

**Fundación Casa de México en España entrega el prestigioso Sello Copil a más de 130 restaurantes que ponen en valor la excelencia culinaria mexicana**



- El 20 de mayo de 2026 el Sello Copil en su V Edición se reconoció a 136 restaurantes que ofrecen una experiencia de calidad y auténtica mexicana
- Más de 10 provincias españolas cuentan con algún restaurante reconocido con Sello Copil.
- Esta edición presenta “Curso Copil”, serie de módulos que capacitan y acompañan a los restaurantes para llegar a la excelencia gastronómica mexicana.



- **Como ya es tradición se publica “La Grandeza Gastronómica de México”  
Recetario con más de 100 recetas mexicanas en 30 minutos que está  
disponible de forma gratuita en formato digital.**

El **Sello Copil** consolida su quinta edición reafirmando su apuesta por la alta cocina mexicana. El **próximo 20 de mayo**, la **Fundación Casa de México en España**, en colaboración con la **Academia Mexicana de Gastronomía**, reconocerá a los restaurantes que preservan la tradición mexicana en España y que mejor representan la identidad culinaria del país.

Este galardón trasciende la guía gastronómica ya que no solo orienta al público, sino que fortalece los lazos culturales y comerciales, cumpliendo con la misión de Fundación Casa de México en España de generar valor y oportunidades de negocio a través de la gastronomía.

Desde su creación en 2022, este galardón sirve como referente para todos los que buscan la mejor gastronomía mexicana en un ámbito nacional. Además de Madrid, el Sello abarca toda la geografía española: Andalucía, Asturias, Castilla y León, Cataluña, Galicia, Islas Baleares, La Rioja, País Vasco y Valencia. Este crecimiento nacional es un reflejo directo del auge y la admiración por una cocina que tiene el título de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.



Con presencia de D. Valentín Díez Morodo, presidente y mecenas de FCME, representantes de la Embajada de Casa de México en España, Ximena Caraza Campos, directora general de FCME y otros miembros del Comité de Sello Copil entre los que destaca el reconocido Roberto Ruiz (Barracuda) y Adrián Castañeda (Entre suspiro y suspiro), el próximo 20 de mayo de 2026 se darán a conocer los nombres de los establecimientos de toda España que recibirán este prestigioso distintivo. El reconocimiento destaca a aquellos que han logrado el equilibrio perfecto entre sabor y hospitalidad, ofreciendo a los clientes una experiencia mexicana auténtica, rigurosa y de alta calidad en cada detalle.



El total de 136 restaurantes repartidos en 10 provincias españolas se distribuyeron de la siguiente forma:

Comunidad	2026
Madrid	54
Cataluña	29
Andalucía	12
Islas Baleares	10
Comunidad Valenciana	9
País Vasco	4
Canarias	2
Cantabria	2
Galicia	7
Castilla y León	2
Asturias	3
La Rioja	1
Aragón	1

En esta edición se anunció “**Curso Copil**”, una serie de módulos diseñados y que se ofrecen en línea, que tienen como objetivo capacitar a restaurantes ya existentes o en fase de apertura que aspiren a obtener el Sello Copil, Acompañándolos paso a paso en su evolución hacia una cocina mexicana de excelencia, auténtica, sostenible y reconocida por su calidad e innovación.



En el marco de esta ceremonia, se presentó también el recetario “La Grandeza Gastronómica de México. Recetas en 30 minutos”. El recetario incluye aproximadamente 100 recetas mexicanas y su principal novedad es que están diseñadas para prepararse en 30 minutos. Esto se busca acercar la cocina mexicana a la vida cotidiana mediante recetas prácticas y accesibles, manteniendo la identidad y el sabor tradicional. El recetario estará disponible de forma gratuita en línea en el sitio web **casademexico.es**

Estas iniciativas forman parte del programa gastronómico “Entre Sabores” de Fundación Casa de México, que, junto con talleres de cocina, de coctelería y catas de destilados mexicanos, se busca acerca la cultura culinaria mexicana a los españoles.

El público podrá consultar el directorio de los nuevos restaurantes con Sello Copil 2026 a través de los sitios web [casademexico.es](http://casademexico.es) y [sellocopil.com](http://sellocopil.com) y sus redes sociales [@casademexicoenespana](https://www.instagram.com/casademexicoenespana) y [@sellocopil](https://www.instagram.com/sellocopil).

### **Más sobre “Sello Copil”, la leyenda**

Además de príncipe, Copil fue considerado un gran mago y astrólogo, con grandes facultades de adivinación. Prometió vengar a su madre por el agravio de su tío, el Dios Huitzilopochtli, que conociendo las intenciones de su sobrino, ordenó matar a todos aquellos jóvenes de edad madura. Al llegar a un cerro, los sacerdotes del Dios encontraron a Copil planeando su venganza; el Dios Huitzilopochtli ordenó matarlo y enterrar su corazón en unos peñascos.



Al día siguiente, de entre esos peñascos, nació el primer nopal: con espinas de valiente soldado y flores de un hijo que defiende a su madre. Un hermoso nopal cuyos frutos son las tunas (corazones).

Nos apropiamos de la leyenda del corazón del príncipe Copil que está representada visualmente en el escudo de la bandera de México (una encina y un laurel abrazan al nopal con su tuna), para poder afirmar que es la "base/cuna" de su gastronomía. La excelencia en gastronomía mexicana.

### **¿Qué tiene que tener un restaurante para obtener el Sello Copil?**

Los restaurantes tienen que utilizar productos originarios de México, que son fieles a sus técnicas culinarias tradicionales, así como la autenticidad en el menú y que sea una propuesta que respete la identidad cultural mexicana.

