

Del Boca a Boca al Influencer Marketing: La Revolución del Marketing Gastronómico en Canarias

En un mundo globalizado y digital, el **marketing gastronómico** ha sufrido una transformación radical en **Canarias**, donde la tradición del **boca a boca** y las reseñas en **periódicos locales** ha dado paso a una nueva era dominada por el **influencer marketing** y el **contenido digital**.

Históricamente, en un entorno de cercanía y confianza entre vecinos, el éxito de un **restaurante** se cimentaba en [recomendaciones](#) personales y en el respaldo de **artículos gratuitos** en secciones **gastronómicas** diarias de periódicos, donde, en ocasiones, la generosidad de ofrecer comida a cambio de publicidad generaba un efecto positivo inmediato.



Sin embargo, la irrupción de las redes sociales y el auge de influencers han redefinido por completo la forma de conectar con el público, exigiendo estrategias más dinámicas y segmentadas.

En los primeros años, los **influencers** surgieron de manera espontánea, compartiendo **experiencias gastronómicas** de forma auténtica.

- **Fase inicial (2008-2015):** Bloggers y youtubers con opiniones personales y contenido espontáneo.
- **Consolidación (2015-2020):** Auge de Instagram y TikTok, mayor producción de contenido patrocinado, agencias de representación.
- **Actualmente (2020-2024):** Saturación del mercado, pérdida de credibilidad por exceso de publicidad, nacimiento de los “nano” y “microinfluencers” como figuras más

confiables.

Con el tiempo, estos **creadores de contenido** se han convertido en piezas fundamentales dentro de las **estrategias de marketing digital**, y las marcas han optado por colaborar con **micro y nano influencers**, capaces de establecer conexiones más genuinas y dirigidas a audiencias específicas.



Esta evolución ha permitido una segmentación precisa, adaptándose a un **mercado saturado** que demanda mensajes relevantes y personalizados, y demostrando que la publicidad digital no solo se trata de presencia, sino de [generar impacto](#) real.

Foodies vs. Periodistas Gastronómicos

El **foodie** es un apasionado de la **gastronomía** que la explora desde un punto de vista sensorial y visual. No necesita

formación ni rigor periodístico, sino que busca compartir experiencias con su comunidad. En contraste, **el periodista gastronómico** investiga, contextualiza y analiza **la gastronomía** con profundidad.

- Foodies: Visuales, inmediatos, subjetivos, centrados en redes sociales.
- Periodistas **gastronómicos**: Análisis, historia, contexto cultural, ética profesional.

El problema radica en que muchos foodies han sido tomados como referentes, desplazando la labor periodística y banalizando el **discurso gastronómico**.

¿Qué pasó con la crítica gastronómica?

La vieja **crítica gastronómica** tenía un peso incuestionable. Críticos como **François Simon** en **Francia** o **Rafael García Santos** en España eran temidos y respetados. Con la llegada de las redes sociales, su figura se diluyó en un mar de opiniones y contenido superficial.



Desafíos actuales:

- Desaparición de medios impresos dedicados exclusivamente a la gastronomía.
- Dependencia de la publicidad en medios digitales.
- Falta de rigor en muchas reseñas online.
- Anonimato ausente: muchos críticos ahora son figuras públicas.

Hoy, la crítica gastronómica lucha por reinventarse y encontrar un modelo sostenible frente a la inmediatez de las redes.

En este escenario digital también se ha puesto de manifiesto una clara división en el **ecosistema gastronómico**: la diferencia entre **foodies y periodistas gastronómicos**. Por un lado, **los foodies** se caracterizan por su inmediatez y subjetividad, compartiendo vivencias a través de **redes sociales** y, en muchos casos, limitándose a replicar plantillas automatizadas utilizando un **iPhone** y su cámara.

Por otro lado, los **periodistas gastronómicos**, formados en el rigor y la investigación, aportan análisis profundos, contexto cultural e histórico a sus críticas. La clave está en diferenciar a aquellos que generan contenido con criterio y originalidad de quienes se limitan a seguir tendencias sin aportar valor real; es esta capacidad para analizar y comunicar una experiencia culinaria de manera única lo que distingue a un verdadero **influencer gastronómico** de un simple entusiasta.

Desplazamiento del gasto tradicional

Históricamente, la publicidad se centraba en medios con estructuras físicas definidas (televisión, radio, prensa), pero la irrupción de las redes sociales ha permitido a las marcas llegar a las audiencias de forma directa y personalizada.

Reasignación presupuestaria:

Las marcas están destinando cada vez más recursos a campañas digitales e influencer marketing, disminuyendo la inversión en medios tradicionales.

La búsqueda de autenticidad y credibilidad

El auge de influencers y la democratización de la crítica han reconfigurado la percepción del consumidor.

- **Desafío de la saturación:** Con tantas voces en el entorno digital, la autenticidad se ha vuelto un valor esencial. Las marcas deben ser cuidadosas en la elección de colaboradores, priorizando aquellos con credibilidad real para evitar la percepción de **publicidad forzada**.
- **Segmentación y microinfluencers:** La tendencia se mueve hacia figuras con audiencias más pequeñas, pero altamente comprometidas, lo que permite a las marcas dirigirse de forma más precisa y con un mensaje más genuino.

Adaptación a la inmediatez y el cambio constante

La publicidad, al ser una industria “sin chimenea”, es inherentemente flexible y puede reinventarse con rapidez.

