



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 4 juin 2025

## **181 restaurants, dont cinq nouvelles Étoiles MICHELIN, brillent sur la scène culinaire mexicaine**

- 5 établissements sont promus à une Étoile MICHELIN, portant à 21 le nombre d'adresses dans cette catégorie
- Pujol et Quintonil conservent deux Étoiles MICHELIN et continuent de s'affirmer comme les meilleures tables du pays
- 2 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN sont décernées à des adresses pleinement engagées en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Mexique 2025. Après une première édition dévoilée l'an dernier, les inspectrices et inspecteurs ont continué à explorer le paysage culinaire de Mexico, d'Oaxaca, de Basse-Californie, de Basse-Californie du Sud, de Quintana Roo et de Nuevo León à la recherche des meilleurs restaurants du pays.

Dévoilé au cours d'une cérémonie organisée grâce au soutien de la ville de Mexico, ce deuxième millésime compte 181 restaurants, dont de nombreuses nouveautés : 5 nouvelles tables une Étoile MICHELIN, 12 nouveaux Bib Gourmand, ainsi que 20 nouvelles adresses recommandées pour leur cuisine de qualité. Deux restaurants sont également nouvellement récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN pour leurs engagements inspirants en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « *De Mexico à Oaxaca en passant par la Basse-Californie, la Basse-Californie du Sud, Quintana Roo et le Nuevo León, nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont continué leur exploration gastronomique avec toujours plus d'enthousiasme et de passion. Au cours de leurs voyages à travers ces six régions, ils ont découvert de nouveaux projets inspirants, dégusté des plats réinterprétant de manière audacieuse le patrimoine culinaire local, mais aussi constaté un engagement croissant en faveur de la qualité, de la créativité et de l'écoresponsabilité. Le talent qui anime la scène gastronomique mexicaine est tout à fait exceptionnel. Que ce soit dans de grandes villes ou dans des endroits plus isolés, les chefs s'illustrent par leur maîtrise, l'emploi de produits d'exception, ainsi que par leur souci de célébrer les traditions culinaires locales. Ils imaginent des expériences placées sous le signe de la découverte qui séduisent non seulement les gourmets locaux, mais aussi un public international.* »

### **Pujol et Quintonil conservent leurs deux Étoiles MICHELIN**

Lorsque le Guide MICHELIN est arrivé au Mexique l'an dernier, les inspectrices et inspecteurs ont directement distingué **Pujol** et **Quintonil** de deux Étoiles MICHELIN. Cette année encore, ces deux tables continuent de

s'illustrer par leur « cuisine exceptionnelle, qui vaut le détour » et conservent à ce titre leur distinction. Situés à Polanco, un quartier cosmopolite de Mexico, **Pujol** et **Quintonil** demeurent ainsi les plus hautes références gastronomiques du pays. Chez **Pujol**, le chef Enrique Olvera réinvente les saveurs mexicaines traditionnelles à travers des plats surprenants comme le mole madre, un condiment mûri pendant plusieurs années, associé à une version fraîchement préparée, ce qui crée un contraste des plus intéressants. À quelques encablures de là, le chef Jorge Vallejo, aux commandes de **Quintonil**, fait lui la part belle aux ingrédients locaux et imagine des créations inédites comme cette tostada de maïs bleu et crabe, accompagnée de pipián vert. Ces adresses ont un point commun : elles abordent la cuisine mexicaine sous un angle moderne, audacieux et réfléchi, tout en restant profondément ancrées dans la tradition.

### **Cinq restaurants sont promus au rang d'une Étoile MICHELIN**

Symbole de l'élévation progressive du niveau gastronomique qui agite la scène culinaire mexicaine, 5 restaurants (3 à Mexico et 2 en Basse-Californie), recommandés l'an dernier, sont promus et décrochent cette année une première Étoile MICHELIN.

