

Selección de restaurantes de Madrid y Barcelona premiados por ofrecer la mejor experiencia en torno al vino en 2011 según TodoVino.com:

Selección restaurantes premiados Madrid

Aldaba

Pendientes del mercado, la temporada determina parte de su oferta gastronómica. Luis García de la Navarra, presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres, es el encargado de la carta de vinos, amplia y puesta al día. Cuenta con una buena representación de zonas y marcas, tanto clásicas como modernas.

Antojo

Establecimiento regentado por la pareja formada por el chef César Rodríguez y su mujer, que se encarga de la sala. Una cocina muy bien elaborada acompañada de una destacable bodega, seleccionada y personal. Se recomienda reservar.

Balzac

De la mano de José María Marrón nos adentramos en un restaurante que combina con acierto platos y vinos. Buen servicio y asesoramiento, con una acertada y más que correcta carta que incluye una gran representación de vinos y zonas. Excelente situación cerca del Museo del Prado.

Bar Restaurante Asturianos

Los hermanos Fernández, Alberto y Belarmino, más conocidos como Los Asturianos, combinan una cocina tradicional con atrevidas novedades. Cuentan con una excelente carta de vinos (siendo distribuidores e importadores de algunos de ellos a buenos precios) y elaboran vinos propios en la denominación de origen Méntrida.

Cuenllas

Tres en uno, ya que es restaurante, tienda y taberna. Fernando Cuenllas dirige este local con solera, que cuenta con una excelente bodega, tal vez una de las mejores de la capital.

Edulis

Los jóvenes y entusiastas Carlos Iglesias y Luca Rodi gestionan y dirigen este pequeño restaurante en el que se puede disfrutar de una ajustada carta junto a una también ajustada y cuidada selección de vinos, en la que hay que valorar sus excelentes y coherentes precios.

El Almirez

Situado en el barrio de Salamanca, El Almirez es un pequeño restaurante, acogedor y de estilo clásico. Excelente bodega y a muy buenos precios.

El Aloque

Paco Parejo es uno de los pioneros de las tabernas de vinos en Madrid. En el barrio de Lavapiés lleva cerca de quince años ofreciendo una amplia, seleccionada y puesta al día carta de vinos, tanto de vinos nacionales como internacionales. Sin duda, El Aloque se ha ganado por méritos propios ser uno de los referentes del vino en Madrid.

El Despacho de Príncipe de Viana

En un clásico como es Príncipe de Viana, y atendiendo a los tiempos que corren, en la planta baja se abre El Despacho de Príncipe de Viana. Ocho mesitas en lo que antes era el bar y la tienda del restaurante, con una carta breve, en lo que a cocina se refiere, de recetario tradicional actualizado, que se acompaña de una buena bodega (como en la casa madre), y una selección de vinos por copas que van variando.

El Fogón de Trifón

Trifón es un referente en la capital, como local y por el 'personaje'. Ofrece una cocina de mercado muy bien elaborada (y cobrada!), a partir de un estupendo producto, donde se cuentan especialidades como los callos, las croquetas de morcilla o de jamón ibérico, o los huevos de Trifón. En la carta de vinos, con más de cien referencias, no faltan las novedades ni las etiquetas que marcan tendencia.

[El Paraguas](#)

Afamado por sus guisos y la calidad de la materia prima, en este local de cocina asturiana los tintos de Rioja y Ribera del Duero marcan la pauta en una carta en la que también hay lugar para otras denominaciones, aunque la representación sea mucho menos numerosa. Por supuesto, se completa con blancos, un rosado, cavas y champagnes, aunque la selección es justa.

[El Quinto Vino](#)

Acertada selección de recetas y vinos para disfrutar entre amigos y descubrir los mejores platos de nuestra geografía. Local con gran tradición y solera para comer en barra o en la mesa, con una carta de vinos en constante innovación, o seleccionando entre las muchas de las botellas que incluye en su carta. También incluyen vinos del mes, y ofertas de vinos muy interesantes.

[Entrevinos](#)

Una de las tabernas de vinos imprescindibles. Amplísima oferta de la procedencia más variopinta. Más de 300 referencias. Una dirección para todo el que valora el vino y el buen servicio del mismo. Carta por copas, y larga oferta por botellas.

