

El consejero De Paco Serrano ha presidido la entrega de unos galardones que este año distinguen a 26 establecimientos de la región

La Comunidad de Madrid celebra la II edición de los *Premios Lito*, que reconocen la excelencia de la hostelería madrileña

- Un comité de expertos ha valorado aspectos como el conocimiento del producto, la coordinación del servicio o la gestión de excedentes
- Esta acción se desarrolla dentro del convenio entre el Gobierno regional y Hostelería Madrid para mejorar la promoción, digitalización y competitividad del sector

11 de diciembre de 2025.- La Comunidad de Madrid ha celebrado hoy la segunda edición de los *Premios Lito*, creados para distinguir y reconocer la excelencia de los restaurantes con mejor servicio en sala de la región. Estas distinciones llevan el nombre del tradicional paño blanco que emplean los camareros al atender a los comensales.

El consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Mariano de Paco Serrano, ha presidido el acto de entrega de estos galardones, donde ha reiterado que el Ejecutivo autonómico “siempre apuesta por una hostelería de calidad, con cimientos sólidos y respaldada por profesionales que contribuyen de manera esencial a un sector clave para la economía regional”.

La elección de los premiados ha corrido a cargo de un comité de especialistas de la certificadora independiente SGS, que ha evaluado aspectos como el conocimiento del producto, la coordinación del servicio o la gestión de excedentes, en cerca de 300 locales antes de elegir a los ganadores.

Han resultado distinguidos 26 establecimientos de la región (20 de la capital, uno de Alcalá de Henares, uno de Aranjuez, uno de Santa María de la Alameda, otro de San Lorenzo de El Escorial, otro de Valdemoro y otro de Villaviciosa de Odón) en una de las tres categorías (restaurante, barra y cafetería).

Esta iniciativa se enmarca en el convenio suscrito entre el Gobierno regional y la Asociación empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid (Hostelería Madrid) para mejorar la promoción, digitalización y competitividad del sector en entre 2025 y 2027 a través de medio centenar de acciones.

Este acuerdo responde a una de las líneas establecidas en la Estrategia de Turismo regional 2023/26 de aportar prestigio a las profesiones turísticas mediante el reconocimiento y puesta en valor de sus profesionales.

LOS PREMIADOS

En la categoría de Barra han resultado galardonados los establecimientos El Talgo, La Catapa, Celso y Manolo, El Boquerón, El Doble, Santa María y Tasca Barea.

Por su parte, Dosis Café, El perro de Pavlov, Pote Café, Hermanas Arce, Hanso Café y Carabó Café, son las cafeterías con el mejor servicio de la Comunidad de Madrid. Los restaurantes mejor valorados han sido El Pedrusco de Aldeacorco, El Pescador, Sr ITO, In-Pulso, Vinoteca García de la Navarra, Verdejo Restaurante y Tabanaco, Barmitón, La Taberna Errante, Vesta Taberna, Fino, El Quinto Sabor, Chirón y Casa Delapio. Los dos LITO de honor han recaído este año en Horcher y en el catering Isabel Maestre.