LOS 100 MEJORES RESTAURANTES POR MENOS DE 100 EUROS

- **Un comité de expertos gastronómicos selecciona los restaurantes imprescindibles de España para comer bien sin superar los 100 euros.**
- **La iniciativa, impulsada por GastroActitud y patrocinada por Makro, reúne una selección de los restaurantes imprescindibles de España para comer bien sin superar los 100 euros.**

De izquierda a derecha, algunos miembros del Jurado de Los 100 mejores restaurantes por menos de 100 euros: ***Chema León****, director de marketing de Makro;* ***José Carlos Capel****, presidente de Madrid Fusión y fundador de GastroActitud;* ***Jorge Guitián****, historiador y divulgador gastronómico;* ***Julia Pérez Lozano****, periodista gastronómica y directora de GastroActitud;* ***Philippe Regol****, creador del blog Observación Gastronómica;* ***Igor Cubillo****, periodista y colaborador de numerosos medios;* ***Marina Vega****, periodista gastronómica y colaboradora de numerosas publicaciones; y* ***Clara Villalón****, comunicadora gastronómica en redes sociales y medios de comunicación.*

Madrid, 24 de junio de 2026. ¿Es posible disfrutar de algunos de los mejores restaurantes de España sin gastar una fortuna? La respuesta es sí. Con ese objetivo nace **Los 100 mejores restaurantes por menos de 100 euros,** una selección elaborada por un comité de destacados periodistas y comunicadores gastronómicos, impulsada por **GastroActitud** y patrocinada por **Makro**, compañía líder en distribución mayorista multicanal a hostelería.

Una selección elaborada por expertos gastronómicos

La lista invita a recorrer España a través de su cocina y nace del conocimiento, la experiencia y el debate de nueve reconocidos profesionales de la comunicación gastronómica en España:

- **José Carlos Capel**, presidente de *Madrid Fusión* y fundador de GastroActitud.

- **Philippe Regol**, creador del blog *Observación Gastronómica*.
- **Marina Vega**, periodista gastronómica de la Comunidad Valenciana y colaboradora de numerosas publicaciones.
- **Carlos Mateos**, editor del suplemento *ABC Gurmé* de Málaga.
- **Jorge Guitián**, historiador y divulgador gastronómico con gran presencia en Galicia y la cornisa cantábrica.
- **Clara Villalón**, comunicadora gastronómica en redes sociales y medios de comunicación.
- **Igor Cubillo,** periodista y colaborador de numerosos medios en el País Vasco, Navarra y el norte peninsular.
- **Julia Pérez Lozano,** periodista gastronómica y directora de GastroActitud.
- **Chema León**, director de Marketing de Makro.

Cada uno de ellos realizó una selección inicial de restaurantes de las zonas geográficas que mejor conoce. Posteriormente, las propuestas se agruparon en diez categorías y se sometieron a un proceso de votación y debate hasta configurar la selección definitiva de los diez mejores establecimientos de cada una de ellas, además de elegir el restaurante ganador de cada categoría.

Las diez categorías y sus ganadores

- **Barras:** La barra del Nou Manolín (Alicante)
- **Casas de comidas:** Arte de Cozina (Antequera, Málaga)
- **Cocina contemporánea:** Vandelvira (Baeza, Jaén)
- **Parrillas de carne y pescado**: Bidea 2 (Cizur Menor, Navarra)
- **Restaurantes con menú diario:** L'Artesana de Santa Eulalia (Santa Eulalia, Barcelona)
- **Cocinas del mundo:** Regueiro (Tox, Asturias)
- **Restaurantes de pescado y marisco:** Bar FM (Granada)
- **Asadores:** Mannix (Campaspero, Valladolid)
- **Chiringuitos:** El Cranc (Altea, Alicante)
- **Para comer arroz:** Las Bairetas (Chiva, Valencia)

Visibilizando la diversidad de la gastronomía española

Más que establecer un ranking absoluto, la iniciativa pretende dar visibilidad a establecimientos que, en ocasiones, pasan desapercibidos y mostrar la enorme diversidad de la gastronomía española. También busca demostrar que la excelencia puede encontrarse en propuestas asequibles: desde una barra donde el producto alcanza su máxima expresión hasta un chiringuito frente al mar, pasando por asadores tradicionales, arrocerías, restaurantes de cocina contemporánea o casas de comidas que mantienen vivo el recetario popular.