[Goizeko Wellington](#)

Una de las cartas de vinos destacadas de la capital, con una completa selección de regiones españolas y presencia también de etiquetas extranjeras. Correcto y atento servicio acorde con las expectativas que genera la carta y el entorno lujoso del restaurante.

[Kabuki Wellington](#)

Un paraíso para los amantes del champagne y los grandes blancos del mundo, vinos idóneos para acompañar la cocina japo-mediterránea que practica Ricardo Sanz. Y, en general, muchas etiquetas para apasionados del vino gracias a la excelente selección del experto Juancho Asenjo.

[La Buena Vida](#)

La carta de vinos, realizada por la sumiller Elisa Rodríguez, está especializada en etiquetas francesas con especial preocupación por las regiones de Alsacia y el Ródano, así que es un buen lugar para ampliar horizontes y descubrir nuevos sabores.

[La Gastroteca de Santiago](#)

El vino es el principal aliciente de este pequeño local que está en las mismas manos que Taberneros y Matritum. Hay más de 500 referencias y mucha presencia (casi la mitad) de vinos extranjeros. Borgoña es la gran especialidad de la casa y también se presta mucha atención a los espumosos y a los vinos italianos.

[La Tasquita de Enfrente](#)

Interesante y cuidada carta de vinos en la que mandan las etiquetas nacionales aunque incluye una buena selección de vinos extranjeros, con especial atención al champagne y a algunos muy interesantes pequeños productores de esta región francesa.

[La Terraza del Casino](#)

María José Huertas, una de las grandes profesionales de la sumillería en España, brilla con luz propia en este restaurante de espectacular ubicación dando el contrapunto perfecto a la muy moderna cocina de Paco Roncero. Extensa carta que maneja unas 500 referencias y excelente servicio y cuidado del vino.

[Lágrimas Negras](#)

Una de las mejores y más extensas cartas de vinos de Madrid gracias al buen hacer del sumiller Juan Antonio Herrero. Unas 800 referencias con más de la mitad de etiquetas extranjeras. Buena representación de vinos del Nuevo Mundo y más de 50 champagnes. Espectacular cava vista en aluminio y vidrio.

[Lavinia](#)

Todas las referencias de la tienda de vinos más chic de Madrid a disposición de los clientes de este restaurante situado en el piso de arriba del establecimiento y, por tanto, rodeado de botellas. Hay más de 4.000 etiquetas entre las que elegir a precio de tienda.

[Matritum](#)

Ambiente informal sin renunciar a tomar grandes vinos. Su interesante y extensa carta, muy al día de las novedades en España y con numerosas muchas referencias extranjeras, es el gran *leit motiv* de este establecimiento situado en el Madrid de los Austrias y perteneciente a la órbita de Taberneros.

Nikkei 225

Para acompañar la cocina peruano-japonesa de este tan exitoso como joven restaurante madrileño, el sumiller Lai Rueda ha creado una cata con personalidad y agradables sorpresas que incluye destacadas referencias extranjeras y sobresale de manera especial en el capítulo de blancos, espumosos y sakes.

O'Pazo

Este emblemático templo de pescados y mariscos cuenta con una muy correcta y amplia carta de vinos con etiquetas orientadas a maridar con la especialidad de la casa. Buena selección de tintos y amplia y destacable oferta de vinos blancos.

Piñera

Mario García es el responsable de una magnífica bodega, a la última, muy actualizada y con muchos guiños para los amantes del vino. Cuenta con una destacada selección de vinos extranjeros y un servicio a la altura.

Ramón Freixa

Otra extensa e importante carta de vinos en Madrid, en esta ocasión a cargo del sumiller Ismael Álvarez, con representación de nuestras regiones vinícolas más importantes y una buena selección de etiquetas extranjeras.

Rubaiyat

Considera el vino como uno de los pilares de su oferta y eso se nota con creces. Cuenta con el servicio de sumiller y su carta, de renovación periódica, engloba alrededor de 1.000 etiquetas nacionales y extranjeras. Combina D.O. clásicas con zonas emergentes y ofrece vino por copas.

Sacha

Cuenta con servicio de sumiller y su bodega incluye una buena selección de vinos que sin descuidar el corte tradicional ofrece etiquetas de moda y de zonas emergentes.

