

comerensevilla.es

Premios 2027

PORTAL WEB



GUÍA DE RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS Y HOTELES

HOSTELERÍA EN SEVILLA

Comerensevilla.es es el portal gastronómico líder en Sevilla. Su objetivo es **promocionar los negocios de Hostelería en Sevilla**. Es un proyecto de la Agencia Digital Digidisa y Online Marketing Prime.



WEB PREMIOS 2027

ENERO 2027

Sevilla

WEB: PREMIOS.COMERENSEVILLA.ES

Los Premios de comersenvilla.es 2027 están organizados por el portal online gastronómico **comerensevilla.es**. El objetivo de estos premios de hotelería es destacar y premiar lo mejor de la gastronomía y hostelería de Sevilla. La gala de entrega de premios tendrá lugar el **martes 26 enero de 2027** en **Sevilla**.

Premios

ComersenSevilla.es

Premio Mejor Restaurante

Premio Chef del año

Premio Mejor Bar

Premio Mejor Cafetería

Premio Gourmet

Premio Cocina Pura

Premio Cocina Creativa

Premio Trayectoria Profesional

Premio Gastronomía Sostenible

Premio Mejor Emprendedor

Categorías de premios 2027

En los Premios de comerensevilla.es 2027, reconocemos la excelencia en varias facetas de la industria gastronómica y hostelera.

Desde la creatividad culinaria hasta la atención al cliente, estas categorías destacan a quienes marcan la diferencia en el panorama hostelero de Sevilla.

DIGIDISA

COMER EN SEVILLA

OTROS PORTALES

HOSTELERÍA SANTANDER

COMER EN SEVILLA

El evento

Hosteleriasantander.com











DIGIDISA

EL EVENTO

En los Premios de hosteleriasantander.com, reconocemos la excelencia en varias facetas de la industria gastronómica y hotelera. Aparte de entrega de premios, siempre contamos con charlas del sector y un taller degustación de productos para todos los hosteleros.

HOSTELERÍA SANTANDER

Entrega de premios 2026

Hosteleriasantander.com









Edición 2026

El pasado 10 de marzo de 2026 se entregaron los premios Hosteleriasantander 2026 resultando premiado Restaurante Daría como mejor restaurante, Diego Bilbao como mejor Chef, Atypique como mejor cafetería y Vermutería Sena como mejor bar, entre otros.

DIGIDISA

HOSTELERÍA SANTANDER

Taller degustación



















Networking

Cada año, tras la entrega de premios, celebramos un **cóctel y taller de degustación** que reúne a una selección de productores con profesionales y empresarios del sector hostelero. Un espacio concebido para **descubrir productos, generar contactos, compartir experiencias y crear nuevas oportunidades de colaboración**, en un ambiente cercano, dinámico y distendido.

