

CaixaBank entrega a 120 restaurantes de la Comunidad de Madrid las placas que los acreditan como restaurantes recomendados por la Guía Michelin 2026

- **El acto, celebrado en el Gran Teatro CaixaBank Príncipe Pio, ha contado con la asistencia de numerosos representantes de federaciones y asociaciones del sector de la restauración, la gastronomía y el turismo**
- **Xicu Costa, director territorial de Madrid, 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**

Madrid, 16 de marzo de 2026

CaixaBank, entidad de referencia en el sector de la gastronomía, ha sido la encargada de entregar a 120 restaurantes de la Comunidad de Madrid las placas que los acreditan como restaurantes recomendados por la Guía Michelin de 2026. El evento, celebrado en el Gran Teatro CaixaBank Príncipe Pio, ha reunido a cerca de 300 representantes del sector entre restauradores y miembros de las principales federaciones y asociaciones profesionales del mundo de la restauración, la gastronomía y el turismo en la Comunidad de Madrid.

El acto ha comenzado con la bienvenida de Xicu Costa, director territorial de CaixaBank en la Comunidad de Madrid, quien ha reconocido el mérito de los 120 restaurantes seleccionados y ha puesto en valor el trabajo de la hostelería y la restauración “que conforman un sector estratégico y resiliente, capaz de combinar tradición y modernidad y de generar un enorme impacto económico, social y cultural”. Xicu Costa 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 del sector de la restauración”.

El evento, conducido por la comunicadora Paufeel ha contado con la participación de Nino Redruello, del Grupo La Ancha, quien, en la mesa titulada ‘La importancia de la gestión en la hostelería actual’, ha subrayado que “en un negocio con un legado centenario como el nuestro, el verdadero punto de inflexión llegó cuando comprendimos que para seguir creciendo era esencial profesionalizar cada perfil dentro de la compañía y apoyarnos en partners estratégicos. Ese

cambio de mirada nos permitió dar un salto cualitativo decisivo”.

Otro de los grandes retos del sector que el chef y empresario pudo abordar durante su conversación con Jaime Rodríguez, redactor jefe de Gran Madrid en El Mundo, fue la falta de personal y la inestabilidad de los equipos. Tal y como señaló, hoy resulta evidente que no se puede construir un proyecto sostenible sin poner el foco en las personas. “Tenemos que ser capaces de atraer talento, escucharlo y acompañarlo. La relación con los equipos ha cambiado radicalmente, y eso nos obliga a gestionar con sensibilidad y a crear entornos donde la gente quiera quedarse y dar lo mejor de sí”.

En la Comunidad de Madrid, la restauración ocupa un lugar estratégico dentro del tejido productivo y del modelo turístico. 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 en la Comunidad de Madrid con un total de 120 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 solo evidencia la calidad y el alto nivel de los establecimientos y profesionales, sino que también contribuye de manera significativa a posicionar a ambas comunidades como destinos gastronómicos 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 entregador oficial de las prestigiosas placas que acreditan a 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 entregaran las prestigiosas placas, siendo el de hoy de Valencia el primero de todos ellos. 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 pues 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 a 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 que CaixaBank pone a disposición de los negocios de restauración una oferta de productos y servicios diferenciales que se adaptan 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 otros. En el caso de la Comunitat Valenciana y Región de Murcia, este apoyo se sustenta en otros acuerdos de colaboración locales como por el ejemplo con el certamen Gastrónoma, la feria gastronómica del mediterráneo que se celebra anualmente en Valencia. Ferran Adrià es también embajador de GastroXperience, un programa de experiencias únicas y contenidos digitales exclusivos para sus clientes.

Restaurantes de Comunidad de Madrid que los acreditan como recomendados por la Guía Michelin 2026

99 sushi bar

Adaly

A'Kangas by Urrechu

Alabaster

Alcotán

Allégorie
Amós
Amparito Roca
Ayantar
Bākkō
BANCAL
Bao Li
Barracuda MX
Bascoat
Benares
BiBo Madrid
Bichopalo
Bistronómika
Bolboreta
Caja de Cerillas
Casa de Comidas
Casa de Pías
Casa José
Casa Mortero
Charolés
China Crown
Contrastes by Diego Ferreira
Coquette Bar
Cornamusa Cibeles
Corsario Madrid
Dantte
Desborre
Doppelgänger Bar
Ebisu by Kobos

El 22

El Bajío

El Barril de La Moraleja

El Brote

El Gran Asador Lecanda

El Patio de Claudio

El Pedrusco de Aldealcorvo

El Quinto Sabor

El Señor Martín

El Vagón de Beni

El Viejo Fogón

Estimar Madrid

Ferretería Restaurante

Filandón

Fismuler

Fonda de la Confianza

Gioia

Haramboure

HDDN

Ikigai Flor Baja

Ikigai Velázquez

Isa

ita

Jaizkibel

Kabuki Madrid

Kappo

Koma

Kuoco

La Bien Aparecida

La Guisandera de Piñera
La Llorería
La Mar Madrid by Gastón Acurio
La Maruca - Castellana
La Maruca - López de Hoyos
La Maruca - Velázquez
La Morena
La Roca
La Tasquita de Enfrente
La Terraza de Alba
Lakasa
Lana
Le Bistroman Atelier
Leña Madrid
Little Dragon
Llama Inn - Madrid
Los 33
Lúa
Marcano
Marmitón
Mudrá
Nantes
Noi
Nunuka - Bistrot Georgia
O'Greló
Omeraki
Ovillo
Ozio Gastronómico
Pacto Raíz

Palm Court
Pilar Akaneya
Playing Solo
Poncio WM
Puntarena
Ramón Freixa Tradición
Rocacho Plaza
Rubaiyat Madrid
Ruge
Rural
Shibari Sushi and Grill
Soy Kitchen
Sua
Surtopía
Sushi Bar Hannah
Taberna Pedraza
TA-KUMI
TAMPU
Tetsu
Ticuí
TonTon
Tora
Tori-Key
Tramo
Triciclo
Umiko
Zalacaín