- Estrategias en tiempo real: La capacidad de adaptar campañas en función de la retroalimentación inmediata del público y de las tendencias virales es fundamental.
- Nuevas métricas: El éxito publicitario ya no se mide únicamente en alcance o frecuencia, sino en la interacción, el engagement y la autenticidad del mensaje.
- Innovación en narrativa y storytelling
- El cambio de paradigma ha forzado a la industria a evolucionar en la forma de contar historias y conectar con el consumidor.
- Narrativas colaborativas: La publicidad actual se basa en conversaciones y experiencias compartidas, alejándose del mensaje unidireccional de antaño.
- Integración de contenido y valor añadido: La creación de contenido relevante y de calidad, que aporte información o entretenimiento real, se ha convertido en la clave para captar la atención en un mercado saturado.

El aumento de tantos restaurantes ha ralentizado el Boca a Boca

Mientras tanto, la estrategia tradicional del **boca a boca** ha visto mermar su eficacia. La competencia creciente y la homogeneidad de menús en muchos establecimientos dificultan que las recomendaciones espontáneas marquen la diferencia.

Además, la práctica de ofrecer comida a cambio de reseñas, aunque sigue presente, ha generado dudas sobre la objetividad de las críticas, lo que resalta la necesidad de invertir en publicidad digital.



Los empresarios, muchas veces influenciados por la “cercanía de pueblo”, han sido reacios a asignar un porcentaje adecuado de inversión en campañas modernas, prefiriendo medios tradicionales que, en la actualidad, son percibidos con menor calidad por el público.

En definitiva, la transformación del **marketing gastronómico** en Canarias refleja el cambio global en la manera de **comunicar** y percibir las **experiencias culinarias**. La evolución del influencer, junto con la diferenciación entre **foodies** y **periodistas gastronómicos**, ha marcado un antes y un después en la conexión con el consumidor.



Así, tanto la autenticidad de las recomendaciones como la **innovación** en el **marketing digital** se han convertido en pilares esenciales para destacar en un mercado cada vez más competitivo. Este nuevo paradigma no solo desafía las prácticas tradicionales, sino que también abre la puerta a un futuro en el que la calidad del contenido y la inversión estratégica en publicidad determinarán el éxito de cada negocio gastronómico en el archipiélago canario.

La publicidad global—una industria sin estructuras físicas rígidas—ha tenido que reinventarse frente a la era digital, dejando atrás modelos tradicionales para adoptar la agilidad, la segmentación y la autenticidad que exigen las audiencias actuales.

Ahora solo resta esperar que continúe la evolución, no solo en el **marketing digital** con una representación profesional clara y real, sino también en el **periodismo gastronómico** y en la casi inexistente **crítica gastronómica**.

El futuro de los restaurantes gourmets

¿Tienen futuro los restaurantes gourmets tal y como son hoy?

Esta pregunta me la hago muchas veces y me auto respondo desde una visión personal como usuario habitual de restaurantes gourmets, pero también desde mi opinión profesional como **chef y empresario de hostelería**. Y me temo que la respuesta es NO. ¡Tenemos que cambiar, y mucho!

Aclaro que cuando me refiero a **“restaurantes gourmets”**, hablo de aquellos que compiten en una misma categoría profesional de **alta cocina o restaurantes de lujo**, es decir, aquellos que juegan en una [hipotética](#) primera división de **la gastronomía**. No obstante, un cambio importante y selectivo se avecina para todas las categorías de **restaurantes**, más pronto que tarde.



En **España**, por ejemplo, tenemos unos horarios de servicio y unas costumbres que distan mucho de los estándares europeos. El abuso del tiempo por servicio y la falta de empatía con la conciliación familiar y la vida personal de los empleados es un problema serio. Lo primero que debemos cambiar son los horarios de atención al público.

La regulación debería adaptarse progresivamente a los modelos europeos. Los españoles debemos acostumbrarnos a que los horarios de almuerzo y cena en los restaurantes gourmets sean más reducidos; es decir, no aceptar reservas para almorzar después de las 14:00 horas ni para cenar después de las 21:00 horas. Además, las sobremesas eternas con copas sin respetar los horarios de cierre deben desaparecer.

Soy un asiduo visitante de **restaurantes gourmets**. Amo la **gastronomía** y me interesa estar al día con lo que sucede en **los fogones**. Sin embargo, tras años de sentarme en muchas de las mejores mesas del mundo, estoy bastante decepcionado al ver y probar **“más de lo mismo”**. En lugar de disfrutar de una **comida deliciosa** y compartir un buen momento con amigos o una cena íntima con mi esposa, he vivido experiencias **gastronómicas pesadas** y hasta mediocres, con **menús interminables** a precios exorbitantes y nombres de **platos rimbombantes**. ¡Qué poca humildad y qué falta de originalidad!





Muchos de estos **restaurantes** (no todos) están gestionados por **jefes de sala** o **camareros** que recitan discursos interminables sobre **los platos**, sin haberlos probado, guiados por la intención de impresionar al comensal. A esto se suma la actitud de algunos **chefs** con egos comparables a las estrellas de la música o el cine. ¡Por favor, ya basta! **La alta cocina** necesita humildad y sentido común.

Todo esto se vuelve demasiado para mí y para muchos con quienes comparto estas reflexiones: demasiado rebuscado, teatralizado, engreído, pretencioso, elitista, químico, artificial y, sobre todo, demasiado caro. El concepto actual de los **restaurantes gourmets** empieza a tambalearse. ¡Sálvese quien pueda!

Hacia una nueva era de la gastronomía gourmet

Parece que los días están contados para las filosofías **gourmets elitistas**, las **vanguardias culinarias** con exceso de químicos y tecnologías de artificio, y **los restaurantes de "alta cocina"** con formalismos excesivos y precios

astronómicos. Entonces, ¿cuál es el futuro de los **restaurantes gourmets**?

