



Fundación Casa de México en España celebra y reconoce la excelencia de la cocina mexicana en su IV edición del prestigioso Sello Copil

- **Este 2025 se lanza la IV Edición de Sello Copil con nuevos restaurantes.**
- **Sello Copil reconoce la excelencia de la gastronomía mexicana, otorgando el reconocimiento a casi un centenar de restaurantes en toda España.**
- **Casa de México presenta la tercera edición del recetario “La Grandeza Gastronómica de México”, disponible en formato digital y por segunda vez en versión impresa, con más de 100 recetas de familia.**

Madrid, 29 de mayo de 2025. Fundación Casa de México en España (FCME), en colaboración con la Academia Mexicana de Gastronomía (AMG) y el gremio de restauración mexicana, presentan la cuarta edición del Sello Copil, el máximo reconocimiento otorgado a los restaurantes que destacan por ofrecer una **auténtica experiencia gastronómica mexicana en España**. Esta iniciativa, que nació en 2022 como una guía de referencia para los amantes de la cocina mexicana, se consolida como un sello de calidad, tradición y sabor que se alinea a la misión de Casa de México de contribuir al fortalecimiento de la relación bilateral promoviendo la riqueza culinaria de México y oportunidades de negocio.

Este galardón cumple con el objetivo de ser la guía para los españoles que buscan una excelente gastronomía mexicana y, en esta IV edición, trasciende una vez más los límites de Madrid para abrazar a restaurantes de toda la geografía española, incluyendo regiones como Madrid, Andalucía, Asturias, Castilla y León, Cataluña, Galicia, Islas Baleares, La Rioja, País Vasco y Valencia. Esta expansión refleja el creciente interés y aprecio por la gastronomía mexicana en España, **reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**.

De la mano de D. Valentín Díez Morodo, presidente de FCME y Ximena Caraza Campos, directora general de FCME, este 29 de mayo de 2025 restaurantes de toda España, reciben el distintivo *Sello Copil* por haber demostrado la excelencia en su propuesta culinaria y en el servicio que ofrecen a los comensales creando una experiencia integral y auténtica mexicana.

El público español podrá consultar el directorio de restaurantes con el sello Copil de forma gratuita en la página de internet www.casademexico.es/directorio-restaurantes-copil/



¿Qué distingue a un restaurante con Sello Copil?

Los criterios clave incluyen el **uso de productos originarios de México, fidelidad a las técnicas tradicionales, autenticidad en el menú y una propuesta que respete la identidad cultural mexicana.**

Obtener el Sello Copil no es tarea sencilla. Los restaurantes seleccionados pasan por un riguroso proceso de evaluación en cinco fases, que incluyen:

1. Autoevaluación online mediante un formulario en www.sellocopil.com.
2. Revisión técnica especializada, centrada en ingredientes, técnicas, menú e identidad cultural.
3. Visitas anónimas de evaluación estilo *mystery shopper*.
4. Informe final del comité experto, que analiza todos los resultados.
5. Entrega oficial del distintivo, avalado por la Academia Mexicana de Gastronomía.

“La Grandeza Gastronómica de México: Recetas de Familia”

En el marco de la entrega del reconocimiento del Sello Copil, Casa de México, presenta también la tercera edición del **recetario “La Grandeza Gastronómica de México”**, disponible tanto en versión impresa como digital en www.casademexico.es. Esta obra reúne más de 100 “Recetas de Familia”, dónde público en general e invitados distinguidos tales como Gael García Bernal, Joaquín Cosío, Carlos Rivera, entre otros, nos han compartido recetas familiares, así como las historias y recuerdos que giran en torno a estos platillos.

Este recetario distribuido en ocho categorías: desayunos, entradas, sopas, carnes, pescados y mariscos, vegetarianas y veganas, postres y salsas, no solo celebra la riqueza de la cocina mexicana, sino que también permite llevar sus sabores auténticos a los hogares españoles, **promoviendo el conocimiento cultural y el intercambio gastronómico** entre ambos países.

Más que un premio: un puente cultural y comercial

El Sello Copil y el recetario gastronómico no solo fortalecen la comunidad restaurantera mexicana en España, sino que también impulsan el comercio bilateral, promoviendo la importación de ingredientes mexicanos y el posicionamiento internacional de la cocina mexicana como una de las mejores del mundo.

A través de estas iniciativas, Fundación Casa de México en España reafirma su compromiso con la promoción cultural, invitando al público español a explorar, saborear y celebrar la diversidad culinaria de México.



SOBRE FUNDACIÓN CASA DE MÉXICO EN ESPAÑA

Fundación Casa de México en España (FCME) es una institución sin fines de lucro, con una visión contemporánea del país; deseosa de construir y abrir nuevas oportunidades a través de la cultura, los negocios y el desarrollo social entre México y España. Dicha institución es financiada por Don Valentín Díez Morodo, presidente del Patronato. Para conocer más sobre el calendario de actividades y los servicios que ofrece FCME puede consultar la página: <http://www.casademexico.es> y las redes sociales:

Instagram: @casademexicoenespana

Facebook: @casademexicoenespana

Twitter: @casademexicoesp

LinkedIn: Fundación Casa de México en España

YouTube: @CasadeMexicoenEspana

Tik Tok: @casademexicoenespana

SOBRE ACADEMIA MEXICANA DE GASTRONOMÍA

La Academia Mexicana de Gastronomía (AMG) es una asociación cultural sin ánimo de lucro que nació por iniciativa de un grupo de empresarios mexicanos interesados por la gastronomía y de la Academia Española de Gastronomía (AEG). Actualmente el presidente de la AMG es Gabriel Cárdenas. La Academia Mexicana de Gastronomía forma parte de la Academia Internacional, con sede en París, y de la Academia Iberoamericana de Gastronomía con sede en Sevilla- España.

