



Hesperia Madrid Madrid

Entre su variada oferta gastronómica se encuentra La Manzana, Hikari Sushi Bar Scotch Bar y, sobre todo, Santceloni, en el que oficia Óscar Velasco y que está distinguido con dos estrellas Michelin. En su carta lo sofisticado se presenta con sencillez, y en ella se interpretan las mejores particularidades de España y sus productos nobles.



The Ritz-Carlton, Abama

Guía de Isora (Tenerife)

The Ritz-Carlton, Abama concentra una oferta gastronómica variada y exquisita en forma de 10 restaurantes de gran lujo, sirviendo desde comida mediterránea de autor hasta comida asiática. Entre todos los espacios destacan MB, con dos estrellas Michelin al frente del cual se encuentra Martín Berasategui, y Kabuki, con una estrella Michelin y dirigido por Ricardo Sanz.

Ohla Barcelona-Caelis Barcelona



La propuesta culinaria del chef de Caelis, Romain Fornell, es contemporánea, y pasa por la reinterpretación de tradición y vanguardia en creaciones propias. Atrevimiento, pasión y equilibrio le definen. Con una estrella Michelin, Caelis es un restaurante de menús degustación (ofrece tres, uno de ellos vegetariano), y de miércoles a sábados propone menús de medio-día que cambian cada semana.



Mercer Sevilla Sevilla

La gastronomía del María Luisa ha sido cuidadosamente concebida por el chef sevillano Rafael Liñán. Su proyecto pretende poner de relieve la cultura gastronómica andaluza, basada en productos locales de primerísima calidad: recetas tradicionales, a las que el chef ha dado un giro creativo que confiere a los platos una personalidad distintiva. A su propuesta hay que sumar el Fizz Cocktail Bar.

