



SOL
Guía Repsol
2024

Agradecimientos



Qué restaurante del universo Soles no soñaría con proveerse de una huerta tan fértil y ligada a la calidad como la murciana, que ya cultivaban romanos y árabes. Una herencia que ha sabido preservar esta comunidad famosa por sus cítricos, por sus frutales y viñedos o el famoso arroz de Calasparra.

Nos sentimos orgullosos de celebrar este año 2024 la Gala de Guía Repsol en una tierra en la que siempre se ha rendido culto al producto, en torno al que se ha desarrollado una gastronomía que valora y ensalza la exclusividad de lo que tiene al alcance de la mano.

Nuestro agradecimiento a Cartagena por compartir el entusiasmo, acogedora ciudad a la que Repsol está tan ligada y en la que se entregan unos galardones que ponen el foco en la excelencia.

El duradero nexo de unión con Alimentos de España se fortalece cada año. Las prácticas responsables y la defensa de la sostenibilidad en los fogones es un compromiso que no para de crecer, lo que no puede ser mejor noticia.



La Región de los 1.001 sabores

Una de las grandezas de la gastronomía es que nos permite comparar, porque sentarnos a una misma mesa con otros estrecha lazos, crea proximidad y siempre es una buena oportunidad para disfrutar. La Región de Murcia es una tierra generosa,

acogedora, hospitalaria y precisamente la gastronomía está siendo una aliada perfecta para compartir lo que somos con cada vez más hombres y mujeres de todos los rincones del mundo.

La celebración de la Gala de los Soles Guía Repsol 2024 en Cartagena nos abre la posibilidad de invitar a todos a sentarse a nuestra mesa y conocer los 1.001 sabores de la Región de Murcia. Porque aquí, a fuego lento, cocinamos con el máximo cariño la que probablemente sea la mejor y más variada materia prima de España: ésa que nos da la Huerta de Europa, nuestro campo y nuestros dos mares.

Como reflejo de esa calidad encontramos, por ejemplo, nuestras ocho denominaciones de origen, que van desde la pera de Jumilla hasta ese maravilloso arroz de Calasparra, el pimentón o nuestros vinos de Jumilla, Yecla y Bullas.

En los fogones de la Región de Murcia hemos creado una receta colectiva de éxito, que ha situado a nuestra gastronomía como el principal reclamo para visitarnos junto al sol y playa. Todos los atractivos patrimoniales y culturales de nuestra tierra se enriquecen con el aderezo gastronómico.

Hablamos de un sector estratégico, que genera 45.000 puestos de trabajo y un impacto en nuestro turismo de 700 millones de euros anuales. Así, la gastronomía se ha convertido en un verdadero icono identitario de nuestra tierra, asociada a valores como la tradición y la vanguardia, la

fusión, la cultura mediterránea, la excelencia y la sostenibilidad. Un cóctel de ingredientes de primera calidad que unidos a la profesionalidad han hecho que la Región de Murcia se sitúe en el top 10 de los destinos más demandados para disfrutar de nuestra oferta gastronómica.

Acoger la celebración de la Gala de los Soles Guía Repsol es un paso adelante en esa dirección, porque refuerza nuestro posicionamiento como referente gastronómico. Por ello quiero agradecer a Repsol su generosidad para hacerlo posible, así como su apuesta por nuestra tierra contribuyendo cada día a su desarrollo económico y social.

También quiero dar las gracias a los verdaderos protagonistas de este sector: todos los profesionales de la amplia cadena de valor de nuestra gastronomía, y especialmente a los que son el corazón de nuestra hostelería. Son ellos quienes se esfuerzan cada día por superarse y alcanzar la excelencia. Son ellos los que nos invitan cada día a salir a nuestras calles, a sentarnos a la mesa, a celebrar la vida y a compartir.

Bienvenidos a la Región de Murcia, la Región de los 1.001 sabores.

Fernando López Miras
Presidente del Gobierno de
la Región de Murcia



Foto Sofía Mora

Un año brillante

Cocinas deslumbrantes y urbanitas, barras luminosas que despuntan en mercados y brasas encendidas que te conducen hasta lugares recónditos. La gastronomía, como apuntó Joan Roca en la anterior Gala de Soles Guía Repsol, “está en el mejor momento”. Bullen los proyectos y se expande por toda España una manera más conciliadora de entender el negocio.

Se espera que en 2024 se alcance récord en el turismo no sólo extranjero sino también nacional, que representa más de la mitad de movimientos. Un crecimiento que se reparte entre todos los meses del año, más allá de la temporada alta, y evidencia que hay ganas de disfrutar. No hay tiempo que perder para sentarse en torno a una buena mesa.

Los chefs continúan abriendo sus puertas con ilusión y contagian a sus clientes el entusiasmo por indagar

en recetas e ingredientes para que la experiencia resulte inolvidable. Los vegetales van ganando espacio en las cartas, que sustituyen como producto principal en los platos a los clásicos asociados al lujo; reivindicando las posibilidades infinitas de alimentos humildes a los que la técnica y el saber hacer de los Soles convierte en manjares sorprendentes. Las brasas recalcan la tendencia de indagar en el origen y regresar a técnicas en las que el producto desnudo habla por sí solo.

No quiero acabar sin desvelar uno de los tesoros más preciados de Guía Repsol, los Recomendados. Restaurantes que son nuestros astros, en los que siempre hay un plato apetecible, en los abrir boca con ideas frescas o darse un tradicional homenaje. No te cansarás de probarlos.

