

	1 Edición 2012	2 Edición 2013	3 Edición 2014	4 Edición 2015	5 Edición 2016	6 Edición 2017
Mejor restaurante	Celler de Can Roca	Diverxo	Urrechu	Alabaster	Ex aequo: Arzak, Coque y Dstage	Santceloni
Mejor chef	Ferran Adrià	David Muñoz (Diverxo)	Jordi Cruz (Abac)	María Marte (Club Allard)	Diego Guerrero (Dstage)	Andoni Luis Adúriz (Rentería)
Mejor maître	Ignacio Costoya	Abel Valverde (Santceloni)	Didier Fertilati (Quique Dacosta)	Fran Ramírez (Alabaster)	Jorge Dávila (Álbora)	Carmelo Pérez (Zalacain)
Mejor sumiller	Javier Gila	Sergi Figueras (Restaurante Bravo)	Gemma Vela (Hotel Ritz)	Guillermo Cruz (Mugaritz)	David Robledo (Santceloni)	Pitu Roca (Celler de Can Roca)
Mejor tienda gastronómica	El Club del Gourmet en El Corte Inglés	Delishop	Mantequerías Bravo	Gold Gourmet	Lavinia	Coalla Gourmet
Mejor cadena hotelera	NH Hoteles	AC Hoteles / Meliá	Orient Express	Paradores	Abadía Retuerta Le Domaine	Urban. Derby Hoteles
Mejor producto	-----	-----	-----	Jamón Joselito	Aceite Castillo de Canena	Atún Balfegó
Medio de comunicación	El Mundo	El País	Antena 3 (Top Chef)	Canal Cocina	Carlos Herrera (Cope)	Revista Tapas
Personalidad o institución vinculada a la gastronomía	Víctor de la Serna	Karlos Arguiñano	Real Academia de Gastronomía	Basque Culinary Center	Ex aequo: ICEX y MAPAMA	Escuela de Hostelería de Madrid
Mejor trayectoria hostelera	Custodio López Zamarra	Juan Mari Arzak	-----	-----	-----	-----
Libro Gastronómico más relevante	Como quiero que me sirvan el vino de Arturo Pardos	El Chef del Mar de Ángel León	Modernist Cuisine	Eneko Atxa Azurmendi (Montagud Editores)	México de adentro hacia afuera (Enrique Olvera)	Ex aequo: Raíces del vino natural, Un año de viña (Clara Isamat) y ¿Qué vino con este pato? (Ferran Centelles)
Reconocimiento extraordinario	-----	Elena Arzak	Custodio Zamarra	Luis Irizar (Laureado chef y fundador de la escuela de cocina homónima en San Sebastián)	Juan Mari Arzak	Juan Echanove