Dans le quartier de Roma Norte, à Mexico, le restaurant **Expendio de Maíz** - salué d'un Bib Gourmand l'an dernier pour sa cuisine de qualité à prix modéré - a impressionné les équipes du Guide MICHELIN par sa belle progression. Ce pur produit local (qui n'est indiqué par aucune enseigne, ne prend pas de réservation, accepte uniquement les paiements en espèces) propose une expérience surprenante et authentique où toute l'attention est portée sur les produits. Le maïs est moulu sur place, tandis que les tortillas, sopes et huaraches sont façonnés à la main et cuits à la demande, puis garnis d'ingrédients de saison pour un résultat tout en simplicité, mais ô combien savoureux.

**Masala y Maíz**, un autre Bib Gourmand promu cette année, est tenu par les chefs Norma Listman et Saqib Keval qui imaginent une cuisine au style singulier mêlant influences africaines, indiennes et mexicaines. Ce restaurant est apprécié des gourmets pour ses saveurs audacieuses à retrouver dans des plats comme les samossas garnis de suadero ou de pommes de terre accompagnés de délicieuses sauces ; les crevettes de Veracruz servies avec un beurre vanillé ; ou encore le chilpachole, un ragoût de fruits de mer réinterprété ici avec un tamal colado et du crabe en mue. Au dessert, les gourmets se laisseront surprendre par le tamal au chocolat, suprêmes d'orange et mousse d'avocat, le tout parsemé de poudre de pistache et de rose.

**Máximo** est le troisième établissement de la capitale à être promu cette année. Il est installé dans un bâtiment lumineux, doté d'un plafond haut, où se mêlent éléments industriels et objets d'un temps passé. Pour compléter le tout, ses briques blanches immaculées, ses tomettes et ses lignes épurées confèrent au lieu une atmosphère toute particulière. Le chef Eduardo García y sert des plats français, influencés par la cuisine mexicaine, disponibles à la carte ou dans un menu dégustation. Parmi les assiettes phares de cette adresse, le tartare de



## GUIDE MICHELIN

betterave au caviar, l'infladita au comté et aux oignons caramélisés, la tostada d'oursin et sa sauce pepita ou encore le ceviche de poulpe agrémenté d'un leche de tigre ont particulièrement séduit l'équipe d'inspection. À l'image des plats salés, les desserts sont eux aussi audacieux, comme cette glace de truffe noire et ou ce flan parsemé de caviar.

Situé sur les terres du vignoble de Lomita, dans la vallée de Guadalupe, en Basse-Californie, **Lunario**, en plus de conserver son Étoile Verte MICHELIN, est également promu à une Étoile. Ici, la cheffe Sheyla Alvarado propose des menus dégustation (avec option végétarienne) en quatre ou six services qu'elle renouvelle régulièrement. Ses plats mettent en lumière la richesse du terroir local à travers des associations surprenantes comme le bar en croûte d'hoja santa et de café accompagné d'une sauce au maïs ou le tamal garni de pleurotes fumés qui repose sur un poblano mole au panais. Le restaurant est installé dans un bâtiment de briques blanches doté de grandes baies vitrées, d'une cuisine ouverte et d'un toit en verrière auquel sont suspendues de nombreuses plantes.

**Olivea Farm to Table**, situé à Ensenada, dans l'État de Basse-Californie, sert une cuisine végétale raffinée dans un espace minimaliste et lumineux niché au cœur d'un hôtel-boutique. L'atmosphère est calme et chaleureuse et les larges fenêtres donnent sur le jardin où poussent la plupart des ingrédients utilisés dans les menus dégustation. Parmi les assiettes qui ont impressionné l'équipe d'inspection se trouvent des plats qui célèbrent les saveurs mexicaines, comme la pêche du jour et sa purée de céleri ou le poulpe au mole blanco. Le chef imagine des desserts créatifs avec des associations osées, comme les prunes caramélisées accompagnées d'un sorbet au basilic pourpre ou les éclairs à la courge et leur glace au chou-rave.

Ces cinq promotions rejoignent les restaurants une Étoile MICHELIN qui conservent leur distinction cette année, portant à 21 le nombre d'établissements dans cette catégorie.