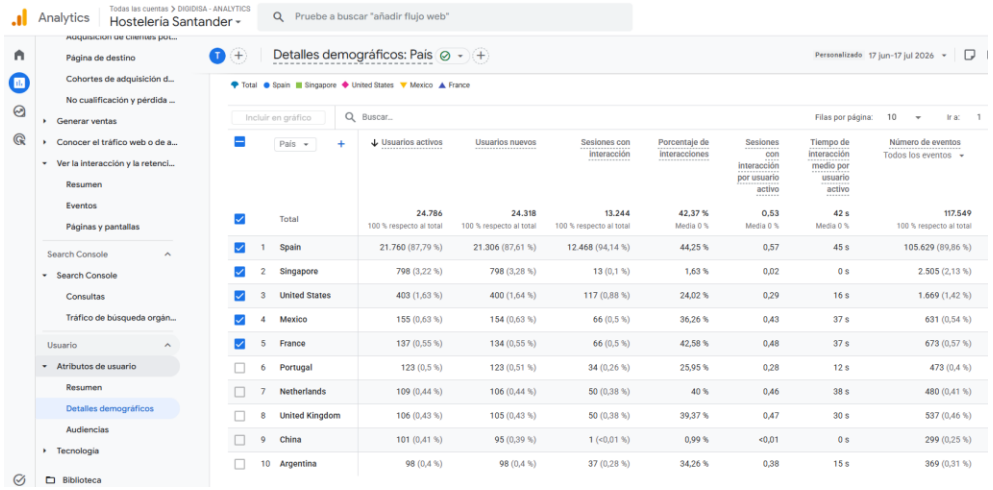
HOSTELERÍA SANTANDER

MÉTRICAS



Métricas Web.

25.000 visitas / mes











TRÁFICO

En el mes del 17 de julio al 17 de julio de 2026 cerca de 25.000 personas visitaron la página web de nuestro portal y continua creciendo mes a mes.

GOOGLE

Contamos con más de 13.900 palabras clave y muchas primeras posiciones en Google, lo cual nos da una alta visibilidad online.

ANUNCIOS

Contamos con más de 25 posiciones de anuncios dentro de nuestra web, que han generado clics a nuestros anunciantes con enlace directo al local / reservas / contacto.

Métricas Instagram.

comerensevilla_ ···

Comer en Sevilla

100 publicaciones **21,3 mil** seguidores **729** seguidos

Comunidad

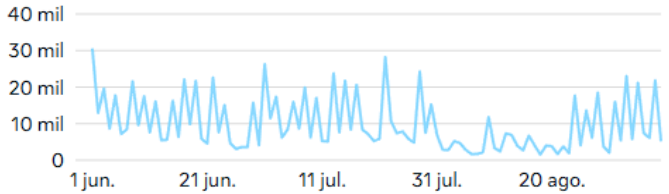
La Sevilla que se come.
Guía gastronómica sevillana: desde los guisos de barrio a los restaurantes más creativos... más

comerensevilla.es y 4 más

Visualizaciones Exportar

1 mill. ↑ 22,9 %

2163 visualizaciones
995 927 visualizaciones



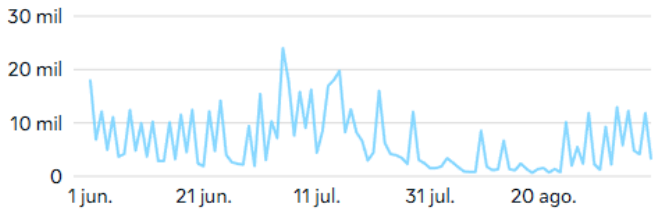
Seguidores Exportar

13,3 mil ↑ 66,9 %



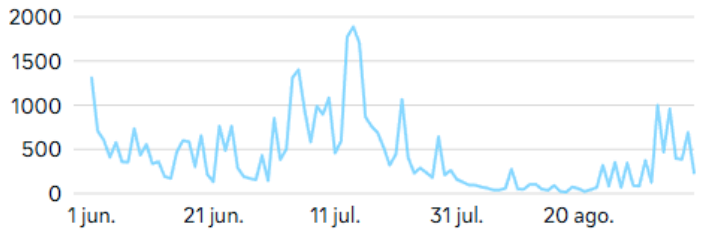
Alcance Exportar

353,6 mil ↑ 0,6 %



Interacciones con el contenido Exportar

43,7 mil ↑ 79,3 %



Estamos especializados en **diseñar estrategias y promociones** para dar una mayor visibilidad a los negocios de Hostelería de Sevilla. En los últimos 3 meses hemos conseguido más de 13.000 seguidores de forma orgánica.

ALCANCE

338.000 personas en 3meses.

