española	397	70%	19% (77)	8% (34)	2% (10)	1% (6)
Messina	4'5	38 de 1.159	Internacional, Mediterránea, Europea	724	76%	16% (119)	5% (40)	2% (21)	1% (4)
Skina	4'5	101 de 1.159	Mediterránea, Europea, Española	455	71%	12% (58)	7% (16)	3% (16)	7% (34)
Aponente	4'5	1 de 269	Mediterránea, Europea, Española	406	85%	9% (39)	4% (18)	1% (8)	1% (4)
Bardal	5'0	2 de 250	Mediterránea, Europea, Española	106	96%	3% (4)	0% (0)	1% (1)	0% (0)
Alejandro	4'0	33 de 290	Mediterránea, Europea, Española	257	54%	21% (54)	8% (23)	7% (18)	10% (16)
Abantal	4'5	118 de 2.366	Mediterránea, Europea, Española	623	58%	25% (158)	12% (79)	3% (23)	2% (17)
Lillas Pastia	4'5	2 de 143	Mediterránea, Europea, Española	298	61%	23% (70)	9% (27)	4% (12)	3% (10)
Las Torres	4'5	3 de 143	Opciones vegetarianas, Opciones sin gluten	300	67%	19% (58)	7% (22)	4% (14)	3% (11)
Tatau	4'5	1 de 143	Opciones vegetarianas, Opciones sin gluten	732	72%	21% (161)	5% (40)	1% (13)	1% (11)
Hospedería El Batán	4'5	1 de 2	Española, Mediterránea, Opciones vegetarianas	235	75%	16% (39)	6% (16)	1% (4)	2% (5)

La Prensa	4'5	7 de 1.365	Mediterránea, Europea, Española	381	68%	21% (82)	7% (28)	3% (12)	1% (6)
Casa Marcial	4'5	3 de 23	Mediterránea, Europea, Española	350	77%	14% (52)	6% (22)	2% (8)	1% (6)
El Corral del Indiano	4'5	1 de 23	Mediterránea, Europea, Española	372	78%	16% (61)	3% (14)	2% (9)	1% (6)
Auga	4'5	4 de 764	Mediterránea, Europea, Española	876	63%	25% (210)	9% (78)	2% (23)	1% (9)
El Retiro	4'5	16 de 168	Europea, Española	207	57%	29% (61)	11% (24)	2% (6)	1% (3)
Casa Gerardo	4'5	1 de 1	Contemporánea, Opciones vegetarianas, Opciones veganas	512	71%	18% (97)	9% (48)	1% (8)	1% (7)
La Salgar	4'5	21 de 764	Europea, Española, Opciones vegetarianas	421	54%	31% (126)	11% (50)	3% (14)	1% (8)
Arbidel	4'5	2 de 71	Mediterránea, Europea, Española	769	69%	21% (169)	7% (57)	2% (22)	1% (14)
Real Baleario	4'5	1 de 19	Marisco, Mediterránea, Europea	348	60%	25% (89)	11% (40)	3% (13)	1% (5)
Zaranda	4'5	2 de 5	Mediterránea, Europea, Española	183	77%	8% (16)	8% (16)	4% (9)	3% (6)
Andreu Genestra	4'0	5 de 49	Mediterránea, Europea, Española	269	58%	18% (50)	14% (38)	4% (11)	6% (17)
Bou	4'5	1 de 40	Mediterránea, Europea, Española	273	88%	7% (20)	2% (8)	1% (3)	2% (7)
Es Racó d'Es Teix	4'5	2 de 24	Mediterránea, Europea, Española	379	74%	14% (54)	7% (27)	2% (11)	3% (14)
Adrián Quetglas	4'5	10 de 1.938	Mediterránea, Fusión, Europea	736	73%	19% (141)	5% (39)	2% (16)	1% (3)
Marc Fosh	4'5	54 de 1.938	Internacional, Mediterránea, Europea	2.008	66%	20% (402)	10% (201)	3% (65)	1% (30)
Es Fum	4'5	1 de 5	Mediterránea, Europea, contemporánea	112	66%	16% (19)	11% (13)	6% (9)	1% (1)
Jardín	4'5	18 de 190	Mediterránea, Europea, Española	416	73%	15% (66)	15% (21)	15% (22)	3% (14)
