

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