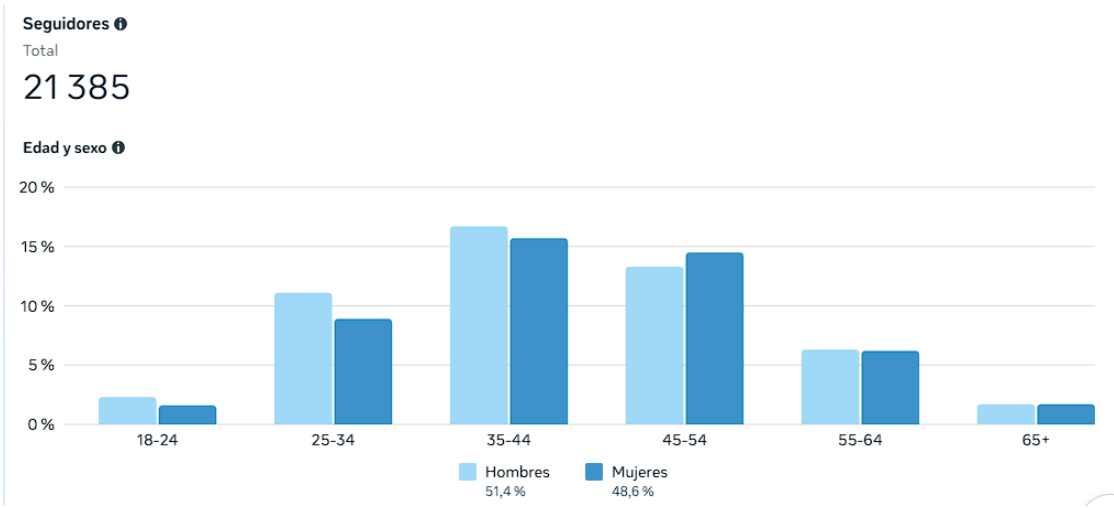
CONTENIDOS

80% de publicaciones de carrusel, 15% reels y 5% historias.

INTERACCIÓN

Media de 5 mil usuarios con interacciones por contenido.

Métricas Instagram.



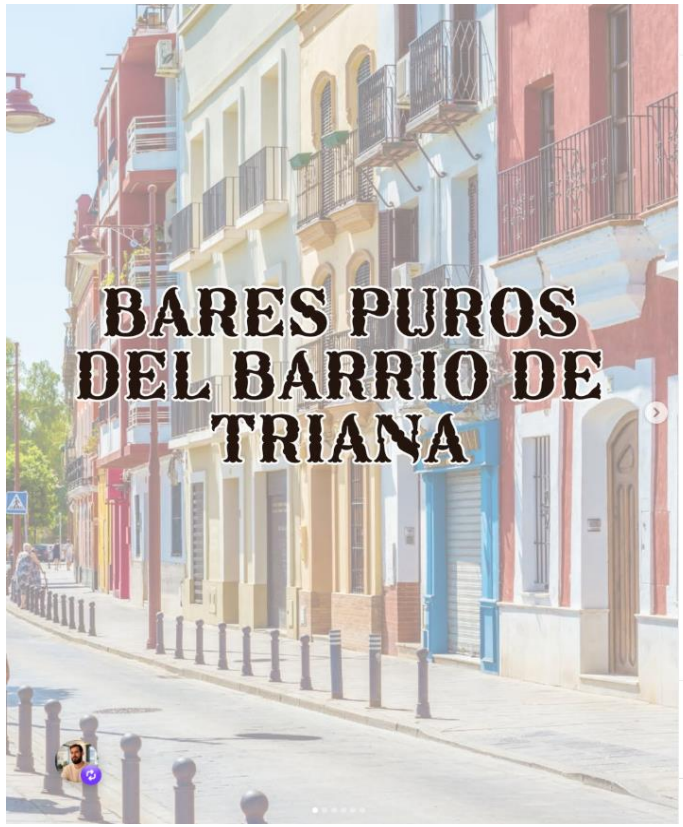
Ciudades principales

Sevilla	27,5 %
Dos Hermanas	4,6 %
Alcalá de Guadaíra	2,2 %
Madrid	1,3 %
Mairena del Aljarafe	1,3 %
Utrera	1,1 %
Camas	1,1 %
Carmona	0,9 %
Málaga	0,9 %
Coria del Río	0,8 %