### **Deux nouvelles adresses sont saluées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leurs engagements en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable.**

L'Étoile Verte salue les initiatives de restaurants avant-gardistes qui repensent leur impact sur l'environnement et ouvrent la marche vers une véritable transition gastronomique. Cette année, deux établissements à l'approche et aux engagements remarquables, sont ainsi nouvellement récompensés

Situé à Ensenada, le nouveau restaurant une Étoile MICHELIN **Olivea Farm to Table** propose des menus axés sur la saisonnalité mettant en lumière des ingrédients locaux, cultivés dans des fermes exploitées en agriculture biologique. Cette adresse se distingue aussi par d'autres initiatives : l'énergie est produite par des panneaux solaires, l'eau est recyclée et des plantes résistantes à la sécheresse comme la lavande et le yucca ont été plantées afin de protéger l'écosystème local.

**Baldio** est situé au cœur de Mexico et sa philosophie est simple : proposer une cuisine zéro déchet. Que ce soit au bar ou en cuisine, tous les ingrédients sont



## GUIDE MICHELIN

---

produits localement par un réseau composé de plus de 50 familles et exploitations adeptes de l'agriculture régénératrice. La plupart des légumes sont d'ailleurs cultivés en aquaculture sur les chinampas du restaurant installées à Xochimilco. Ici, les convives ne trouveront ni plastique à usage unique ni produits de la mer importés : tout est pensé pour répondre à un système circulaire où chaque ingrédient est produit localement, avec soin.

Avec ces deux nouveaux restaurants distingués pour leurs engagements, ce sont 8 Étoiles Vertes MICHELIN qui brillent à présent sur le Mexique.

### **12 nouvelles adresses décrochent un Bib Gourmand pour leur propositions délicieuses proposées à prix modéré.**

Le Bib Gourmand indique les restaurants qui servent une expérience de table excellente proposée à prix contenu.

Douze nouvelles tables (11 à Mexico et 1 à Oaxaca) rejoignent cette catégorie, qui compte désormais 50 adresses.

À Mexico, le restaurant **Contramar** régale les amateurs de produits de la mer depuis 1998. Dans une ambiance chaleureuse, les gourmets peuvent notamment déguster l'incontournable pescado a la talla, un poisson grillé et nappé de deux sauces : une verte et une rouge. Pour terminer le repas, ils sont ensuite libres de choisir l'une des douceurs qui trônent sur le chariot de desserts. À La Condesa, **Gaba** mêle charme rustique et propositions audacieuses. Le chef Victor Toriz repousse les limites de la gastronomie grâce à des assiettes comme le chou brûlé relevée d'huile de nori et granola ou encore les raisins servis sur un lit de crème fraîche épicée.

**Jowong** marie cuisines coréenne et mexicaine avec des plats percutants comme la carbonara de kimchi, les esquites à la stracciatella ou la salade César accompagnée de sa sauce yuzu. On retrouve la même énergie chez **Voraz**, qui réinvente la traditionnelle cantina mexicaine en proposant des classiques modernisés aux saveurs originales, élaborés à partir d'ingrédients locaux. Situé en plein centre de Mexico, **Pink Rambo** est un endroit plutôt singulier. Ici, les gourmets peuvent déguster des plats créatifs dans une ambiance gothique avec de la musique live. Au bar comme en cuisine, saveurs d'ici et d'ailleurs se mélangent pour créer une expérience mémorable.

**Ultramarinos Demar** sublime les produits de la mer tout en célébrant la fraîcheur et la tradition avec une belle carte des vins. Chez **Plonk**, ce sont justement les vins qui sont mis à l'honneur, et plus particulièrement ceux qui ont été élaborés avec un minimum d'intervention humaine. On retrouve ce même esprit en cuisine, avec des plats de saison qui, une fois n'est pas coutume, sont pensés pour accompagner ces cuvées d'exception. Niché dans un chai, le bien nommé restaurant **Vigneron** sert lui une cuisine de qualité accompagnée de vins signés par des producteurs dévoués à leurs vignes.