Qué gusto da encontrarse.
¡Felices Soles!

María Ritter
Directora de Guía Repsol

El mejor momento de la gastronomía



De izquierda a derecha, en la primera fila: **Javier Olleros** ['Culler de Pau'], **David García** ['Corral de la Morería'], **Andoni Luis Aduriz** ['Mugaritz'], **Sergio Torres** ['Cocina Hermanos Torres'], **Iván Cerdeño** ['Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel'], **Francis Paniego** ['El Portal de Echaurren'], **Fran Martínez** ['Maralba'], **Nandu Jubany** ['Can Jubany'] y **Paolo Casagrande** ['Lasarte']; en la segunda fila: **Jonathan Padrón** ['El Rincón de Juan Carlos'], **Martina Puigvert** y **Fina Puigdevall** ['Les Cols'], **Joan Roca** ['El Cellar de Can Roca'], **Hilario Arbelaitz** ['Zuberoa'], **María Ritter** [directora de Guía Repsol], **Quique Dacosta** ['Quique Dacosta'], **Javier Torres** ['Cocina Hermanos Torres'],

Los mejores cocineras y cocineros de España se reunieron en la foto de familia de Guía Repsol durante la pasada gala en Alicante.

Esther Manzano ['Casa Marcial'], **Kiko Moya** ['L'Escaleta'], **Elena Arzak** ['Arzak'], **Pedro Subijana** ['Akelarre'], **Pedro Morán** ['Casa Gerardo'] y **Paco Pérez** ['Miramar']; en la tercera fila: **Pablo González** ['Cabaña Buenavista'], **Juan Carlos Padrón** ['El Rincón de Juan Carlos'], **Toño Pérez** ['Atrio'], **Ricard Camarena** ['Ricard Camarena'], **Diego Guerrero** ['Dstage'], **Pepe Solla** ['Casa Solla'], **Ramón Freixa** ['Ramón Freixa'], **Oriol Castro** ['Disfrutar'], **Aitor Arregi** ['Elkano'], **Paco Roncero** ['Paco Roncero'], **Maca de Castro** ['Maca de Castro'], **Jesús Sánchez** ['Cenador de Amós'], **Ricardo Sanz** ['Ricardo Sanz Wellington'] y **Marcos Morán** ['Casa Gerardo'].

‘Les Cols’, ‘A Tafona’, ‘Loreto’ y ‘La Revelía’, los premios Sol Sostenible 2024



Martina Puigvert y Fina Puigdevall en el huerto de ‘Les Cols’. Foto cedida.

‘Les Cols’ [3 Soles. Olot, Girona], ‘A Tafona’ [2 Soles. Santiago de Compostela, A Coruña], ‘Loreto’ [1 Sol. Jumilla, Murcia] y ‘La Revelía’ [Recomendado. Amorebieta, Bizkaia] son los restaurantes distinguidos este 2024 con los premios Sol Sostenible de Guía Repsol. El uso responsable de materias primas y la gestión energética eficiente son los ejes principales de estos premios que, por cuarto año consecutivo, reconocen la sostenibilidad de cuatro cocinas con enfoques y en territorios muy diversos.

Es ahora o nunca, y se sabe en las cocinas. Como en el resto de sectores, el consenso entre los profesionales de la gastronomía es evidente: la necesidad común de apostar por lo sostenible se está convirtiendo en algo ineludible. Tras la consciencia y el discurso, esta apuesta requiere compromiso y esfuerzo por parte de todos los implicados. Para contribuir a una divulgación valiente y rigurosa de esos valores, surgió hace ya cuatro años esta iniciativa de Guía Repsol que contó desde sus inicios con el apoyo de #AlimentosdEspaña.

“En Guía Repsol queríamos ir más allá. Abrirnos a valorar otros conceptos además de la técnica en la cocina, la coherencia en la bodega o la atención en sala. En este momento es esencial evaluar el compromiso con la transición energética y la economía circular. Controlar la gestión de la eficiencia energética y la materias primas y el tratamiento de residuos nos permite comprobar el grado de compromiso con el medio ambiente de cada uno de los restaurantes. Una responsabilidad que demandan los propios comensales y que genera beneficio para quien la asume”, explica Valero Marín, director general de Cliente de Repsol.

La apuesta por el producto del entorno en ‘Les Cols’ [3 Soles Guía Repsol] es radical en el mejor de los sentidos. Más que una herramienta o una

característica, para Fina Puigdevall y Martina Puigvert se trata de un argumento que ha marcado la historia del restaurante de Olot (Girona) desde su inicio. El huerto y el gallinero -“que se ve desde la mesa del comedor y evoca el aprecio por la tierra y el alimento no viajado”- pronto se quedó pequeño. Un ingeniero agrónomo del equipo dirige ahora todo este gran proyecto, que se sitúa dentro de los campos de i+D Casa Horitzó en la Vall de Bianya.



Las hermanas Eva e Irene López junto a su madre, Juana Martínez, del restaurante ‘Loreto’.

Nuevos aprovechamientos de uso gastronómico, el análisis biotecnológico de la huella de carbono de ‘A Tafona’ [2 Soles Guía Repsol] o los datos de impacto ambiental de su carta fundamentan algunos de los proyectos que desarrolla Lucía Freitas junto a universidades gallegas y centros de investigación regionales desde su restaurante de Santiago de Compostela

(A Coruña). Lo que ha conseguido con el proyecto *Amas da Terra* es inédito: su reconocimiento al papel de la mujer en toda la cadena alimentaria y su protección de técnicas ancestrales se merece varios premios. Freitas hace brillar a una red de productoras gallegas hasta ahora prácticamente desconocidas.