En mi opinión, y según muchos colegas y expertos con los que he hablado, el futuro de la **gastronomía gourmet** estará marcado por ajustes, cambios e **innovaciones**. La clave estará en ofrecer **experiencias gastronómicas** memorables en horarios más razonables, respetando la conciliación familiar de los trabajadores y con precios más accesibles. Hoy día, los costos de estos **restaurantes** son insostenibles salvo para una **élite**.







Las tendencias evolucionan hacia la sencillez y la búsqueda de productos locales de temporada, preparados con técnicas sencillas pero exactas. La cocina sostenible tomará protagonismo, integrando nuevas tecnologías con el saber hacer culinario y apostando por platos con raíces tradicionales.

Los comensales buscan **sabores y aromas** que les evoquen recuerdos, activando su memoria olfativa y gustativa. Todo esto con un servicio más personalizado, diligente pero discreto, donde los pequeños detalles marquen la diferencia.

El futuro de la **alta cocina** se encamina hacia un equilibrio entre la **excelencia gastronómica** y la **sostenibilidad**. La conciencia ambiental de **chefs y restauradores** es cada vez

mayor, dando prioridad a ingredientes de proximidad (km 0) y de temporada, reduciendo la huella de carbono y apoyando economías locales. Además, la minimización del desperdicio de **alimentos** se convertirá en un estándar, con técnicas **innovadoras** para reutilizar sobras de manera creativa y deliciosa. Este cambio no solo atraerá a clientes con **conciencia ecológica**, sino que redefinirá el concepto de **gastronomía** de lujo.





Es importante enfatizar el uso de **ingredientes locales** y de temporada. Esta filosofía no es una moda pasajera, sino un [compromiso](#) responsable con la excelencia y la **sostenibilidad**. Apostar por productos frescos y regionales permite a los **restaurantes** ofrecer platos que reflejen la **identidad gastronómica** de su entorno y garantizar sabores auténticos.

Pilares de un restaurante gourmet exitoso

Más allá de las tendencias, el éxito de un restaurante gourmet seguirá basándose

en algunos pilares fundamentales:

- Un concepto sencillo, claro y diferenciado.
- La mejor comida posible, con constancia y calidad.
- Un servicio profesional, amable y diligente.
- Máxima limpieza y orden.
- Creación de una atmósfera acogedora.
- Precios razonables con una buena gestión de costos.
- Generosidad con los clientes a través de pequeños y grandes detalles.

La clave está en los detalles: imás y más detalles!

El futuro de la **gastronomía gourmet** no es la ostentación, sino la excelencia en la sencillez, la sostenibilidad y el respeto por el **comensal** y el equipo humano que hace posible cada **experiencia culinaria**.

**Delicias Sibaritas en
Destinos de Ensueño: Los
Restaurantes más exclusivos
en Hoteles de lujo**

Adentrarse en el universo de la alta gastronomía es como abrir una puerta a la

culminación del lujo y la exquisitez.

Cada uno de estos diez restaurantes, emplazados en los corazones palpitantes de hoteles de prestigio, representa un hito en la conquista del paladar y una ventana a la riqueza cultural de su entorno.

Destinos, estos restaurantes no son simplemente **espacios** donde satisfacer el apetito, sino santuarios gastronómicos anclados en algunos de los **hoteles** más renombrados del mundo. Desde el legendario Hotel de Paris en [Mónaco](#) hasta el icónico **Hotel de la Monnaie en París**, estos establecimientos no solo ofrecen un refugio de lujo, sino que también encarnan la elegancia y la sofisticación que definen la experiencia culinaria como destinos exclusivos.

Cada plato es una obra maestra, cada sorbo una experiencia sensorial única. Sin embargo, el escenario que rodea estas exquisiteces es igualmente impresionante. Los hoteles que albergan estos tesoros culinarios son **destinos** en sí [mismos](#), [imbuidos](#) de historia, encanto y exuberancia. Son lugares donde el lujo se convierte en una experiencia palpable, donde el servicio y la atención al detalle alcanzan niveles excepcionales.

Descubriremos el encanto sibarita de cada rincón, sino también la importancia de los hoteles que los albergan. Desde las profundidades del Océano Índico hasta las elegantes orillas del Mediterráneo, cada destino es una promesa de deleite y sofisticación. Más que solo una experiencia culinaria, visitar estos restaurantes es una inmersión en la cultura y el esplendor de países que han acogido estos restaurantes únicos en el mundo.

Le Louis XV – Alain Ducasse: La Cumbre de la Alta Gastronomía en Mónaco

Ubicado en el icónico Hotel de Paris en la glamorosa Place du Casino de Mónaco, Le Louis XV – Alain Ducasse es el epítome de la alta gastronomía mediterránea. Bajo la dirección del renombrado chef Alain Ducasse, el restaurante ha ganado su lugar en el [firmamento culinario](#), siendo reconocido con múltiples estrellas Michelin.

La esencia de Le Louis XV radica en su devoción a los ingredientes locales más frescos y en la celebración de la **rica tradición culinaria mediterránea**. Cada plato es una sinfonía de sabores, donde los mariscos, aceites de oliva y hierbas aromáticas son los protagonistas indiscutibles.





Más allá de la experiencia culinaria, el restaurante se encuentra en el corazón de uno de los hoteles más prestigiosos

del mundo, el **Hotel de Paris**. Este establecimiento es sinónimo de excelencia en el servicio y la atención al detalle es la norma, además en medio de un contexto de lujo y elegancia.