## GUIDE MICHELIN

« Aquí se come rico » [*« Ici, la nourriture est délicieuse »*]: voici la devise de **Tacos del Valle**, un slogan qui annonce la couleur. Dans cette taquería moderne, les gourmets trouveront des assiettes aux saveurs franches et aux portions généreuses. Il en est de même chez **Taquería Los Milanesos**, qui est une véritable institution locale. Ce stand de tacos tout en simplicité associe deux spécialités en une : la milanesa et les tacos, ce qui donne une tortilla garnie de viande panée, un plat de street food aussi savoureux que nourrissant. La birria est quant à elle la vedette incontestée de **La 89**. Ce plat réconfortant se compose d'une viande tendre, de haricots rouges ainsi que d'une garniture végétale fraîche.

À Oaxaca, **Xaok** réinvente la cuisine locale contemporaine à travers un menu qui évolue régulièrement et met en lumière des produits endémiques cultivés ou élevés localement.

### **20 nouvelles adresses sont recommandées pour leur cuisine de qualité**

En plus des Étoiles MICHELIN et des Bib Gourmand, l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN recommande des établissements qui les ont séduits grâce à leur cuisine de qualité. Cette année, 20 nouvelles adresses sont ainsi ajoutées à la sélection et portent à 108 le nombre de restaurants recommandés pour leur bonne cuisine.

Parmi les établissements qui redéfinissent le paysage culinaire du pays, **Baldío**, situé dans la capitale, se démarque par son approche locale et zéro déchet qui donne naissance à des plats respectueux de la nature et des traditions locales.

À Oaxaca, **Barbacoa Obispo Cocina Rural** est l'endroit idéal pour découvrir la cuisine régionale. Ce restaurant, spécialisé entre autres dans la barbacoa d'agneau, propose des tortillas maison et des accompagnements rustiques, le tout servi en plein air, pour une immersion dans le patrimoine culinaire local.

À San José del Cabo, **LÍMO Heritage Kitchen at Suelo Sur** offre à ses convives une expérience authentique portée par des ingrédients locaux cuits au feu de bois. De son côté, **Al Pairo at Solaz** s'applique à sublimer les produits de la mer à travers des plats inventifs à déguster face à la mer, tandis qu'à Mexico, **Nois** se distingue par son utilisation de techniques contemporaines.

Ensemble, ces 108 tables illustrent la richesse et la diversité de la scène culinaire mexicaine.

### **5 Prix spéciaux décernés à des professionnels de talent**

Cinq professionnels de talent sont récompensés d'un Prix spécial pour leur savoir-faire et leur volonté d'offrir aux clients des expériences gastronomiques mémorables, tout en élevant les standards du secteur de la restauration. Outre les traditionnelles distinctions, ces prix mettent en lumière la diversité des professions qui œuvrent dans cet écosystème.

**Prix du Service** : l'équipe de salle de **Cocina de Autor Riviera Maya**



## GUIDE MICHELIN

Grâce à l'attention, la bienveillance et la sincérité de l'équipe de salle, le temps semble suspendu chez Cocina de Autor Riviera Maya.

**Prix de la Sommellerie** (sponsorisé par Casa Madero) : Romina Arguelles, de chez **Plonk**

Comme l'indique le nom du restaurant, le vin est au cœur de la proposition de cet établissement qui ne bascule jamais dans la prétention. Ce mot d'argot d'origine australienne utilisé pour désigner le vin est né d'une incompréhension avec les troupes françaises pendant la Première Guerre mondiale. Chez Plonk, la sommelière Romina Arguelles a créé une fantastique carte des vins élaborés avec un minimum d'intervention, qui se marie à merveille avec la cuisine originale et créative proposée au restaurant.

**Prix des Cocktails Exceptionnels** : Gabriela Campos, de chez **Atarraya**

Avec sa musique live, le bar d'Atarraya, installé dans une élégante cour, est un endroit spécial. Bien que la carte des cocktails, relativement concise, fasse la part belle aux grands classiques de la mixologie, Gabriella Campos et son équipe font preuve d'un savoir-faire et d'un raffinement remarquables.