Fernando González, de 'La Revelía'.
Foto David Herranz.

El galardón Sostenible en la categoría de 1 Sol este año viaja a la Región de Murcia, concretamente a Jumilla, donde Irene y Eva López gestionan 'Loreto', un restaurante ubicado en una casa con más de 200 años de historia. Ellas saben que la manera de obtener y trabajar el producto no solo afecta a la calidad del plato, sino que tiene un impacto en la sociedad. El trabajo con productores locales, la instalación de placas solares y la

reforestación como parte de los trabajos de cohesión del equipo demuestran el compromiso de 'Loreto' por la sostenibilidad. Además, a través de su proyecto Verde Espera, producen ingredientes válidos para su cocina a partir de frutas no aptas para la venta.

'La Revelía', en Amorebieta (Bizkaia), muestra su respeto hacia el entorno, con el que tiene una relación armónica y sobre todo, sostenible, desde el edificio mismo, el rehabilitado Caserío Azkarraga. Se usa geotermia para su climatización -con el proyecto de ser autosuficientes en el futuro- y el agua proviene de un manantial en la misma parcela. "‘La Revelía’ busca, no solo una sostenibilidad gastronómica, sino también sostenibilidad laboral, familiar y empresarial, por este motivo cerramos tres meses al año", asegura su chef y propietario, Fernando González.

Así, este año se mantiene el nivel apuntalado por los galardonados con el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña 2023. En la edición pasada el Sol Sostenible de la categoría 3 Soles fue para 'Culler de Pau' (Oleiros, A Coruña), donde no se deja de experimentar para alcanzar el desperdicio cero. La acción #PorElClima de 'La Finca de Susi' (2 Soles Guía Repsol. Elche, Alicante), el compromiso con la proximidad de 'Molino de Alcuneza' (1 Sol Guía Repsol. Sigüenza, Guadalajara) y el huerto de permacultura y la fundación



Lucía Freitas, chef de 'A Tafona'. Foto Sofía Moro.

de 'Finca Alfoliz' (Recomendado Guía Repsol. Aljarafe, Huelva) fueron también premiados.

El beneficio de estos premios es bidireccional: por un lado reconocen el trabajo bien hecho, la ambición por mejorar y el respeto por el entorno de cuatro establecimientos, para darles el aliento y la visibilidad que se merecen. Por otro lado, ponen cara a la vanguardia del sector gastronómico, marcando un posible camino a seguir para muchos en su gremio. Tan importante es proteger las buenas prácticas más tradicionales, en algunos lugares incluso intuitivas, como entender de qué manera la innovación puede favorecer el cuidado del medioambiente. Estos premios no lo olvidan y el sector toma nota.

Como en años anteriores, los criterios para ser merecedor del premio Sol Sostenible observan iniciativas alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, en especial los vinculados a la gestión energética y a la producción y consumo más responsables.



Los Sol Sostenible 2023 junto a José Miguel Herrero, Director General de Alimentación.

La calificación que se pone en la piel del comensal



Foto Sofía Mora

En Guía Repsol somos expertos en observar las tendencias y los hábitos de los comensales para descubrir aquellos proyectos que más les van a encajar. Por eso, a la hora de conformar el equipo de inspectores nos hemos puesto en su piel buscando perfiles en los que se sientan reflejados. **El equipo, que supera el medio centenar de mujeres y hombres**, está en las antípodas del estereotipado inspector elitista. A todos les une su amor por la cocina y un profundo conocimiento adquirido después de probar tantos restaurantes, con avidez por las aperturas igual que por los valores consolidados. Así, su criterio es más que nunca el tuyo.

Guía Repsol sigue apostando por lo nuestro, por poner en valor la riqueza de la cocina que se hace en España. Tenemos muy cerca una gastronomía que es todo un mundo. Estamos pegados a la calle para localizar, reivindicar y difundir el potencial de tantos cocineros y cocineras que despuntan en este país. Un apasionante objetivo al que nos dedicamos todos los años con esfuerzo y pasión.

Para esta labor en la edición 2024 hemos contado con cerca de setenta inspectoras e inspectores, perfectos conocedores de la oferta gastronómica de cada una de sus regiones y que llegan hasta cada rincón de todas las comunidades autónomas. Abogadas, diseñadoras, periodistas, catedráticas, publicistas, músicos, economistas, psicólogos, galeristas, médicos...

Profesionales de distintos ámbitos laborales, sin vinculación directa con el sector de la hostelería, pero con amplios conocimientos en gastronomía y un placer común: descubrir aquellos lugares donde hay una cocina que merece la pena para compartirlos con todo el mundo. Este equipo se ha guiado por un renovado sistema de calificación que se desarrolló con el asesoramiento del Basque Culinary Center, y que tiene la ambición de valorar la experiencia global del cliente, con una base gastronómica clara, pero observando todos los aspectos que la con-

diciona, desde el mismo momento de la reserva hasta que el comensal sale por la puerta y decide cuándo va a repetir o a quién se lo va a recomendar.

Se ha acometido una revisión de los restaurantes que ya lucen una distinción de Guía Repsol en sus puertas; se ha seguido la pista a los que llevan una progresión muy positiva en los últimos años y se han incorporado a esos nuevos proyectos que nos hacen tan felices a los comensales.

