

# Los 10 Mejores Restaurantes de Norteamérica 2025

*Una selección que celebra la técnica, la emoción y el relato gastronómico desde Canadá hasta Nueva York.*

La primera edición de **North America's 50 Best Restaurants** nos ha dejado algo más que una lista: nos ha ofrecido una radiografía sensorial de cómo se entiende hoy la alta cocina en el continente americano. Desde propuestas que honran lo rural hasta templos del detalle extremo, estos diez primeros puestos no solo hablan de talento, sino de identidad.

Aquí, un recorrido por los restaurantes del **puesto 10 al número 1**, pensado para quienes desde Canarias –o desde cualquier rincón de España– buscan [comprender](#) cómo se cuece hoy el **prestigio gastronómico** más allá del Atlántico.

## 10. Le Veau d'Or (Nueva York)

[@leveaudor](#)

Clásico neoyorquino fundado en 1937, renace con fuerza tras su renovación por parte de Lee Hanson y Riad Nasr (Frenchette). Lejos de la nostalgia, su cocina es una celebración viva del recetario francés: *pâté en croûte*, *poulet à l'estragon*, tarta de manzana... todo con técnica impecable y carácter. A destacar, su carta de vinos naturales seleccionada por el respetado sumiller Jorge Riera. Una lección de cómo renovar sin traicionar.





## 9. Le Bernardin (Nueva York)

[@lebernadinny](#)

Eric Ripert sigue marcando escuela con su cocina marina pulida y elegante. El menú –dividido en “casi crudo”, “apenas tocado” y “ligeramente cocido”– es casi un poema de precisión técnica. Desde el atún con foie gras y baguette hasta la langosta con kumquat y caldo cítrico especiado, cada plato es una clase magistral. Más que un restaurante, un referente global en equilibrio y sofisticación.





## 8. SingleThread (Healdsburg, California)

[@singlethreadfarms](https://www.singlethreadfarms.com)

En el corazón vinícola de Sonoma, Kyle y Katina Connaughton han creado un universo inspirado en la hospitalidad japonesa (*omotenashi*). Cocina kaiseki con fuerte acento vegetal, pescado tratado con reverencia y una experiencia integral que incluye huerto, posada y un equipo volcado en la atención al detalle. No es solo sostenible: es exquisito.





## 7. Kalaya (Filadelfia)

[@kalayaphilly](#)

Chutatip “Nok” Suntaranon no solo es la **Mejor Chef Femenina de Norteamérica 2025**, es también una revolucionaria de la cocina tailandesa en EE.UU. Su local brilla con dumplings de flor de guisante, tom yum con realeza y platos que desbordan técnica, color y emoción. Una joya que demuestra que la cocina tradicional puede ser también vanguardia.





## 6. Dakar NOLA (Nueva Orleans)

[@dakarnola](#)

La herencia senegalesa y la cocina criolla de Luisiana se abrazan en este restaurante que emociona desde el primer bocado. El **chef Serigne Mbaye** transforma platos como el **jollof**, la ensalada de fonio o el thiéré con salsa de tamarindo en una sinfonía de sabor, memoria y orgullo

cultural. Cocina negra, con alma y futuro.





## 5. Tanière<sup>3</sup> (Quebec City)

[@tanier3](#)

Una cueva culinaria donde la naturaleza de Quebec se traduce en alta gastronomía. Aquí se sirve bosque, río y estuario con técnica y estética contemporánea. Ganador del premio a la **Mejor Hospitalidad 2025**, el equipo hace que cada servicio sea tan cálido como milimétrico. Alta cocina inmersiva, con una narrativa tan poderosa como sus sabores.





## 4. Smyth (Chicago)

[@smythchicago](#)

John y Karen Urie Shields han creado un modelo radical: su propia granja provee ingredientes exclusivos para un menú que cambia con **las estaciones**. La cocina abierta, la atención a la procedencia y los vinos naturales en pequeños lotes hacen de Smyth una experiencia que no solo alimenta: interpela. Una oda al producto, al tiempo y al origen.



# THE BEST RESTAURANT IN MIDWEST USA 2025



NORTH  
AMERICA'S  
**50**  
BEST  
RESTAURANTS™  
2025  
sponsored by  
S.Pellegrino & Acqua Panna