**Prix du Jeune Chef** (sponsorisé par Reserva de la Familia) : Giuseppe Lacorazza de chez **Fugaz**

Du haut de ses 34 ans, le chef Giuseppe Lacorazza est à la tête de cette jolie adresse spécialisée dans les produits de la mer. C'est après avoir travaillé dans le sud de la France puis à New York que Giuseppe a décidé de s'établir à Mexico. Outre son univers culinaire, l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a été impressionnée par son souci du détail ainsi que par le soin et la précision dont il fait preuve dans le sourcing de ses produits.

**Prix du Chef Mentor** : Jonatán Gómez Luna de chez **Le Chique**

Le chef Jonatán Gómez Luna, qui est aux commandes de Le Chique depuis son ouverture en 2008, est depuis près de vingt ans l'un des ambassadeurs de la cuisine mexicaine contemporaine. Sa brigade, qui est composée à 60 % d'apprentis, illustre la volonté de ce chef d'accompagner la prochaine génération de talents culinaires.

### Le Guide MICHELIN Mexique 2025 en un coup d'œil :

Total	181 restaurants
Restaurants Deux Etoiles MICHELIN	2 restaurants
Restaurants Une Etoile MICHELIN Nouveautés	21 restaurants 5 restaurants

## GUIDE MICHELIN

Restaurants Bib Gourmand <b>Nouveautés</b>	50 restaurants <b>12 restaurants</b>
Restaurants recommandés <b>Nouveautés</b>	108 restaurants <b>20 restaurants</b>
Restaurants Etoile Verte MICHELIN <b>Nouveautés</b>	8 restaurants <b>2 restaurants</b>

Ces restaurants rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Mexique qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendances à ne pas manquer au Mexique et dans le monde entier.

Chaque hôtel a été choisi par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le [site internet](#) du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

Les photos de la Cérémonie sont à retrouver sur ce [lien](#).

### MERCI À NOS PARTENAIRES





## La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Mexique 2025

(N: Nouveau)

### Deux Etoiles MICHELIN

Restaurant	Ville	Etat
<b>Pujol</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>Quintonil</b>	Miguel Hidalgo	Mexico

### Une Etoile MICHELIN

Restaurant	Ville	Etat
<b>Lunario N</b>	El Porvenir	Baja California
<b>Olivea Farm to Table N</b>	Ensenada	Baja California
<b>Animalón</b>	Valle de Guadalupe	Baja California
<b>Conchas de Piedra</b>	Valle de Guadalupe	Baja California
<b>Damiana</b>	Valle de Guadalupe	Baja California
<b>Cocina de Autor Los Cabos</b>	Cabo San Lucas	Baja California Sur
<b>Sud 777</b>	Álvaro Obregón	Mexico
<b>Em</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Esquina Común</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Expendio de Maíz N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Masala y Maíz N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Máximo N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Rosetta</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Taquería El Califa de León</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>KOLI Cocina de Origen</b>	Monterrey	Nuevo León
<b>Pangea</b>	San Pedro Garza García	Nuevo León
<b>Levadura de Olla Restaurante</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Los Danzantes Oaxaca</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Cocina de Autor Riviera Maya</b>	7lay adel Carmen	Quintana Roo
<b>HA'</b>	7lay adel Carmen	Quintana Roo
<b>Le Chique</b>	Puerto Morelos	Quintana Roo

### Etoile Verte MICHELIN

Restaurant	Ville	Etat
<b>Lunario</b>	El Porvenir	Baja California
<b>Olivea Farm to Table N</b>	Ensenada	Baja California



GUIDE MICHELIN
 

---

<b>Conchas de Piedra</b>	Valle de Guadalupe	Baja California
<b>Deckman's En El Mogor</b>	Valle de Guadalupe	Baja California
<b>Acre</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>Flora's Field Kitchen</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>Baldío N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Los Danzantes Oaxaca</b>	Oaxaca	Oaxaca

