

Mejor Restaurante del Mundo, Disfrutar marca el futuro de la gastronomía española

España ha ocupado un lugar prominente en la gastronomía mundial, con establecimientos icónicos como elBulli y El Celler de Can Roca, ambos reconocidos en la lista de los 50 Best Restaurants. Estos chefs y sus restaurantes no solo han alcanzado la cima de la gastronomía global, sino que también han definido y redefinido la cocina moderna en el país.

Disfrutar ‘Mejor Restaurante del Mundo 2024’

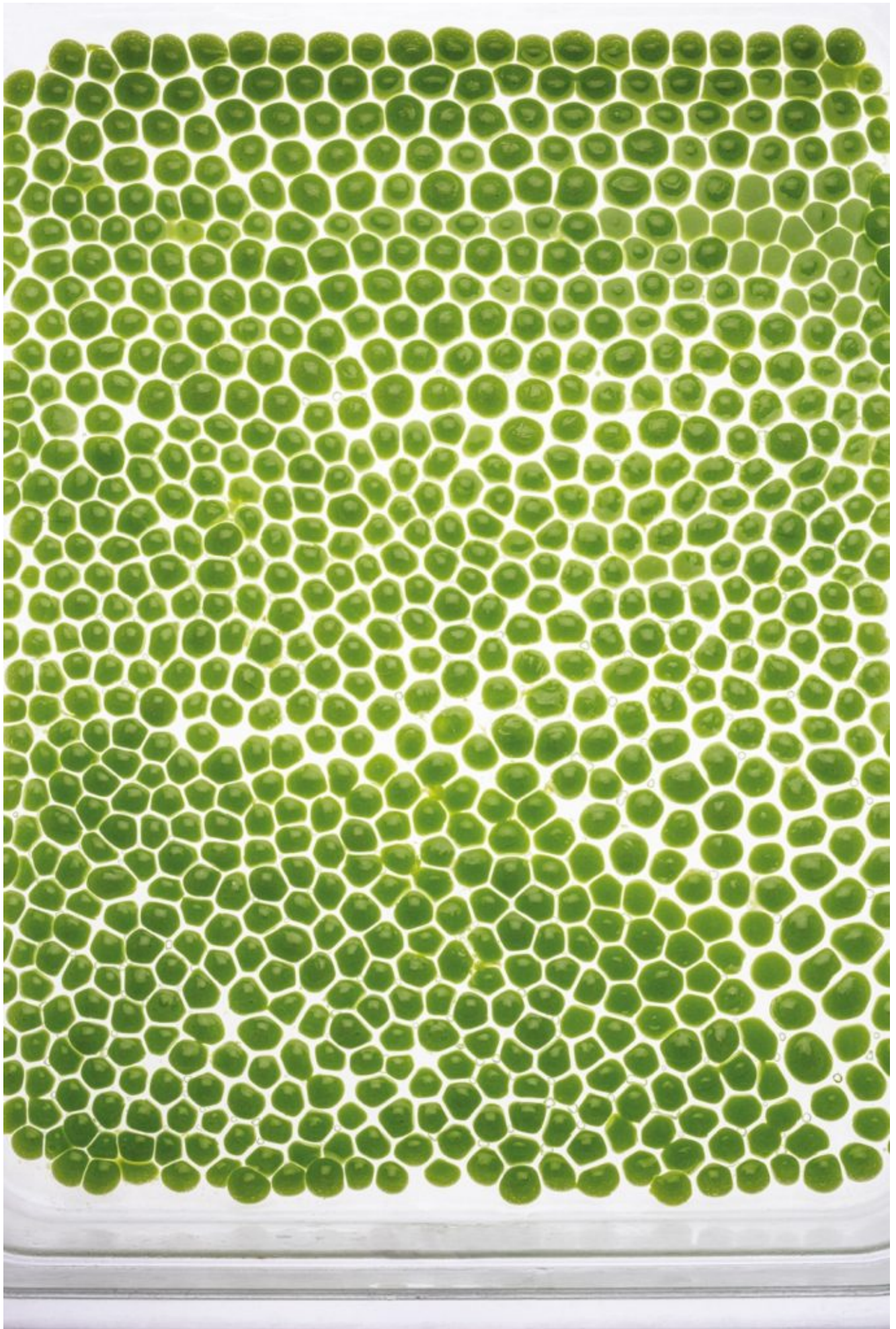
Nombrado como el Mejor Restaurante del Mundo en 2024, Disfrutar ha vuelto a situar la innovación y el estilo de la comida española en el mapa mundial. Las propuestas gastronómicas del restaurante atraen la atención de críticos y amantes de la comida de todo el mundo. Este premio no solo destaca la excelencia culinaria de Disfrutar, sino que también resalta la influencia y el impacto de la cocina española a nivel internacional.



© Francesc Guillaumet







Disfrutar se ha consolidado como un referente de la alta cocina gracias a la creatividad y la pasión de sus chefs, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, su capacidad para reinventar la cocina moderna, combinando [técnicas vanguardistas](#) con sabores tradicionales, ofrece a los comensales una experiencia única e inolvidable. La atención meticulosa a cada detalle, desde la selección de los ingredientes hasta la presentación de los platos, refleja un compromiso con la excelencia que ha llevado a Disfrutar a la cima de la alta cocina mundial.

De diez, tres son españoles

Pero **Disfrutar** no fue el único restaurante español en brillar en estos premios. **Asador Etxebarri**, el templo de la brasa ubicado en Axpe, Vizcaya, se ubicó en un meritorio segundo lugar. Dirigido por **Bittor Arginzoniz**, este restaurante en un caserío del siglo XVIII ha conquistado al mundo con su propuesta de alta cocina a la parrilla.

DiverXO, el renombrado restaurante madrileño dirigido por el chef Dabiz Muñoz, ha experimentado una caída en la lista de los World's 50 Best Restaurants, alcanzando la nada despreciable posición del cuarto lugar este año. Varios factores pueden haber contribuido a este descenso, destacando la naturaleza competitiva y dinámica de la industria gastronómica.









Según los expertos, la propuesta culinaria de DiverX0 puede no haber sido percibida como tan innovadora o vanguardista este año en comparación con otros restaurantes. La competencia interna es intensa, y otros establecimientos pueden haber presentado propuestas más frescas y sorprendentes, alineadas con la filosofía de 50 Best Restaurants, que valora chefs arraigados al territorio y el uso de productos locales.

Mantener una posición en la lista de los World's 50 Best Restaurants es extremadamente difícil debido a la constante evolución y competencia en la industria gastronómica. La creatividad y la innovación son esenciales, pero también lo es una coherencia sólida con los valores tradicionales y la excelencia

en la experiencia del cliente.

A pesar de esta caída, **DiverX0** sigue siendo un referente en la alta cocina y esta situación puede ser una oportunidad para reflexionar y evolucionar. La industria exige innovación y mejoras continuas, y **DiverX0**, con su historial de [excelencia](#), está bien posicionado para afrontar estos desafíos y recuperar su lugar destacado en la lista.





Sea como sea, España cuenta con tres restaurantes entre los diez primeros del mundo, un logro que se dice fácil, pero no lo es. Este reconocimiento crea el compromiso y el estímulo de seguir avanzando en la innovación gastronómica, no solo para

mantener estas posiciones de prestigio, sino también para incluir más restaurantes españoles en los primeros puestos. La excelencia culinaria española continúa marcando tendencias y estableciendo estándares globales, reafirmando su lugar en la élite de la gastronomía mundial.