En Le Louis XV – Alain Ducasse, Mónaco, el estilo inconfundible de Alain Ducasse cobra vida a través de las manos expertas de su fiel colaborador, Emmanuel Pilon, trascendiendo el acto de comer en un viaje sensorial por los sabores del Mediterráneo y la esencia del lujo de Mónaco.

Restaurant Guy Savoy: Elegancia en el Corazón de París

En el Hotel de la Monnaie, a orillas del Sena, en el corazón de la Ciudad de la Luz, Restaurant Guy Savoy es una oda a la alta cocina francesa. Guiado por el virtuoso chef Guy Savoy, este establecimiento ha ganado su lugar entre los epicúreos de todo el mundo y ostenta varias estrellas Michelin.



Hotel de la Monnaie, a orillas del Sena. Destinos de ensueño
Lo que distingue a **Restaurant Guy Savoy** es su enfoque meticuloso en los detalles y una selección de ingredientes que roza la perfección. Cada [plato](#) es una celebración de la rica tradición culinaria francesa, donde los sabores se entrelazan con una armonía exquisita.



Restaurant Guy Savoy. Destinos de ensueño







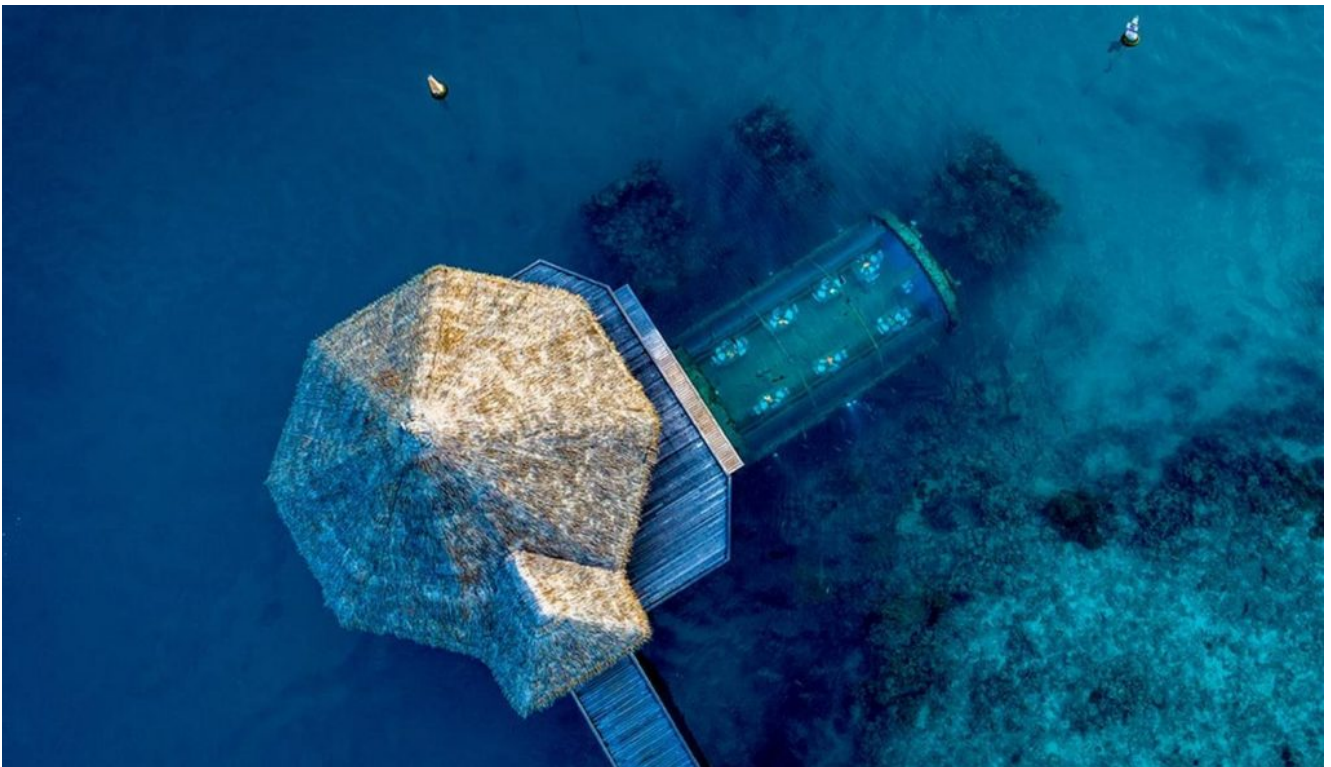


El hotel que acoge a Restaurant Guy Savoy, el Hotel de la Monnaie, no es solo un lugar de hospedaje, sino un símbolo de la opulencia parisina. Con una ubicación que brinda vistas espectaculares al Sena y a la ciudad, este hotel se erige como un enclave de lujo y elegancia. Este restaurante representa la esencia misma de París y su legado culinario.

Ithaa Undersea Restaurant: Un Festín Bajo las Olas

Las cristalinas aguas del Océano Índico, son las encargadas de acoger el Ithaa Undersea Restaurant en el Conrad Maldives Rangali Island es un verdadero prodigio de la ingeniería y una experiencia culinaria inigualable. Aunque no figura en la lista de los 50 Mejores Restaurantes, su fama trasciende la gastronomía tradicional.





Ithaa, que significa “madre de perlas” en el idioma maldivo, es una joya arquitectónica que se sumerge en el océano, permitiendo a los comensales deleitarse con vistas panorámicas del mundo submarino mientras saborean exquisiteces gastronómicas. Mariscos frescos y sabores del Índico son los protagonistas en este paraíso acuático.

