

BUSCAR

El portal de gastronomía empresarial y tendencias en 'food culture'

NEGOCIOS NOTICIAS PERSONAJES RECOMENDACIONES GOURMETROTTERS FORMACIÓN BLOGS VINOS

Del 51 al 100, la lista '50 Best' 2017

por [Marta Fernández Guadaño](#) el 28 de Marzo de 2017 a las 8:32

Me gusta 23 [Compartir](#) [Twitter](#) [G+1](#) [Compartir](#)

Disfrutar entra en el Top 100 mundial. Es la principal noticia para España en esta parte del listado internacional. Así, por tercer año consecutivo, la organización del ránking 'The World's 50 Best Restaurants' publica el 'segundo tramo' de la lista unos días antes de la ceremonia de presentación de los 50 mejores restaurantes del mundo en 2017. Para España, así queda el balance, entre los puestos del 51 al 100 ([aquí puedes ver esta parte de la clasificación en 2016](#)). Por un lado, Disfrutar, la sede de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas en Barcelona, se estrena en el Top 100 mundial, en el número 55, aparte de -como ya se había anunciado hace dos semanas- recibir el premio 'One to Watch' (similar a restaurante revelación del año o con mayor proyección). Por su parte, Nerua, espacio de Josean Alija en Guggenheim Bilbao, repite por tercer año en este tramo del 51 al 100 y desciende un puesto del 55 al 56. La casa madre de Martín Berasategui en Lasarte retrocede 18 puestos hasta el 77, frente al 59 de 2016. La mala noticia es la presencia en el puesto 62 de la sede de Quique Dacosta en Denia, lo que implica su salida del Top 50, en el que ha estado situada en los últimos años (en el número 49, en la edición 2016). Así, España suma 4 restaurantes (uno más que hace un año) en el listado del 51 al 100, en el que no figura DiverXO, que ocupaba el número 79 en 2016 (tras haber perdido 20 posiciones, frente a la 59 del año anterior). Como consecuencia, el restaurante de Dabiz Muñoz en Madrid podría o bien haber entrado en el Top 50 global, o haber salido del Top 100. En caso de confirmarse la incorporación de DiverXO entre los 50 mejores del mundo, España seguiría manteniendo 7 restaurantes en el ránking, junto con El Celler de Can Roca (ahora mismo, número 2), Mugaritz, Etxebarri, Arzak, Azurmendi y Tickets; pero sumaría uno más (hasta 11) en el Top 100 internacional, gracias a la entrada de Disfrutar. El miércoles 5 de abril, se dará a conocer en Melbourne el ránking completo, que, ahora mismo, lidera el italiano Osteria Francescana



Lo último

Últimos comentarios



ana maría galván moreno
pues yo lo que quiero como comensal es que el ...



corina tuaty
hola harry te felicito, sigues siendo el ...



loreak mendian
hola! que bonito post! nos encanta el ...



kenia hierrezuelo castellanos
me gustaría saber más como participar en la ...



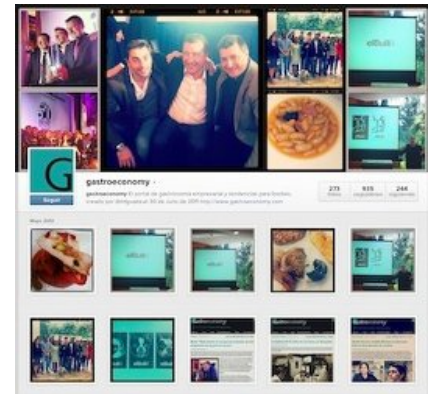
ruth
buscaba información para un post en mi blog, ...

