

La cima de la Gastronomía: Explorando los cinco Mejores Restaurantes del Mundo 2023

Sumérgete en el fascinante mundo de la alta gastronomía y descubre los cinco [mejores restaurantes del mundo](#) según la prestigiosa lista [The World's 50 Best Restaurants 2023](#). En una ceremonia de entrega de premios realizada en la **Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia** el 20 de junio, destacados chefs, medios especializados y amantes de la comida se reunieron para honrar la excelencia culinaria en su máximo esplendor.

En este recorrido, exploraremos qué distingue a estos cinco restaurantes como los mejores del mundo. Nos sumergiremos en la vanguardia de la gastronomía y descubriremos las creaciones culinarias más emblemáticas de cada lugar. Desde técnicas innovadoras hasta ingredientes de primera calidad, revelaremos los secretos detrás de cada plato excepcional.

Cada uno de estos cinco mejores restaurantes del mundo ofrece una experiencia culinaria única en la cual se fusionan tradición e innovación en cada bocado. Nos adentraremos en un universo de sabores exquisitos y texturas sorprendentes, y comprenderemos por qué estos lugares son destinos imperdibles para los amantes de la buena comida.

Central: explorando los sabores y alturas de la alta gastronomía peruana

Central, ubicado en **Lima (Perú)**, ocupa el primer puesto en la lista de los cinco mejores restaurantes del mundo. Su historia comenzó en 2008, cuando **Virgilio Martínez** abrió el restaurante

con la visión de crear una experiencia culinaria excepcional basada en ingredientes y técnicas peruanas. **Pía León** se unió al proyecto en 2009 y, posteriormente, se convirtió en la chef y esposa de **Martínez**, sentando las bases de lo que se convertiría en la experiencia **Central**.









Para **Martínez y León**, **Central** es un trabajo de amor, impulsado por su profunda pasión por la despensa peruana. Incluso la hermana de **Martínez**, **Malena**, se unió al equipo para encabezar **Mater Iniciativa**, el brazo de investigación del restaurante. Juntos, viajan por todo **Perú**, se reúnen con productores, prueban ingredientes inusuales y exploran nuevas formas de presentarlos en sus platos.

La propuesta de **Central** se basa en la altitud, ya que el menú lleva a los comensales a través de 15 ecosistemas peruanos diferentes, clasificados por altitud. Cada propuesta refleja el origen de sus ingredientes, desde las profundidades del **Océano Pacífico** hasta las alturas de los **Andes**. Desde **Valle Seco** hasta **Agua Amazónica**, cada experiencia culinaria en **Central** es un viaje sensorial por los sabores únicos de **Perú**.

En 2018, **Martínez y León** trasladaron **Central** a un amplio edificio en el barrio limeño de **Barranco**, conocido como **Casa Tupac**. Con un gran jardín, un centro de investigación, el restaurante **Kjolle** de **León** y su hogar familiar, **Casa Tupac** se

convirtió en un oasis de calma y hospitalidad, donde los sabores deliciosos se combinan con una atención meticulosa.











Central hizo su primera aparición en la lista **The World's 50 Best Restaurants** en 2013, en el puesto número 50, y desde entonces su influencia ha ido creciendo constantemente. Diez años después, se convirtió en el primer restaurante sudamericano en recibir el prestigioso título de **The World's Best Restaurant**, patrocinado por **S.Pellegrino & Acqua Panna**.