Los restaurantes seleccionados tienen que pasar por un riguroso proceso de evaluación que se divide en cinco fases:

1. Autoevaluación online mediante un formulario en [www.sellocopil.com](http://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.



## **Más que un premio: un puente cultural y comercial**

El **Sello Copil** y el **recetario La Grandeza Gastronómica de México** no solo fortalecen la comunidad restaurantera mexicana en España, sino que también impulsan el comercio bilateral, promoviendo la importación de ingredientes y bebidas mexicanas 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.

Se invita a conocer el nuevo directorio de restaurantes con Sello Copil y visita cualquiera de los restaurantes que te ofrecen una experiencia mexicana en:

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

<https://www.casademexico.es/sello-copil/>

### **SOBRE EL RECETARIO LA GRANDEZA GASTRONÓMICA DE MÉXICO**

En su cuarta edición, el compendio de más de 100 recetas ofrece, de forma digital e impresa, la posibilidad de cocinar auténtica comida mexicana en 30 minutos. Adicionalmente, en esta edición se incluyeron nieves y aguas frescas (agua de frutas, flores y verduras naturales). Junto con las otras tres ediciones, Casa de México pone a disposición de forma gratuita la versión digital en su sitio web e invita a cocinar y disfrutar los sabores, olores y colores de la comida mexicana. Consulta accede a los recetarios en: [www.casademexico.es/gastronomia/](http://www.casademexico.es/gastronomia/)

### **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](https://www.instagram.com/casademexicoenespana)

Facebook: [@casademexicoenespana](https://www.facebook.com/casademexicoenespana)

Twitter: [@casademexicoesp](https://twitter.com/casademexicoesp)

LinkedIn: [Fundación Casa de México en España](https://www.linkedin.com/company/fundacion-casa-de-mexico-en-espana)

YouTube: [@CasadeMexicoenEspana](https://www.youtube.com/channel/UCasadeMexicoenEspana)

Tik Tok: [@casademexicoenespana](https://www.tiktok.com/@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](https://www.instagram.com/sellocopil)

Facebook: [@Sello Copil](https://www.facebook.com/SelloCopil)

TikTok: [@sello.copil](https://www.tiktok.com/@sello.copil)

### **FOTOS E INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA: [PINCHA AQUÍ](#)**

Atención a medios de comunicación: [comunicacion@casademexico.es](mailto:comunicacion@casademexico.es)



## RESTAURANTES SELLO COPIL 2026

MADRID
Barracuda Mx
Entre Suspiro y Suspiro
Bakan
Benditos sueños
Botanero Azteca
Cabrón
Chiribita
Corazón Agavero Mezcaloteca
Corazón de Maíz
Corvina
Cutzamala
El Bajío
Fisher's
Frida Intima
Gave MX
Icaza
Jefe de jefes
La Baja Marisquería
La Tequilería
La Tomata
La Única Madrid
La Veintiocho
Lardiente
Las Mañanitas
Los Aguachiles
Los Mandilones
Marrufo
Mawey Tacobar
Mazul
Mexcalista
Mexkhal



Mezcal
Molino Manuela
OME
Órale Compadre
Pancito Perrón
Portacos
Puntarena
Regañadientes
Sal Mestiza
San Angelinn
Tacoletos
Taquela Taquería
Taquería La Lupita
Taquería Los Carnales
Taquería Solito
Tatemado
Tepic
Ticuí
Tobalá Tacobar
Trompo
Valletako
Xamach
Zurch

ANDALUCÍA
Bocafloja
El Chile Habanero
Hacienda Alakran
Itacate Taquería
La Chamaca
Los Agaves
Mulita Cocina Mexicana
Niña Bonita



Sede Mexico
Street Tacos
Taquería Échale Manito
Te quiero Tacos

<b>ASTURIAS</b>
Rinconcito Mexicano
Jade 20
La Catrina
La Mexicana
Tlaxcallan by Heron Sedeño
Emma
Tortea

<b>CASTILLA Y LEÓN</b>
Casa Comala
Habanero Taquería

<b>GALICIA</b>
Nana Pancha
Bendito Nopal
Costera MX
Pico de Galo
Rincón Mexicano
Sierra Madre Taquería
Taquería Niño Rey

<b>CATALUÑA</b>
Come by paco mendez
Amaranto
Azul Frida



Bronco Moreno
Casa Dulce
Celestún
Chilangos
Costa Pacífico
Cresta Colorada
El Tianguis
Frida
Jaiba MX
Jiribilla
La Campechana
La Curandera Cantina Mexicana
La Güerita Mexicana
La Mafia Mexicana
La Malinche
La Taquería
La Ximena
Las Tres Mentiras
Oaxaca
Piñata Cantina
República del Taco
Rosa Negra
Taquería Guayaba
Taquerías Tamarindo
Tlaxcal
Xuba

PAÍS VASCO
Chilango
El Mexicano y mucho más
Los Tacos de 10
Surfin Tacos



## ARAGÓN

Distrito México

## COMUNIDAD VALENCIANA

Rey Taco

Acapulco Bar

Doña Catrina

El Trompo Mexicano Taquería

La Llorona

La Reconquista del Maíz

Los Chamacos

Peltre

Takiero

## ISLAS BALEARES

Can Simoneta

Agabar

Chilate

El Aquanauta

Mextial Taco Bar

Nixtli

Palo Santo

Salón San Miguel

Tacosanto

Xólotl