Argos	4'5	8 de 143	Mediterránea, Tienda gourmet, Fusión	239	78%	15% (37)	3% (8)	2% (7)	2% (5)
Abama Kabuki	4'0	507 de 4.724	Japonesa, Sushi, Asiática	411	60%	19% (79)	11% (46)	5% (22)	5% (24)
M.B.	4'5	7 de 89	Europea, Española, Internacional	357	71%	12% (44)	9% (33)	3% (11)	5% (18)
Nub	4'5	59 de 296	Europea, Sudamericana	52	66%	13% (7)	13% (7)	3% (2)	5% (3)
El Rincón de Juan Carlos	4'5	3 de 32	Mediterránea, Europea, Española	693	84%	11% (79)	3% (24)	1% (9)	1% (11)
Kazan	4'5	181 de 305	Italiana, Mexicana, Japonesa	46	78%	10% (5)	2% (1)	6% (3)	4% (2)
Solana	4'5	1 de 8	Mediterránea, Europea, Española	426	75%	19% (85)	4% (18)	1% (8)	1% (6)

La Bicicleta	4'0	1 de 5	Mediterránea, Opciones vegetarianas, Opciones veganas	646	47%	34% (222)	11% (73)	5% (33)	3% (20)
El Nuevo Molino	4'5	1 de 5	Mediterránea, Europea, Española	237	62%	27% (64)	8% (19)	2% (7)	1% (4)
Annua	4'0	11 de 47	Europea, Española, Mexicana	342	56%	19% (68)	9% (34)	6% (23)	10% (35)
El Serbal	4'5	17 de 567	Mediterránea, Europea, Española	639	60%	24% (154)	9% (58)	5% (32)	2% (13)
Cenador de Amós	4'5	1 de 1	Europea, Española, Mediterránea	368	75%	16% (56)	6% (21)	2% (10)	1% (4)
Maralba	4'5	1 de 47	Mediterránea, española, opciones veganas	243	83%	14% (36)	1% (4)	1% (4)	1% (3)
El Bohío	4'5	1 de 38	Mediterránea, Europea, Española	733	65%	19% (145)	11% (84)	4% (32)	1% (13)
El Doncel	4'5	1 de 33	Mediterránea, Europea, Española	440	67%	25% (114)	5% (25)	2% (10)	1% (3)
El Carmen de Montesión	4'5	3 de 387	Mediterránea, Europea, Española	513	73%	20% (106)	5% (29)	1% (6)	1% (1)
Tierra	4'5	1 de 1	Mediterránea, Española, Fusión	49	68%	12% (6)	8% (4)	2% (1)	10% (5)
El Ermitaño	4'5	1de 38	Mediterránea, Europea, Española	1.009	71%	22% (227)	5% (51)	1% (15)	1% (16)
Cobo Vintage	4'5	3 de 778	Mediterránea, Europea, Española	508	67%	22% (115)	9% (47)	1% (8)	1% (5)
Cocinando	4'5	2 de 452	Europea, Española, Opciones sin gluten	958	70%	22% (218)	5% (56)	2% (23)	1% (12)
La Botica	4'5	2 de 4	Española, Opciones vegetarianas, Opciones sin gluten	296	60%	25% (76)	11% (33)	3% (10)	1% (4)
La Lobita	4'5	1 de 3	Española	197	73%	16%(32)	7% (15)	2% (4)	2% (5)
Víctor Gutiérrez	4'5	17 de 508	Europea, Española, Fusión	391	65%	19% (77)	9% (37)	3% (15)	4% (17)
Refectorio	4'5	2 de 4	Europea, Española, Opciones vegetarianas	70	74%	21% (15)	5% (4)	-	-
Villena	4'5	3 de 220	Europea, Española, Opciones vegetarianas	235	78%	12% (30)	5% (14)	3% (9)	3% (5)
Baluarte	4'5	2 de 101	Mediterránea, Española, Europea	500	72%	20% (102)	5% (28)	2% (10)	1% (5)
Trigo	4'5	13 de 701	Mediterránea, Europea, Española	435	65%	22% (97)	8% (38)	3% (17)	2% (10)
Les Magnòlies Arbúcies	4'5	2 de 20	-	147	64%	23% (34)	8% (12)	2% (3)	3% (5)