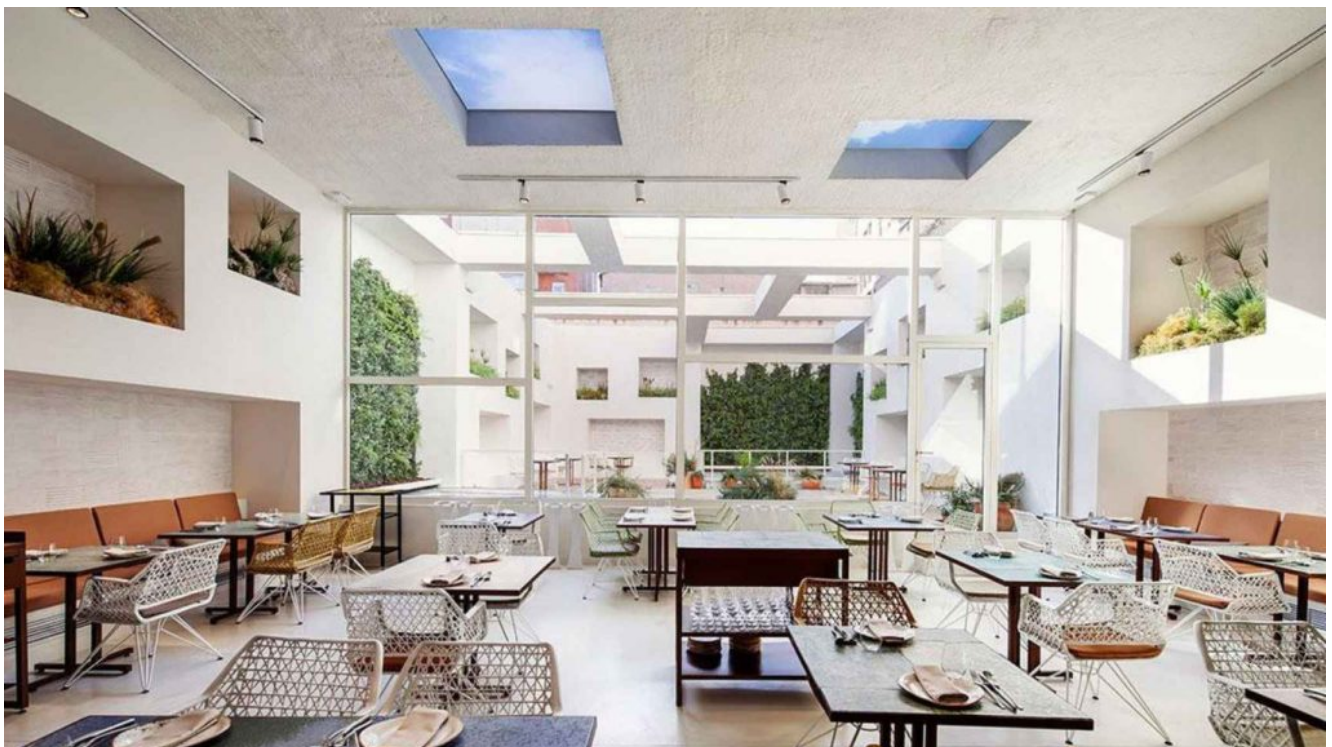
En los últimos años, **Martínez y León** han llevado los sabores peruanos a nivel mundial, abriendo una serie de restaurantes en diferentes lugares. Primero fue **Mil**, ubicado en las alturas de las montañas cerca de **Cusco**. Luego vinieron **Olluco** en **Moscú** y **Maz** en **Tokio**. En 2023, inauguraron su más reciente aventura culinaria: **Estero**, en **Riviera Maya, México**. Cada uno de estos restaurantes combina productos peruanos y locales para crear experiencias culinarias únicas.

Disfrutar: una experiencia gastronómica sorprendente en

Barcelona

Detrás de su discreta fachada, **Disfrutar** en **Barcelona** se eleva como uno de los restaurantes más destacados y experienciales del mundo. Su entrada, una puerta delgada, conduce directamente más allá de la cocina y revela un espacioso comedor principal. Aquí, el ambiente bullicioso y la impresionante variedad de vajilla e instrumentos de servicio que adornan las mesas indican que esta experiencia culinaria de cuatro horas será mucho más que una simple comida.

Los chefs **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas**, quienes se conocieron mientras trabajaban en el icónico **El Bulli** entre 1996 y 1998, dieron vida a **Disfrutar** con una misión clara: crear platos que sorprendan y deleiten al mismo tiempo, desafiando las ideas preconcebidas de la alta cocina tradicional.













La creación colectiva de los chefs **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas**, produce platos que sorprenden y deleitan a partes iguales, utilizando técnicas modernas e ingredientes vírgenes que desafían los prejuicios tradicionales de la buena mesa, dando como resultado una de las **experiencias culinarias más inmersivas del mundo**.

