

CaixaBank entrega a 71 restaurantes de Barcelona las placas que los acreditan como restaurantes recomendados por la Guía Michelin 2026


- ***Maria Alsina, directora territorial de CaixaBank en Barcelona, 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"***
- ***El acto, celebrado en la sede corporativa de CaixaBank en Barcelona, ha contado con la participación de Ferran Adrià, presidente de elBullifundation, y de representantes del Gremi de restauració de Barcelona, Barcelona restauració y la FIHRT***
- ***CaixaBank materializa el apoyo a la restauración y la gastronomía a través de Food&Drinks, su división especializada que ofrece servicios adaptados a las necesidades de restaurantes, bares y cafeterías***

4 de marzo de 2026

CaixaBank, entidad de referencia en el sector de la gastronomía, ha sido la encargada de entregar a 71 restaurantes de la provincia de Barcelona las placas que los acreditan como restaurantes recomendados por la Guía Michelin de 2026. El evento, celebrado en la sede corporativa de CaixaBank en Barcelona, ha reunido a más de 280 representantes del sector entre restauradores y miembros de las principales asociaciones profesionales como el Gremi de restauració de Barcelona, Barcelona restauració y la FIHRT.

El acto ha comenzado con la bienvenida de la Maria Alsina, directora territorial de CaixaBank en Barcelona, que ha reconocido el mérito de los 71 restaurantes seleccionados y ha puesto en valor el trabajo y el dinamismo de un sector "estratégico y resiliente que combina tradición y modernidad generando un enorme impacto económico, social y cultural". Maria Alsina ha señalado que, para los grandes retos que afronta en el futuro próximo, "CaixaBank pone a vuestra disposición Food&Drinks, nuestra división especializada que aporta atención específica y soluciones adaptadas a las necesidades específicas del sector de la restauración".

En el evento han intervenido Miguel Pereda, director comercial de ventas y marketing de Michelin en España y Portugal; Toni Rodríguez, director comercial de Banca de Negocios; y Raquel Berenguer, directora de Negocios de la Dirección Territorial de Barcelona, ambos de CaixaBank.



En un ambiente distendido, estos últimos han conversado sobre Food&Drinks, la propuesta de valor especializada que la entidad impulsa para apoyar y dinamizar el sector de la restauración.

Además, Ferran Adrià, presidente de elBullifoundation, ha participado en el acto y, junto con la presentadora, ha invitado a los premiados a crear de manera conjunta el menú emocional del evento de entrega de las Placas Michelin.

En la provincia de Barcelona 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 elevar el valor de la experiencia del visitante.

La profesionalidad y el esfuerzo constante del sector de la restauración de Barcelona se ha visto recompensado con un total de 71 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 la provincia de Barcelona como destino gastronómico de primer orden, fomentando el desarrollo económico, el turismo y la proyección cultural 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 prestigiosa 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. Hasta ahora se han celebrado ya en: Valencia, Las Palmas, Burgos, Toledo, Girona, Coruña y Bilbao.

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, la armonía de los sabores, la 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 con servicios no financieros que aporten valor añadido en ámbitos como la formación y el asesoramiento.

Además, bajo el concepto 'GastroXperience', CaixaBank articula su impulso de proyectos gastronómicos. A través de 'GastroXperience', la entidad ofrece experiencias únicas y contenidos digitales exclusivos vinculados a la gastronomía. En el marco de este programa, la entidad articula el acuerdo de colaboración con elBullifoundation, que ya cumple 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.