

## Guía Macarfi 2018: Los 10 mejores restaurantes de Madrid y Barcelona

El 23 de octubre se presentó en Madrid la nueva guía Macarfi, un único libro que condensa los 500 mejores restaurantes de Madrid y Barcelona.

Por Lidia Caro ---- 13 de noviembre de 2017



La Guía Macarfi 2018 se estrenó el pasado día 23 de octubre con una novedad: **los 500 restaurantes más interesantes del panorama gastronómico de Madrid y Barcelona en un mismo libro**. Para celebrar la inclusión de la capital, la presentación tuvo lugar en Madrid en lugar de en Barcelona, ciudad que ha sido testigo durante tres ediciones de la aparición del prontuario.

Los casi 700 “Embajadores Macarfi” contribuyen en gran medida a la selección de restaurantes a través de su olfato y sensibilidad gastronómica, un sentido con el que se aportan más de 6.000 críticas anuales, reseñas imprescindibles para dar con los mejores locales de las dos vibrantes urbes. Este trabajo, junto a la votación anónima

de chefs de renombre y periodistas especializados, es fundamental para establecer el tradicional Top 10 de Macarfi.

### El Top 10 de Madrid

Dabiz Muñoz se hace con el primer puesto del top. Su restaurante **Diverxo** se sitúa por encima de **Santceloni** y **Sacha**, revalidando una vez más la valía de su particular y alocada cocina, un saber hacer único dentro del escenario gastronómico de la capital.



Tras el restaurante de Óscar Velasco, Abel Valverde y David Robledo y la casa de Sacha Hormaechea, la lista de restaurantes seleccionados por Macarfi se completa por la cocina mexicana actualizada de Punto MX; la alta cocina nipona de Ricardo Sanz en Kabuki Wellington; La Tasquita de Enfrente, casa gastronómica de Juanjo López; Nakeima y sus modernos dumplings; el emblemático Horcher;

los makis y nigiris de 99 Sushi Bar Eurobuilding y por último, el restaurante Desencaja del chef Ibán Sáez.

### El Top 10 de Barcelona

En la Ciudad Condal la primera posición es para **Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch en Disfrutar**, casa seguida de cerca por **Vía Veneto** y su alta gastronomía catalana de temporada. En el tercer puesto aparece Rafael Zafra y el amor por el mar de **Estimar**, tras él, el escondite gastronómico de Jordi Vilá: **Alkimia**.



La lista continúa con Tickets Bar, el gastrobar de los hermanos Adrià; Albert Adrià reaparece en el índice con el espacio multidisciplinar que es Enigma; el bistrónomico Gresca; el 'triestrellado' Lasarte; la fusión japonesa de Koy Shunka y en la décima posición, Petit Comité del impecable Nandu Jubany.