

Diputación y la Guía Macarfi distinguen a los 25 mejores restaurantes de la provincia y refuerzan la proyección nacional e internacional de la gastronomía granadina

La colaboración entre 'Sabor Granada' y la prestigiosa guía fortalece el posicionamiento de la provincia como uno de los grandes destinos culinarios de España

lunes 20 de julio 2026



El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha presidido la entrega de los prestigiosos distintivos Macarfi España 2026 a los 25 restaurantes mejor valorados de todo el territorio granadino. El acto, impulsado por la Diputación de Granada a través de la marca Sabor Granada en colaboración con la prestigiosa guía gastronómica, ha servido para reconocer la excelencia de la restauración provincial y reforzar la proyección nacional e internacional del patrimonio culinario, los chefs y los productores granadinos.

Díaz ha destacado que “la excelencia gastronómica no depende únicamente de la materia prima. Detrás de cada plato de éxito hay personas, constancia, pasión y talento. Se trata de un enorme esfuerzo empresarial que genera empleo directo, fija población al territorio y dinamiza de manera activa la economía local”.

Con la entrega de estos distintivos, la Diputación y Macarfi premian a los 25 restaurantes que han sido definidos como “auténticos imanes de atracción turística y los mejores embajadores de

la marca Granada, demostrando que comer en esta provincia constituye una experiencia verdaderamente inolvidable”.

Además, Díaz ha subrayado que “la gastronomía se ha convertido en uno de los principales motores de desarrollo económico y promoción turística de la provincia, gracias al compromiso de un sector que combina tradición, innovación y excelencia, contribuyendo a generar riqueza, empleo y oportunidades en el territorio”.

Por su parte, el director de Macarfi, Darío Díaz, ha destacado “el excelente momento que atraviesa la gastronomía granadina” y ha señalado que la incorporación de la provincia a la guía responde al reconocimiento de su creciente prestigio. Granada tiene mucho que decir en el panorama gastronómico nacional. Nuestros embajadores han comprobado durante todo el año la extraordinaria evolución de su cocina, y la calidad y diversidad de una oferta que va desde la alta gastronomía hasta propuestas más informales, siempre con el objetivo de ofrecer una experiencia memorable al comensal”.

La Guía Macarfi se ha consolidado en toda la España peninsular como uno de los grandes referentes de la crítica gastronómica por el rigor de su metodología. Sus valoraciones son realizadas de forma completamente anónima por un comité de embajadores, cocineros y gastrónomos que analizan los establecimientos atendiendo a tres aspectos fundamentales: la calidad de la cocina, la decoración y el servicio, otorgando puntuaciones entre el 0 y el 10.

La excelente valoración obtenida por los establecimientos granadinos en la edición Macarfi España 2026 confirma que la provincia vive una auténtica edad de oro gastronómica. Un éxito sustentado en una de las despensas más ricas y singulares del país, capaz de dar forma a una cocina con identidad propia, respetuosa con la herencia y la tradición, pero también abierta a la innovación y a las propuestas de autor que despiertan el reconocimiento de la crítica especializada.

Los 25 establecimientos distinguidos por su excelencia culinaria en la edición Macarfi España 2026 son Bar FM, Restaurante Cala, Atelier Casa de Comidas, Faralá, María de la O, Portal El Bajo, Asador de la Reina, Yama, Camino de la Huerta, Le Bistró by El Conjuro, Taberna Prado Negro, Restaurante Casa Piolas, El Claustro, Torre de Alquería, Manigua Casa de Comidas, Ruta del Veleta, Alameda Granada, Elysium Restaurant, Picón, La Botillería, Tinta Fina, Ama. La Cocina de Amarga y Pica, Nervio by Periko Ortega, Asador de Castilla y El Mercader.