



MACARFI



Dossier de prensa



Donde comen
los que saben





MACARFI, el sueño cumplido de una guía global y con criterio

¿Qué ocurre cuando se unen dos pasiones como la gastronomía y el emprendimiento? Que nacen ideas como Macarfi. Esta es la historia de Manuel Carreras, Chief & Founder de Macarfi, que en 2015 lanzó al mercado la primera guía gastronómica escrita por gente con un interés común: el amor por la auténtica gastronomía.

Esta idea surge con el propósito de llegar a convertirse en una guía gastronómica independiente y sobre todo, creíble, con opiniones no de críticos o inspectores especializados, sino de una red de embajadores con sensibilidad por el mundo gastronómico, criterio y sentido común.

Ocho años después, se ha situado como una de las guías más valoradas tanto por el público, como por la crítica. Macarfi presenta una selección de restaurantes que se amplía cada año y cuenta con más de 25.000 seguidores, 115 socios y 1.300 empresarios que se han sumado ya a esta aventura gastronómica.

“La gastronomía es mi pasión. Después de una amplia carrera como financiero decido poner en marcha un proyecto que aúna mis dos grandes fortalezas: la capacidad de emprender y las ganas de detectar e impulsar tendencias gastronómicas”, explica Manuel Carreras, Chief & Founder de Macarfi.



Una guía para los verdaderos amantes del buen comer

En los últimos años, la gastronomía vive un momento dulce. Pero, ¿cómo elegir el restaurante adecuado? ¿Por qué no recoger las inquietudes del público en cuanto a este tema? Tomando como inspiración una célebre guía de Nueva York, empezó a gestarse Macarfi. A partir de ahí, se creó toda una red de colaboradores a los que se invitaba durante nueve meses a probar la gastronomía catalana. En aquel periodo se recogieron más de 6.000 reseñas que sirvieron de base para lo que iba a ser la guía.

El 4 de octubre de 2015 se publicó la primera edición impresa de la Guía Macarfi. Ocho años después, incluye ya más de 1.400 restaurantes de la Comunidad de Madrid, Barcelona, Girona, Araba, Bizkaia, Gipuzkoa y La Rioja. Esta lista se amplía en su versión online (web y app) a más de 3.500 espacios reseñados. Para elaborar sus contenidos, la guía cuenta con un equipo de más de 2.000 embajadores, locales e independientes, personas amantes de la gastronomía y con buen criterio, que participan para hacer de esta guía todo un referente.

Todos los espacios cuentan con una breve reseña basada en las opiniones de los embajadores, además de la información sobre el tipo de cocina, precio y contacto. Se completa con una puntuación del 1 al 10 valorando aspectos como la comida, la decoración o el servicio.

Además, la guía clasifica los restaurantes y los espacios gastronómicos en distintos rankings, como los **Top of the Tops, Top 50 Macarfi, los Rookies** -las novedades-, **Nuevos restaurantes, Most popular, Joyas por descubrir, Buena relación calidad/precio, Top por decoración, Top por servicio y Top por menos de 25€.**



El universo gastronómico MACARFI

En paralelo a la propia guía impresa, **Macarfi desarrolló una página web y una app donde se incorpora toda la información de los restaurantes citados, así como una ampliación de los mismos que llega a más de 3.500 referencias.** Ambos motores de búsqueda, cuentan con un servicio de reservas online y con la oferta de experiencias exclusivas para sus usuarios. En ellas se les invita además a que envíen sus propias opiniones, para convertirse en embajadores y entrar en un programa de interesantes incentivos.

Macarfi dispone de un servicio concierge, para aquellos que no saben por dónde empezar a buscar ese restaurante perfecto para celebrar o para una cena especial. A través de un formulario en su página web y app, un experto ayuda a escoger la mejor opción ajustándose a todas las necesidades del usuario.

Otro de sus grandes hitos es la consultoría gastronómica, con la que conectan marcas con personas amantes de la gastronomía. Desde los planes de patrocinio a medida para firmas relevantes del país, hasta la organización de eventos corporativos únicos y exclusivos para empresas.



Premios MACARFI: una gala para celebrar lo nuevo y mejor del año

La guía crece con fuerza cada año y prueba de ello es que desde 2018 se celebra la Gala Macarfi en la que se entregan los **Premios Macarfi**. Esta cita anual con lo mejor de la gastronomía es ya una de las más esperadas y otorga galardones fruto de la votación de embajadores, chefs y periodistas especializados, con el objetivo de seguir democratizando el mundo de la crítica y las valoraciones gastronómicas.

Los premios Macarfi se entregan en dos categorías. Los Rookies, que premia a los mejores restaurantes abiertos durante el último año y el Top of the Tops, con una selección de los 10 restaurantes más veteranos que conforman lo mejor de cada provincia. En paralelo, también se publica el Top 50 Macarfi, una lista con los mejores restaurantes de las provincias donde está presente.

En una gala celebrada en la sede de RBA en Barcelona, la última edición de los **Premios Macarfi 2023** premió en Top of the Tops al restaurante **Disfrutar**, capitaneado por el trío ex Bulli formado por Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch; y a **DiverXO** de Dabiz Muñoz, el único tres estrellas Michelin de Madrid.

Los Rookies se otorgaron a restaurantes de Barcelona como **Amar**, la novedad de Rafa Zafra en **El Palace de Barcelona**, **Molino de Pez**, de la familia La Ancha o **Aleia** de Paulo Airaudó en Casa Fuster; entre otros. Por su parte, de Madrid recogieron galardones propuestas como la de **Ugo Chan**, el primer proyecto en solitario de Hugo Muñoz, Ravioxo, el restaurante que revoluciona el mundo de la pasta capitaneado por Dabiz Muñoz o **Desde 1911**, la nueva aventura de Pescaderías Coruñesas en una antigua fábrica de bombas hidráulicas. En el País Vasco se reconocieron las propuestas de **NKO** by Eneko Atxa, en la que el chef explora las fronteras entre la cocina vasca y la japonesa, **Ola** de Martín Berasategui y **Hondartzape**, la parrilla de Jon e Iker Mentxaka en plena playa de Gorkiz.



