

Latin America's 50 Best Restaurants 2025: una edición que reescribe el mapa gastronómico

[@LatinAmerica's50Best](#)

La cocina latinoamericana dejó de pedir permiso hace tiempo: hoy marca la agenda global. La edición 2025 de **Latin America's 50 Best Restaurants**, que se celebrará el 2 de diciembre en Guatemala, llega en un momento decisivo. La región vive una madurez inédita, donde identidad, biodiversidad, memoria culinaria y discurso social pesan tanto como la técnica y la espectacularidad. La lista ya no funciona como un simple ranking: es un mapa político, cultural y gastronómico que muestra cómo evoluciona el poder en las cocinas del continente.



En la antesala de la gala, la organización publicó la lista extendida **de los puestos 51-100**, un termómetro esencial para entender hacia dónde se mueve la región. Ahí irrumpen propuestas como **Shizen** (Lima), que mezcla ADN nipoperuano con una lectura contemporánea del territorio; y regresos como **El Papagayo** (Córdoba), del chef Javier Rodríguez, que vuelve con una propuesta más madura, más narrativa y con un servicio que demuestra que personalidad y consistencia no están reñidas.





También crece con fuerza la presencia de proyectos de **México y Colombia**, que consolidan una realidad cada vez más evidente: América Latina ya no gira solo en torno al eje Lima–São Paulo–Ciudad de México, sino que amplía sus centros culinarios con nuevas ciudades, nuevos discursos y nuevos vínculos con el territorio.

El pulso que decidirá al número uno de Latinoamérica

[@Pujol](#)

El nombre que más resuena en las quinielas es **Pujol** (Ciudad de México), el proyecto insignia de **Enrique Olvera**, una de las figuras más influyentes de la cocina contemporánea. No es solo prestigio acumulado: Pujol llega a la edición 2025 en su momento más sólido, con una propuesta que combina investigación, lectura del territorio y un dominio técnico que nunca se vuelve ostentoso.



Chef Enrique Olvera

Su menú, en constante renovación, funciona como un ejercicio de memoria y futuro donde **el taco de maíz criollo –único plato fijo– opera como manifiesto cultural y como recordatorio de que la identidad puede ser también una forma de vanguardia.** A esto se suma un compromiso genuino con la sostenibilidad y con productores locales, elementos que hoy pesan tanto como la

ejecución culinaria en el criterio internacional.







En el otro gran polo de poder, **São Paulo** mantiene su hegemonía con varios candidatos fuertes. Entre ellos destaca **Metzi**, un laboratorio culinario donde Brasil y México dialogan sin exotismos. Fermentaciones, fondos que recuerdan al recetario tradicional paulista, chiles mexicanos, técnicas híbridas y un manejo preciso del sabor han convertido a [Metzi](#) en uno de los proyectos más comentados del año. La ciudad sigue siendo un ecosistema profesional imbatible en cuanto a diversidad, investigación y capacidad para formar talento.







La disputa también se intensifica en Buenos Aires, Santiago de Chile y Lima, ciudades que continúan marcando tono con cocinas urbanas, identitarias y profundamente contemporáneas. Allí emergen propuestas que combinan memoria, técnica y discurso cultural, reforzando

un mapa donde la competencia es cada vez más abierta y menos predecible.

Dentro de las menciones que merecen seguimiento aparecen proyectos que trabajan tradiciones indígenas y productos de origen desde una mirada actual. **Lunario** (Valle de Guadalupe, México) convierte su entorno vitivinícola en una cocina de paisaje, donde fermentos, hojas, hierbas silvestres y técnicas de fuego cuentan historias del valle más allá del vino.





Aguají (República Dominicana), bajo el liderazgo de **Inés Páez Nin –Chef Tita–**, reciente ganadora del premio **Champions of Change 2025**, refuerza el discurso de una cocina identitaria y social, que recupera ingredientes olvidados y reivindica el territorio como herramienta cultural.

Aunque el consenso coloca a Pujol como favorito indiscutible por su capacidad para unir prestigio, innovación, narrativa y sostenibilidad real, el continente llega a la gala con una de las competencias más fuertes de los últimos años. Los 50 Best 2025 premiarán no solo

técnicas, sino visiones. Y ahí cada uno de estos restaurantes tiene algo propio que decir.

La edición 2025 acentúa además una tendencia que ya se intuía: el crecimiento del **“lujo periférico”**. Propuestas situadas fuera de grandes capitales –en zonas costeras, regiones vitivinícolas, selvas tropicales o ciudades secundarias– ocupan un lugar destacado gracias a su apuesta por producto de proximidad, técnicas contemporáneas aplicadas a recetarios heredados y experiencias de sala cálidas, más humanas y menos ritualizadas. La cocina de origen, la reivindicación de ingredientes “humildes” y las historias de migración interna están redefiniendo lo que significa lujo en América Latina.

Desde Canariasgourmet.es seguimos esta edición con un espíritu de hermandad hispanoamericana, entendiendo la cocina como uno de los puentes culturales más sólidos entre nuestras regiones. Tras años en los que Perú ha liderado con proyectos emblemáticos como Central y Maido, verdaderos hitos de la gastronomía contemporánea, muchos miran ahora hacia México, cuya cocina está reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Sería un gesto hermoso –y coherente con la historia culinaria del continente– que este año el título viajara allí, celebrando una tradición que ha inspirado y emocionado al mundo durante generaciones.