



CON MUCHA GULA

Revista Gastronómica desde 2008

San Sebastián, Barcelona y Madrid son las tres ciudades que cuentan con mayor número de restaurantes con tres y dos estrellas de la Guía Michelin, que sin duda representan lo mejor de nuestra cocina. Restaurantes que ya por sí mismos son una buena razón para visitar el lugar donde están ubicados, por ofrecer una experiencia extraordinaria desde todos los puntos de vista.

En la última edición de "La Roja", 30 restaurantes son los más galardonados. Merece la pena conocerlos y por ello os ofrecemos esta detallada lista, en la que aparecen agrupados por el número de estrellas y ordenados alfabéticamente.

Tres Estrellas: cocina de nivel excepcional, esta mesa justifica el viaje

1) Akelarre (Donostia-San Sebastián, Guipúzcoa)

Con Pedro Subijana al frente, un auténtico maestro de la restauración española, y con vistas al mar, **propuesta creativa sin negar las raíces tradicionales**, siempre con los mejores sabores y texturas definidas, libertad para tomar platos a la carta o menú degustación. Exquisito el tartar de buey con nueva patata soufflé y pan de hierbas aromáticas o el Cupcake fundente.

Croquetas para Restaurantes

Croquetas Artesanales para el Canal Horeca. Producto 100% artesanal y natural.
Ir a croquetasricas.com/restaurantes



Precio por comensal en carta: 128/182 euros Menú 175 euros

2) Arzak (Donostia-San Sebastián, Guipúzcoa)

Juan Mari Arzak y su hija Elena crean un perfecto tándem que auna **modernidad e historia**, donde la creatividad se construye en base a los mejores productos.

Veinticinco años con la máxima calificación acreditan su calidad, con platos como el Bogavante, mar y huerta; Salmonete con hojas de roble o limón negro, los Carabineros con krill o el pichón con plumas de patata.



Precio, Menú 210 euros. Carta 160/180 euros. Valoración completa.

3) Azurmendi (Larrabetzu, Vizcaya)

Eneko Atxa es el chef de este restaurante singular que está **enclavado en medio del campo, en una construcción acristalada donde se elabora una cocina innovadora tanto, por montaje y presentación como por calidad y técnica**, con platos como Bogavante asado y descascarillado, crujiente y su mahonesa o Setas "al ajillo" y magníficos postres como el chocolate, cacahuete y regaliz.

El precio menú 180 euros. Valoración completa.

4) Diverxo (Madrid)

El cocinero David Muñoz, ha trasladado su restaurante al Hotel NH Eurobuilding, con entrada separada. El madrileño se ha convertido en **uno de los chefs más prometedores del mundo. Cocina innovadora y sorprendente, muy personal y trasgresora**, al igual que el espacio donde se presenta. Una cocina con sabores internacionales que alcanza su plenitud con sus famosos **platos-lienzo**. Muy destacables la Cigala con bearnesa japonesa, boquerones y zanahorias al vapor; el sandwich crujiente de boquerón y sesamo negro o el Chuletón de raya asado con pimientos del mundo. **Lo peor del restaurante: la lista de espera.**

El precio solo menú 165/225 euros. Valoración completa.

24) La Terraza del Casino (Madrid)



San Pedro con las texturas de limón, una excelente combinación de producto tradicional y técnica moderna

Paco Roncero dirige este establecimiento creativo, ubicado en un marco palaciego del siglo XIX que cuenta con estética actual en su decoración, donde se realiza una **cocina creativa con técnica muy depurada**. En verano la **terraza exterior con música en vivo es una delicia**. Platos como la Tarta de ceps con cebolla, bacón al Oporto y costilla de conejo o el Gallo, maíz y trufa son exquisitos. Trabajan muy bien todo tipo de pescados.

Menú 69/148 euros – Carta 77/92 euros. [Valoración completa.](#)