El sistema de calificación Soles Guía Repsol incorpora parámetros vinculados a la sostenibilidad, el kilómetro cero, la integración, la economía circular o la esencial coherencia de los proyectos, que debe dejarse ver tanto en sus cocinas como en el local, la puesta en escena y la bodega.





3 SOLES
Guía Repsol

¿Qué es un **3 Soles Guía Repsol?**

Es el destino final del viaje. Donde percibes nada más entrar que será una experiencia única. Cocina que profundiza en el conocimiento y jamás pierde el nervio para superarse en cada servicio y ofrecer su mejor versión. Trabajo de tú a tú con los productores en la definición de materias primas. Bodega excepcional y sala siempre alerta, que se mimetiza y funciona como un perfecto engranaje del que el comensal es protagonista.



2 SOLES
Guía Repsol

¿Qué es un **2 Soles Guía Repsol?**

Un sitio que sobresale por desarrollar un concepto en el que la cocina muestra la madurez, el potencial y la ambición para seguir evolucionando. Despunta por su dominio de la técnica y la búsqueda de las mejores materias primas. Con un servicio impecable capaz de que fluya con naturalidad la atención, y una bodega muy meditada. Merece los muchos kilómetros recorridos.



1 SOL
Guía Repsol

¿Qué es un **1 Sol Guía Repsol?**

Aquel que recomendarías a un amigo y al que ya estás pensando en volver un montón de veces. Es premisa la calidad del producto y la intención de elaborar una cocina honesta y coherente que irá creciendo. Cuenta con un servicio atento y profesional, así como una bodega con inquietudes. Justifica hacer kilómetros o parar a conocerlo en medio de un viaje.

¿Qué es un **Recomendado Guía Repsol?**

Donde la calidez se contagia y la cocina con corazón se siente en platos y tapas. Ese restaurante en el que la fidelidad de la clientela y el producto sincero presagian una grata experiencia que se complementa con una oferta de vinos sencilla pero adecuada.





3 SOLES Guía Repsol

Conoce todo sobre los nuevos
3 Soles Guía Repsol 2024



LA SALITA

Begoña Rodrigo, la chef que te hace feliz

La placidez que emana del palacete en Ruzafa es un reflejo del momento tan espectacular de su cocina, que acaba de cumplir 18 años. En 'La Salita', **Begoña Rodrigo** se deleita con el producto que mejor expresa su visión del territorio y profundiza en el universo vegetal que la rodea sin perder esa gozosa acidez que siempre la ha definido.



Fotos: Sofía Moro

Calle de Pere III el Gran, 11.
Valencia – Tel. 609330760
anarkiagroup.com

Damajuanas de voluptuosas formas, en las que frutas, especias y raíces fermentan y se encurten llaman la atención al entrar en 'La Salita', nuevo Tres Soles Guía Repsol 2024. Son fruto de la experimentación con vinagres, aunque la última sorpresa es la mesa de embutidos vegetales. Un trampantojo que relata la apuesta de Begoña Rodrigo desde sus inicios, hace 18 años, por convertir en protagonistas del plato ingredientes secundarios hasta hacerlos brillar sin que se eche de menos nada más.

La chef está relajada y se declara feliz. "Cuando todo está como tiene que estar, las cosas fluyen solas, lo que me permite pensar mejor los platos y ser más creativa". La tranquilidad de haberse asentado en el lugar con el que soñaba y de contar con un equipo consolidado y del que se muestra orgullosa se percibe en cada uno de los platos. "El 2024 es el año más radical, tengo cuatro menús completamente distintos: un vegetariano total, otro de clásicos porque cumplimos la mayoría de edad este año, otro muy enfocado en el producto y el *sangonereta*". Sus platos tienen la frescura y la salinidad del Mediterráneo y el arrojo de una cocinera a la que no se le pone nada por delante. Sabores profundos, de acidez controlada que potencian los matices de las verduras, que lo mismo abrazan, que estallan o dulcifican los paladares.



La fértil huerta valenciana, la tradición de la Albufera, donde el arroz y la anguila forman parte del sustrato de esta tierra, perviven en platos donde la técnica les otorga el estatus que merecen. Aquí todo se aprovecha y hasta los fósiles salen a la mesa para deleite del comensal. El dinamismo que imprimen a cada pase se recibe en el juego de texturas y en la combinación de sabores, que no dejan hueco al aburrimiento. Lo mismo sorprende con un cóctel líquido de gambas que con una berlina salada de cremoso interior. Rodrigo te hace feliz, ya sea en el jardín, en la cocina o en la planta noble con sus suelos originales de Nolla.





2 SOLES **Guía Repsol**

Conoce todo sobre los nuevos
2 Soles Guía Repsol 2024



Región de Murcia

ALMO

La evolución de 'AlmaMater' se plasma en 'Almo' de Juan Guillamón, chef y propietario de un restaurante reinventado donde es posible comer a la carta u optar por un menú degustación de 15 pases. En ambos formatos encuentra el comensal continuas referencias a platos tradicionales, revisitados y refinados, y puede apreciar complejidades gustativas, contraste de texturas y el acertado recurso a productos exóticos. Estos se prestan al flirteo con una suerte de cocina viajera (pescado sobre infusión de coco, zamburiña con *kambu* y *bernesa*...) que convive sin estridencias, con los recuerdos de infancia que puede evocar un arroz de costillejas.

Calle Madre de Dios, 15. Murcia.