Países principales

España	91,8 %
Portugal	1,3 %
Italia	0,9 %
México	0,7 %
Francia	0,6 %
Estados Unidos	0,6 %
Brasil	0,5 %
Argentina	0,4 %
Reino Unido	0,4 %
Alemania	0,3 %

Publicaciones Instagram.



comerensevilla_

comerensevilla_ Si vienes a Triana buscando la guía del Lonely Planet, llevas el camino equivocado. 😉

La Triana que los trianeros de verdad conocen no tiene menú degustación, esferificaciones ni deconstrucciones. Tiene barra, tiene olor a sartén y tiene esa conversación con el camarero que ya te conoce de memoria.

Estos son los cuatro rincones que a nosotros nos enamoran:

📍 Bar Las Golondrinas (Antillano Campos): el templo. El solomillo y los champiñones hay que pedirlos sí o sí. Sin reserva, sin espera: llegas, ves hueco en la barra y tienes suerte.
📍 Casa Cuesta (Castilla): historia pura en cada azulejo. De los pocos sitios donde el ambiente no ha cambiado en décadas y eso, en Triana, vale oro.
📍 La Despensa de Triana (Torres Alarcón): de barrio barrio, sin pretensiones. Comida de toda la vida, plato blanco y sabor a raudales.
📍 Taberna Sol y Sombra (Castilla): más de 145 años de historia, jamones colgando y carteles taurinos. ¿La comida? Para no salir de allí.

¿Qué bares de Triana añadirías tú que merecen protegerse de las masas? 👇🌮

#ComerEnSevilla #Triana #BaresDeTriana #TapeoTriana #SevillaHoy

Editado · 16 sem

Para ti

vir_hernandezp Taberna Miami en la calle san jacinto camareros agradables y servicios rápido y de calidad

15 sem 3 Me gusta Responder

Les gusta a **alvaronge** y **2801 personas más**

29 de mayo

Agrega un comentario... Publicar



comerensevilla_

comerensevilla_ Lo que el sevillano no te cuenta... (hasta ahora).

Si vienes a Sevilla buscando manteles de hilo y menús en cinco idiomas, este post no es para ti. Aquí se viene a lo que se viene: a comer de pie, a apoyar el codo en madera con solera y a que la cuenta te la apunten con tiza. 🥖

Te dejo mi ruta infalible de barras auténticas, esas donde todavía se respira la Sevilla de verdad:

📍 Bar Kiko (La Chari): el corazón de la calle Herbolarios. Pídete sus albóndigas de choco y entiende por qué es el sitio preferido del barrio.
📍 Casa Moreno: entra en este ultramarinos y camina hasta el fondo. Sus montaditos son religión y el ambiente, pura historia.
📍 Álvaro Peregil: el templo del vino de naranja. Es tan estrecho que la barra invade la calle, ¡imposible no socializar! 🍊
📍 Barrabar Museo: el punto moderno que respeta las reglas del juego. Producto de 10 en la Plaza del Museo.

Sevilla no se visita, Sevilla se tapea. Y si es en barra, mejor. 🌮

¿Cuál es esa barra "secreta" que nunca le dirías a un turista para que no se llene? Te leo en comentarios. 👇

#ComerEnSevilla #SevillaGastronomica #BaresSevilla #TapeoSevilla #BarrasDeSevilla #SevillaAutentica

18 sem

Para ti

pedropeterfreire A no perderse el excusado del Perejil donde esta prohibido correr!🤣

6 sem 1 Me gusta Responder

Ver respuestas (1)