<https://www.academiamexicanadegastronomia.org/>

SOBRE SELLO COPIL

<https://www.sellocopil.com/>

Instagram: @sellocopil

Facebook: @Sello Copil

TikTok: @sello.copil

Material gráfico e información complementaria: [PINCHA AQUÍ](#)

Atención a medios de comunicación: **Fundación Casa de México en España**
comunicacion@casademexico.es

RESTAURANTES SELLO COPIL 2025

MADRID	
Bakan	Madrid
Barracuda Mx	Madrid
Benditos sueños	Madrid
Cabrón	Madrid
Can Chan Chán	Madrid
Corazón Agavero Mezcaloteca	Madrid
Corazón de Maíz	Madrid
Corvina	Madrid
El Bajío	Madrid
Entre Suspiro y Suspiro	Madrid
Fisher's	Madrid
Frida Intima	Madrid
Gave MX	Madrid
Hijo del Maíz	Madrid
La Cosecha	Madrid
La Tomata	Madrid
La Única Madrid	Madrid
Las Mañanitas	Madrid
Los Aguachiles	Madrid
Marrufo	Madrid
Mawey Tacobar	Madrid
Mazul	Madrid
Mexcalista	Madrid
Mexhal	Madrid
Órale Compadre	Madrid
Portacos	Madrid
Puntarena	Madrid
Regañadientes	Madrid
Sal Mestiza	Madrid
Taquería La Lupita	Madrid
Taquería Los Carnales	Madrid
Taquería Solito	Madrid
Tatemado	Madrid
Tepic	Madrid
Ticuí	Madrid
Tobalá Tacobar	Madrid
Trompo	Madrid
Valletako	Madrid
Xipe	Madrid
Zurch	Madrid

ANDALUCIA	
Bocafloja	Sevilla
El Chile Habanero	Cádiz
Hacienda Alakran	Málaga
La Lupe Alameda	Sevilla
Mulita cocina mexicana	Málaga

Niña Bonita	Málaga
Sede México	Sevilla
Street Tacos	Sevilla
Te quiero Tacos	Sevilla

ASTURIAS	
Rinconcito Mexicano	Gijón, Asturias

CASTILLA Y LEON	
Habanero Taquería	Valladolid
Casa Comala	Segovia

CATALUÑA	
Ahorita vuelvo	Barcelona
Amaranto	Tarragona
Azul Frida	Barcelona
Bronco Moreno	Barcelona
Come by paco mendez	Barcelona
Costa Pacífico cevicheria mexicana	Barcelona
Cresta Colorada	Barcelona
El Tianguis	Barcelona
El Volador	Barcelona
Frida	Tarragona
Jaiba Mx	Barcelona
Jiribilla	Barcelona
La Campechana	Barcelona
La Guerita Mexicana	Barcelona
La Malinche	Girona
La Taqueria	Barcelona
La Ximena	Barcelona
Las Tres Mentiras	Barcelona
Maro Azul	Barcelona
Oaxaca	Barcelona
Piñata cantina	Barcelona
República del Taco	Barcelona
Rosa Negra	Barcelona
Taquerías Tamarindo	Barcelona
Tlaxcal	Barcelona
Xuba	Barcelona

GALICIA	
Bendito Nopal	Pontevedra
Nana Pancha	La Coruña
Costera MX	Pontevedra
Rincón Mexicano	Pontevedra

ISLAS BALEARES	
Can Simoneta	Palma, Balearic Islands

Chilate	Palma, Balearic Islands
Palo Santo	Sant Carles de Peralta, Balearic Islands
Agabar	Palma, Balearic Islands

LA RIOJA

Ajonegro	Logroño, La Rioja
----------	-------------------

PAIS VASCO

Chilango	Bilbo, Bizkaia
El Mexicano y mucho mas	Araba
Doña Chapina	Donostia, Gipuzkoa
Los Tacos de 10	Bilbo, Bizkaia
Surfin Tacos	Bilbo, Bizkaia

VALENCIA

Rey Taco	València, Valencia
La Llorona	València, Valencia
Acapulco Bar	València, Valencia
Peltre	Castelló de la Plana, Castelló
Doña Catrina	València, Valencia
Los chamacos	Castelló de la Plana, Castelló



Sello Copil
IV Edición 2025

Menú

Botana

Cacao garapiñado "Cacaok'an"

Salado

Ceviche de palmito y manzana verde
Tostadas de atún con ponzú de habanero
Sopes de plátano macho con tinga de pollo
Tostadas de atún bonito con cilantro y aguacate
Taco de camarón con chipotle y jocoque
Taco de Rib Eye con salsa tatemada de ajonjolí
Dip de berenjena
Dip de jocoque con jitomate cherry

Dulce

Pastel de 3 leches
Helados "Myka"

Bebidas

Vinos Mexicanos
Destilados Mexicanos
Cerveza



M E S / S A N A