

Asia's 50 Best Restaurants 2025: innovación, tradición y excelencia culinaria

La **gastronomía** asiática continúa sorprendiendo al mundo con su diversidad, creatividad y profundo respeto por la tradición. El pasado 25 de marzo de 2025, la ciudad de [Seúl](#) acogió la esperada ceremonia de **Asia's 50 Best Restaurants**, patrocinada por **S.Pellegrino & Acqua Panna**. Este ranking, que celebra lo mejor de la cocina del continente, se ha consolidado como una referencia para amantes de la gastronomía, chefs y críticos culinarios de todo el mundo.



En esta edición, el legendario restaurante **Gaggan**, en **Bangkok**, ha recuperado el primer puesto, confirmando la genialidad de su chef, **Gaggan Anand**. Sin embargo, la lista de este año ha traído muchas sorpresas, con nuevas incorporaciones, reconocimientos especiales y una marcada tendencia hacia la **sostenibilidad** y la reinterpretación de la cocina local.

Gaggan en Bangkok: el regreso de un ícono

Después de varios años de cambios y evolución, Gaggan vuelve a ocupar el trono de **Asia's 50 Best Restaurants 2025**. Su chef, **Gaggan Anand**, ha redefinido la cocina india contemporánea con un menú irreverente, cargado de creatividad y técnica. Su propuesta gastronómica fusiona influencias **japonesas, francesas y tailandesas**, convirtiendo cada plato en una experiencia sensorial.



Gaggan Bangkok. Foto: Pepe Samson

El **restaurante** ha sido reconocido en múltiples ocasiones en este ranking y en la lista global de **The World's 50 Best Restaurants**, consolidando su posición como uno de los destinos gastronómicos más influyentes de Asia.

Nuevas estrellas en la gastronomía asiática

Este año, la lista ha dado la bienvenida a varios **restaurantes** que han irrumpido con fuerza en la **escena gastronómica**. Entre ellos, destacan:



Restaurant Lamdre. Foto: 50 Best Restaurants

Lamdre (Pekín) – Puesto 50

Ubicado en la vibrante capital china, **Lamdre** ha captado la atención del jurado gracias a su enfoque en la **cocina vegetal**. Dirigido por **Zhao Jia** y el **chef Dai Jun**, este [restaurante](#) fusiona principios del budismo tibetano con técnicas contemporáneas para ofrecer platos saludables, equilibrados y llenos de significado.



Myoujyaku (Tokio) – Puesto 45

La **cocina japonesa** sigue marcando la pauta en la **alta gastronomía** mundial. En esta ocasión, **Myoujyaku**, bajo la batuta del **chef Hidetoshi Nakamura**, ha entrado en la lista con su exquisito **menú omakase** de 14 tiempos. Su propuesta se basa en la pureza de los ingredientes de temporada, combinando sencillez y maestría técnica en cada bocado.



Maz (Tokio) – Puesto 43

El **chef Virgilio Martínez**, de Central en Lima, ha llevado su visión de la **biodiversidad** peruana a **Japón** con Maz. Este **restaurante**, dirigido por **Santiago Fernández**, fusiona productos autóctonos de **Perú** con ingredientes de temporada en Japón, creando una experiencia **gastronómica** única que conecta ambos territorios.

Premios especiales: el reconocimiento a la excelencia

Además del ranking general, **Asia's 50 Best Restaurants** otorga premios especiales a figuras y establecimientos que han dejado una huella en la **gastronomía** del continente.



Asia's Best Female Chef 2025 – Chudaree 'Tam' Debhakam (Baan Tapa, Bangkok)

Este reconocimiento ha recaído en la **chef Chudaree 'Tam' Debhakam**, de Baan Tapa. Su cocina se centra en la **biodiversidad tailandesa**, combinando ingredientes locales con técnicas innovadoras para redefinir la identidad **culinaria** de su país.



Gin Mare Art of Hospitality Award – Toyo Eatery (Manila)

El restaurante filipino **Toyo Eatery** ha sido galardonado con el **Gin Mare Art of Hospitality Award**, destacando su excepcional hospitalidad y la manera en que celebra los **ingredientes y tradiciones** de Filipinas con una visión contemporánea.

Tendencias gastronómicas en Asia: sostenibilidad, identidad y fusión

La lista de **Asia's 50 Best Restaurants 2025** refleja un cambio significativo en la **gastronomía** del continente. La sostenibilidad, la **cocina** basada en productos locales y la reinterpretación de las **tradiciones culinarias** son los pilares que han marcado la evolución de la **alta cocina** asiática.

Sostenibilidad y cocina vegetal: restaurantes como Lamdre demuestran que la gastronomía de vanguardia puede ir de la mano con el respeto por el medio ambiente.



Regreso a la tradición: propuestas como la de Myoujyaku refuerzan la importancia de preservar y refinar las técnicas clásicas.

Fusión con identidad: espacios como Maz llevan la cocina peruana a Asia, demostrando que la globalización gastronómica puede potenciar la autenticidad en lugar de diluirla.

Asia, el latido de la gastronomía mundial

Cada año, **Asia's 50 Best Restaurants** no solo enaltece a los mejores restaurantes del continente, sino que también traza el futuro de la **alta cocina** a nivel global. La edición 2025 ha dejado claro que Asia no sigue tendencias, las crea. Desde la **vanguardia** irreverente de **Gaggan** hasta la elegancia minimalista de **Myoujyaku**, pasando por la apuesta sostenible de **Lamdre**, esta lista es un reflejo de un continente que reinventa su herencia **culinaria** con audacia y maestría.

Asia no solo se ha consolidado como un referente **gastronómico**, sino que se ha convertido en el corazón palpitante de la

cocina mundial. Sus **chefs** no temen desafiar lo establecido, sus **restaurantes** son templos donde la tradición y la **innovación** se abrazan, y su influencia trasciende fronteras. Si el futuro de la **gastronomía** tiene un punto de partida, ese lugar es Asia. Descubre la lista completa y adéntrate en este universo de sabores en el sitio oficial de **Asia's 50 Best Restaurants**.