Más allá de su excelencia culinaria, el Conrad Maldives Rangali Island es un destino en sí mismo. Este resort de lujo es conocido por sus villas sobre el agua, spas de clase mundial y un entorno natural impresionante, lo que lo convierte en un enclave de opulencia y tranquilidad.







Ithaa Undersea Restaurant es un portal hacia un reino submarino de belleza y serenidad, ofreciendo una experiencia que va más allá de lo convencional.

Aragawa, Tokio: La Joya de la Carne de Kobe

En el corazón de Tokio, se encuentra Aragawa, un templo culinario venerado por los conocedores de la carne de alta calidad. Este restaurante no solo se distingue por su excelencia culinaria, sino también por su exquisita selección de la legendaria carne de Kobe. La finura y el sabor único de esta carne son celebrados en todo el mundo.













El chef Toshiro Kandagawa, experto en el arte de resaltar los

sabores de la carne, ha elevado Aragawa a la cima de la escena gastronómica en Japón. Aragawa ha ganado su prestigio gracias a su enfoque meticuloso en la preparación de carne de la más alta calidad.

Este pequeño y discreto restaurante en Nishi-Shimbashi es conocido por su ambiente íntimo y acogedor, donde cada comensal es atendido con esmero y conocimiento. Más allá de la carne, el restaurante ofrece una experiencia culinaria que es un homenaje a la tradición y la artesanía de la cocina japonesa.

Aragawa en Tokio no solo es un restaurante, es una peregrinación para los amantes de la carne, un lugar donde se rinde homenaje a la excelencia en cada bocado de esta carne de renombre mundial.

Alain Ducasse at The Dorchester, Londres: Donde la Elegancia se Funde con la Gastronomía

En el corazón de Londres, encontraremos Alain Ducasse at The Dorchester, una sinfonía de alta cocina francesa que se funde con la elegancia británica. Este restaurante es un refugio para los paladares exigentes, donde cada plato es una obra de arte culinaria.



Bajo la dirección del chef Jean-Philippe Blondet, este establecimiento ha alcanzado reconocimiento internacional. Alain Ducasse at The Dorchester ha ganado su lugar en el panteón de la alta gastronomía.

El Hotel Dorchester, un ícono de la elegancia en Londres, proporciona el escenario perfecto para esta experiencia culinaria. Situado en Park Lane, con vistas al Hyde Park, el hotel es una oda al lujo y el refinamiento, donde el servicio es impecable y la atención al detalle.









Alain Ducasse at The Dorchester, es un santuario de la [gastronomía francesa](#) que se integra perfectamente en el tejido cultural de Londres. Cada visita es una promesa de elegancia, sabor y una experiencia culinaria inolvidable.

Sublimotion, Ibiza: Una Experiencia Gastronómica Multisensorial

Ubicado en la vibrante isla de Ibiza, Sublimotion es mucho más que un restaurante; es un viaje culinario que desafía los sentidos y deslumbra los corazones de los comensales afortunados que ingresan a su mundo. Aunque no figura en la lista de los 50 Mejores Restaurantes, su enfoque innovador lo convierte en un destino gastronómico único en su tipo.

El chef Paco Roncero es el maestro detrás de esta experiencia multisensorial, donde la gastronomía se fusiona con la tecnología y el arte para crear un espectáculo inmersivo de sabores, luces y sonidos. Cada plato es una obra maestra de la alta cocina, y cada bocado es una aventura en sí mismo.

En cuanto a precios, esta experiencia de alta gama tiene un costo promedio por persona que oscila alrededor de 1,500 a 2,000 euros. Ten en cuenta que este precio [incluye](#) no solo la comida, sino también el espectáculo y la experiencia única que ofrece Sublimotion.

El Hard Rock Hotel en Ibiza, que alberga Sublimotion, es el telón de fondo perfecto para esta experiencia gastronómica de vanguardia. Situado en la playa de Playa d'en Bossa, este hotel es un ícono del lujo y el entretenimiento en la isla.



