

NOTA DE PRENSA

Palencia Brava anuncia los 16 finalistas que optarán al título a las mejores Patatas Bravas del Mundo

Palencia Brava 2025 / #UnaDeBravas

- **Los 16 finalistas, a los que acompañarán 3 palentinos, competirán el 29 de septiembre en Palencia para alzarse con el título en la sexta edición del certamen.**

Palencia, 14 de septiembre de 2025. La organización de Palencia Brava ha elegido a los 16 finalistas que competirán en la Gran Final del VI Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas, en la que también participarán tres cocineros palentinos que se clasificarán en la fase previa del domingo 28 de septiembre.

De esta manera, se conformará el cuadro definitivo de la final, que se celebrará el lunes 29 de septiembre de 2025 en el Hotel Rey Sancho de la capital palentina, donde un jurado de reconocido prestigio evaluará los platos y elegirá las mejores patatas bravas del mundo 2025.

Los 16 finalistas proceden de diez provincias repartidas por toda la geografía española, concretamente llegarán desde Alicante, Asturias, Badajoz, Cádiz, Huesca, La Coruña, Madrid, Tarragona, Toledo y Vizcaya.

A ellos se sumarán tres cocineros que saldrán elegidos de una fase previa entre participantes de la capital y la provincia palentina, la cual se celebrará el domingo, 28 de septiembre, cuando elaborarán sus platos frente al jurado profesional.

Al día siguiente, 29 de septiembre, se desarrollará la gran final, en la que los finalistas mostrarán sus elaboraciones ante el público, un jurado popular y el jurado profesional reconocido prestigio, que integrarán Aarón Ortiz García (del Restaurante Kabo), el chef Peña (Sibaritas Klub), Raúl del Moral (Chef de la Fundación Escuela Internacional de Cocina) y los influencers gastronómicos Zesar Blue y Charlito Cook. Los finalistas cocinarán sus bravas en directo, en un showcooking abierto al público, que podrá seguirse vía streaming.

El jurado tendrá en cuenta los valores gastronómicos del plato (gusto, retrogusto, sabor, contraste y matices), también su viabilidad en barra o sala (si es factible realmente en el servicio), además del producto y su estética (montaje, color, espectacularidad y disposición) y la originalidad y la técnica (novedad, ingenio y solvencia técnica). La ponderación entre las puntuaciones obtenidas en estas cuestiones serán las que permitirán la elección de los ganadores de la edición.

PREMIOS “UNA DE BRAVAS 2025”

El campeón del concurso ganará 1.500 euros en efectivo, 1.500 botellines Fuentes de Lebanza, un vídeo-reportaje profesional (Oceangrain Audiovisual, con un valor de 500 euros), un lote Cerealto y una obra de Antonio Guzmán Capel, mientras que el segundo clasificado obtendrá 1.000 euros en efectivo, 1.000 botellines Fuentes de Lebanza y también una obra del artista palentino, la misma que se otorgará al tercer clasificado, que también recibirá 500 euros en efectivo y 500 botellines Fuentes de Lebanza.

Además, se entregará un Premio a la Innovación, Premio a la Estética, Mención Especial del Jurado y como novedad en 2025, Mención Especial del Jurado Popular.

Los tres clasificados palentinos para participar en la final, elegidos en la fase previa, obtendrán 15 cajas de productos Coca-Cola.

EL CONTEXTO CULTURAL DE UNAS BRAVAS “MUY NUESTRAS”

La patata brava es una tapa icónica nacida en el ecosistema de barras de posguerra. La evidencia histórica sitúa su popularización en Madrid (años 50–60) con casas como La Casona o Casa Pellico, la marca Las Bravas® (1959) y la mención bibliográfica de 1967 (Luis Carandell) como hitos vertebrales. En paralelo, la escuela catalana consolidó desde los 70 una versión con alioli + aceite/salsa picante, con bares de culto como Bar Tomás.

En Madrid, la familia de salsas “bravas” históricas se describe sin tomate, ligada con grasa/harina, pimentón y cayena, a veces con caldo; frente a variantes con tomate o alioli que arraigan en otras regiones. Esta diversidad estilística explica buena parte del magnetismo del plato y su evolución técnica en la alta cocina.