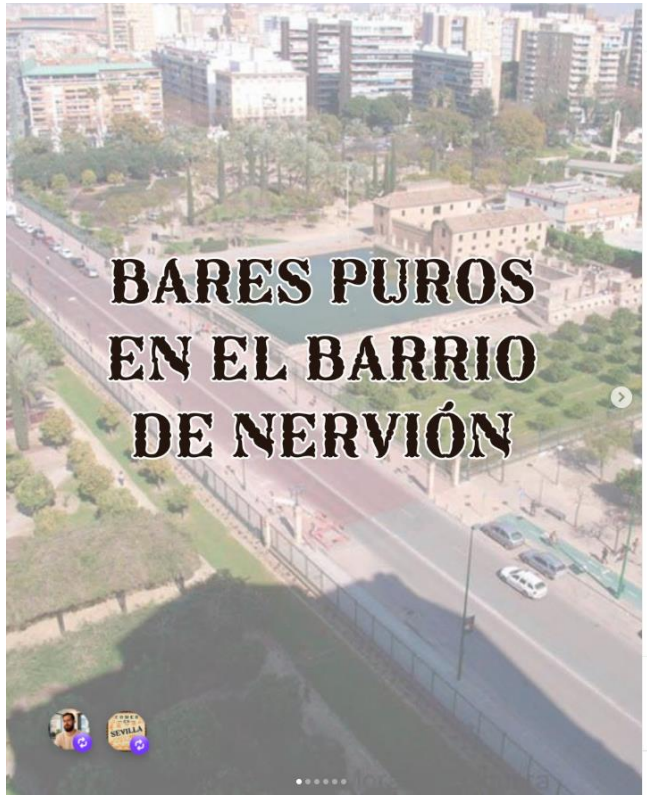
Les gusta a **alvaronge** y **1290 personas más**

15 de mayo

Agrega un comentario... Publicar

COMER EN SEVILLA

Publicaciones Instagram.



comerensevilla_

comerensevilla_ Hoy nos damos una vuelta para buscar esos bares puros del barrio de Nervión 🍽️

Y cuando decimos puros, lo decimos en serio. Sin filtros, sin tendencias, sin vajilla de diseño. Solo ese plato blanco liso de toda la vida que en Sevilla significa una sola cosa: que lo que importa es lo que hay encima.

Cuatro sitios donde Nervión se sienta a comer como siempre lo ha hecho:

📍 Casa Guillermo: barra de barrio con todo lo que eso significa. Producto honesto, trato cercano y ese plato blanco que llega a la mesa sin artificios y sin que haga falta nada más.
📍 Bar La Pulchra: de los que no necesitan decoración para convencer. Aquí el argumento es la cocina. Un rincón que Nervión guarda con cariño.
📍 Taberna Sanluqueña: con el mismo trato de siempre y una propuesta que sabe exactamente lo que es. Cuchareo, fritura y ese ambiente de taberna sevillana que ya no se fabrica.
📍 Bar Coli: el sitio de los que ya saben. Sin ruido, sin pretensiones, pero una cosa clara: producto de verdad y esa barra donde el barrio lleva años sintiéndose en casa.

Cuatro sitios distintos, un mismo lenguaje: el de la hostelería sevillana de siempre. ¿Reconoces esa vajilla? 🤍

¿Cuál es tu bar puro de Nervión? ¿Nos hemos dejado alguno que merece estar en esta lista? 👇

#ComerEnSevilla #Nervión #BarrioNervión #TapeoSevilla #SevillaAutentica #GastronomiaSevillana #SevillaHoy

13 sem

Para ti

Les gusta a **hosteleriasantander** y **1595 personas más**

22 de junio

Agrega un comentario... Publicar



comerensevilla_

comerensevilla_ En Sevilla hay ramen por todas partes. Pero mucho es sopa de sobre con un huevo encima. Del que lleva horas de caldo detrás, hay mucho menos.