El chef Paco Roncero es el maestro detrás de esta experiencia multisensorial



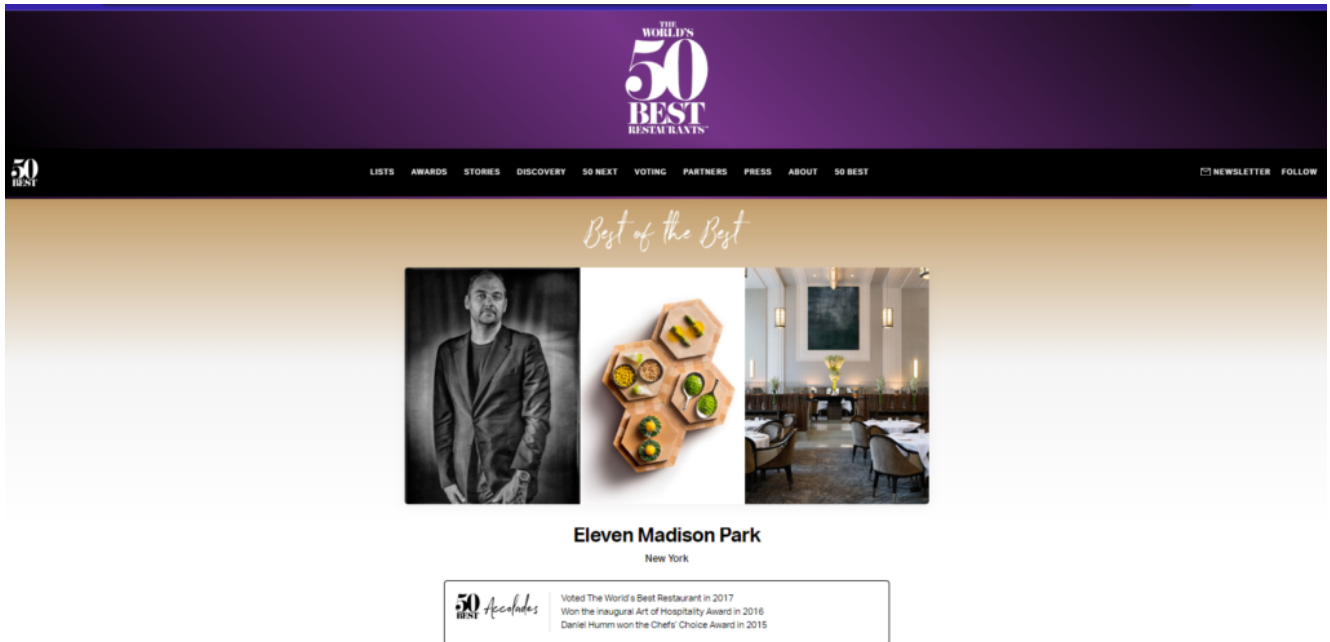




Sublimotion no es solo un [restaurante](#), es una odisea gastronómica que te sumergirá en un universo de sabores, arte y tecnología, ofreciendo una experiencia culinaria sensorial que desafía a las más convencionales propuestas.

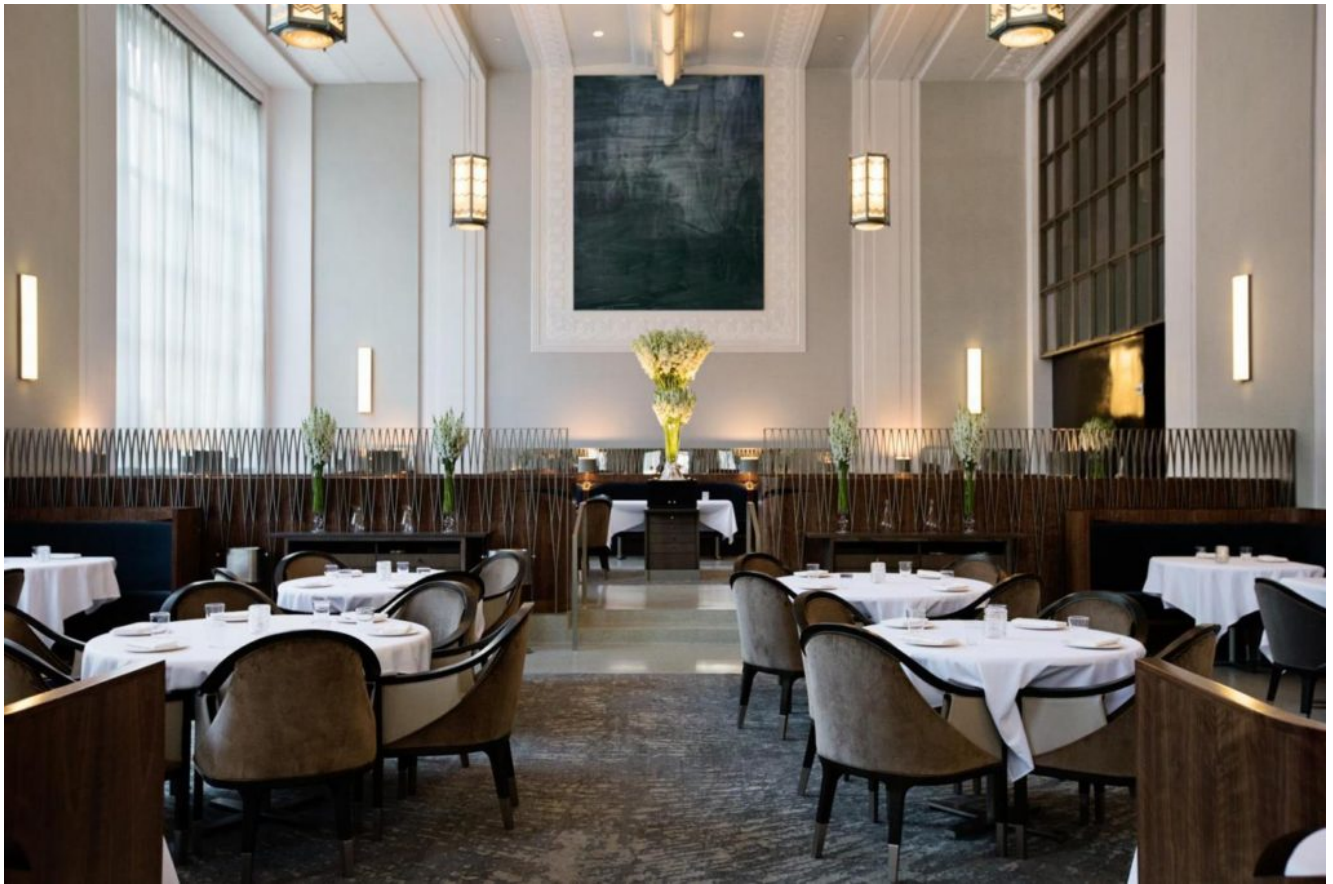
Eleven Madison Park, Nueva York: Culminación de la Alta Gastronomía en la Gran Manzana

En el corazón de Manhattan, emerge Eleven Madison Park como un faro de la alta gastronomía en Nueva York. Liderado por el chef Daniel Humm, este establecimiento ha sido honrado con múltiples estrellas Michelin y ha figurado en la lista de los 50 Mejores Restaurantes y ha entrado en el selecto grupo de “Best of the Best” de la afamada lista.