Sant Celoni

El servicio de vino a la altura de la fama del restaurante: ejemplar. Cuenta con carrito de champán para el aperitivo, sumiller (David Robledo, profesional destacado en la hostelería madrileña) y la carta es extensa, amplia y variada, de las que te ayudan a descubrir nuevas etiquetas.

Sergi Arola Gastro

Es conocida la opción "maridaje de vinos dirigido" que ofrece con su menú de degustación. Cuenta con servicio de sumiller (Daniel Poveda), bodega acondicionada en el interior y una muy amplia carta de vinos.

Sula

El vino entra por los ojos ya que la vista expone una vitrina con más de 4.000 botellas. Destaca el servicio, la carta y la decoración. Cuenta además con un espacio destinado a maridar champán con jamón serrano.

Taberna Arzábal

Casa de comidas con una espectacular carta de vinos nacionales, champanes y borgoñas. Ofrecen vino por copas. Alta relación calidad precio y buen servicio de recomendaciones.

Taberna de Pedro

Vinos franceses, españoles y algunas otras joyas de otros países. Repartidos en una completa carta que además los clasifica en blancos, espumosos, generosos, rosados, dulces y, por supuesto, tintos.

Taberna Laredo

La inquietud de Miguel Laredo, gran amante de borgoñas, priorats o champagnes, ha convertido el restaurante familiar en lugar de peregrinación para los locos del vino. 250 referencias componen su amplia bodega con etiquetas clásicas, vinos de autor y algún que otro descubrimiento. La carta rota periódicamente y el restaurante ofrece la posibilidad de probar el vino por copas.

Taberneros

Gira alrededor del vino. La carta de vinos es mucha más extensa que la de comida. Una bodega con alrededor de 300 referencias que cuenta con gran variedad de etiquetas la mayoría de ellas de obligada cata.

Tres Lunas

Personal muy preparado en lo que al vino se refiere. Carta de vinos extensa y cuidada, sugerente. Variedad de vino por copas que se sale de lo habitual. Denominaciones de Origen nacionales y algunos vinos extranjeros de primera categoría.

Va de Baco

El nombre lo dice todo. Se trata de un espacio de 700 metros cuadrados que incluye un espacio para hacer catas. Gran carta con alrededor de 350 referencias y servicio de vino por copas de 35 etiquetas diferentes que cambian periódicamente.

Viavélez

Referencias modernas y descubrimientos en carta. Vinos servidos en copas Riedel y excelente relación calidad - precio. El restaurante organiza además comidas en las que los principales bodegueros españoles presenta los vinos que además se prueban durante la comida.

Viridiana

La carta de es tan personal, exótica y variada como los platos y la personalidad de Abraham García, uno de los cocineros que más aman el vino. . Referencias italianas, Burdeos, Ródano, espumosos... Su afamado menú degustación viene acompañado con etiquetas muy sorprendentes. El servicio del vino es muy bueno.

Zalacaín

Tener al frente de la bodega al presidente de los sumiller madrileños, Custodio L. Zamorra, dice todo sobre la importancia que este centenario restaurante otorga al vino. La bodega, la carta y por supuesto el servicio son excelentes.

Selección restaurantes premiados Barcelona

Abac

Con una estrella Michelin en su haber, cuenta con una amplísima bodega que supera las 900 referencias. A destacar su servicio, profesional y al tanto de todo. A todo hay que sumar su privilegiada situación.

Alkimia

Dirigido por Jordi Vilá, y con su esposa Sonia en sala, nos encontramos con un excepcional local al servicio de la gastronomía y el vino. Gran maridaje de platos gracias a una carta de vinos extensa y completa.

Andú

Su fuerte reside en la oferta de vino por copas, con denominaciones de origen españoles no comunes y en ocasiones difíciles de encontrar y también alguna referencia internacional.

Au Port de La Lune

Al lado de La Boquería, rincón de comida y vinos franceses en la Ciudad Condal dirigido por un bordelés que llegó a España hace algo más de 20 años. Carta corta pero cuidada al detalle, así como el servicio.

Bar Anima 3

Situado en el barrio gótico nos encontramos con un excelente bar de tapas donde el vino cobra protagonismo. En un ameno y distendido ambiente podemos disfrutar de una acertada y mimada carta de vinos. Ideal de noche.