El menú de **Disfrutar** se renueva periódicamente, presentando platos nuevos e innovadores que se encuentran en la vanguardia del pensamiento gastronómico mundial. Comenzando con el **"Panchino"**, una rosquilla rellena de caviar y queso crema que

compite por el título del plato más decadente del mundo, las sorpresas continúan con un bocadillo de helado de gazpacho perfumado con vinagre y un pesto multiesférico modernista con pistachos y anguila. La experiencia culmina con **“Fear: The Prawn”**, donde se presenta un charco de hielo seco frente al comensal, quien debe pescar a ciegas en el vapor con las manos desnudas para capturar y disfrutar de los crustáceos perfectamente cocinados.









OLYMPUS DIGITAL CAMERA





El impresionante espacio de **Disfrutar**, ubicado en el distrito del **Eixample** de **Barcelona**, cuenta con techos abovedados de doble altura y paredes de vidrio a lo largo de uno de sus lados, brindando una sensación de amplitud y luminosidad. Este ambiente elegante podría ser fácilmente confundido con una galería de arte moderno, complementando a la perfección los platos creativos y vanguardistas que salen de la cocina.

Desde su apertura en 2014, **Castro**, **Xatruch** y **Casañas** han ascendido rápidamente en la lista de **los 50 mejores restaurantes del mundo**. En 2018, alcanzaron el puesto número

18 y se llevaron el premio **Highest New Entry**. Desde entonces, su trayectoria ha sido una ascensión constante hacia la cima de la lista. En 2023, **Disfrutar** alcanzó un histórico segundo puesto, asegurando su posición como el mejor restaurante de Europa y consolidando su lugar entre los establecimientos gastronómicos más destacados a nivel mundial.

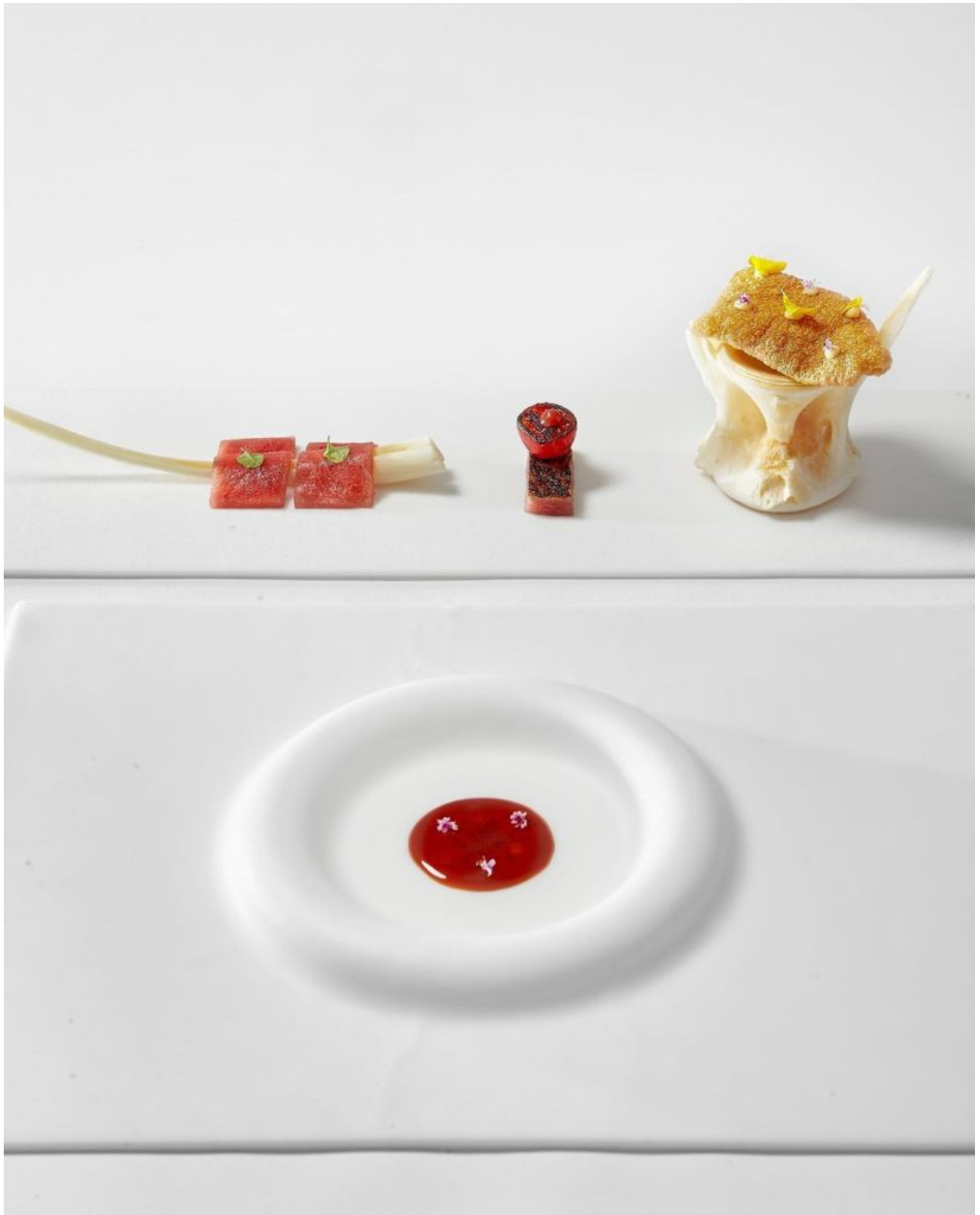
DiverX0: Un festín hedonista en el tercer Mejor Restaurante del Mundo