**SMYTH**

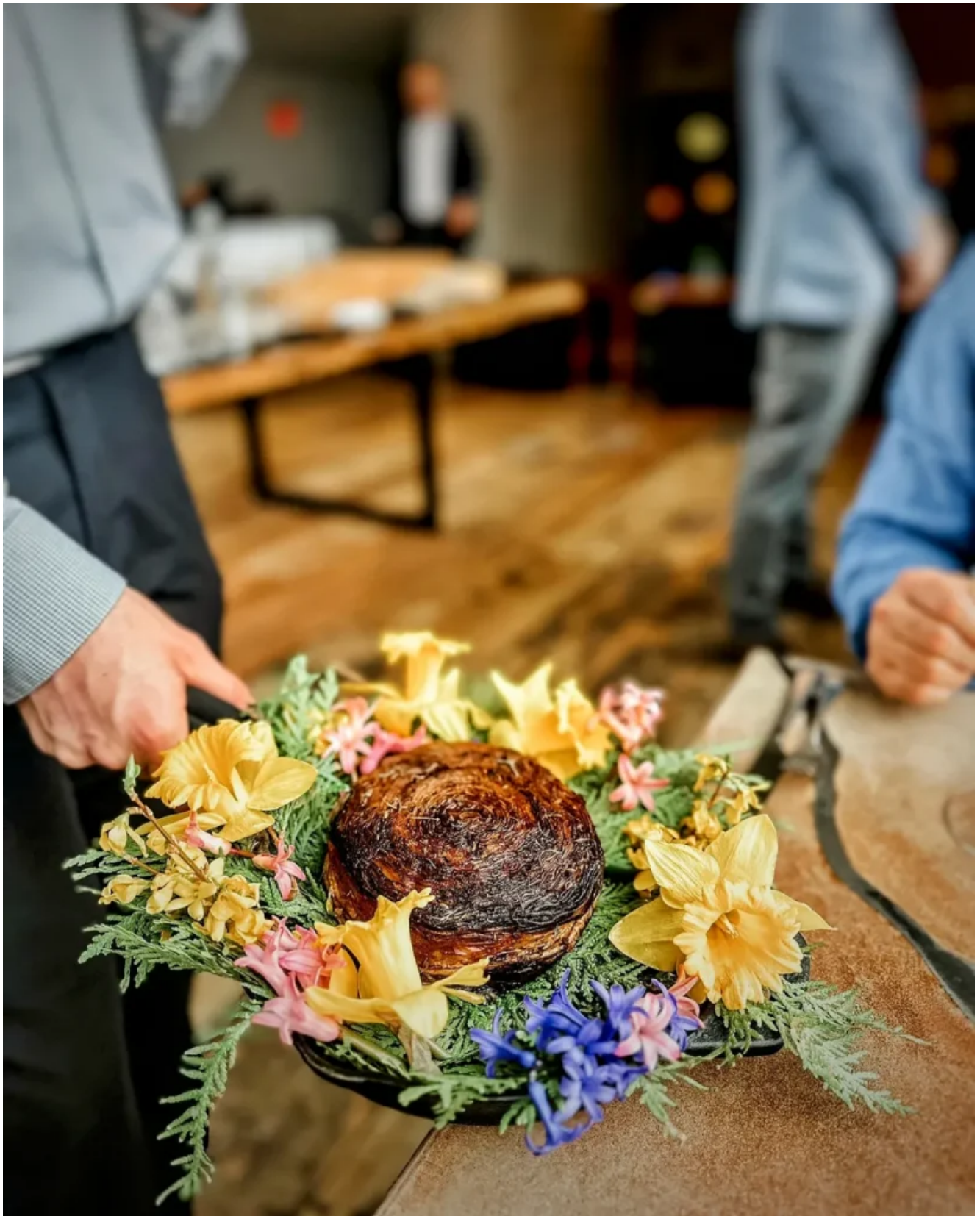
**CHICAGO**



### 3. Restaurant Pearl Morissette (Lincoln, Ontario)

[@restaurant\\_pearlmorissette](#)

Encima de una **bodega** canadiense nace esta propuesta hiperlógica. Forrajeo, ingredientes autóctonos, fermentos naturales y un menú sin carta que conecta la alta cocina con la tierra. Platos como geoduck con brotes de abeto o cabra nubia con **chirivías invernales** son prueba de su creatividad serena. Cocina libre, sobria, profunda.



## 2. Mon Lapin (Montreal)

[@vinmonlapin](#)

Marc-Olivier Frappier y la sumiller Vanya Filipovic han creado un restaurante que se mueve al ritmo del **mercado** y el **terroir**. Su carta cambia a diario, con platos como calabaza honeynut con cabeza de cerdo o tonnarelli de bacalao con helado de tomate. La selección de vinos naturales y **champagnes** de pequeños productores, premiada en 2025, es otro motivo para cruzar fronteras.







## 1. Atomix (Nueva York)

[@atomixnyc](https://www.instagram.com/atomixnyc)

El primer puesto no es casual. **Atomix** es una obra maestra en 12 tiempos, donde cada plato se acompaña de una tarjeta explicativa, cerámica artesanal y una narrativa culinaria que convierte la comida en experiencia cultural. La cocina coreana reinterpretada por **JP y Ellia Park** va del *teok-galbi* con chocolate y pimienta coreana al halibut con erizo y arroz cremoso. Hospitalidad, belleza, técnica y emoción en estado puro.

# SMYTH x atomix

October 3 | NYC





En un mundo donde la cocina se ha convertido en lenguaje, memoria e incluso activismo, este top 10 revela no solo lo que se come, sino cómo y por qué se cocina en Norteamérica hoy.

Hay técnica, sí, pero también territorio, relato, sostenibilidad y emoción. Desde la hospitalidad japonesa reinterpretada en California hasta el orgullo senegalés que se sirve en Nueva Orleans, cada uno de estos restaurantes no solo alimenta: construye una narrativa.

Desde ***Canariasgourmet.es***, entendemos que mirar lo que ocurre fuera no es una cuestión de imitación, sino de diálogo. Porque las grandes cocinas no solo se miden por estrellas o listas, sino por su capacidad de conmover, transformar y perdurar.

**Y en ese sentido, tanto aquí como allá, la gastronomía sigue siendo una de las formas más poderosas de contar quiénes somos.**