Bonanova

Restaurante de cocina catalana, de mercado. Con una carta de vinos extensa, seleccionada, cuidada y, muy importante, a unos precios muy razonables.

Bravo 24 (Hotel W)

Dirigido por el cocinero barcelonés Carlos Abellán, sobre la playa de San Sebastián, cuenta con una terraza con inmejorables vistas sobre la ciudad. Sin duda, un lugar para disfrutar de su mimada y más que seleccionada carta de vinos en buena compañía.

Cal Pep

Uno de los restaurantes más conocidos de Barcelona nos ofrece una cocina mediterránea en sus excepcionales tapas, acompañada de una buena carta de vinos, en la que destacan referencias de prestigio y solidez. Gran servicio.

Cal Xim

Sin lugar a dudas un referente indispensable en la ciudad a lo que vinos se refiere. Su propietario, Santi Amigó, llegó a presentar un programa de vinos en televisión, lo que nos habla y mucho del interés por los mismos. Ofrece una gran gama de tipos (vinos, cavas, licores...) procedentes de más de 75 zonas vinícolas de todo el mundo, Una de las ofertas más extensas que puede encontrarse hoy en día en Cataluña.

Can Ravell

Aunque abrió como pequeña tienda de ultramarinos, hoy en día se ha convertido en un restaurante de moda. Nos presentan una extensa carta de vinos nacionales e internacionales, disponiendo de una bodega climatizada donde encontramos más de 1.000 marcas de vino, cava, champagne, whisky, licores y aguardientes de todo el mundo. Excelente selección y relación calidad-precio.

Cata 1,81

Como su propio nombre indica estamos en un restaurante al servicio del vino. Blancos y negros, rosados y cavas, con el gran aliciente de servirse también por copas. En su cocina de mercado está claro que cobra protagonismo la referencia enológica.

Cinc Sentits

Restaurante Revelación en Madrid Fusión, nos presenta de forma acertada su visión de la cocina catalana contemporánea. Gran creatividad de la mano de su chef Jordi Artal. Carta de vinos seleccionada y bien atendida. Extensa representación de vinos a la altura de la creatividad del lugar.

Colibrí

Destacada carta de vinos para este restaurante polivalente y con una excelente opción de menú de relación calidad-precio. 200 referencias entre las que se incluyen algunas grandes marcas nacionales y extranjeras y buena selección de vinos por copas.

D.O. Vins i Platillos

Nombre sugerente para los amantes del vino. Carta de vino muy amplia y extensa y servicio por copas de vino de buena calidad y alta gama. Todo ello para acompañar una original carta de tapas de autor.

Dos Palillos

La japonesa Tamae Imachi, proveniente de El Bulli al igual que el chef Albert Raurich, firma una carta no muy larga pero interesante en la que, haciendo honor a la cocina oriental, cuenta también con una buena selección de té.

Drolma

Una carta consagrada a los grandes vinos españoles y del mundo, obra del sumiller Josep Puigcorbé, que en la sala derrocha oficio y gran atención por todos los detalle del servicio.

El Xampanyet

Uno de los más populares lugares de tapas de Barcelona y en el que, como su nombre indica, lo típico es acompañarlas de cava. Algunos se sorprenderán de la gran cantidad de propuestas rosadas que se ofrecen.

Fastvínic

Una sucursal de Monvínic orientada a la comida rápida de calidad y en la que, fiel a la filosofía de la casa

madre, el vino ocupa un lugar importante La especialidad: etiquetas catalanas por copas servidas en máquinas dispensadoras y en perfectas condiciones.

Fonda Gaig

El segundo local de Carles Gaig en Barcelona, consagrado en este caso a la cocina tradicional catalana, dispone de una carta de vinos amplia y variada tanto por precio como por regiones y estilos de vino.

Ginger

Se autodefine como un "club de vinos, copas y cocina". Situado en el barrio gótico de Barcelona, es un local conocido por su buena selección de vinos por copas. También cócteles y combinados.

Gresca

Carta cuidada y con precios ajustados en la que predominan las referencias medias dentro de una filosofía general de presentar una propuesta asequible tanto en vinos como en gastronomía. Hay un centenar de referencias entre las que elegir.