Top 10 Barcelona 2023

1. Alkimia
2. Estimar
3. Vía Véneto
4. Can Jubany
5. Cocina Hermanos Torres
6. Lasarte
7. Aürt
8. Els Casals
9. Gresca
10. Cuore

El Top 10 Bizkaia 2023

1. Asador Etxebarri
2. Azurmendi
3. Nerua
4. Zárate
5. La despensa de Etxanobe
6. Kuma
7. Mina
8. Porrue
9. Garena
10. Zampirain

El Top 10 Madrid 2023

1. Saddle
2. Coque
3. Horcher
4. Estimar
5. Desde 1911
6. Sacha
7. Gofio
8. La Tasquita de Enfrente
9. Lakasa
10. Montia

El Top 10 Araba 2023

1. Arrea!
2. Kea Basque
3. Kromatiko
4. Zaldiaran
5. Rte. de la bodega Marqués de Riscal
6. Palacio de Samaniego
7. El Clarete
8. El Puntido
9. The Bost
10. Mano Lenta

El Top 10 Girona 2023

1. El Celler de Can Roca
2. Miramar
3. Les Cols
4. Ca l'Enric
5. Bo.Tic
6. Els Tinars
7. El Motel Restaurant
8. L'Aliança d'Anglès
9. La Calèche
10. Candlelight by Roman Fornell

El Top 10 La Rioja 2023

1. Echaurren tradición
2. Venta Moncalvillo
3. El Portal de Echaurren
4. Kiro Sushi
5. Nublo
6. Ikaro
7. Alameda
8. Aitor Esnal
9. Sabores
10. Ajonegro



Apasionados gourmet, sed bienvenidos ¿Ya formas parte del club?

Abril de 2023 marca un antes y un después en la historia de la guía con el nacimiento del **Club Macarfi, un club gastronómico como ningún otro**. A diferencia de otras experiencias, este club inspira a sus socios a vivir la gastronomía como un todo, creando una comunidad con acceso a los productos más exclusivos y a experiencias únicas, irrepetibles y auténticas.

Con una cuota de 249 euros al año, los socios del club se benefician de un numerosas ventajas, contenidos y experiencias, diseñadas por los expertos de Macarfi y sus fundadores.



¿Qué ofrece el Club Macarfi?

Aventuras gastronómicas

Ya sea a través de un viaje o una experiencia única. Para los que no se quedan con solamente probar un restaurante y quieren más, el Club Macarfi organiza eventos como 4 manos con los chefs y restaurantes más importantes del país en eventos diseñados completamente a medida. Estas cenas ya han unido a figuras como Begoña Rodrigo, chef de La Salita, y Julen Bergantiños, de Islares, uno de los restaurantes con mayor proyección de Bilbao, a Rafa Zafra y Sacha Hormaechea en el restaurante Amar de El Palace de Barcelona y a Saddle y Via Veneto, dos templos culinarios de Madrid y Barcelona respectivamente. Las aventuras gastronómicas del Club Macarfi se completan con catas con expertos, *showcookings* y viajes gourmet en torno a productos o restaurantes.

Ventas gourmet privadas

¿Sueñas con probar productos al alcance de muy pocos? El Club Macarfi pone a disposición de sus socios un e-commerce con una selección de productos gourmet exclusivos y difíciles de encontrar. Seleccionados por un grupo de expertos y con condiciones especiales para los miembros del club, cuenta con una selección de conservas, jamones y embutidos, vinos y productos del mar. Los vinos son elegidos personalmente por Israel Ramírez, sumiller del estrella Michelin madrileño Saddle, los ibéricos son de Remedios Sánchez, las anchoas asturianas de Hazas o el Caviar Paris 1925, son solo algunos de los ejemplos.

Novedades gourmet

El Club Macarfi estrena además un canal de contenidos propios en formato blog, en los que grandes firmas del país avanzarán qué es lo que hay que conocer para estar a la última en gastronomía. Desde viajes gastronómicos a noticias del sector, pasando por novedades, experiencias y análisis de productos, todo ello para generar valor añadido y contenido exclusivo para los socios del club.

Más ventajas

Las empresas colaboradoras con Macarfi también tienen algo que ofrecer a los socios del club y eso son sus hoteles de lujo con tarifas especiales, descuentos sobre la mejor tarifa disponible, upgrades o la posibilidad de hacer un early check-in y late check-out. Todo lo necesario para mejorar y elevar más si cabe la estancia en uno de ellos. Cuentan también con la colaboración de firmas de cosmética de lujo que aplican condiciones especiales.



Quién es quién en MACARFI

Macarfi nace de la figura de **Manuel Carreras, Chef & Founder de la guía**, que unió en esta sus dos pasiones, la gastronomía y el emprendimiento. Carreras ha desarrollado su carrera en el ámbito de la banca, el turismo y la vida asociativa y es presidente de honor de Sport Cultura Barcelona, vicepresidente primero del RC de Golf El Prat, miembro del Senado del Círculo Ecuestre y consejero de la consultora LLYC.

Junto a Carreras, tras más de 15 años de experiencia en agencias de comunicación, proyectos internacionales y multinacionales, **Cristina Arana** se incorporó al equipo como Marketing and Public Relations Manager y ahora es **CEO de Macarfi**. Además es Fashion & Luxury consultant para firmas que operan en el mercado español.



