

CaixaBank entrega a 88 restaurantes de Andalucía las placas que los acreditan como restaurantes recomendados por la Guía Michelin 2026

- ***El acto, celebrado en Málaga en el Auditorio Edgar Neville, ha contado con la participación de Manuel Marmolejo, vicepresidente de la Diputación de Málaga; Juan Ignacio Zafra, director territorial de CaixaBank en Andalucía; y Dani Carnero, chef y propietario de La Cosmo y Kaleja, uno de los cocineros de más relevancia en la zona***
- ***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***

16 de marzo de 2026

CaixaBank, entidad de referencia en el sector de la gastronomía, ha sido la encargada de entregar a 88 restaurantes de Andalucía las placas que los acreditan como restaurantes recomendados por la Guía Michelin de 2026. El evento, celebrado en Málaga en el Auditorio Edgar Neville, 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 Juan Ignacio Zafra, director territorial de CaixaBank en Andalucía, quien ha destacado el mérito de los 88 restaurantes seleccionados y ha puesto en valor el trabajo y el dinamismo del sector, al que ha definido como estratégico y caracterizado por su capacidad para combinar tradición y modernidad, generando un impacto relevante en el ámbito económico, social y cultural. Zafra ha explicado además que, ante los retos que afrontará el sector en los próximos años, CaixaBank pone a su disposición Food&Drinks, la división especializada de la entidad que ofrece atención y soluciones adaptadas a las necesidades específicas de los negocios de restauración.

Por su parte, Dani Carnero, chef y propietario de La Cosmo y Kaleja, ha participado también en el acto aportando su visión como uno de los cocineros más influyentes de la gastronomía malagueña. Carnero, referente de la cocina local y defensor del producto de proximidad, ha señalado la importancia del crecimiento que vive la cocina malagueña y ha destacado el papel que desempeñan los proyectos que impulsan el talento, la innovación y el valor del producto local en la consolidación de Málaga como destino gastronómico.

La clausura del evento, que ha contado con la colaboración de Sabor a Málaga, ha estado presidida por Manuel Marmolejo, vicepresidente de la Diputación de Málaga, quien ha puesto de relieve el valor que tienen los restaurantes recomendados por la Guía Michelin como muestra del talento gastronómico de la provincia y del impulso que este reconocimiento supone para la promoción del territorio.

En Andalucía, 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 en Andalucía se han visto recompensados con un total de 88 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 Andalucía 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 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 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 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. Ferran Adrià es también embajador de GastroXperience, un programa de experiencias únicas y contenidos digitales exclusivos para sus clientes.

ANEXO. Restaurantes de Andalucía reconocidos como recomendados por la Guía Michelin 2026

1 Asador La Chumbera	Almería
2 Asador Marino Tinta Negra	Almería
3 Barra de José Álvarez	Almería
4 Ginés Peregrín	Almería
5 La Villa Agua Amarga	Almería
6 Tony García Espacio Gastronómico	Almería
7 Travieso	Almería
8 VIVO Gourmet	Almería
9 A Mar	Cádiz
10 Akase	Cádiz

11	Albalá	Cádiz
12	Almanaque Casa de Comidas	Cádiz
13	Arohaz	Cádiz
14	Castillería	Cádiz
15	Cataria	Cádiz
16	Contraseña	Cádiz
17	Cooking Almadraba	Cádiz
18	Dalmar	Cádiz
19	El Alférez	Cádiz
20	El Campero	Cádiz
21	El Muro	Cádiz
22	La Carboná	Cádiz
23	Trasteo	Cádiz
24	Tsuro	Cádiz
25	Casa Pedro	Córdoba
26	Casa Pepe de la Judería	Córdoba
27	Casa Rubio	Córdoba
28	Celia Jiménez	Córdoba
29	Garum 2.1	Córdoba
30	La Casa de Manolete Bistró	Córdoba
31	Taberna el nº 10	Córdoba
32	Vertigo	Córdoba
33	Asador de la Reina	Granada
34	Atelier Casa de Comidas	Granada
35	Cala	Granada
36	El Conjuró	Granada
37	Elysium	Granada
38	FM	Granada
39	Le Bistró by El Conjuró	Granada
40	María de la O	Granada
41	Ruta del Veleta	Granada

42 Aires de Doñana	da
43 Casa Dirección	Huelva
44 Consolación	Huelva
45 Acebuche	Jaén
46 Almocadén	Jaén
47 Casa Antonio	Jaén
48 Cibus	Jaén
49 KA-ORŪ SUSHIBAR & COCKTAIL	Jaén
50 MangasVerdes	Jaén
51 Taberna Canela en Rama	Jaén
52 Aire	Málaga
53 Alaparte	Málaga
54 Areia	Málaga
55 Beluga	Málaga
56 Candéal	Málaga
57 Casa Eladio	Málaga
58 Cávala	Málaga
59 Charolais	Málaga
60 Chinchín Puerto	Málaga
61 Clómada	Málaga
62 Erre & Urrechú	Málaga
63 Kava	Málaga
64 La Milla Marbella	Málaga
65 Leña Marbella	Málaga
66 Los Marinos José	Málaga
67 Mi Niña Lola	Málaga
68 Oliva	Málaga
69 Promesa	Málaga
70 Sarmiento Brasa Andaluza	Málaga
71 TA-KUMI	Málaga
72 TA-KUMI	Málaga
73 Tragatá Málaga	Málaga
74 Tragatá Ronda	Málaga
75 Basque Eneko	Sevilla
76 Cal Viva	Sevilla
77 Chicarreros	Sevilla
78 Deli	Sevilla
79 DESACATO	Sevilla
80 El Disparate	Sevilla
81 Ivantxu Espacio Bistrónomico	Sevilla
82 Jaylu	Sevilla
83 La Barra de Cañabota	Sevilla
84 Leartá	Sevilla
85 Sobretablas	Sevilla
86 Tradevo Centro	Sevilla
87 Tribeca	Sevilla

88 Yo

Sevilla