

Cocina paceña conquista la Guía Michelin 2026

Posted on 24 de mayo de 2026 by Diario Humano



Los restaurantes Benno, Düm, Oystera y Tenoch Paradero, en Todos Santos, así como Nemi, en La Paz, fueron incluidos en la prestigiosa guía gastronómica.

Diario Humano | La Paz, BCS . -Como un reconocimiento al talento, la dedicación y la identidad que proyecta la cocina sudcaliforniana, la presidenta municipal, Milena Quiroga Romero, destacó la reciente distinción otorgada por la Guía Michelin 2026 a restaurantes del Municipio de La Paz, resaltando el papel fundamental de quienes hacen posible que la gastronomía paceña trascienda fronteras.

Se trata de Benno, Düm, Oystera y Tenoch Paradero, los cuatro ubicado en el Pueblo Mágico Todos Santos, y Nemi, en esta ciudad capital, establecimientos que colocan a la entidad en el mapa gastronómico internacional.

Milena Quiroga Agregó que este logro es resultado del trabajo en cocina, y toda una cadena de valor integrada por productores locales, pescadores, agricultores y equipos de trabajo que día a día aportan calidad y autenticidad a cada platillo.



“Detrás de cada reconocimiento hay historias de esfuerzo, talento y amor por nuestra tierra. A los chefs y sus equipos, que han logrado que el municipio sea vista a través de sus ingredientes, de su creatividad y de su identidad, los felicito”, expresó.

La alcaldesa reiteró el compromiso del Gobierno Municipal de seguir impulsando acciones que fortalezcan el sector gastronómico, promoviendo el consumo local, generando oportunidades para el crecimiento de la industria y consolidando al municipio como un referente turístico y culinario.

Finalmente, celebró que estos logros posicionen a La Paz como un destino no solo de belleza natural, sino también de experiencia gastronómica de alto nivel, proyectando su identidad a través de la cocina.