Ca l'Arpa	4'5	4 de 46	Mediterránea, Europea, Española	168	64%	22% (37)	7% (12)	2% (5)	5% (9)

<b>ABaC</b>	4'5	1.054 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>1537</b>	68%	18% (283)	8% (131)	3% (59)	3% (48)
<b>Alkimia</b>	4'5	166 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>140</b>	59%	23% (33)	12% (17)	4% (6)	2% (4)
<b>Angle</b>	4'5	538 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>451</b>	69%	22% (103)	6% (30)	2% (11)	1% (3)
<b>Caelis</b>	4'5	193 de 8.512	Mediterránea, Europea, Opciones vegetarianas	<b>838</b>	76%	15% (131)	6% (53)	2% (23)	1% (15)
<b>Cinc Sentits</b>	4'5	160 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>884</b>	73%	17% (157)	6% (54)	3% (31)	1% (11)
<b>Disfrutar</b>	4'5	38 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>1.460</b>	81%	12% (188)	5% (74)	1% (14)	1% (10)
<b>Dos Cielos</b>	4'0	708 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>633</b>	64%	19% (122)	10%(66)	3% (25)	4% (28)
<b>Dos Palillos</b>	4'0	1.010 de 8.512	Japonesa, asiática, fusión	<b>1.096</b>	50%	25% (275)	10% (119)	7% (86)	8% (89)
<b>Enigma</b>	4'5	1.307 de 8.512	-	<b>77</b>	65%	20% (16)	9% (7)	5% (4)	1% (1)
<b>Enoteca</b>	4'0	1.477 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>387</b>	54%	17% (68)	10% (40)	7 % (30)	12% (48)
<b>Gaig</b>	4'0	905 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>433</b>	46%	32% (141)	13% (60)	5% (24)	4% (20)
<b>Hisop</b>	4'0	715 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>622</b>	57%	24% (152)	14% (89)	4% (31)	1% (12)
<b>Hofmann</b>	4'5	341 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>407</b>	68%	24% (101)	4% (19)	2% (12)	2% (10)
<b>Hoja Santa</b>	4'5	397 de 8.512	Mexicana, Latina, Opciones vegetarianas	<b>370</b>	65%	20% (75)	8% (32)	4% (16)	3% (13)
<b>Koy Shunka</b>	4'5	65 de 8.512	Japonesa, sushi, asiática	<b>1.191</b>	77%	16% (193)	5% (61)	1% (20)	1% (18)
<b>Lasarte</b>	4'5	149 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>908</b>	84%	10% (96)	4% (40)	1% (14)	1% (13)
<b>Moments</b>	4'5	298 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>607</b>	68%	17% (106)	8% (50)	5% (31)	2% (13)
<b>Nectari</b>	4'0	1.789 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>257</b>	45%	26% (67)	15% (39)	7% (20)	7% (19)
<b>Pakta</b>	4'5	325 de 8.512	Japonesa, Peruana, Sushi	<b>610</b>	72%	16% (98)	9% (60)	2% (18)	1% (12)
<b>Roca Moo</b>	4'0	278 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>749</b>	63%	20% (156)	10% (79)	3% (29)	4% (37)
<b>Tickets</b>	4'5	188 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>2.231</b>	75%	15% (345)	5% (125)	3% (70)	2% (48)
<b>Via Veneto</b>	4'5	217 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>478</b>	70%	20% (100)	5% (25)	3% (19)	2% (10)