DiverX0, ubicado en **Madrid**, ocupa el tercer lugar en la lista de los mejores restaurantes del mundo. Su chef, **Dabiz Muñoz**, se deleita empujando los límites gastronómicos y su menú de 12 platos es una clara muestra de ello. **DiverX0** es un destino culinario que ofrece una experiencia gastronómica fuera de lo común, donde la creatividad y la audacia culinaria se combinan para crear platos excepcionales y sorprendentes.

DiverX0 no es solo un restaurante, es un lienzo para la creatividad del chef. **Muñoz** lleva a los comensales en un viaje culinario que desafía las expectativas y los sumerge en una experiencia gastronómica única. En 2021, ingresó directamente al puesto número 20 en la lista de los **50 mejores restaurantes del mundo** y rápidamente escaló al puesto número 4 en 2022. Ahora, en el tercer lugar, se posiciona entre los más destacados del panorama culinario global.













El menú degustación de **DiverXO** consta de 12 platos teatrales que deleitan los sentidos. Desde las **tapas X0** de pulpito asado con esencia de jamón hasta los bombones de mochi con dulce de leche al estilo tailandés y lima, cada bocado es una experiencia sensorial. Las influencias asiáticas están presentes en todo el menú, desde el yakisoba de pepino de mar hasta el vinaloo de cabeza de langosta, cada creación del chef español es un verdadero festín hedonista.

La trayectoria del chef **Muñoz** está marcada por su inspiración en el chef **Abraham García de Viridiana**, donde solía cenar en su infancia. Comenzó su carrera en las cocinas de **Madrid** y luego se trasladó a **Londres**, donde trabajó en reconocidos restaurantes como **Hakkasan**, **Nobu**, **Nahm** y **Locanda Locatelli**. Regresó a **España** en 2007 para abrir **DiverXO**, donde a los 33 años se convirtió en la segunda persona más joven en ganar **tres estrellas Michelin**.

Al visitar **DiverXO**, los comensales no pueden dejar de notar el tema recurrente del cerdo volador presente en el restaurante,

desde obras de arte extravagantes hasta tapices e incluso en la vajilla. Estas criaturas porcinas simbolizan la ambición de **Muñoz** y son una respuesta a la duda que su padre expresó cuando era niño, cuando dijo que algún día tendría un restaurante con gente haciendo cola en la esquina. Su padre respondió: “**claro, y los cerdos pueden volar**”. Sin embargo, **Muñoz** ha demostrado que se puede lograr lo imposible.