SOBRE PALENCIA BRAVA

Desde 2020, Palencia acoge “Una de Bravas”, referente internacional que premia sabor, técnica, viabilidad y estética en torno a la tapa española más transversal. El certamen ha visto coronarse a cocineros de primer nivel y consolidar estilos regionales con identidad propia. Seis ediciones consecutivas en las que tanto participantes como jurado han sido, y son, TOP mundial. Por Palencia Brava pasan cada año Estrellas Michelin, creadores de contenido y periodistas gastronómicos del más alto nivel.

Los 16 finalistas

- **Iván Martínez (El Dólar)** — *Patatas dólar* — Oviedo, Asturias
- **Manuel Gómez “Lolo” (Bar El Globo)** — *Gureak, las nuestras* — Bilbao, Bizkaia
- **José María Hernández (Hostal Restaurante Concepción)** — *HC con Bravas* — La Mata, Toledo
- **Ariel Munguía (Canfranc Express · 1★ Michelin)** — *Bravas desde 1928* — Hotel Canfranc Estación a Royal Hideaway, Canfranc-Estación, Huesca
- **Carolina Fanjul (Inferno Gastrobar)** — *Pataguetti* — Gijón, Asturias
- **Rocío Maya y Luismi Gómez (La Taberna de Noa)** — *Bravas Pig* — Fuentes de León, Badajoz
- **Philip Parajan (Le Qualité Tasca)** — *Milhoja Brava* — Madrid
- **Nil Aragonés (Lo Punyetero)** — *Nuestras patatas Punyeteras* — Tortosa, Tarragona
- **Mauro Martínez (Real Club de Golf Valderrama)** — *OniBrava* — Sotogrande, Cádiz
- **Álvaro Abad (Restaurante Malaspina)** — *Las bravas... ¡con las manos!* — Alicante
- **Ionela Saru (LatzaskaEtxea)** — *Brabas Rocher* — Madrid
- **Sheila Barbeito (Roots Coruña)** — *As Bravas do Dragón* — A Coruña, Galicia
- **Javier Alfaro (Rosi la Loca)** — *Bravas alocadas* — Madrid
- **José Luis Martínez (Taberna & Media)** — *Milhojas bravas de otoño* — Madrid
- **Hernando e Inma (Vrutal Club)** — *Vravas* — Madrid
- **Piedad Sánchez (Zinco Zentido)** — *Sol bravo* — Talavera de la Reina, Toledo

*Información ampliada de los finalistas en el documento anexo
<https://drive.google.com/drive/folders/1OMHv45jZNyPzthGATsR-R9Sq8X71dGzx?usp=sharing>

Declaraciones

- **Dña. Judith Castro** - Concejala del Ayuntamiento de Palencia. Delegada del Área de Impulso Económico, Gestión de Fondos Europeos y de otras Administraciones Públicas.

“Este certamen no solo promociona a nuestra ciudad en todo el país, sino que también ofrece una oportunidad única de visibilizar el talento y la creatividad de los establecimientos participantes. Palencia abre sus puertas y se llena de visitantes, vecinos y amantes de la gastronomía que disfrutan juntos de una experiencia única en torno a un plato tan nuestro como las patatas bravas. Quiero agradecer expresamente a la organización el gran esfuerzo que han hecho este año para difundir el concurso. La incorporación del jurado popular y la ruta bravista por diferentes locales. Esperamos que toda Palencia disfrute de este manjar local y mundial que son las bravas. Enhorabuena a los finalistas y que gane la receta más brava.”

- **D. Francisco Pérez** – Diputado de Desarrollo Socioeconómico (Alimentos de Palencia)

«El VI Concurso Internacional de Patatas Bravas consolida a Palencia y a su provincia como destino gastronómico y cultural; un año más es una gran noticia para nuestra industria, sector primario, bares y restaurantes, para el comercio y para el turismo de toda la provincia. La fase previa del día 28, de la que saldrán tres cocineros palentinos, nos da el equilibrio que buscamos entre excelencia culinaria y arraigo local, antes de una final de máximo nivel el día 29. Damos la bienvenida a finalistas procedentes de diferentes comunidades y estilos, convencidos de que la diversidad de las bravas es una riqueza que Palencia sabe acoger y proyectar. Nuestra marca Alimentos de Palencia está más que a la altura, y nuestras patatas del Boedo-Ojeda y la Valdivia, también.»