Fotos cedidas Almo

Gipuzkoa

AMA

No ha perdido encanto, emoción, fundamento ni compromiso 'Ama' con su traslado a un espacio más amplio. Los cocineros Javi Rivero y Gorka Rico continúan aplicando un concepto de paisaje culinario a Tolosaldea, la comarca que habitan, reivindican y revitalizan. Presentan el restaurante como un simple escaparate de su entorno y a ellos mismos como meros comunicadores del trabajo de pequeños agricultores, ganaderos y pescadores locales. Para ello evocan la vida (y la alimentación) en los caseríos, exprimen la riqueza de los productos (desde un puerro a una manzana) en su pluralidad de texturas y sabores, y a base de técnica logran aplicar un barniz de modernidad a la tradición.

Avenida Martin Jose Iraola, 4. Tolosa.



Fotos Yoana Salvador

Castellón

ATALAYA

El mar, la huerta y la Sierra de Irta se unen en 'Atalaya' con la visión de dos cocineros que interpretan a su modo el paisaje de Castellón. Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci se conocieron trabajando para Martín Berasategui y desde 2014 colideran junto al puerto deportivo de Alcossebre un restaurante de actual ambientación minimalista y acogedora terraza donde invitan a compartir sabores con una propuesta gastronómica singular, comprometida y coherente. Su creatividad persigue utilizar lo local no sólo como ingrediente base sino como fundamento y eje entre elaboraciones que conectan los platos de sus tres menús, uno rematado con arroz que cambian semanalmente.

Carrer del Camí de L'Atall, 1A,
Alcossebre.



Fotos: Eva Méñez

Gipuzkoa

CASA JULIÁN

Se anuncia como templo de la carne y es bien cierto que las *txuletas* de vacuno mayor que la familia Gorrotxategi asa sobre parrilla inclinada vista han alimentado innumerables titulares periodísticos laudatorios. No obstante, perfeccionada dicha faceta, el reciente crecimiento de este restaurante legendario, cuyo origen se remonta a 1951,

se sustenta en la renovación y ampliación de una oferta hasta hace poco extremadamente rígida. Tras décadas de inmovilismo, cada estación deja su particular huella con la incorporación, fuera de carta, de platos y verduras de temporada que pueden preceder al clásico tándem de carne y chuleta, a ser posible en el antañón comedor original, forrado de botellas y hollín.

Calle Sta Klara, 6. Tolosa.



Fotos cedidas Casa Julián

Cuenca

CASAS COLGADAS

Las Casas Colgadas de Cuenca son el marco incomparable donde permanece suspendido el restaurante de Jesús Segura, anexo al Museo de Arte Abstracto. Las vistas son impactantes y completan la experiencia en un espacio donde el ánimo expreso es reinterpretar el territorio. Entre las preocupaciones del chef conquense figuran ser cada vez más sostenible y brindar una cocina consciente, responsable y de aprovechamiento, determinación lógica donde llevan siglos entregados a la agricultura de secano. Hay discurso, coherencia, sabor, técnica, pasión y verdad en un menú sobrio plagado de guiños y homenajes que no acostumbra a pasar por alto la recuperación de productos olvidados, cuando no denostados, de la región.

Calle Canónigos, 3. Cuenca.



Fotos Alfredo Cáliz

Burgos

COBO EVOLUCIÓN

El inquieto Miguel Cobo, santanderino afincado en Burgos, está detrás de Cobo Estratos y sus dos caras: 'Cobo Tradición', "tasca evolucionada" donde manda lo popular, y 'Cobo Evolución', un espacio entregado a la antropología culinaria donde el foco se sitúa precisamente sobre la evolución humana. Por eso el menú *Humanidad*, complejo, dinámico y prolijo, se basa en técnicas utilizadas en distintas etapas (África, Atapuerca, Altamira, Neolítico, Roma, Mestizaje). Por eso en su cocina se citan la historia y el tiempo presente, los progresos del hombre y los de su alimentación, la memoria y la cotidianeidad, se plasmen en una kombucha de hierbas o un calamar de guadañeta mantecado y guisado.

Plaza de la Libertad, 9. Burgos.



Foto Miriam Chacón y cedidas Cobo Evolución

Madrid

DESDE 1911

Liderado en sala por Abel Valverde y en cocina por Diego Murciego, el restaurante 'Desde 1911' fue concebido para que Madrid pueda presumir nuevamente de ser el mejor puerto de mar de la península. Con él, Pescaderías Coruñesas pretende homenajear a los pescadores, pescaderos y arrieros maragatos cuyo esfuerzo permitió a la villa convertirse en la capital del pescado y el marisco frescos. Así, las capturas del día condicionan y determinan precisamente la cambiante oferta que en cada servicio protagoniza un único pescado. Antes, la fórmula fija permite al comensal escoger entre tres y seis entrantes; después podrá entregarse a las delicias que sostienen espectaculares mesas de queso y postres.

Calle del Vivero, 3. Madrid.



Fotos cedidas Desde 1911

León

EL CAPRICO

José Gordón ha convertido el antiguo merendero familiar donde empezó portando jarras de vino en un referente mundial de la carne de buey, de su asado y su posterior disfrute. 'El Capricho' es el nombre de ese paraíso carnívoro donde, en primer lugar, procura brindar una vida y una muerte dignas a los animales de razas ancestrales que él mismo cría. Así los comensales disfrutarán en mayor medida su *roastbeef* de picaña, *steak tartar* de cadera, *carpaccio* de entrecot, lengua curada, callos, carrillera confitada, rabo guisado, cecina, morcilla, tuétano y su majestad la chuleta, asada en parrillas alimentadas con brasa de leña y carbón de encina.