Asador Etxebarri: parrilla maestra en el cuarto mejor restaurante del mundo

Ubicado en el tranquilo pueblo de **Atxondo** en el **País Vasco**, ocupa el cuarto lugar en la lista de los **mejores restaurantes del mundo**. Este restaurante de destino es conocido por su enfoque en la parrilla, donde el chef y propietario **Víctor Arguinzoniz** utiliza las llamas para realzar los sabores de los ingredientes.

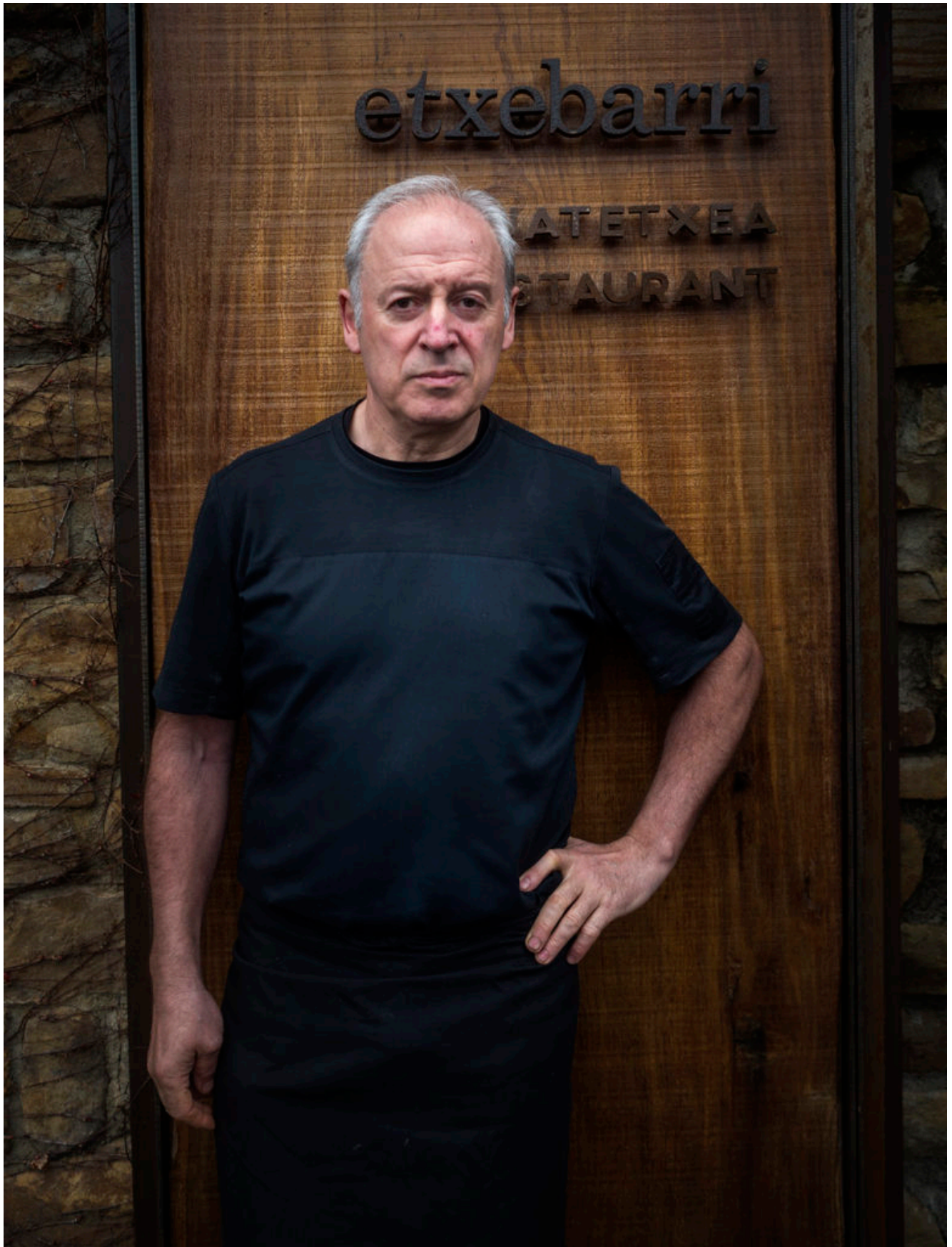
Lo que hace especial al **Asador Etxebarri** es su ubicación pintoresca en un pueblo rodeado de montañas y vegetación, atrayendo a amantes de la gastronomía de todo el mundo. Los gastrónomos viajan para experimentar la magia de **Víctor Arguinzoniz**, quien convierte ingredientes simples como la leche y la carne de res, en platos memorables con la ayuda de su parrilla.











