

Los 100 mejores restaurantes de tradición y producto de Europa 2018 según Opinionated About Dining

Autor del artículo Manu Balanzino

6 restaurantes españoles se posicionan en la lista europea

El restaurante Elkano, de Getaria, encabeza la lista de restaurantes europeos de Tradición y Producto de la Opinionated About Dining 2018 (OAD). Una lista que este año acoge una gran presencia de nombres españoles que son, además, los que copan los primeros puestos de la clasificación.

Elkano, un local familiar con Aitor Arregi al mando de la cocina, es aclamado por su rodaballo cuidadosamente seleccionado y braseado en las parrillas exteriores del restaurante. Un plato de pescado que es habitual en muchos restaurantes vascos pero que, según los críticos de la OAD, en la versión de Elkano es el mejor del mundo.

Otro restaurante del País Vasco, Ibai, ocupa el segundo puesto de la lista. Este pequeño restaurante está ubicado en la bodega de un modesto bar de pintxos y tiene sólo un puñado de mesas. **Y el tridente ganador de la lista Tradición y Producto lo completa otro restaurante español, en este caso gallego, D'Berto.** Dirigido por Berto Domínguez García y su hermana Marisol este restaurante destaca por sus mariscos y crustáceos de gran tamaño.

Asimismo, **El Faralló** en Dénia, **Kaia Kaipe** en Getaria o la reconocida marisquería **Los Marineros José**, ubicada en Fuengirola (Málaga) encabezan el *top ten* de la lista.

Los 100 mejores restaurantes de tradición y producto de Europa 2018

Rank	Nombre del Restaurante	Chef	Tipo de Cocina	Ubicación
1	Elkano	Aitor Arregui	Seafood Asador	Getaria, Spain
2	Ibai	Alicio Garro	Asador	San Sebastián, Spain
3	D'Berto	Marisol Domínguez García	Seafood	O Grove, Spain
4	Antica Corte Pallavicina	Massimo Spigaroli	Italian	Polesine Parmense, Italy
5	El Faralló	Javier Alguacil	Seafood	Dénia, Spain
6	Kaia Kaipe	Igor Arregui	Seafood Asador	Getaria, Spain

7	Roscioli	Nabil Hadj Hassen	Roman Trattoria	Rome, Italy
8	Ferme de la Ruchotte	Frédéric Menager	Burgundian Cuisine	Bligny-sur-Ouche, France
9	Trattoria Sostanza	Various	Tuscan Trattoria	Florence, Italy
10	Los Marinos José	Pablo Sánchez	Seafood	Fuengirola, Spain
11	Armando al Pantheon	Claudio Gargioli	Roman Trattoria	Rome, Italy
12	Casa Julián	Matías Gorrotxategui	Steakhouse	Tolosa, Spain
13	Antica Corona Reale da Renzo	Gian Piero Vivalda	Piemontese	Cervere, Italy
14	Trattoria della Posta	Gianfranco Massolino	Piemontese	Monforte d'Alba, Italy
15	Plachutta	Various	Viennese Cuisine	Vienna, Austria
16	Alameda	Tomás Fernández y Esther Álvarez	Asador	Fuenmayor, Spain
17	Rias de Galicia	Juan Carlos Iglesias	Seafood	Barcelona, Spain
18	L'Ami Louis	Louis Gadby	Luxury Bistro	Paris, France
19	Lorenzo	Gioacchino Pontrelli	Italian Seafood	Forte dei Marmi, Italy
20	Bozar Brasserie	Karen Torosyan	French Brasserie	Brussels, Belgium
21	La Ciau del Tornavento	Maurilio Garola	Piemontese	Treiso, Italy
22	Bacon	Serge Philippin	French Seafood	Cap d'Antibes, France
23	Casa Gerardo	Pedro & Marcos Morán	New Asturian	Prendes, Spain
24	Jaylu	Enrique Caballero Baños	Seafood	Seville, Spain
25	Alle Testiere	Bruno Gavagnin	Venitian Trattoria	Venice, Italy
26	Beast	Various	Steak & Seafood	London, United Kingdom
27	Zuberoa	Hilario Arbelaitz	Basque	Oiartzun, Spain
28	Passadis del Pep	Joan Manubens	Seafood	Barcelona, Spain
29	Romano	Franca Checchi	Italian Seafood	Viareggio, Italy
30	Askua	Ricardo Gadea	Asador	Valencia, Spain
31	Goodman	Various	Steakhouse	London, United Kingdom
32	El Bigotes	Various	Spanish Seafood	Ibiza, Spain
33	Le Bistro de L'Hotel	Johan Bjorklund	Burgundian Cuisine	Beaune, France
34	Café Pushkin	Andrei Makhov	Russian	Moscow, Russia