Calle Carrobierzo, 28.
Jiménez de Jamuz.



Fotos Alfredo Cáliz

Girona

EMPÒRIUM

Salvador Jordà y sus hijos, los gemelos Màrius y Joan, se turnan cíclicamente a la hora de asumir responsabilidades al frente de la cocina, la sala y la bodega de 'Empòrium', el restaurante del hotel de igual nombre. Allí predicán sostenibilidad y perfilan y sirven una cocina de mar y montaña donde cobran especial brillo los sabores ampurdaneses. Y es que, con intención de emplatarse el paisaje natural del Alt Empordà, arman sus dos únicos menús con, por ejemplo, ternera de sus marismas, pescado y marisco de las lonjas de Roses y Port de la Selva, y frutas, verduras y raíces ecológicas y biodinámicas de Torroella de Fluvià y Pau.

Carrer Santa Clara, 31.
Castelló d'Empúries.



FOTOS cedidas Empòrium

Tenerife

ETÉREO BY PEDRO NEL

El colombiano Pedro Nel Restrepo lleva años cosechando éxitos al frente de su restaurante tinerfeño. Aferrado a la materia prima y a la parrilla, se sirve de la despensa canaria para abordar una cocina de mercado con marcados toques latinos especialmente apreciables cuando elabora platos como el bacalao encocado o el ceviche de sama roquera con camote, canchas y sorbete de piña-cilantro. No obstante, junto al contraste evidente entre el producto nacional desnudo [jamón de bellota 100% ibérico, anchoas de Santoña, quesos] y platos reinterpretados de inspiración latinoamericana, merecen apartado propio las carnes maduradas de vacas simmental, frisona, rubia gallega y black angus. La fusión, meditada y contenida, está servida.

Calle San Antonio, 63.
Santa Cruz de Tenerife.



FOTOS cedidas Etéreo

Tenerife

LA CÚPULA

El chef Rubén Cabrera anuncia alta gastronomía, cocina de lujo en un restaurante de autor ubicado en el interior del cinco estrellas Jardines de Nivaria, magnífica atalaya con vistas al mar y a Costa Adeje. Bajo la representación de una colorista supernova, el comensal disfruta de notables atardeceres y de una propuesta gastronómica que no pierde de vista la tradición canaria, ni la francesa. El sutil ejercicio de fusión se plasma en una serie de menús que no desatienden al vegetariano y donde la ostra se adereza con ají panca, el cherne con pil-pil de plancton e hidromiel, y la vaca con trufa y rocoto.

Calle París, s/n. Costa Adeje.



Fotos Rocio Estévez

Madrid

LE BISTRAMAN L'ATELIER

Hechuras precisas, texturas esmeradas, salsas delicadas y exquisitas, emplatados perfectos... Las bases de una cocina de enorme calidad están presentes en este despacho de genuina cocina francesa, suntuosa y envuelta en detalles de gran refinamiento. Cómo no salivar ante una carta que

ofrece paté en *croûte*, sopa de cebolla hojaldrada, lenguado a la *meunière*, solomillo Wellington... Miguel Ángel García Marinelli y Stéphane del Río Brossier están al frente de este atelier gastronómico, hermano de 'L'Original' marbellí, que suma a sus atractivos un servicio impecable, un comedor de elegante aire provenzal y una bodega que, lógicamente, centra buena parte de su atención en el país vecino. *Bon appétit!*

Calle de la Amnistía, 10. Madrid.



Fotos Sofía Moro

La Rioja

NUBLO

El jarrero Miguel Caño, un cocinero curtido durante años como jefe de cocina de 'Mugaritz', emprendió el camino de vuelta para instalarse nuevamente en su localidad natal. En tierra de vinos, en una casa palacio familiar rehabilitada y dotada de personalidad con diseño e interiorismo de Santos Bregaña, rinde culto al fuego, al humo y al producto con una cocina esencialista, eminentemente sabrosa y apegada al terreno, aunque ajena a dogmas, libre de ataduras. Lejos también de sofisticaciones, se basta para ello con una cocina económica forjada en hierro, un horno de leña y la parrilla que alienta con cepas y sarmientos de roble, haya y encina.

Plaza San Martín, 5. Haro.



Fotos David Herranz

Madrid

OSA MADRID

En 'Osa' basta el cálido recibimiento para sentir la pasión y el mimo que derrochan dos emprendedores que por fin han conseguido lo que pretendían. Los treintañeros Sara Peral y Jorge Muñoz desbordan autenticidad con un proyecto contracorriente instalado en un chalet de dos plantas en la colonia del Manzanares. Su propósito final no es otro que servir de producto sobresaliente para ofrecer una suerte de comida eminentemente rica y sencilla, aunque plena de técnica. 'Osa' es minimalismo circular que lleva especialmente hasta la culinaria japonesa, pero también es puro sabor. Allí la cocina estacional es valiente y honesta, disfrutona y amable. Allí se dan la mano vanguardia y casticismo.

Calle de la Ribera del Manzanares, 123. Madrid.