Hofmann

Esta referencia culinaria en Barcelona asociada a su afamada escuela de cocina cuenta con una correcta carta de vinos en la que destaca la selección de espumosos. Sumiller y buen servicio del vino.

La Baignore

Lugar idóneo para tomar tranquilamente un vino en el barrio de Gracia. Oferta de etiquetas nacionales e internacionales. La pizarra muestra una selecta oferta de vinos; el servicio es bueno y agradable y la relación calidad-precio es excelente.

La Clara

Variada carta de vinos con referencias nacionales (están representadas casi todas nuestras denominaciones) e internacionales que constituye por sí sola un buen reclamo para acercarse a este grande y bullicioso restaurante del Eixample.

La Palmera

Buen servicio y asesoramiento. Extensa carta de vinos y una bodega repartida como parte de la decoración de este desenfadado local. Buen servicio en un buen lugar para el deleite de los amantes del vino.

La Taverna del Cínic

Una propuesta bien presentada, bien sugerida y bien ejecutada. Vino por copas y una amplia carta de vinos que además cuenta con una introducción con consejos de cata y temperatura.

La Vinateria del Call

Como indica su nombre se trata de una casa de vinos. Digna carta a buenos precios y servicio y trato exquisito. Las copas son especiales para tomar vino (Spiegelau), cuidan la temperatura y cuentan con decantadores.

La Vinya del Senyor

Local de tapas en pleno barrio de Born con terraza en la que disfrutar de un excelente servicio de vino por copas cuyas etiquetas en oferta varían periódicamente. Buena relación calidad - precio .

Montiel Espai Gastronomic

Amplia carta de vinos bien estructurada y con amplia información de cada vino para este restaurante situado en el casco antiguo de la Ciudad Condal. Cuidada carta de vinos al igual que su servicio y sus recomendaciones.

Monvínic

Variación de vinos internacionales por excelencia: franceses, búlgaros, suizos, alemanes... y la tecnología llevada al *know how* del mundo del vino: cuentan con tabletas digitales con las fichas de los vinos. Cuentan con un equipo de sumilleres.

Moo

Asesorado por los gestores del cotizado Celler Can Roca, este restaurante de autor no pasa desapercibido

por su servicio de vino. Con más de 500 referencias en carta, ofrece un menú degustación con maridaje y un excelente servicio de asesoramiento.

[Neichel](#)

Una bodega con alrededor de 450 referencias nacionales y francesas compone la oferta de vino de este restaurante de alta cocina. Cuenta con sumiller y un servicio de asesoramiento excepcional.

[Onofre](#)

Se autodefine como casa de vinos y viandas. Céntrico local para probar y comprar vinos. Carta extensa y con gran variedad de etiquetas. Un wine-bar en toda regla con personal muy formado y excelente servicio.

[Quimet & Quimet](#)

Pequeña taberna de tapas y montaditos con amplia variedad de etiquetas a una gran relación calidad-precio. No solo puedes degustar los vinos en el local si no que también puedes comprar para llevar.

[Roig Robí](#)

Muy destacable el servicio del vino en este tranquilo y tradicional restaurante: temperatura cuidada al detalle y vino servido en copas Riedel y Spiguelau. Amplia carta de vinos.

[Sureny](#)

Una más que muy interesante carta de vinos que incluye además vinos dulces y licores siempre acompañada de los consejos del personal. Se pueden pedir vinos y espumosos por copas a buena relación calidad-precio.

[Via Veneto](#)

Cuenta con una bodega a seis metros bajo tierra con más de 10.000 etiquetas a temperatura y humedad controlada y constante. Así, la carta de vinos es de las más completas del país. Cuenta con servicio de sumiller, el asesoramiento es excelente así como el servicio: copas Spiguelau.

[Windsor](#)

Bodega con alrededor de 5.000 botellas y más de 400 referencias diferentes. Amplia y completa carta de vinos y otra más condensada para el servicio de vino por copas.

[Z'alia](#)

Buen servicio de temperatura y cuidada elección de copas, las cuáles cambian con cada vino. Carta con referencias interesantes. Un buen disfrute para acompañar la conocida comida creativa de este restaurante.

[Zian](#)

Una cava de vidrio con más de 60 referencias decora el local lo que lógicamente se traduce en una variada y más que abundante carta de vinos. Una buena apuesta para acompañar su selecta carta de tapas creativas.