<b>Xerta</b>	4'5	594 de 8.512	Mediterránea, Europea, Española	<b>273</b>	64%	22% (62)	9% (25)	4% (11)	2% (5)
<b>Lluerna</b>	4'5	1 de 82	Mediterránea, Europea, Española	<b>462</b>	74%	21% (101)	3% (17)	1% (6)	1% (1)
<b>La Boscana</b>	5'0	1 de 1	Mediterránea, Española, Contemporánea	<b>148</b>	88%	10% (16)	2% (4)	0% (0)	0% (0)
<b>Can Jubany</b>	4'5	1 de 2	Mediterránea, Europea, Española	<b>605</b>	80%	14% (86)	4% (28)	1% (12)	1% (3)

Can Bosch	4'5	3 de 221	Mediterránea, Europea, Española	666	70%	22% (151)	6% (43)	1% (6)	1% (6)
Rincón de Diego	4'5	9 de 221	Mediterránea, Europea, Española	429	65%	23% (99)	8% (35)	2% (12)	2% (9)
Emporium	4'5	1 de 29	Mediterránea, Europea, Española	161	76%	18% (29)	4% (8)	1% (2)	1% (1)
Estany Clar	4'5	1 de 44	Mediterránea, Europea, Española	152	76%	19% (29)	4% (7)	1% (1)	-
Bo.TiC	4'5	1 de 9	Mediterránea, Europea, Española	404	71%	21% (88)	5% (22)	1% (6)	2% (9)
Malena	4'5	1 de 1	Mediterránea	109	70%	22% (24)	3% (4)	2% (3)	3% (4)
El Cellar de Can Roca	5'0	1 de 426	Mediterránea, Europea, Española	2.413	90%	6% (149)	2% (70)	1% (24)	1% (24)
Massana	4'5	3 de 426	Mediterránea, Europea, Española	518	77%	17% (89)	3% (20)	2% (11)	1% (3)
La Fonda Xesc	4'5	1 de 3	Mediterránea, Europea, Española	154	66%	29% (45)	3% (5)	1% (1)	1% (1)
Casamar	4'5	1 de 20	Mediterránea, Europea, Española	375	64%	21% (80)	9% (34)	4% (16)	2% (11)
Els Tinars	4'5	3 de 20	Mediterránea, Europea, Española	820	61%	25% (208)	9% (79)	3% (25)	2% (23)
Miramar	4'5	1 de 46	Mediterránea, Europea, Española	344	81%	11% (41)	5% (20)	1% (4)	2% (7)
Tresmacarrons	4'5	2 de 61	Mediterránea, Española, Contemporánea	230	58%	28% (65)	10% (23)	3% (9)	1% (1)
Sala	4'5	1 de 2	Mediterránea, Española	137	57%	29% (40)	10% (12)	2% (3)	2% (3)
Les Cols	4'0	11 de 95	Europea, Española, Opciones vegetarianas	547	46%	25% (140)	13% (75)	9% (54)	7% (43)
Castell Peralada	5'0	2 de 15	Mediterránea, Española, Opciones vegetarianas	83	89%	9% (8)	0% (0)	1% (1)	1% (1)
Els Brancs	4'5	8 de 223	Mediterránea, Europea, Española	214	74%	14% (32)	8% (19)	3% (7)	1% (4)
Els Casals	4'5	1 de 1	Mediterránea, Europea, Española	175	67%	24% (42)	8% (14)	1% (1)	0% (0)
L'Ó	4'5	1 de 18	Mediterránea, Europea, Española	185	82%	11% (22)	6% (12)	1% (1)	0% (0)
Sant Pau	4'5	1 de 25	Mediterránea, Europea, Española	564	78%	12% (73)	7% (44)	2% (12)	1% (6)
Fogony	5'0	1 de 36	Mediterránea, Española, Opciones vegetarianas	376	88%	9% (37)	1% (4)	1% (1)	1% (2)
La Cuina de Can Simon	4'5	15 de 146	Mediterránea, Europea, Española	195	69%	18% (37)	9% (19)	3% (7)	1% (2)
L'Antic Molí	4'5	1 de 13	Mediterránea, Europea, Española	325	71%	23% (76)	4% (15)	1% (5)	1% (5)
Les Moles	4'5	2 de 13	Mediterránea, Europea, Española	294	68%	22% (65)	4% (14)	2% (6)	4% (13)