Cada plato en Eleven Madison Park es una sinfonía de sabores, donde los ingredientes locales y de temporada son transformados en obras maestras culinarias. La creatividad y la atención al detalle son las piedras angulares de la experiencia culinaria en este restaurante.

En términos de precio, la experiencia en Eleven Madison Park varía según el menú y las selecciones de vino, pero en promedio, puede oscilar entre 350 y 450 dólares por persona. Este costo refleja la excelencia y la atención meticulosa que define la experiencia en este icónico restaurante.















El restaurante se encuentra en el imponente edificio art decó del MetLife, con vistas al icónico Madison Square Park. El ambiente es elegante y sofisticado, y el servicio es un ejemplo de la hospitalidad de clase mundial que se espera en Nueva York.

Eleven Madison Park no es solo un restaurante, es una peregrinación para los amantes de la alta gastronomía, un lugar donde los sabores se convierten en una experiencia culinaria inolvidable en la ciudad que nunca duerme.

Osteria Francescana, Módena: Un Festín de Innovación Culinary

En la región de Emilia-Romaña, la Osteria Francescana es la joya de la corona de la gastronomía italiana contemporánea. Bajo la dirección del chef Massimo Bottura, este restaurante ha sido aclamado como el mejor del mundo en la lista de 50 Best Restaurants y ha sido galardonado con tres estrellas Michelin.

Osteria Francescana este restaurante es reconocido por su enfoque innovador hacia la cocina tradicional italiana. Cada plato es una obra de arte conceptual, donde la narrativa y la técnica se entrelazan para crear experiencias culinarias verdaderamente únicas.



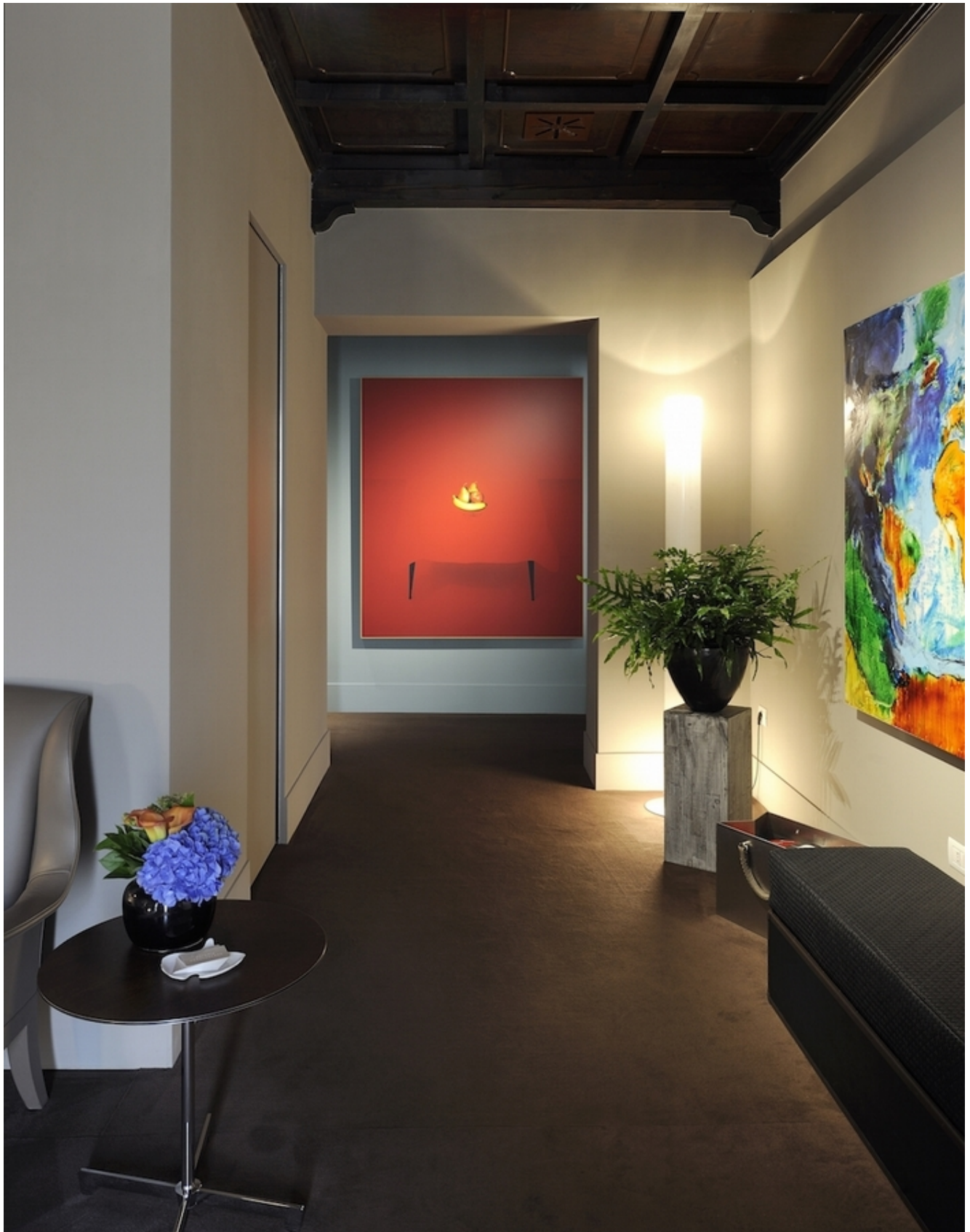
En cuanto a precios, la experiencia en Osteria Francescana es una inversión en la excelencia culinaria. El precio promedio por persona varía entre 250 y 350 euros, dependiendo del menú y las selecciones de vino.