Estos cuatro no fallan 🍷

📍 Tsuruta Ramen (San Jorge, 7 · Triana)
Para mucho sevillano, el mejor de la ciudad. Caldo con fundamento, fideo en su punto y un sitio pequeño donde de verdad se puede hablar. Pide las gyozas de verdura picantes.
📍 Micazo Casa de Ramen (Luis Montoto, 114 · Nervión)
Sabroso, con menú del día por si quieres probar varias cosas. Versión vegana bien resuelta, que no es fácil de encontrar. Cierra los martes.
📍 Ramen Shifu (Calatrava, 22 · Alameda)
La joya de la zona de la Alameda. Caldos serios y con opciones veganas de verdad. También cierra los martes.
📍 KAEDE (Santa María la Blanca, 32 · Santa Cruz)
El veterano. Lleva más de 30 años dando de comer en Sevilla, regentado por la misma familia. No es solo ramen —tiene media carta japonesa— pero es de los que nunca falla y siempre está abierto.

¿Cuál falta? ¿O nos vas a decir que el ramen no es de Sevilla y punto? 👀

#ComerEnSevilla #SevillaHoy #RamenSevilla #ComerEnSevillaAsia #CocinaJaponesa #RamenDeVerdad

Editado · 10 sem

Para ti

jin__sevilla en sevilla No hay Ramen de verdad, si no , estaria todas las semanas ahi ...

10 sem 5 Me gusta Responder

Les gusta a **alvaronge** y **949 personas más**

13 de julio

Agrega un comentario... Publicar

Publicaciones Instagram.



comerensevilla_

comerensevilla_ ¿PESCAÍTO SIN GLUTEN EN SEVILLA? 🍺 🚫 🍦

¡La noche del pescaito ya está aquí y nadie se queda sin su cartucho! Si buscas el auténtico sabor de Sevilla pero 100% seguro para celíacos, guarda esta lista de imprescindibles:

📌 La Mar de Fritos: ¡Todo libre de gluten! (C/ Estepa, 3). @lamardefritos
📌 Freiduría Bahía: El clásico de Triana con harina especial (C/ Génova, 3). @freiduriabahia
📌 Restaurante Poseidón: Establecimiento 100% sin gluten, ¡seguridad total! (Av. de Kansas City, 96). @freiduria_poseidon
📌 Freiduría Mara: Frituras tradicionales de máxima calidad (Av. de Llanes, 2). @mara_freiduria_cerveceria

⚠️ RECUERDA: En estas freidurías NO se puede reservar. Funcionan por estricto orden de llegada, ¡así que ve con tiempo para no quedarte sin tu sitio! 🏃‍♀️💨

#SinGlutenSevilla #FeriaDeSevilla #PescaitoSinGluten #CeliacosSevilla #SevillaSinGluten #FreiduriaSinGluten

22 sem

Para ti

isaramos2 Hola y bahía en Triana ,sabéis si es SG y sin contaminación, gracias

8 sem 1 Me gusta Responder

Ver respuestas (1)

patri.313 Freiduría de la Bodega San Rafael en Mairena es sin gluten también

22 sem 3 Me gusta Responder

Ver respuestas (1)

Les gusta a **hosteleriasantander** y **494 personas más**

15 de abril

Agrega un comentario... Publicar



comerensevilla_ y ombusevilla

comerensevilla_ El barrio que cada abril le presta sus calles a la Feria y el resto del año se los guarda para sí mismo. Aquí no hay reclamos turísticos ni cartas en inglés. Hay barra, hay producto y hay esa forma de entender la hostelería que cada vez cuesta más encontrar en Sevilla.

