

La gastronomía de la Ciudad vivió una noche de fiesta en el Faena Hotel Buenos Aires con la entrega de las distinciones y premios a los restaurantes porteños seleccionados por la Guía Michelin 2026.

La Ciudad reconoció la excelencia de los restaurantes porteños premiados por la Guía Michelin. "Para nosotros, el turismo y la gastronomía son motores fundamentales del desarrollo. Generan puestos de trabajo y fortalecen la marca Ciudad a nivel global", dijo el Jefe de Gobierno, Jorge Macri.

“Buenos Aires Celebra la Excelencia Gastronómica” reunió a prestigiosos chefs y referentes del sector hotelero y turístico, y siguió consolidando a la Ciudad como una gran capital gastronómica de América Latina y un faro de atracción para el turismo internacional.

“Es un honor poder acompañar a tanto talento. Para nosotros, el turismo y la gastronomía son motores fundamentales del desarrollo. Generan puestos de trabajo y fortalecen la marca Ciudad a nivel global. Cada restaurante que brilla, cada estrella que se entrega y cada recomendación de la Guía atrae miradas e inversiones”, aseguró el Jefe de Gobierno, Jorge Macri. Estuvo acompañado por su esposa, la periodista María Belén Ludueña, el ministro de Desarrollo Económico, Hernán Lombardi, y el titular del Ente de Turismo, Valentín Díaz Gilligan.

En la Ciudad, este año fueron reconocidos 58 restaurantes. Cinco se distinguen con estrellas: Aramburu con 2 y Don Julio, Trescha y Crizia, con 1, al igual que el recientemente incorporado Han, en Villa Crespo.

Además, 11 restaurantes obtuvieron el reconocimiento Bib Gourmand, que premia a los que ofrecen la mejor relación calidad-precio: Ácido, Ajo Negro, Anafe, Bis Bistró, Caseros, Chuchú (nuevo), Garabato Bistró (nuevo), La Alacena Trattoria, Mengano, MN Santa Inés y Reliquia. Y otros 42 también fueron recomendados.

Jorge Macri agregó: “Todo este mundo maravilloso que genera experiencias transformó a la Ciudad en una de las grandes capitales gastronómicas del mundo. Cada restaurante que es aconsejado o reconocido por la Guía Michelin se transforma en un lugar único, en una razón de viaje y de turismo. Somos portadores de una marca única, maravillosa e irrepetible, la Ciudad

de Buenos Aires”.

En marzo de este año, el Gobierno porteño anunció la continuidad del acuerdo con la prestigiosa guía internacional de gastronomía y turismo, al igual que la provincia de Mendoza.

“La gastronomía porteña pasó de ser un complemento de la experiencia de quienes nos visitan a transformarse en uno de los ejes estratégicos del turismo y la economía. Estos reconocimientos refuerzan el posicionamiento de Buenos Aires como un destino internacional donde nuestra cocina es identidad y una forma única de seguir descubriendo la Ciudad”, sostuvo Díaz Gilligan.

Cuatro ciudades en Sudamérica tienen reconocimientos de la Guía: San Pablo y Río de Janeiro, en Brasil; y la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza. En 2024, se sumó México, como uno de los destinos destacados de Latinoamérica.