OLYMPUS DIGITAL CAMERA







La habilidad de **Arguinzoniz** en la parrilla es excepcional. En su pequeña cocina, equipada con parrillas hechas a medida, el chef crea una variedad de platos elegantes donde los ingredientes son los protagonistas. Aquí no hay técnicas de gastronomía molecular; una deliciosa gamba roja de **Palamós** se asa a la parrilla y se sirve sola, mientras que la mozzarella de búfala del chef se coloca sobre una rodaja del tomate más jugoso. Todo en el menú pasa por la parrilla, desde las tostadas de boquerones hasta el helado de leche con remolacha que cierra la comida.

El menú degustación es la mejor manera de disfrutar de la oferta del **Asador Etxebarri**. Con alrededor de 14 platos que se sirven en el espacioso comedor con vistas a la plaza del pueblo, los comensales disfrutan del chorizo casero de **Arguinzoniz** y de delicias de temporada, como las gulas y los guisantes vascos similares al caviar. El plato estrella del espectáculo es una jugosa chuleta de res, que puede parecer abrumadora al final de la degustación, pero su textura

suculenta y sabor extraordinario hacen que los comensales no puedan resistirse a dejar el plato limpio.

Arguinzoniz, uno de los chefs más queridos de la industria, tiene un trasfondo humilde. Creció cerca de donde ahora se encuentra el restaurante, en una casa sin electricidad ni gas, donde su madre y abuela cocinaban en la chimenea. Durante más de 30 años, ha cultivado su amor por la cocina a la parrilla y se mantiene modesto a pesar de recibir elogios como el **Chefs' Choice Award** y ver al **Asador Etxebarri** posicionado consistentemente en los primeros puestos de la lista de los **50 mejores restaurantes del mundo** año tras año.

Alchemist: una experiencia gastronómica transformadora en copenhagen

Alchemist, ubicado en **Copenhagen**, ocupa el quinto lugar en la lista de **los mejores restaurantes del mundo**. Este restaurante ofrece una experiencia gastronómica única que va más allá de simplemente comer, guiando a los comensales a través de múltiples **"actos"** en un viaje teatral. El jefe de cocina y autor intelectual, **Rasmus Munk**, es el responsable de esta experiencia extraordinaria.

Alchemist se encuentra en **Refshaleøen**, una parte remota de **Copenhagen** conocida por sus edificios industriales y un antiguo astillero famoso. Para ingresar, los comensales deben atravesar unas puertas de bronce de dos toneladas de peso con decoraciones místicas que recuerdan a **Narnia** o la **Tierra Media**. Una vez dentro, comienza el espectáculo.