Ca l'Enric	5'0	1 de 4	Mediterránea, Europea, Española	238	83%	13% (31)	3% (9)	1% (3)	-
Villa Retiro	4'5	1 de 6	Mediterránea, Europea, Española	205	81%	12% (25)	5% (12)	1% (3)	1% (4)
Atrio	4'5	2 de 223	Mediterránea, Europea, Española	1.070	83%	10% (111)	5% (60)	1% (15)	1% (19)
Yayo Daporta	4'5	1 de 48	Mediterránea, Europea, Española	523	74%	19% (103)	4% (26)	2% (11)	1% (4)
Alborada	4'5	6 de 877	Europea, Española, Contemporánea	368	68%	22% (82)	10% (40)	2% (10)	2% (8)
Árbore da Veira	4'5	5 de 877	Europea, Española, Opciones vegetarianas	754	75%	15% (120)	6% (51)	2% (16)	2% (16)
Culler de Pau	4'5	2 de 121	Mediterránea, Europea, Española	529	78%	14% (78)	4% (26)	1% (9)	3% (17)
As Garzas	4'5	1 de 8	Marisco, Europea, Española	288	55%	28% (82)	10% (29)	4% (12)	3% (10)
Nova	4'5	1 de 310	Mediterránea, Europea, Española	643	67%	26% (171)	5% (35)	1% (8)	1% (7)
Solla	4'5	1 de 21	Europea, Española, Contemporánea	396	71%	17% (69)	7% (29)	2% (9)	3% (13)
Pepe Vieira Camiño da Serpe	4'0	22 de 305	Europea, Española, Mediterránea	331	40%	31% (103)	14% (39)	7% (24)	8% (29)
Retiro da Costiña	4'5	1 de 10	Mediterránea	198	69%	23% (46)	5% (10)	2% (5)	1% (1)
Casa Marcelo	4'5	1 de 555	Opciones vegetarianas, Opciones veganas, Opciones sin gluten	1.548	76%	16% (257)	5% (82)	2% (44)	1% (23)
Maruja Limón	4'5	2 e 747	Contemporánea, Mediterránea, Europea	470	70%	24% (115)	4% (21)	1% (8)	1% (8)
El Invernadero				108	86%	9% (10)	3% (4)	1% (2)	1% (1)
Álbora	4'0	470 de 9.752	Mediterránea, Europea, Española	800	49%	32% (258)	13% (109)	4% (35)	2% (19)
A' Barra	4'5	311 de 9.752	Mediterránea, Europea, Española	284	56%	27% (79)	12% (34)	3% (9)	2% (7)
La Cabra	4'0	-	Mediterránea, Europea, Española	518	45%	28% (146)	16% (85)	6% (36)	5% (26)
La Candela Restò	4'5	12 de 9.752	Española, Fusión, Opciones sin gluten	923	81%	15% (141)	2% (26)	1% (14)	1% (15)
Cebo	5'0	1 de 9.752	Mediterránea, Europea, Española	484	85%	11% (55)	11% (14)	1% (2)	1% (3)
El Club Allard	4'5	119 e 9.752	Europea, Española, Internacional	1.696	76%	15% (270)	5% (92)	2% (35)	2% (39)
Coque	4'5	412 de 9.752	Española, Mediterránea, Opciones sin gluten	97	69%	20% (20)	7% (7)	3% (3)	1% (1)
DiverXO	4'5	18 de 9.752	Europea, Española, Fusión	1.570	78%	12% (197)	5% (86)	2% (37)	3% (48)

<b>DSTAgE</b>	4'5	4 de 9.752	Internacional, Europea, Española	<b>1.811</b>	84%	11% (217)	3% (56)	1% (21)	1% (17)
<b>Gaytán</b>	4'5	681 de 9.752	Mediterránea, Europea, Española	<b>115</b>	75%	16% (19)	1% (2)	4% (5)	4% (5)
<b>Kabuki</b>	4'5	200 de 9.752	Japonesa, Sushi, Asiática	<b>599</b>	64%	23% (140)	9% (59)	3% (23)	1% (10)
<b>Kabuki Wellington</b>	4'5	230 de 9.752	Japonesa, Sushi, Asiática	<b>744</b>	64%	20% (152)	10% (77)	3% (29)	3%(25)
<b>Lúa</b>	4'5	354 de 9.752	Mediterránea, Europea, Española	<b>887</b>	62%	22% (199)	13% (118)	2% (23)	1% (16)