**Bib Gourmand**

<b>Restaurant</b>	<b>Ville</b>	<b>Etat</b>
<b>La Cocina de Doña Esthela</b>	El Porvenir	Baja California
<b>Casa Marcelo</b>	Ensenada	Baja California
<b>Humo y Sal</b>	Ensenada	Baja California
<b>La Concheria</b>	Ensenada	Baja California
<b>Sabina</b>	Ensenada	Baja California
<b>Carmelita Molino y Cocina</b>	Tijuana	Baja California
<b>Villa Torél</b>	Villa de Juárez	Baja California
<b>Metate</b>	Cabo San Lucas	Baja California Sur
<b>Cocina de Campo by Agricole</b>	El Pescadero	Baja California Sur
<b>Flora's Field Kitchen</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>Taquería Los Milaneros N</b>	Álvaro Obregón	Mexico
<b>El Vilsito</b>	Benito Juárez	Mexico
<b>Los Consentidos del Barrio</b>	Benito Juárez	Mexico
<b>Aleli Rooftop</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Caracol de Mar</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Contramar N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Filigrana</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Fugaz</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Gaba N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Galanga Thai House</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Galea</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Jowong N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>La 89 N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Molino El Pujol</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Pargot</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Pink Rambo N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Plonk N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Tacos del Valle N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Tacos Los Alexis</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Taquería El Jarocho</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Taqueria Los Cocuyos</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Ultramarinos Demar N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Vignerón N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Voraz N</b>	Cauhtémoc	Mexico
<b>Comal Oculito</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>Comedor Jacinta</b>	Miguel Hidalgo	Mexico

<b>Raíz</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>Siembra Tortillería</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>Tacos Charly</b>	Tlalpan	Mexico
<b>Tacos Doña Mary La Gritona</b>	Monterrey	Nuevo León
<b>Alfonsina</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>La Olla</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Labo Fermento</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Las Quince Letras</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Tierra del Sol</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Xaok N</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Axiote Cocina de Mexico</b>	Playa del Carmen	Quintana Roo
<b>Punta Corcho</b>	Puerto Morelos	Quintana Roo
<b>Cetli</b>	Tulum	Quintana Roo
<b>Mestixa</b>	Tulum	Quintana Roo

## Recommandés

Restaurant	Ville	Etat
<b>Corazón D'Petra</b>	El Porvenir	Baja California
<b>Envero en el Valle</b>	El Porvenir	Baja California
<b>Latitud 32</b>	El Porvenir	Baja California
<b>Ophelia</b>	El Sauzal de Rodríguez	Baja California
<b>Bruma Wine Garden</b>	Ensenada	Baja California
<b>El Paisa</b>	Ensenada	Baja California
<b>Madre</b>	Ensenada	Baja California
<b>Manzanilla</b>	Ensenada	Baja California
<b>Restaurante Punta Morro</b>	Ensenada	Baja California
<b>Tacos Marco Antonio</b>	Ensenada	Baja California
<b>Tacos Mi Ranchito El Fenix</b>	Ensenada	Baja California
<b>Restaurante Amores</b>	Tecate	Baja California
<b>Mision 19</b>	Tijuana	Baja California
<b>Oryx</b>	Tijuana	Baja California
<b>Tacos El Franc</b>	Tijuana	Baja California
<b>Deckman's En El Mogor</b>	Valle de Guadalupe	Baja California
<b>Kous Kous</b>	Valle de Guadalupe	Baja California
<b>Primitivo</b>	Valle de Guadalupe	Baja California
<b>Taqueria La Principal</b>	Valle de Guadalupe	Baja California
<b>Al Pairo at Solaz N</b>	Cabo San Lucas	Baja California Sur
<b>Comal</b>	Cabo San Lucas	Baja California Sur
<b>Los Tres Gallos</b>	Cabo San Lucas	Baja California Sur
<b>Manta</b>	Cabo San Lucas	Baja California Sur
<b>Mezcal N</b>	Cabo San Lucas	Baja California Sur
<b>Acre</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>Arbol</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>CARBÓN C ABRÓN</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>LÍMO Heritage Kitchen at Suelo Sur N</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>Lumbre</b>	San José del Cabo	Baja California Sur