35	Huitrerie Regis	Various	100 Top Bistros & Other Casual Dining	Paris, France
36	Cut at 45 Park Lane	David McIntyre	Steakhouse	London, United Kingdom
37	Sa Nansa	Pedro Tur	Spanish	Ibiza, Spain
38	Bar FM	Rosa Macías	Seafood Small Plates	Granada, Spain
39	Es Xarcu	Mariano Torres	Catalan	Ibiza, Spain
40	Hawksmoor	Various	Steakhouse	London, United Kingdom
41	Rafa's	Rafa Cantero	Seafood Small Plates	Roses, Spain
42	Ondine	Roy Brett	Seafood	Edinburgh, United Kingdom
43	Scott's	David McCarthy	Seafood	London, United Kingdom
44	Tétou	Various	Provençal Seafood	Golfe-Juan, France
45	Veeraswamy	Various	Indian	London, United Kingdom
46	Joséphine "Chez Dumonet"	Jean-Christian Dumonet	Luxury Bistro	Paris, France
47	Rivea	Alexandre Nicolas	Italian	London, United Kingdom
48	Splendido	Corrado Corti	Italian	Portofino, Italy
49	Blacklock	Various	Steakhouse	London, United Kingdom
50	Cervejaria Ramiro	Various	Seafood	Lisbon, Portugal
51	Lazare	Eric Frechon	Brasserie	Paris, France
52	Schönemann	Various	Smorgasboard	Copenhagen, Denmark
53	La Castillería	Juan Valdés	Asador	Vejer de la Frontera, Spain
54	Champany Inn	Various	Steakhouse	Linlithgow, United Kingdom
55	El Faro de Cádiz	José Manuel Ojeda	Seafood	Cádiz, Spain
56	Horma Ondo	Mikel Bustinza	Asador	Larrabetzu, Spain
57	Café Comptoir Abel	Alain Vigneron	Buchon	Lyon, France
58	El Capricho	José Gordón	Steakhouse	Jiménez de Jamuz, Spain

59	Hakkasan	Various	Chinese	London, United Kingdom
60	Royal China Club	Various	Chinese	London, United Kingdom
61	Bistrot Paul Bert	Bertrand Auboyneau	Bistro	Paris, France
62	Buca Lapi	Various	Buca Lapi	Florence, Italy
63	Jamavar	Surender Mohan	Indian	London, United Kingdom
64	Benoît	Fabienne Eymard	Luxury Bistro	Paris, France
65	Miramar	Christian Buffa	Provençal	Marseille, France
66	Le Severo	William Bernet	Steakhouse	Paris, France
67	Chez Georges	Arnaud Brouillet	Bistro	Paris, France
68	Hosteria Giusti	Laura Galli	Trattoria	Modena, Italy
69	Cipriani	Davide Bisetto	Italian	Venice, Italy
70	La Petite Maison	Nicole Rubi	Provençal	Nice, Italy
71	River Café	Ruth Rogers	Tuscan	London, United Kingdom
72	Botafumeiro	Moncho Neira	Seafood	Barcelona, Spain
73	Rekondo	Iñaki Arrieta	Asador	San Sebastian, Spain
74	Zafferano	Daniele Camera	Italian	London, United Kingdom
75	Wright Brothers Oyster & Porter House	Various	Seafood Small Plates	London, United Kingdom
76	O'Pazo	Francisco Monje	Seafood	Madrid, Spain
77	Trattoria Bologna	Beppe Bologna	Piemontese	Turin, Italy
78	Restaurante Hotel Antonio	José Carlos Fuentes	Seafood	Zahara de los Antunes, Spain
79	Yauatcha	Various	Chinese	London, United Kingdom
80	Seafood Restaurant + Rick Stein's	Rick Stein	Seafood	Padstow, United Kingdom
81	Ma Cuisine	Stéphane Millet	Burgundian	Beaune, France
82	Ciya Sofrasi	Musa Dağdeviren	Turkey	Istanbul, Turkey
83	Horcher	Miguel Hermann	Spanish	Madrid, Spain
84	Fischer's	Maciej Banas	Viennese Cuisine	London, United Kingdom
85	Hunan	Chef Peng	Chinese	London, United Kingdom
86	Marea Alta	Enrique Valentí	Seafood	Barcelona, Spain

87	China Tang	Chong Choi Fong	Chinese	London, United Kingdom
88	L'Assiette	David Rathgeber	100 Top Bistros & Other Casual Dining	Paris, France
89	L'Ecailler du Bistro	Bertrand Auboyneau	Seafood	Paris, France
90	Guinea Grill	Various	Steakhouse	London, United Kingdom
91	Wilton's	Daniel Kent	British	London, United Kingdom
92	Wolseley, The	Maarten Geschwindt	Modern European	London, United Kingdom
93	't Fornuis	Johan Segers	Flemish	Antwerp, Belgium
94	Hispania	Raimund Braun Reixach	Catalan	Arenys de Mar, Spain
95	Duck & Waffle	Dan Doherty	Modern British	London, United Kingdom
96	Il Latini	Various	Trattoria	Florence, Italy
97	Consorzio	Miro Mattalia	Piemontese	Turin, Italy
98	Chez Guy	Yves Rebsamen	Burgundian	Gevry Chambertin, France
99	Officine Della Bistecca – Antica Macelleria Cecchini	Dario Cecchini	Steakhouse	Panzano In Chianti, Italy
100	La Colombe d'Or	Hervé Roy	French-Provencal	St.-Paul-de-Vence, France

Ver: [LOS 100 MEJORES RESTAURANTES CLÁSICOS DE EUROPA 2018 SEGÚN OPINIONATED ABOUT DINING](#)

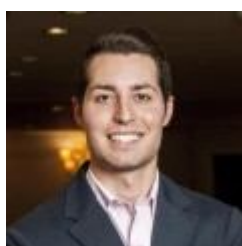
Síguenos en [Twitter](#), [Facebook](#) o recibe nuestras noticias [pinchando aquí](#).

Recibe las últimas novedades en tu buzón. ¡Es gratis!

¡Genial! Te has suscrito con éxito

Oops! Algo ha ido mal

Foto de portada: Luis de las Alas / José María López



Chef, sumiller y asesor gastronómico. Experto en gestión de Alimentos y Bebidas en el sector de la Hostelería, se encuentra inmerso en labores de asesoramiento a restaurantes en el desarrollo de cartas, vinos, destilados y control de costes. A su vez, asesora a numerosas marcas del sector agroalimentario. Su formación en el sector Servicios comienza en la Escuela de Hostelería de Benalmádena, para posteriormente ampliar sus conocimientos, cursando la "Diplomatura en Gestión de Alimentos y Bebidas" en CIOMijas, y el "Certificado Profesional de Sommelier Internacional" por ESHOB. Manu Balanzino es un apasionado del mundo de la comunicación, y ha fundado el periódico digital de gastronomía, The Gourmet Journal, una publicación referencial del ámbito gastronómico la cual dirige. Además, es colaborador experto en gastronomía en revistas especializadas como Andalucía de Viaje, El Gourmet (AMC Networks International Latin America) y Diario Sur. En radio, conduce el programa "Momentos Gourmets" en COPE y en televisión, colabora en Canal Cocina, RTV Marbella y Fuengirola TV.