- **D. David Marcos** - Delegado Grupo Mahou San Miguel

“Desde Mahou respaldamos Palencia Brava por sexto año consecutivo porque impulsa lo mejor de nuestra gastronomía y de nuestra cultura de barra de bar. Esta final reunirá talento, técnica y diversidad de estilos en torno a un icono popular, y genera un impacto real en la hostelería, el comercio y el turismo de la ciudad. Nos ilusiona acompañar a los cocineros, al jurado profesional, al jurado popular y a la organización en un formato que eleva el nivel culinario y proyecta Palencia como destino gastronómico de referencia.”

- **Dña. Aurelie Morin** - CMO Grupo Choví

“El Concurso Internacional de Patatas Bravas destaca por su innovación y creatividad, dos atributos que conocemos muy bien en Choví. Colaborar en este encuentro gastronómico nos da la oportunidad de reforzar nuestro compromiso con los cocineros y profesionales de la restauración, apoyando la economía local, y fomentando su creatividad con uno de los platos más populares de España: las patatas bravas. Los profesionales conocen la calidad y el sabor de nuestra gran variedad de salsas y emplatados de Choví, que les permite ahorrar tiempo y controlar los gastos”.

Detalle de los finalistas:

Establecimiento: El Dólar, Oviedo (Asturias), ubicado en la histórica Plaza Porlier de Oviedo, es un restaurante cargado de historia y encanto. Su ambiente combina elementos clásicos —barra de madera, espejos, mesas de mármol— con una atmósfera elegante y acogedora, ideal para todas las horas del día. En la cocina, mantiene una propuesta moderna con raíces asturianas. El Dólar no es solo un restaurante: es un símbolo ovetense, testigo de generaciones y vivencias, que ahora vuelve a brillar con una fusión de tradición y modernidad.

Cocinero: Ivan Villar, 32 años en los fogones. Cocinero de la IGP de Faba Asturiana. Su cocina es tradicional con toques de vanguardia. Un amante de la cocina con multitud de premios gastronómicos

Receta: Patatas Dólar

Establecimiento: Bar El Globo, Bilbao (Bizkaia), conocido no solo en Bilbao, donde goza de un prestigio de muchos años por su conocido pintxos de txangurro gratinado, sino a nivel internacional siendo punto de referencia del turismo extranjero por aparecer en numerosas guías de viaje, Macarfi, solete Repsol etc. Su fama se debe a sus gratinados, punto fuerte del local por lo que cualquier concurso en el que participamos, aplicamos está técnica adecuándola para ello.

Cocinero: Manuel Gómez. Lolo, chef ejecutivo del local. Autodidacta y con formación en la escuela de Hostelería en Galdakao. Participa como jurado y concursante en muchas competiciones de cocina, acumulando gran cantidad de premios.

Receta: Gureak, las nuestras

Establecimiento: Hostal Restaurante Concepción, La Mata (Toledo), con un estilo nórdico muy actual, recientemente reformado. La carta se distingue por utilizar un producto de calidad y cercanía, utilizando productos de temporada, en especial productos de caza.

Cocinero: José María Hernández, tras una dilatada experiencia como chef en el complejo The Dream, actualmente es chef en el Hostal Concepción con el objetivo de volver a poner en valor la cocina tradicional con algún detalle de cocina vanguardista.

Receta: HC con Bravas

Establecimiento: Canfranc Express, el restaurante del Hotel Canfranc Estación a Royal Hideaway (Huesca), 1 Estrella Michelin. Ubicado en un antiguo vagón rehabilitado. Tiene como principal objetivo recuperar el legado culinario aragonés y despertar la emoción a través de sabores, texturas y productos típicos de la región mediante técnicas de vanguardia, preservando en todo momento la esencia de la mejor cocina local.

Cocinero: Ariel Munguía, Cocinero joven, de 25 años, apasionado de la cocina y de los concursos, inquieto, desde que llegó a España hace 7 años dedicó mi tiempo al 100% a estudiar mucho, en escuelas como, Le Cordon Bleu y Basque culinary Center a través de becas ganadas por los concursos de cocina. Trabajando en sitios como Cebo, Raza y ahora Canfranc Express. 1.º Premio Promesa de la Alta Cocina en Le Cordon Bleu (2022), desde entonces no ha parado de cosechar premios, incluido el segundo puesto de Palencia Brava en 2024.