El restaurante se encuentra en el centro histórico de Módena,

en un edificio del siglo XVIII. El ambiente es elegante y acogedor, y el servicio es un ejemplo de la hospitalidad italiana de clase mundial.











El italiano Massimo Bottura, chef de la Osteria Francescana, celebra el premio al mejor cocinero del mundo, en la gala de "Los 50 mejores restaurantes del mundo" que han dado a conocer la lista de 2018, en Bilbao.

Osteria Francescana es una exploración a la creatividad y la tradición italiana, un lugar donde los sabores se convierten en una experiencia culinaria inolvidable con sabor a Italia.

Alinea, Chicago: Vanguardia Culinaria en el Medio Oeste Americano

Chicago es el escenario donde Alinea se alza como un faro de la innovación culinaria en el Medio Oeste de Estados Unidos. Liderado por el chef Grant Achatz, este restaurante ha sido aclamado como uno de los mejores del mundo y ha recibido tres estrellas Michelin y está en la lista de 50 Best Restaurants.

Alinea se destaca por su enfoque vanguardista hacia la gastronomía, desafiando todo lo convencional y explorando nuevas fronteras en el arte culinario. Cada plato es una experiencia sensorial que despierta la imaginación y los sentidos.



Chef Grant Achatz

En términos de precio, la experiencia en Alinea refleja la excelencia y la creatividad que define este restaurante. El precio promedio por persona varía entre 300 y 400 dólares, dependiendo del menú y las selecciones de maridaje.

El restaurante se encuentra en el vecindario de Lincoln Park,

en un edificio moderno y elegante. El ambiente es sofisticado y contemporáneo, y el servicio es una manifestación de la hospitalidad americana de clase mundial.









nº37

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS™
2019



Alinea no es solo un restaurante, es un viaje culinario que te lleva por senderos inexplorados de la gastronomía, un lugar donde los sabores se convierten en una experiencia culinaria inolvidable en el corazón de Chicago.

Mirazur, Menton: Donde el Mar se Fusiona con la Montaña

Este restaurante lo vamos a encontrar en la pintoresca ciudad de Menton, en la Costa Azul de Francia, Mirazur es un oasis

culinario que celebra la fusión armoniosa entre el mar y la montaña. Bajo la dirección del chef de origen argentino, Mauro Colagreco, el restaurante ha sido galardonado con tres estrellas Michelin y ha sido reconocido como el mejor del mundo en la Lista de 50 Best Restaurants.

cielo**mar**&**tierra**

IBEROAMERICAN GASTRONOMY MAGAZINE CIELO MAR & TIERRA | No. 25 EDITION

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS
2018
awarded by
S.P. Pellegrino & Argon Press

MAURO COLAGRECO

ON THE COVER

"ARGENTINE ROOTS"
INSPIRED BY THE FRENCH RIVIERA





Mauro Colagreco en la Rueda de Prensa en Singapur

La cocina del Chef Colagreco se reconoce por su enfoque en los [ingredientes](#) frescos y locales, con jardines propios que abastecen la cocina con una variedad de productos de temporada. Cada plato es una expresión de la belleza natural de la región y de la creatividad culinaria de Colagreco.

En términos de precio, la experiencia en Mirazur es una inversión en la excelencia culinaria y la belleza del entorno. El precio promedio por persona varía entre 250 y 350 euros, dependiendo del menú y las selecciones de vino.







El restaurante se encuentra en un entorno idílico, con vistas al mar Mediterráneo y los Alpes Marítimos en la distancia. El

ambiente es elegante y relajado, y el servicio es una manifestación de la hospitalidad francesa de clase mundial.

Mirazur es un homenaje a la riqueza gastronómica de la región y un lugar donde los sabores se convierten en “la crème de la crème” de la Costa Azul francesa.

Un Banquete para los Sentidos: Un Viaje por los 10 Restaurantes Más Exquisitos del Mundo

Al explorar estos diez templos culinarios, se revela la maestría de los chefs y la exquisita fusión de sabores y técnicas que definen la alta gastronomía. Desde la majestuosidad de Mónaco hasta la vibrante escena culinaria de Nueva York, cada restaurante ofrece un universo único de delicias para los sentidos.

Destinos gastronómicos

Esta travesía culinaria es mucho más que simplemente que destinos para comer; es un viaje a través de culturas, tradiciones y técnicas culinarias llevadas a su máxima expresión. Desde las delicadas creaciones mediterráneas de Le Louis XV hasta la vanguardia culinaria de Alinea en Chicago, cada restaurante es un testimonio de la creatividad y el compromiso de estos cocineros con la excelencia.

















Si decides visitar estos diez tesoros culinarios, ten en cuenta que la excelencia tiene su precio, con un costo promedio entre 250 y 400 euros por persona. La inversión en esta experiencia culinaria perdurará en la memoria, como dicen, porque la vida está llena de pequeños lujos.

En promedio, comer en estos 10 restaurantes podría rondar entre 3,000 y 4,000 euros por persona, aunque esta es solo una estimación y el costo real puede variar según el menú, las selecciones de vino y otros extras. Es importante recordar que esta cifra es un promedio general y puede haber fluctuaciones.

Estos restaurantes son más que lugares para satisfacer el apetito; son destinos para aquellos que buscan explorar los límites de la gastronomía y descubrir el arte y la pasión detrás de cada plato. Cada uno de ellos es un faro en el firmamento gastronómico, una invitación a descubrir el placer y la maravilla que solo la alta gastronomía puede brindar.