

Reconoce MICHELIN a la cocina de Baja California Sur

Posted on 10 de junio de 2025 by Diario Humano



Ya son 21 los establecimientos reconocidos por MICHELIN por su excelencia culinaria, reafirmando a la entidad como destino gastronómico internacional.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. –La diversidad gastronómica sudcaliforniana fue reconocida en la segunda edición de la Guía MICHELIN México 2025, lo que reafirma el posicionamiento de Baja California Sur como un destino turístico integral, que no solo destaca por su belleza natural, sino también por su excelencia culinaria, informó Maribel Collins, secretaria de Turismo y Economía.

La titular de la SETUE aseguró que la comida de la región es una de las más diversas, y concentra la herencia cultural, que se expresa en las creaciones de las y los chefs, cocineras y cocineros; que han convertido a la entidad en uno de los destinos gastronómicos favoritos a nivel nacional e internacional.

Maribel Collins, resaltó que, en esta edición, se suman tres establecimientos de comida a la lista de la Guía MICHELIN, elevando a 21 el total de restaurantes distinguidos en la entidad entre 2024 y 2025.



Los nuevos integrantes de este reconocimiento fueron: Mezcal (Montage Los Cabos), por su alta cocina mexicana contemporánea, Al Pairo at Solaz, por su innovadora propuesta basada en mariscos y raíces veracruzanas, y LÍMO Heritage Kitchen (San José del Cabo), por su experiencia auténtica de la granja a la mesa.

Por otra parte, recordó que uno de los reconocimientos lo mantiene Cocina de Autor, en Cabo San Lucas, que conserva una Estrella MICHELIN, así como Acre y Flora's Field Kitchen, en San José del Cabo, que conservan la Estrella Verde MICHELIN.

De igual forma, destacan los restaurantes Flora's Field Kitchen, Metate y Cocina de Campo by Agricole con la distinción Bib Gourmand, reflejo del equilibrio entre calidad culinaria y accesibilidad.

Asimismo, se conservan en las sugerencias MICHELIN restaurantes como: Acre, Árbol, Lumbre, Nao, Omakai y Ruba's Bakery en San José del Cabo. CarbónCabrón, Los Tres Gallos, Manta y Comal en Cabo San Lucas. Benno, DŪM, Oystera y TENOCH by Paradero en Todos Santos.

Para finalizar, enfatizó que desde la SETUE se continuará impulsando el desarrollo gastronómico del estado como motor del turismo, la economía y la identidad cultural sudcaliforniana.