Lo + comentado



52		Nihonyori RyuGin	Tokyo, Japan
53		Burnt Ends	Singapore
54		Lyle's	London, England
55	Disfrutar	Barcelona, Spain	Winner: Miele One To Watch Award /NUEVO
56	Nerua		Bilbao, Spain
57	Fäviken		Järpen, Sweden
58	Momofuku Ko		New York, USA
59	Combai Zero		Rivoli, Italy
60	8... Otto e Mezzo Bombana		Hong Kong, China
61	Hertog Jan		Bruges, Belgium
62	Quique Dacosta		Denia, Spain
63	The Test Kitchen		Cape Town, South Africa
64	La Grenouillère		La Madelaine-sous-Montreuil
65	Biko		Mexico City, Mexico
66	Estela		New York, USA
67	Benu		San Francisco, USA
68	The French Laundry		Yountville, USA
69	Hiša Franko	Kobarid, Slovenia	Ana Roš Winner: The World's Best Female Chef 2017 / NUEVO
70	Aqua		Wolfsburg, Germany
71	Lung King Heen		Hong Kong,China
72	Schloss Schauenstein		Fürstenu, Switzerland
73	La Colombe		Cape Town, South Africa
74	The Jane		Antwerp, Belgium
75	Sud 777	Mexico City, Mexico	NUEVO
76	Lasai		Rio de Janeiro, Brazil
77	Martin Berasategui		Lasarte-Oria, Spain
78	Indian Accent		New Delhi, India
79	Maaemo		Oslo, Norway
80	Le Cinq		Paris, France
81	Maní		São Paulo, Brazil
82	Chef's Table At Brooklyn Fare		New York, USA
83	Atelier Crenn	SanFrancisco, USA / Nuevo	
84	The Restaurant at Meadowood		St Helena, USA
85	Belcanto		Lisbon, Portugal
86	Odette	Singapore	Nuevo

Gastroeconomy en Instagram



87	Per Se	New York, USA	
88	Selfie	Moscow, Russia	Nuevo
89	Mingles	Seoul, Korea	Nuevo
90	Manresa	Los Gatos, USA	
91	St John	London, England	
92	Twins	Moscow, Russia	
93	Le Chateaubriand	Paris, France	
94	Kadeau	Copenhagen, Denmark	Nuevo
95	Quay	Sydney, Australia	
96	Epicure	Paris, France	
97	Sushi Saito	Tokyo, Japan	Nuevo
98	Hedone	London, England	
99	Florilège	Tokyo, Japan	Nuevo
100	Olympe	Rio de Janeiro, Brazil	Nuevo

Listas, Noticias - Etiquetas: [The World's 50 Best Restaurants](#)

Acerca del autor



Marta Fernández Guadaño

"Soy economista de formación y periodista de profesión. Mi vocación es escribir, casi de lo que sea. Pero un cóctel de 'factor destino', gustos personales y carácter inquieto me empujó a la gastronomía, un ámbito que era uno de mis grandes hobbies y del que empecé a escribir inicialmente de forma circunstancial. Aquello avanzó, le apliqué el enfoque económico-empresarial, que es el que conocía, y se hizo una 'bola' que ha dado como fruto principal el portal GASTROECONOMY. Soy inquieta, casi hiperactiva, espontánea, directa y muy trabajadora. Creo en la capacidad infinita de las personas para reinventarse a sí mismas. Por eso, considero que uno puede estudiar Ciencias Empresariales; encaminar su vida profesional hacia los medios de comunicación; especializarse en periodismo sobre medio ambiente, auditoría, temas jurídicos, gobierno corporativo y 'management'; crear e impulsar en sus ratos libres una marca para hacer broches y collares como SesiónVermú (www.sesionvermu.com) y dar el salto al periodismo gastronómico con enfoque económico, sin que eso responda a ninguna estrategia traumática ni complicada. El lujo es poder escribir, algo que me encanta y que me enseñaron a hacer en mi casa y en el diario económico Expansión (www.expansion.com)". **...POR QUÉ NOS GUSTA MARTA EN GASTROECONOMY:** Porque Marta es quien ha ideado este proyecto y quien cree ciegamente en su potencial.

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *