

La llista del The World's 50 Best Restaurants 2024

El restaurant Disfrutar de Barcelona s'ha convertit en el millor restaurant del món



The World's 50 Best Restaurants. | The World's 50 Best Restaurants.

El restaurant barceloní **Disfrutar**, dels excaps de cuina d'El Bulli Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, ha estat guardonat com a millor restaurant del món. Així ho ha revelat aquest dijous, 6 de juny, el prestigiós rànquing britànic **The World's 50 Best Restaurants** en una gala celebrada a Las Vegas. D'aquesta manera, el **Disfrutar** escala una posició en el podi, ja que en l'edició 2023 va ser nomenat segon millor restaurant del món i en l'edició de 2022 va ser nomenat el tercer millor restaurant del món.

Enguany, en segona posició, completa el podi el restaurant Asador Etxebarri d'Atxondo (País Basc) i, en tercera posició, **Table by Bruno Verjus** de París. **Diverxo** del xef madrileny Dabiz Muñoz, que l'any passat va ocupar la tercera posició, ha quedat en quarta posició.

La llista britànica destaca el restaurant **Disfrutar**, situat al carrer Villarroel de la capital catalana, com un restaurant amb un sopar ultra creatiu combinat amb l'alegria del trio de xefs. A més, també indiquen que és un restaurant especial per la combinació de plats brillants i imaginatius, un domini tècnic insuperable i una presentació lúdica dona com a resultat una experiència



gastronòmica per a tota la vida, tan plena de sorpreses com de records.

Entre els 50 primers llocs, a més del **Disfrutar** (1) i Asador Etxebarri (2), també hi figuren els restaurants espanyols:

- (4) **Diverxo**. Madrid (Madrid)
- (14) **Quique Dacosta**. Dènia (Alicante)
- (28) **Elkano**. Getaria (Gipuzkoa)

La llista de The World's 50 Best Restaurants 2024 és votada per 1.000 experts internacionals del sector de la restauració i viatgers gourmet que formen part de The World's 50 Best Restaurants Academy. L'Acadèmia, equilibrada entre homes i dones, està formada per 27 regions diferents de tot el món, cadascuna de les quals compta amb 40 membres, inclòs un president. Cap patrocinador del certamen no influeix en el procés de votació.

Pots consultar la llista sencera del The World's 50 Best Restaurants 2024 en la següent imatge:

THE LIST 1-50

- | | | | |
|--|---|--|--|
| 1 Disfrutar
BARCELONA | THE WORLD'S BEST RESTAURANT
SPONSORED BY S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA
THE BEST RESTAURANT IN EUROPE | 26 The Chairman
HONG KONG | HIGHEST CLIMBER AWARD
SPONSORED BY HIGHSTREET WORLD |
| 2 Asador Etxebarri
ATXONDO | | 27 A Casa do Porco
SÃO PAULO | |
| 3 Table by Bruno Verjus
PARIS | | 28 Elkano
GETARIA | |
| 4 Diverxo
MADRID | | 29 Boragó
SANTIAGO | |
| 5 Maido
LIMA | THE BEST RESTAURANT IN SOUTH AMERICA | 30 Restaurant Tim Raue
BERLIN | |
| 6 Atomix
NEW YORK | THE BEST RESTAURANT IN NORTH AMERICA | 31 Belcanto
LISBON | |
| 7 Quintonil
MEXICO CITY | | 32 Den
TOKYO | |
| 8 Alchemist
COPENHAGEN | | 33 Pujol
MEXICO CITY | |
| 9 Gaggan
BANGKOK | THE BEST RESTAURANT IN ASIA | 34 Rosetta
MEXICO CITY | |
| 10 Don Julio
BUENOS AIRES | | 35 Frantzén
STOCKHOLM | |
| 11 Septime
PARIS | | 36 The Jane
ANTWERP | |
| 12 Lido 84
GARDONE RIVIERA | | 37 Oteque
RIO DE JANEIRO | RE-ENTRY |
| 13 Trèsind Studio
DUBAI | THE BEST RESTAURANT IN MIDDLE EAST | 38 Sorn
BANGKOK | RE-ENTRY |
| 14 Quique Dacosta
DÉNIA | | 39 Piazza Duomo
ALBA | |
| 15 Sézanne
TOKYO | | 40 Le Du
BANGKOK | |
| 16 Kjolle
LIMA | | 41 Mayta
LIMA | |
| 17 Kol
LONDON | | 42 Ikoyi
LONDON | |
| 18 Plénitude
PARIS | GIN MARE ART OF HOSPITALITY AWARD | 43 Nobelhart & Schmutzig
BERLIN | SUSTAINABLE RESTAURANT AWARD |
| 19 Reale
CASTEL DI SANGRO | | 44 Mingles
SEOUL | NEW ENTRY |
| 20 Wing
HONG KONG | HIGHEST NEW ENTRY AWARD | 45 Arpège
PARIS | RE-ENTRY |
| 21 Florilège
TOKYO | | 46 SingleThread
HEALDSBURG | RE-ENTRY |
| 22 Steirereck
VIENNA | | 47 Schloss Schauenstein
FÜRSTENAU | |
| 23 Sühring
BANGKOK | RE-ENTRY | 48 Hiša Franko
KOBARID | |
| 24 Odette
SINGAPORE | | 49 La Colombe
CAPE TOWN | NEW ENTRY
THE BEST RESTAURANT IN AFRICA |
| 25 El Chato
BOGOTÁ | | 50 Uliassi
SENIGALLIA | |

The World's 50 Best Restaurants 2024. Llista de l'1 al 50. Foto: The World's 50 Best Restaurants



El nou format

L'any 2019, The World's 50 Best Restaurants va canviar de format i tots aquells restaurants que ja han estat alguna vegada números 1 ja no poden tornar a formar part del rànquing. Entren dins d'un nou programa batejat amb el nom '**The Best of the Best**', en reconeixement a la seva trajectòria i excel·lència. Per tant, ni el restaurant gironí **El Celler de Can Roca**, ni **El Bulli**, ni els que han encapçalat la llista algun cop apareixeran més en aquesta classificació.