"Con esta iniciativa queremos dar visibilidad a los establecimientos que son un claro ejemplo de la riqueza de nuestra gastronomía y demuestran que se puede comer extraordinariamente bien a un precio asequible. En Makro siempre apoyaremos iniciativas que ponen el foco en el talento, el producto y la autenticidad de la hostelería de nuestro país", ha señalado **Chema León, director de marketing de Makro.**

Una guía útil para el aficionado y el viajero

El límite de los 100 euros convierte esta guía en una herramienta útil tanto para el aficionado a la gastronomía como para el viajero que busca lugares donde comer bien. El objetivo es crear una referencia anual, ágil y dinámica, que reconozca aquellos establecimientos que mejor representan la riqueza culinaria española dentro de un rango de precio razonable.

Para facilitar la consulta de los usuarios, la selección contará con una versión online, www.los100mejoresrestaurantes.com, en formato guía interactiva para buscar y filtrar restaurantes de forma ágil. Este espacio incluirá la información esencial de cada establecimiento: localización, mapa, información para reservar, platos recomendados, fotografías y comentarios de los profesionales. Asimismo, el perfil de Instagram @los100mejoresrest ofrecerá contenido actualizado sobre la lista y los restaurantes seleccionados.

SOBRE MAKRO

Makro, filial española del grupo alemán METRO, es la empresa de distribución del sector de la hostelería en España. Cuenta con más de 900.000 clientes y con 37 centros distribuidos en 15 Comunidades Autónomas. Makro ofrece al hostelero una experiencia de compra multicanal con más de 31.000 productos, soluciones y servicios adaptados a sus necesidades, apostando por el producto local y por el producto fresco de calidad. En el año fiscal 2024/2025, Makro obtuvo unas ventas consolidadas de 1.875 millones de euros. Más información en www.makro.es.

SOBRE METRO

METRO es un mayorista internacional de alimentos líder, especializado en atender las necesidades de hoteles, restaurantes y empresas de cáterin (HORECA), así como de comercios independientes (Traders). En todo el mundo, METRO cuenta con aproximadamente 15 millones de clientes que se benefician de la combinación multicanal única de la empresa mayorista: los clientes pueden adquirir sus productos tanto en una las grandes tiendas de su zona como mediante entrega a domicilio (Servicio de Distribución a Hostelería), todo ello apoyado y conectado digitalmente. Paralelamente, METRO MARKETS se está desarrollando como un marketplace online internacional para las necesidades de clientes profesionales, que ha ido creciendo y expandiéndose continuamente desde 2019. Actuar de manera sostenible es uno de los principios corporativos de METRO, lo que ha hecho que la compañía figure en varios índices y rankings de sostenibilidad como MSCI, Sustainalytics y CDP. METRO opera en más de 30 países y emplea a más de 84.000 personas en todo el mundo. En el ejercicio 2024/2025, METRO generó ventas por valor de 32.400 millones de euros. Más información en: www.metroag.de o MPULSE.de, la revista online de METRO.

SOBRE GASTROACTITUD

Fundado por Julia Pérez Lozano y José Carlos Capel, GastroActitud es uno de los medios especializados en gastronomía de referencia en España. Desde hace más de quince años informa, analiza y divulga la actualidad gastronómica mediante reportajes, críticas, entrevistas y proyectos que promueven el conocimiento de la cultura culinaria española.

Para más información:

COMUNICACIÓN MAKRO:

Vanesa Cardeñosa: vanessa.cardenosa@makro.es - *620 187 617*

AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY:

Jaime Ostos: jaime.ostos@ogilvy.com – *676 85 59 04*

Paula Torrado: paula.torrado@ogilvy.com – *639 81 39 16*