

## CaixaBank entrega las placas Michelin a los restaurantes recomendados de la dirección territorial Cataluña

- **El acto, celebrado en el Auditorio de Girona, ha contado con la participación de Joel Castanyé, chef del restaurante La Boscana, uno de los cocineros de mayor relevancia en Cataluña**
- **Josep M<sup>a</sup> González, director territorial de CaixaBank en Cataluña, ha reconocido el mérito de todos los restaurantes seleccionados y ha destacado el dinamismo de un sector "estratégico y resiliente que combina tradición y modernidad"**
- **CaixaBank materializa el apoyo a la restauración y a la gastronomía a través de Food&Drinks, su división especializada que ofrece servicios adaptados a las necesidades de restaurantes, bares y cafeterías**

**Girona, 23 de febrero de 2026**

CaixaBank, entidad de referencia en el sector de la gastronomía, ha sido la encargada de entregar a 89 restaurantes de la dirección territorial Cataluña las placas que los acreditan como restaurantes recomendados por la Guía Michelin de 2026. El evento, celebrado en el Auditorio de Girona, ha reunido a más de 200 representantes del sector entre restauradores y miembros de las principales asociaciones profesionales.

El acto ha comenzado con la bienvenida de Josep M<sup>a</sup> González, director territorial de CaixaBank en Cataluña, quien ha reconocido el mérito de los 89 restaurantes seleccionados y ha puesto en valor el trabajo y dinamismo de un sector "estratégico y resiliente que combina tradición y modernidad generando un enorme impacto económico, social y cultural". González ha señalado que, para los grandes retos que afronta en el futuro próximo, "CaixaBank pone a su disposición Food&Drinks, nuestra división especializada que aporta atención específica y soluciones adaptadas a las necesidades específicas del sector de la restauración".

El acto ha contado con la participación especial de Joel Castanyé, chef del restaurante La Boscana, que ha ofrecido una ponencia centrada en la creatividad, la gestión de los equipos de cocina y la importancia del producto local como eje de la gastronomía contemporánea. Castanyé ha afirmado que "el futuro pasa por cocinas arraigadas en el territorio pero con mirada innovadora".

En Cataluña, la restauración ocupa un lugar estratégico dentro del tejido productivo y del modelo turístico. Desde la costa hasta los núcleos urbanos, la gastronomía se ha convertido en un factor diferencial, capaz de atraer tanto turismo nacional como internacional y de elevar el valor de la experiencia del visitante.

La profesionalidad y el esfuerzo constante del sector de la restauración se ha visto recompensado con un total de 89 restaurantes que han sido distinguidos como recomendados por la prestigiosa Guía Michelin. Este reconocimiento es el resultado del trabajo diario de un sector que, a través de la búsqueda de la excelencia culinaria, la innovación y el respeto por la tradición, se ha consolidado como un referente gastronómico tanto a nivel nacional como internacional.

La obtención de estas distinciones no sólo evidencia la calidad y el alto nivel de los establecimientos y profesionales, sino que también contribuye de manera significativa a posicionar Cataluña como destinos gastronómicos de primer orden, fomentando el desarrollo económico, el turismo y la proyección cultural del territorio.

Cataluña cuenta este año con 151 restaurantes recomendados Michelin, una cifra que representa casi uno de cada cinco establecimientos de todo el Estado (19,3%). La distribución territorial evidencia la fuerza gastronómica del país:

- Provincia de Barcelona: 83 restaurantes recomendados (55%), con 54 en Barcelona ciudad y 29 repartidos por el territorio metropolitano.
- Provincia de Girona: 39 restaurantes (25,8%), con municipios destacados como Palamós (5), Girona ciudad (4), Roses y Pals, así como presencia en pueblos de la Costa Brava y del interior.
- Provincia de Tarragona: 16 establecimientos, con especial concentración en Cambrils, Reus y Tarragona ciudad.
- Provincia de Lleida: 13 establecimientos, incluyendo restaurantes destacados en el Pirineo y la Val d'Aran (Vielha, Solivella).

En total, los restaurantes recomendados están repartidos en 76 municipios catalanes, lo que confirma la capilaridad y diversidad del panorama gastronómico del territorio.

## Acuerdo CaixaBank y Michelin

CaixaBank ha ampliado su acuerdo con Michelin para ser el librador oficial de las prestigiosas placas que acreditan los restaurantes seleccionados como recomendados para 2026 en la reputada guía.

Durante el primer trimestre de 2026, CaixaBank organizará un total de 12 actos en buena parte del territorio español en los que se entregarán las prestigiosas placas. Estos actos congregarán a todos los restaurantes recomendados en las diferentes zonas del país y contarán con presencia de perfiles de prestigio en el ámbito de la gastronomía local y nacional.

Tras la entrega de las placas, la entidad estará presente durante su colocación en los establecimientos ya que está previsto que gestores de la entidad especializados en el ámbito de la restauración acompañen a los restaurantes también en este momento tan especial.

Cada año Michelin incluye en su guía una selección de restaurantes recomendados que implican un sello de calidad y prestigio para los establecimientos. Este año se han seleccionado más de 700 restaurantes que, en los próximos meses, se irán ampliando. Para seleccionar los restaurantes, Michelin se basa en la calidad de los productos, el dominio de las técnicas culinarias y las cocciones, armonía de sabores, personalidad de la cocina tal y como queda plasmada en el plato y, finalmente, la regularidad de la calidad ofrecida, tanto a lo largo de la comida como de una visita a otra.

### **CaixaBank, entidad de referencia en el ámbito de la gastronomía**

Esta colaboración refuerza el apoyo que CaixaBank presta al sector de la gastronomía y la restauración. La entidad cuenta con un área especializada en el sector, Food&Drinks, a través de la cual CaixaBank pone a disposición de los negocios de restauración una oferta de productos y servicios diferenciales que se adapten a sus necesidades específicas, así como una red de profesionales expertos en el sector en todas las oficinas de la entidad, que les ayudan a optimizar la rentabilidad de su negocio y a simplificar su actividad diaria.

El catálogo de productos y servicios incluye desde soluciones tecnológicas de cobro para ventas tanto físicas como online, hasta financiación adaptada a los proyectos y necesidades de este tipo de negocios, e incluso servicios no financieros que aporten valor añadido en ámbitos como la formación y el asesoramiento.

Además, CaixaBank completa su apuesta y apoyo al sector de la gastronomía y sus industrias relacionadas a través de importantes acuerdos como el de elBullifoundation, que cumple ya 10 años de vida y se centra en mejorar la gestión de los negocios de restauración; Madrid Fusión; Basque Culinary Center; y la gran mayoría de asociaciones de hostelería a nivel nacional y territorial, entre otras. Ferran Adrià es también embajador de GastroXperience, un programa de experiencias únicas y contenidos digitales exclusivos para sus clientes.