Cuatro sitios que los vecinos de Los Remedios conocen bien y que hay que visitar sí o sí:

📍 Restaurante Los Cuevas: cocina de producto con raíces sevillanas en estado puro. De los sitios donde la calidad no necesita ruido para hacerse notar. Un imprescindible del barrio para los que saben lo que buscan.
📍 Ombú Los Remedios: propuesta fresca y con personalidad propia en pleno corazón del barrio. Aquí la cocina tiene criterio y se nota en cada plato. Un rincón que los vecinos repiten sin dudarlo.
📍 Patrón Cervecería Atlántica: buen producto, buena cerveza y ese ambiente de barrio que te hace quedarte más de lo que tenías pensado. Tu chiringuito de Huelva en plena Sevilla. De los sitios que no necesitan más presentación que una primera visita.
📍 Cervecería La Maceta: el sitio donde Los Remedios se sienta a disfrutar sin prisas. Barra con carácter, propuesta honesta y ese trato que ya no abunda. Una parada que habla sola

¿Cuál es tu bar de Los Remedios que protegerías de las masas? ¿Nos hemos dejado algún imprescindible del barrio? 👇🔥

#ComerEnSevilla #LosRemedios #BarrioLosRemedios #TapeoSevilla #SevillaAutentica #GastronomiaSevillana #SevillaHoy

Editado · 14 sem

Para ti

mariavictoria74 A mí me gusta uno que es bar la Extremeña

Les gusta a **hosteleriasantander** y **654 personas más**

15 de junio

Agrega un comentario... Publicar

PATROCINIOS

2027

COMER EN SEVILLA

Patrocinador **Oficial**

VISIBILIDAD DEL PATROCINIO

- Exclusividad sectorial
- Visibilidad en nota de prensa y comunicados previos al evento
  - Agencia EFE, Europa Press, Medios locales, Media digital
- Patrocinio y selección de premio
- Posibilidad de charla en el evento
- Banner display 1 año en comerensevilla.es
- Logo grande Photocall y roll ups del evento
- Logo en el flyer del evento que se entrega a todos los asistentes
- Logo en lanyards, invitaciones y comunicados del evento a toda la Hostelería
- Logo en la web premios COMERENSEVILLA.ES
- Logo en las newsletters previas al evento y publicación premios en blog
- Menciones en Redes Sociales
- 20 Invitaciones a la Gala de los Premios

7.500€

*IVA no incluido

DIGIDISA

Patrocinador **Premium**

VISIBILIDAD DEL PATROCINIO

- Visibilidad en nota de prensa y comunicados previos al evento
  - Agencia EFE, Europa Press, Medios locales, Media digital
- Patrocinio y entrega de uno de los premios de la Gala
- Banner display 6 meses en comerensevilla.es
- Logo grande en Photocall y roll ups del evento
- Logo en el flyer del evento que se entrega a todos los asistentes
- Logo en invitaciones y comunicados del evento a toda la Hostelería (800 establecimientos)
- Logo en la web premios COMERENSEVILLA.ES
- Logo en las newsletters previas al evento y publicación premios en blog
- 10 invitaciones a la Gala de los Premios

Consultar para otras opciones de sponsor

3.000€

*IVA no incluido

DIGIDISA

Patrocinador

VISIBILIDAD DEL PATROCINIO

- Logo mediano en Photocall y roll ups del evento
- Logo en el flyer del evento que se entrega a todos los asistentes
- Logo en invitaciones y comunicados del evento
- Logo en la web premios COMERENSEVILLA.ES
- Logo en las newsletters previas al evento y publicación premios en blog
- 6 invitaciones a la Gala de los Premios

Consultar para otras opciones de sponsor

1.500€

*IVA no incluido

DIGIDISA

Contacto

Teléfonos / WhatsApp:

624 617 223
644 174 711

Emails:
a.monge@digidisa.com
c.oleaga@digidisa.com

Web:
Comerensevilla.es
Hosteleriasantander.com
Digidisa.com
Onlinemarketingprime.es

OFICINAS

SEVILLA – Fernández de Ribera, 33
SANTANDER – Calvo Sotelo, 23
MADRID – Príncipe de Vergara, 33
SALAMANCA – Paseo Canalejas, 57