Receta: Bravas desde 1928

Establecimiento: Inferno Gastrobar, Gijón (Asturias), dónde se ofrece cocina de autora, divertida, diferente y algo alocada para ofrecer a sus clientes una experiencia gastronómica unida a su decoración y presentación de los platos de manera única y personal.

Cocinero: Carolina Fanjul, oriunda de Gijón, propietaria y chef. Nació queriendo ser cocinera, se formó en escuelas como la de Luis Irizar hasta conseguir su sueño "su propio negocio" para poder dar rienda suelta a su creatividad, uniendo la tradición con las nuevas técnicas, buscando siempre una cohesión entre materia prima y elaboración final.

Receta: PATAGUETTI

Establecimiento: La Taberna de Noa, Fuentes de León (Badajoz), restaurante abierto desde marzo del 2015, basado en el producto de cercanía y temporalidad, siendo el cerdo ibérico el producto estrella ya que se encuentra en plena dehesa extremeña sin olvidar los productos de Denominación de Origen o IGP de Extremadura. Cocina tradicional de base aportándole técnicas y emplatados modernos. Solete Guía Repsol desde 2021, Mejor Restaurante del año 2023 por los premios de gastronomía y turismo entre otros galardones.

Cocineros: Rocío Maya y Luismi Gómez, propietarios de jefes de cocina de La Taberna de Noa, Colaboradores en el programa televisivo A Esta Hora de Canal Extremadura en su sección de cocina 2020 y 2021, Showcookings en Salón nacional de carne selecta de Trujillo, BTL Lisboa, Fitur, Madrid Fusión, H&T Malaga, San Sebastian Gastronomika, etc.

Receta: Bravas Pig

Establecimiento: LE QUALITÈ TASCA, Madrid (España), restaurante de cocina de máximo respeto al producto, trabajando únicamente con pequeños productores artesanos y bodegas con viñedo propio. 11 años de arduo trabajo manteniendo siempre la máxima calidad en nuestros productos.

Cocinero: PHILIP PARAJAN, cocinero por vocación y autodidacta, amante de la buena cocina y un respeto absoluto a la hora de cocinar los alimentos para no alterar su calidad, sabor y textura. 10 años de trayectoria en Le Qualitè Tasca avalan su excelente trabajo.

Receta: Milhoja Brava, tierra de chorizo de León, ceniza de cebolla y crujiente de oreja

(Homenaje a los grandes incendios en El Bierzo)

Establecimiento: Lo Punyetero, Tortosa (Tarragona), Restaurante de tapas con ambientación de ultramarinos, donde se da mucho valor al producto fresco, de calidad y de temporada, respetando la cocina tradicional, con un punto "picante" y moderno.

Cocinero: Nil Aragones, 27 años, jefe de cocina de Lo Punyetero, con 10 años de experiencia en cocinas de prestigio como la de El Cellar de Can Roca, Miramar, Tast (Manchester) o el restaurante Villa Retiro.

Receta: Nuestras patatas Punyeteras

Establecimiento: Real Club Valderrama, Sotogrande (Cádiz) Restaurante del mejor campo de golf de Europa donde se hace una cocina ligada al entorno, muy andaluza y con toques contemporáneos.

Cocinero: Mauro Martínez, chef gaditano, se formó en grandes restaurantes de España y en la escuela de postres Espai Sucre, donde vivió un punto de inflexión. Se enamoró del atún rojo en El Campero y, como chef en Skina, revalidó su estrella Michelin. Fundador de La Curiosidad en Cádiz, premiada con Sol Repsol y Bib Gourmand, hoy es Chef Ejecutivo del Real Club Valderrama.

Receta: OniBrava

Establecimiento: Restaurante Malaspina, Alicante, con Solete Repsol, ofrece una cocina con raíces Alicantinas, producto de proximidad y toques de vanguardia, mediterráneo en estado puro.

Cocinero: Álvaro Abad, formado en las mejores cocinas de Alicante hasta en restaurantes con estrellas Michelin, actualmente dirige la gastronomía del hotel Mercure Benidorm, apasionado de su trabajo y de los concursos gastronómicos habiendo participado en los más importantes y ganado alguno de ellos.