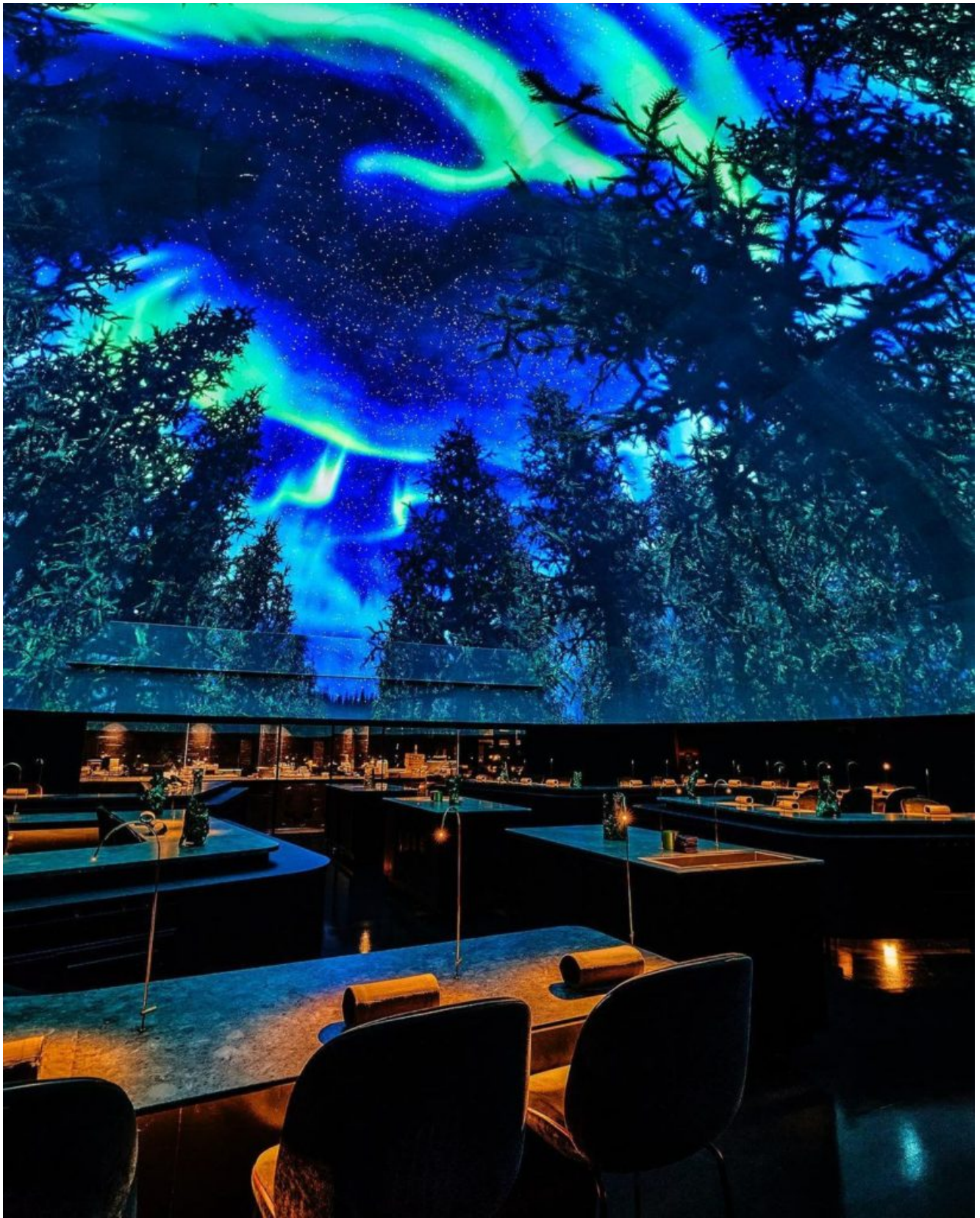


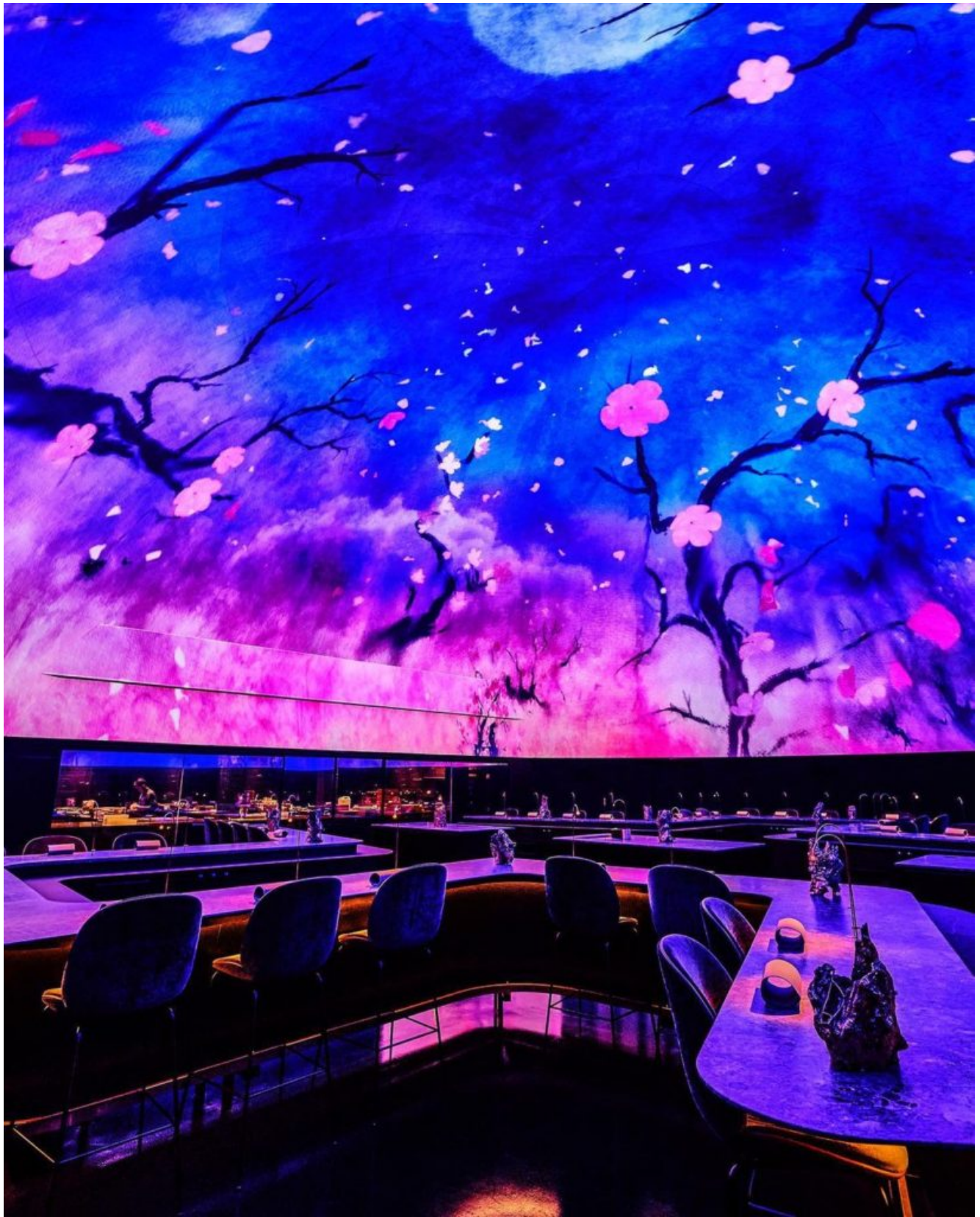


















La experiencia en **Alchemist** se divide en varios “**actos**” que llevan a los invitados a través de diferentes lugares, arte y artesanía extraordinaria. Es la realización del sueño de **Rasmus Munk** de crear una experiencia gastronómica holística. Sin revelar demasiado, se puede garantizar que la experiencia será diferente a cualquier otra en un restaurante tradicional.

Aunque **Alchemist** se destaca por su espectáculo, la cocina del restaurante se basa en técnicas clásicas, investigación moderna y la búsqueda obsesiva del chef **Munk** por los mejores ingredientes. Los platos son creativos y están diseñados para

impresionar y despertar el niño interior de los comensales. Puedes esperar disfrutar de una variedad de exquisiteces, como diferentes tipos de caviar, mariscos de calidad y pichón envejecido en cera de abejas.

Además del aspecto teatral, los platos en **Alchemist** tienen un mensaje más profundo. El restaurante utiliza su plataforma para crear conciencia sobre temas como la contaminación o el trabajo infantil en la industria del chocolate. Aunque los comensales no están obligados a participar en conferencias durante la cena, si están interesados, hay muchas oportunidades para aprender y reflexionar.

A pesar de su popularidad y las largas listas de espera, **Rasmus Munk** no se duerme en los laureles. Utiliza la atención que recibe para recaudar fondos y apoyar causas benéficas, como proporcionar alimentos a las personas sin hogar en **Copenhague** o crear soluciones de agua limpia en **África**. **Munk** es un hombre con una misión más allá de la cocina.