<b>Punto MX Madrid</b>	4'0	917 de 9.752	Mexicana, Latina, Opciones vegetarianas	<b>826</b>	46%	28% (239)	12% (107)	8% (70)	6% (56)
<b>Ramón Freixa Madrid</b>	4'5	37 de 9.752	Mediterránea, Europea, Española	<b>704</b>	75%	16% (116)	6% (44)	2% (19)	1% (12)
<b>Santceloni</b>	4'5	90 de 9.752	Mediterránea, Europea, Española	<b>507</b>	74%	15% (81)	7% (37)	3% (16)	1% (9)
<b>La Terraza del Casino</b>	4'5	161 de 9.752	Mediterránea, Europea, Española	<b>520</b>	66%	20% (106)	8% (44)	3% (20)	3% (20)
<b>Montia</b>	4'5	4 de 85	Mediterránea, Europea, Española	<b>514</b>	72%	18% (95)	6% (33)	2% (14)	2% (14)
<b>Chirón</b>	4'0	2 de 85	Mediterránea, Española, Contemporánea	<b>294</b>	56%	26% (79)	8% (24)	5% (15)	5% (17)
<b>Cabaña Buenavista</b>	4'5	1 de 761	Italiana, Contemporánea, Saludable	<b>430</b>	81%	13% (58)	5% (23)	0% (0)	1% (6)
<b>Europa</b>	4'5	7 de 490	Contemporánea, Mediterránea, Europea	<b>946</b>	65%	25% (237)	6% (65)	3% (29)	1%(11)
<b>Rodero</b>	4'5	2 de 490	Europea, Española, Opciones vegetarianas	<b>515</b>	71%	22% (117)	5% (16)	1% (10)	1% (3)
<b>El Molino de Urdániz</b>	4'5	1 de 1	Mediterránea, Internacional, Española	<b>120</b>	67%	22% (27)	6% (8)	1% (1)	4% (5)
<b>Boroa</b>	4'5	1 de 27	Mediterránea, Europea, Española	<b>356</b>	66%	25% (90)	5% (19)	2% (8)	2% (10)
<b>Etxebarri</b>	4'5	1 de 5	Europea, Española, Opciones sin gluten	<b>698</b>	67%	16% (115)	10% (71)	5% (39)	2% (16)
<b>Etxanobe</b>	4'5	212 de 1034	Mediterránea, Española, Delicatessen	<b>34</b>	55%	29% (10)	11% (4)	5% (2)	0% (0)
<b>Mina</b>	4'5	34 de 1033	Mediterránea, Europea, Española	<b>688</b>	67%	19% (134)	8% (58)	3% (23)	3% (22)
<b>Nerua</b>	4'0	38 de 1.033	Europea, Española, Opciones vegetarianas	<b>454</b>	61%	20% (92)	11% (54)	5% (27)	3% (15)
<b>Zarate</b>	4'5	29 de 1.033	Mediterránea, Europea, Española	<b>283</b>	59%	29% (83)	7% (22)	2% (8)	3% (11)
<b>Zortziko</b>	3'5		Mediterránea, Europea, Española	<b>396</b>	71%	17% (69)	7% (29)	2% (9)	3% (13)
<b>Akelarre</b>	4'5	27 de 697	Mediterránea, Europea, Española	<b>1327</b>	71%	15% (212)	7% (104)	4% (58)	3% (44)

Amelia	4'5	82 de 697	Italiana, Argentina, Europea	126	76%	11% (14)	4% (6)	3% (4)	6% (8)
Arzak	4'5	1 de 697	Mediterránea, Europea, Española	2.520	79%	12% (312)	6% (175)	2% (60)	1% (31)
Kokotxa	4'0	46 de 696	Marisco, Europea, Española	588	55%	24% (146)	13% (80)	5% (30)	3% (22)
Mirador de Ulía	4'5	24 de 697	Europea, Española, Opciones vegetarianas	564	67%	21% (121)	7% (43)	4% (24)	1% (8)
Marqués de Riscal	4'5	1 de 10	Europea, Española, Delicatessen	442	60%	23% (105)	13% (59)	3% (12)	2% (10)
Mugaritz	3'5	8 de 33	Europea, Española	1.176	49%	15% (186)	9% (112)	9% (111)	18% (218)
