

Los diez restaurantes más románticos de España

Para ayudarte a decidir dónde celebrar San Valentín la semana próxima, te dejamos la lista de los diez restaurantes más románticos de España según los usuarios de una web de búsqueda de viajes.

6 FEBRERO, 2019
EFETUR



Una cena en uno de los restaurantes más románticos para celebrar San Valentín. Foto: Efetur/Pexels

¿Quieres celebrar el día de los enamorados con una cena especial? Si aún no te has decidido por el lugar, aquí tienes **los diez restaurantes más románticos de España** -según los usuarios de [Tripadvisor](#)- para asegurarte buena parte del éxito de la velada. El resto corre de tu cuenta...

El 82 % de las parejas hacen su reserva para San Valentín con adelanto, pero si no es tu caso, recuerda que es mejor prevenir... Decídete pronto y reserva cuanto antes.

El top ten de los restaurantes más románticos de España

1.- Orobianco Ristorante, Calpe (Alicante).- Por definición, un restaurante italiano es un restaurante romántico y si tiene una estrella Michelin, mejor que mejor. Es el caso de **Orobianco**, en Calpe, que ha recibido su estrella recientemente. Pero hay un problema: no podrás celebrar aquí San Valentín. Permanece cerrado hasta el próximo 1 de marzo.



Orobianco ristorante, el más romántico de España. Foto: Efetur/Cedida.

- **2.- Restaurante Universo Santi, Jerez de la Frontera (Cádiz).**- Como fiel legado de la cocina del inigualable **Santi Santamaría** su filosofía plasma un proyecto con historia, respetando la tradición. Es una propuesta local, con pasión por la calidad, con gran importancia a los sabores propios de cada producto.



Restaurante El Universo de Santi. Foto: Efetur/Cedida

3.- La Boscana, Bellvís (Lérida).- Cocina tradicional que no renuncia a la innovación en este restaurante. Materias primas de máxima calidad, a menudo provenientes de una huerta propia y de proximidad, que se elaboran de manera que ofrecen una vez cocinadas gran número de matices en texturas y sabores.



Restaurante La Boscana. Foto: EfeTur/Cedida.

4.- Deliranto, Salou (Tarragona).- La experiencia en **Deliranto** es tan única como impactante, más allá de los sabores. Una cocina de sensaciones propuesta en una escena que sorprende a todo comensal. Sabores no “probados hasta entonces” que proporcionan al paladar nuevas vivencias.



Restaurante Deliranto. Foto: Efetur/Cedida

5.- Restaurante L'O, Bages (Barcelona).- Recetas sugerentes y atrevidas al servicio de los sabores e ingredientes tradicionales de la **cocina de siempre** con la garantía de una estrella Michelin. Una carta repleta de propuestas irresistibles con la posibilidad de alojarse en el propio hotel.



Restaurante L'O. Foto: Eftur/Cedida

6.- Cenador De Amos, Villaverde de Pontones (Cantabria).- Dentro de una casona palaciega del siglo XVIII y en un privilegiado entorno arquitectónico y natural, se sitúa el restaurante **Cenador de Amós**, del chef Jesús Sánchez, que ostenta los máximos reconocimientos nacionales e internacionales.



Cenador de Amos. Foto: Eftur/Cedida.

El

7.- Restaurante Las Carboneras de Lu, Madrid.- Situado en unas antiguas carboneras, su enclave, romántico y **muy íntimo**, invita a olvidarse del mundo por unas horas mientras se disfruta de una carta de excepción que presenta una cocina tradicional española con un toque innovador y algún tinte francés.



Restaurante Las carboneras de Lu. Foto: Eftur/Cedida.

8.- Coque, Madrid.- Los hermanos Sandoval han convertido **su templo** gastronómico heredado en uno de los enclaves más espectaculares de la capital. Aquí los menús degustación siempre son especiales, perfectos para celebrar una cita importante.



Restaurante Coque. Foto: Efetur/Cedida

9.- El Corral del Indianu, Arriondas (Asturias).- No sólo os enamoraréis de la cocina de **este rincón asturiano** galardonado con un sinfín de premios. El chef José Antonio Campoviejo transmite en cada bocado su pasión por su trabajo. Local acogedor, íntimo y resguardado del resto del mundo.



Restaurante El corral del indianu. Foto: Efetur/Cedida

10.- Ca l'Enric, La Vall de Bianya (Gerona).- Ca l'Enric comenzó su andadura en 1882 como un hostel para transeúntes y pequeña tienda para abastecer los agricultores de la zona. En 1965, con la llegada de Dolors, la mujer de Desideri, empiezan a ofrecer algunas humildes recetas que poco después dan paso a sabrosas cazuelas y brasas del fin de semana. Ahora ya es **todo un restaurante**, que continúa evolucionando dentro de una propuesta tradicional.



Restaurante Ca l'Enric. Foto: Eftur/Cedida