Fotos Sofía Moro

Cádiz

TOHQA

Especialista en técnicas de brasa y producto local, Edu Pérez fue jefe de cocina en 'A Fuego Negro' (San Sebastián), sublimó el pescado andaluz y su despiece en la parrilla de 'Cataria' y puso a andar 'Awita', taberna andaluza ambulante, antes de abrir 'Tohqa'. Lo llaman restaurante andaluz de candelabra libre, y es cierto que en él se respira libertad y alta cocina gaditana. Sin trucos y a modo de altavoz del sector primario. Todo un ejercicio de rebeldía a un paso del cauce del río Guadalete, en un edificio histórico que fue convento antes que bar y hoy exhibe moderna rusticidad.

Calle Los Moros, 4.
El Puerto de Santa María.



Fotos: Juan Carlos Torro

Madrid

UGO CHAN

Hugo Muñoz concibe su restaurante, 'Ugo Chan', como un espacio de degustación y de reflexión sobre la cocina japonesa y sus lazos con el mundo. ¿Rellenar unas *gyozas* de callos a la madrileña con garbanzo frito? ¿Elevar un *nigiri* de sardina con alboronía malagueña? ¿Alguna vez has probado "migas de pastor japonés" o un "suquet Tokyo-Ampurdá"? Todo ello es posible en este espacio cuidado donde se palpa la hospitalidad, se recurre a distintas técnicas, brotan fusiones impensables y resulta difícil apartar la mirada de la barra donde se terminan los platos. Tan complicado como resistirse a las tentaciones líquidas de su apartado de coctelería.

Calle de Félix Boix, 6. Madrid.



Fotos: César Cid



1 SOL Guía Repsol

Conoce todo sobre los nuevos
1 Sol Guía Repsol 2024



Andalucía

Cádiz ATXA

En una casa señorial de 1868, Laura García y Arturo Perea se sirven de brasa y técnica para marcar diferencias con un rosario de virtudes que abarca aspectos como la calidad del producto, el buen hacer en cocina, la amable profesionalidad del servicio de sala y la tan deseada RCP.

C/ Pedro Cortés, 6. Tarifa.



Arturo Perea y Laura García, cocineros de 'Atxa'.

LA TABERNA DEL CHEF DEL MAR

La ubicación original de 'Aponiente' la ocupa hoy una taberna concebida para ofrecer la cocina del *Chef del Mar* adaptada al concepto tapas. Esto permite degustar en un



Ángel León dirige 'La Taberna del Chef del Mar'.

ambiente informal y familiar clásicos particulares como sus embutidos marinos y el arroz de plancton, piezas esenciales de una carta con alma canalla centrada en pescados y mariscos. C/ Puerto Escondido, 6. El Puerto de Santa María.

Córdoba ERMITA DE LA CANDELARIA

Javier Campos se empeñó en dar un nuevo uso a una ermita del siglo XV. Así el templo acoge desde 2017 distintas estancias de un restaurante que persigue y alcanza el codiciado equilibrio entre raíz e innovación y abraza un clasicismo que no resta contemporaneidad

a la propuesta global. C/ Candelaria, 2. Córdoba.



Ermita de la Candelaria.

TERRA OLEA

Paco Villar siempre ha trabajado en la recuperación y adaptación de viejas recetas, en una respetuosa reformulación de la cocina autóctona. Cocinar el territorio que le rodea es el fin último de un cocinero que otorga importancia al apartado vegetal e insiste en hacer de caldos y fondos los hilos conductores de cada plato. C/ Rigoberta Menchú, 2. Córdoba.



Paco Villar, de 'Terra Olea'.

Granada LA FINCA

En una gran finca poblada de olivos, almendros y encinas dentro del Hotel La Bobadilla oficia el chef malagueño Fernando Arjona, asesorado por el murciano Pablo González. Allí brinda una cocina viajera con los pies en Granada y uno la come embelesado también por un marco que incluye capilla. Ctra. Salinas-Villanueva de Tapia, km. 65,5. Loja.



Cocina viajera en 'La Finca'.



Chechu González, al frente de los fogones de 'María de la O'.

MARÍA DE LA O

Chechu González mira a la tierra que le vio nacer y concede protagonismo a fondos, salsas, caldos y escabeches que felizmente convierten la cuchara en herramienta fundamental de disfrute en este palacete del XIX. Tampoco faltan guisos y pucheros en una propuesta global inspirada en la tradición granadina que incorpora especias, frutos secos y hierbas aromáticas. Ctra. de la Sierra, 13. Granada.

Jaén ALMOROJE

Alejandro Ramírez Ibáñez ejecuta una cocina de autor con un pie en la tradición segureña y otro en la anhelada vanguar-

día con el objetivo de dar visibilidad a la gastronomía local. Se apoya en productos como la trucha, la cabra y el cordero y otorga protagonismo al aceite de oliva, especias y más condimentos. Carrera Hellín, 15. Siles.

MALAK

La naturaleza invade cada estancia de 'Malak' a través de su interiorismo, donde mandan maderas y colores otoñales, y de platos fruto de la inspiración del chef Javier Jurado en paisajes, bosques, cumbres, calares, recetas y aldeas perdidas de la no tan conocida Sierra de Segura. Así, lo antiguo adquiere visos de modernidad sin estridencias. Plaza de la Constitución, 11. Jaén.

