

**ACTUALIDAD CHEFS**

# España reina en el ranking The World's 50 Best

14/06/2016 | Nueva York



Una vez más, España ha salido excelentemente parada en la nueva edición del mediático [ranking The World's 50 Best](#), que se ha dado a conocer la noche del 13 en Nueva York. Nada menos que siete restaurantes españoles se han colado entre los más valorados, tres de ellos ocupando plaza en el top10. Tan solo Estados Unidos se acerca en número de menciones, con seis restaurantes.

De forma especial ha vuelto a destacar El Celler de Can Roca, segundo este año y con [Joan Roca](#) escogido como mejor chef. El restaurante de Girona lleva ya nada menos que cinco años oscilando entre el primer y el segundo lugar de este listado. En esta ocasión, le arrebató la primera plaza la Osteria Francescana del italiano [Massimo Bottura](#), otro gran nombre que lleva un lustro coqueteando con los primeros puestos.

El resto de españoles mencionados son Mugaritz (puesto 7), Asador Etxebarri (puesto 10), Azurmendi (puesto 16), Arzak (puesto 21), Tickets (puesto 29) y Quique Dacosta (puesto 49).

Aquí tenéis el listado:

1. Osteria Francescana (Italia)
2. El Celler de Can Roca (España)
3. Eleven Madison Park (USA)
4. Central (Perú)
5. Noma (Dinamarca)
6. Mirazur (Francia)
7. Mugaritz (España)
8. Narisawa (Japón)
9. Steirereck (Austria)
10. Asador Etxebarri (España)
11. D.O.M. (Brasil)
12. Quintonil (México)
13. Maido (Perú)
14. The Ledbury (UK)
15. Alinea (EEUU)
16. Azurmendi (España)
17. Piazza Duomo (Italia)
18. White Rabbit (Rusia)
19. L'Arpège (Francia)
20. Amber (Hong Kong)
21. Arzak (España)
22. The Test Kitchen (Sudáfrica)
23. Gaggan (Tailandia)
24. Le Bernardin (EEUU)
25. Pujol (México)
26. The Clove Club (UK)
27. Saison (EEUU)
28. Geranium (Dinamarca)
29. Tickets (España)
30. Astrid y Gastón (Perú)
31. Nihonryori RyuGin (Japón)
32. André (Singapur)
33. Attica (Australia)
34. Tim Raue (Alemania)
35. Vendome (Alemania)
36. Boragó (Chile)
37. Nahm (Tailandia)
38. De Librije (Holanda)
39. Le Calandre (Italia)
40. Relae (Dinamarca): Restaurante sostenible 2016
41. Fäviken (Suecia)
42. Ultraviolet de Paul Pairet (China)
43. Biko (México)
44. Estela (EEUU)
45. Dinner by Heston Blumenthal (Reino Unido)
46. Combal Zero (Italia)
47. Schloss Schauenstein (Suiza)
48. Blue Hill Stone Barns (EEUU)
49. Quique Dacosta (España)
50. Septime (Francia)