Andra Mari	4'5	2 de 23	Europea, Española, Opciones vegetarianas	240	65%	28% (68)	5% (13)	1% (4)	1% (1)
Elkano	4'5	1 de 24	Marisco, Europea, Española	953	75%	18% (176)	5% (50)	1% (12)	1% (11)
Alameda	4'5	6 de 88	Española, Opciones vegetarianas, Opciones veganas	492	69%	21% (105)	6% (31)	3% (17)	1% (6)
Azurmendi	4'5	1 de 5	Europea, Opciones vegetarianas, Opciones veganas	957	83%	11% (114)	4% (44)	1% (13)	1% (12)
Eneko	4'5	2 de 5	Europea, Española, Opciones vegetarianas	101	80%	10% (11)	6% (7)	3% (4)	1% (2)
Martín Berasategui	5'0	1 de 18	Mediterránea, Europea, Española	1.389	88%	8% (113)	2% (34)	1% (12)	1% (14)
Zuberoa	4'5	1 de 36	Europea, Española, Opciones vegetarianas	475	82%	12% (60)	4% (22)	1% (5)	1% (4)
Zaldiarán	4'5	4 de 434	Mediterránea, Europea, Española	580	64%	26% (151)	7% (44)	2% (15)	1% (3)
Venta Moncalvillo	4'5	1 de 1	Europea, Española	219	80%	14% (31)	4% (19)	1% (1)	1% (2)
El Portal	4'5	1 de 26	Europea, Española	335	76%	17% (57)	5% (19)	1% (4)	1% (4)
Kiro Sushi	5'0	1 de 385	Japonesa, Sushi, Opciones sin gluten	199	87%	7% (15)	4% (8)	1% (3)	1% (29)
Monastrell	4'0	158 de 1249	Mediterránea, Europea, Española	278	49%	19% (56)	12% (36)	14% (41)	6% (18)
Raúl Resino	5'0	1 de 81	Marisco, Mediterránea, Europea	438	83%	14% (62)	1% (8)	1% (3)	1% (3)
Audrey's by Rafa Soler	4'5	10 de 279	Mediterránea, Europea, Española	176	77%	14% (25)	5% (10)	3% (6)	1% (2)
L'Escaleta	4'5	3 de 25	Mediterránea, Europea, Española	198	67%	21% (42)	7% (15)	2% (4)	3% (6)
Casa Manolo	4'0	1 de 19	Mediterránea, Europea, Española	378	60%	19% (73)	9% (37)	6% (23)	6% (23)

<b>Quique Dacosta</b>	4'5	2 de 375	Mediterránea, Europea, Española	<b>883</b>	75%	13% (122)	6% (60)	3% (22)	3% (19)
<b>La Finca</b>	4'5	1 de 376	Mediterránea, Europea, Española	<b>796</b>	78%	15% (122)	4% (38)	3% (21)	1% (4)
<b>Casa Pepa</b>	4'0	2 de 27	Europea, Española, Mediterránea	<b>217</b>	54%	23% (52)	15% (33)	5% (11)	3% (8)
<b>Sents</b>	5'0	3 de 48	Fusión, Contemporánea	<b>71</b>	85%	12% (9)	2% (2)	0% (0)	1% (1)
<b>El Poblet</b>	4'5	67 de 3.205	Mediterránea, Europea, Española	<b>507</b>	67%	20% (106)	6% (35)	5%(26)	2% (11)
<b>Ricard Camarena</b>	4'5	12 de 3.205	Mediterránea, Europea, Española	<b>943</b>	78%	16% (160)	4% (46)	1% (16)	1% (6)
<b>Riff</b>	4'5	122 de 3.205	Mediterránea, Europea, Española	<b>550</b>	65%	20% (110)	9% (53)	4% (23)	2% (15)
<b>Sucedede</b>	4'0	631 de 3.205	Europea, Mediterránea, Española	<b>108</b>	51%	25% (28)	11% (12)	7% (8)	6% (7)
<b>Cal Paradís</b>	4'5	3 de 13	Mediterránea, Opciones vegetarianas, Opciones sin gluten	<b>164</b>	56%	28% (46)	14% (24)	1% (2)	1% (3)
<b>Bon Amb</b>		12 de 255	Mediterránea, Europea, Española	<b>651</b>	75%	15% (98)	7% (47)	2% (14)	1% (7)
<b>El Rodat</b>	-								
					<b>134,44</b>				