GUIDE MICHELIN

<b>Nao</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>Omakai</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>Ruba's Bakery</b>	San José del Cabo	Baja California Sur
<b>Benno</b>	Todos Santos	Baja California Sur
<b>DŪM</b>	Todos Santos	Baja California Sur
<b>Oystera</b>	Todos Santos	Baja California Sur
<b>TENOCH by Paradero Todos Santos</b>	Todos Santos	Baja California Sur
<b>Nicos</b>	Azcapotzalco	Mexico
<b>Los Danzantes Mexico City</b>	Coyoacán	Mexico
<b>Aquiles N</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Bajel</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Baldio N</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Barbacoa Gonzalitos</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Bella Aurora N</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Botánico</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Campobaja</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Cana</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Cariñito Tacos</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Castacán</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>El Tigre Silencioso</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Hugo N</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Lalo! N</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Limosneros</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Lina N</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Lorea</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Maizajo</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Martínez</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Meroma N</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>MeroToro</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Migrante</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Pigeon</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Ricos Tacos Toluca</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Sarde</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Sartoria</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Tacos de Canasta Los Especiales N</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Tacos Hola El Güero</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Taqueria El Gran Abanico N</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Taqueria El Paisa</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Taqueria Los Parados</b>	Cuauhtémoc	Mexico
<b>Aúna</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>Entremar</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>Er Rre un Bistró</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>Guzina Oaxaca</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>La Barra de Fran</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>Malix</b>	Miguel Hidalgo	Mexico
<b>Carmela y Sal</b>	Miguel Hildalgo	Mexico
<b>Fonda San Francisco</b>	Monterrey	Nuevo León

## GUIDE MICHELIN

<b>Jabalina N</b>	Monterrey	Nuevo León
<b>Tacos "El Compadre"</b>	Monterrey	Nuevo León
<b>Tacos Piedra 1 N</b>	Monterrey	Nuevo León
<b>Vernáculo</b>	San Pedro Garza García	Nuevo León
<b>Atarraya</b>	Brisas de Zicatela	Oaxaca
<b>Adamá N</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Almú N</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Ancestral Cocina Tradicional</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Asador Bacanora Oaxaca</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Barbacoa Obispo Cocina Rural N</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Brio N</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Casa Oaxaca El Restaurante</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Criollo</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Crudo</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Itanoní</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Nois N</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Teocintle-Tika'aya</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Zandunga</b>	Oaxaca	Oaxaca
<b>Almoraduz</b>	Puerto Escondido	Oaxaca
<b>Kiosco Verde</b>	Cancún	Quintana Roo
<b>La Casa De Las Mayoras</b>	Cancún	Quintana Roo
<b>María Dolores</b>	Isla Mujeres	Quintana Roo
<b>Bu'ul</b>	Playa del Carmen	Quintana Roo
<b>El Fogón</b>	Playa del Carmen	Quintana Roo
<b>KI'IS N</b>	Playa del Carmen	Quintana Roo
<b>Woodend</b>	Playa del Carmen	Quintana Roo
<b>Arca</b>	Tulum	Quintana Roo
<b>Autor</b>	Tulum	Quintana Roo
<b>Casa Banana</b>	Tulum	Quintana Roo
<b>Hartwood</b>	Tulum	Quintana Roo
<b>NÚ Tulum</b>	Tulum	Quintana Roo
<b>Wild</b>	Tulum	Quintana Roo

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

Site internet : [guide.michelin.com](https://guide.michelin.com)

Facebook : [facebook.com/MICHELINGuideME](https://facebook.com/MICHELINGuideME)

Youtube : [youtube.com/MICHELINGuideInternational](https://youtube.com/MICHELINGuideInternational)

Instagram: [@MichelinGuide](https://@MichelinGuide)



GUIDE MICHELIN



[Le Guide MICHELIN fête ses 125 ans!](#)

### **À propos de Michelin**

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien.

Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

### **RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

**7 jours / 7**

**112, Avenue Kléber, 75016 Paris**

**[www.michelin.com](http://www.michelin.com)**

**Suivez toutes nos actualités sur X**

**X@Michelin**

**<https://x.com/Michelin>**