Receta: Las bravas... ¡con las manos!

Establecimiento: Restaurante/Bar LatxaskaEtxea, Madrid, restaurante vasco de referencia en Madrid, ofreciendo lo más representativo de la gastronomía vasca. Cocina de temporada, los pintxos y raciones, se elabora con la mejor materia prima, que recibimos diariamente desde todos los rincones de España y de los proveedores más selectos.

Cocinero: Ionela Saru, se ha formado con los mejores cocineros del País Vasco. Gran conocedora de la gastronomía vasca, le gusta explorar nuevas recetas y dejar volar su imaginación como en este caso con sus BRAVAS ROCHĚ

Receta: Brabas Rocher

Establecimiento: Roots Coruña, A Coruña. Restaurante que ofrece formatos asiáticos con contenidos gallegos. Comida informal y callejera, para disfrutar en el local con amplia terraza o para llevar.

Cocinero: Sheila Barbeito, Innovadora, creativa y profesional. Especializada en cocina con formatos asiáticos. Alegre, ambiciosa y resiliente. Amante de mi trabajo y de conseguir objetivos en equipo como muestran multitud de premios desde 2015.

Receta: As Bravas do Dragón

Establecimiento: Rosi la Loca, Madrid. Tradición y modernidad, una locura en sí misma, Una taberna que sorprende y que no deja indiferente a nadie

Cocinero: Javier Alfaro, un chef hecho a sí mismo a base de pico y pala, que le apasiona, la cocina tradicional española, así como fusionarla con otras cocinas y que no se cansa de aprender día a día.

Receta: Bravas alocadas

Establecimiento: Taberna & Media, Madrid. Amantes del mejor producto de temporada ofrece una cocina basada en la esencia y la sencillez de la base de la cocina tradicional. Restaurante recomendado Guía Macarfi 2024; Guía Repsol 2023, 2024, 2025; Guía Time Out Madrid 2023, 2024, 2025; Travelers Choice 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, Tripadvisor; Tercer clasificado concurso ajoblanco en Wooe 2022 World olive Oil Exhibiti3n; Campe3n del mundo de bravas 2020 y un largo etc3tera.

Cocinero: Jose Luis Mart3nez Mora, propietario de Taberna & media en Madrid, Campe3n de la primera edici3n de Palencia Brava en el 2020

Receta: Milhojas bravas de oto3o

Establecimiento: Vrutal Club, Madrid, el restaurante inclusivo de Madrid que apuesta por la gastronom3a y la inserci3n laboral de personas con discapacidad intelectual. Restaurante normal para la inclusi3n laboral de personas con discapacidad. Cuenta con una plantilla de cinco trabajadores que participan activamente en todas las 3reas: cocina, sala y barra.

Cocinero: Hernando e Inma, formados en Vrut3l, Escuela de hosteler3a para personas con discapacidad.

Sandra Cabezudo, promotora del proyecto: «*Hemos abierto este restaurante para hacer un proyecto de inclusi3n laboral real*»; «*Son trabajadores met3dicos, responsables y muy dedicados*». **Vrutal Club** demuestra que se pueden romper prejuicios en el mundo de la hosteler3a.

Receta: Vravas

Establecimiento: Zinco Zentido, Talavera de la Reina (Toledo) Restaurante de cocina de tradici3n con una propuesta que sintetiza su filosof3a en una idea: “en Zinco Zentido comer te puede hacer recordar”. Cocina tradicional que refleja m3s de 30 a3os de profesi3n, Zinco Zentido es el segundo restaurante en activo de Piedad Sanchez.

Cocinera: Piedad S3nchez L3pez, cocinera y responsable creativa del proyecto Zinco Zentido, orienta su cocina a la memoria del comensal: “comer te puede hacer recordar”. Enfoque artesano, integrando producto de temporada y t3cnicas de guiso y fritura propias de la tradici3n espa3ola. Su trabajo ha sido reconocido como **ganadora de un concurso regional de tapas y finalista en 2024 en**



“mejor tarta de queso”, hitos que reflejan regularidad en ejecución y precisión tras más de 30 años detrás de los fogones.

Receta: Sol Bravo