Málaga AREIA

Carlos García Mayoralas y Pablo Berzosa homenajean el estilo de vida mediterráneo y ponen el acento en el servicio de sala. Así, en su carta no faltan solomillo Rossini con salsa *perigourdine* ni otros iconos de la alta cocina clásica que terminan en mesa, como el jarrete de ternera, la tarta Alaska y el *steak tartar*. **C/ Ramón Gómez de la Serna, 23. Marbella.**

con técnica pero sin florituras innecesarias. Una pequeña barra con cuatro taburetes permite seguir con detalle la actividad en cocina. **C/ Sebastián Souvirón, 7-9. Málaga.**



Sevilla SR. CANGREJO

Fátima Villanueva y Jesús León brindan una alternativa informal y plena de frescura a quien desea saltarse la ruta tradicional de tapeo de la capital hispalense. El chef domina la brasa, destaca por su creatividad y el sello andaluz rubrica una carta que cambia a diario y concede protagonismo a preparaciones con pescado y marisco. **C/ Harinas, 21. Sevilla.**



Carlos García Mayoralas de 'Areia'.



Cristina Casanovas y Diego Aguilar codirigen la cocina 'Palodú'.



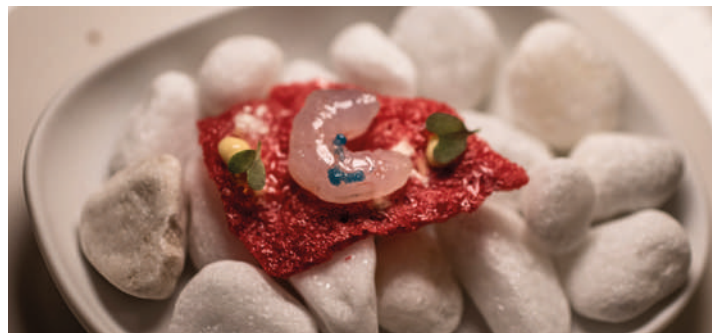
Jesús León domina la parrilla en 'Sr. Cangrejo' [Sevilla].

PALODÚ

Cristina Cánovas y Diego Aguilar muestran su cocina "dual" de mercado en dos menús degustación, sendos homenajes a la cocina malagueña con sólidos pilares en sabores tradicionales y buen producto tratado



Javier Jurado, de 'Malak'.



Platos de 'Atxa', 'Malak' y 'María de la O'.

Aragón

Huesca ANSILS

Iris y Bruno Jordán, cocinera y *maitre*-sumiller, pretenden recuperar el espíritu de la generación de sus abuelos poniendo en valor el producto, la caza, la recolección y distintos métodos de conservación (salazón, ahumado, conserva...). Aquí el *steak tartar* es de gamo, el arroz de corzo, las carrilleras de jabalí y el conejo salvaje. **C/ General Ferraz, 6. Anciles.**

LA ERA DE LOS NOGALES

Toño Rodríguez ha revolucionado la oferta gastronómica del Pirineo aragonés desde una antigua casa de campo rehabilitada en una población de solo ¡37 habitantes! Entre montañas y nogales, se empeña en cocinar lo de siempre de una manera distinta, persiguiendo una presentación original y vistosa, pero dando prioridad al sabor y a la

despensa aragonesa. **C/ Baja Sardas, 2. Sardas [Sabiñánigo].**

Teruel EL VISCO

Jardines románticos, campos de cereal y 2.000 olivos rodean 'El Visco', mientras huertos ecológicos surten de verduras, frutas, hierbas, flores y "hallazgos silvestres" a Rubén Catalán. El chef no descuida la cocina popular de la comarca [Matarraña] y no falta vino de nueces en la bodega medieval

gestionada por Susana Gámez. **Crta. A-1414, km. 19. Fuentespalda.**



Rubén Catalán, de 'El Visco'.



Los hermanos Jordán, Bruno e Iris, de 'Ansils'.



Toño Rodríguez rodeado de su equipo de 'La Era de los Nogales'.



Algunas propuestas de 'El Visco', 'La Era de los Nogales' y 'Ansils'.

Canarias

El Hierro SABORIGEN

Revivir el interés por la cultura ancestral canaria a través de la cocina es el propósito confeso del chef Marcos Tavío. Para ello, nada mejor que cocinar solo productos ecológicos de El Hierro, ejercicio de heroicidad y reivindicación culinaria que justifica más que nunca el recurso a términos como origen, identidad y cocina de territorio. **C/ Jesús Nazareno, 1. Villa de Valverde.**



El chef Santi Benítez.



Marcos Tavío [‘BAborigen’].

Lanzarote SeBE

El cocinero Santi Benítez y la *maître* Begoña Ratón han logrado una identificación con el mejor arroz. Éste, pertrechado lo mismo con pulpo que con carne fiesta o gambas y carabineros de La Santa, es el hilo conductor de ‘SeBE’, un restaurante recogido y enmarcado en blanco, siguiendo los designios del omnipresente César Manrique. **Av. de las Islas Canarias, 12. Costa Teguise.**

Tenerife CHAR

Sorprende: un templo de la carne en un enclave marino donde la oferta se centró siempre en el pescado. El gran reclamo en ‘Char’ son las chuletas de vacuno mayor que el senegalés Babacar Fall asa a la vista de la clientela, pero un notable servicio de sala y una atinada bodega redondean la experiencia. **C/ El Muelle, 2. La Caleta [Adeje].**

IL BOCCONCINO

Niki Pavanelli tiende puentes entre su país y el archipiélago canario en clave de cocina progresiva italiana. Así etiqueta el chef boloñés una propuesta que plantea la evolución de la tradición culinaria trasalpina a un escenario contemporáneo donde caben *carpaccios* y tartares, *risottos*, las imprescindibles pastas y pescados y mariscos a la brasa. **Av. Virgen de Guadalupe, 21. La Caleta [Adeje]**

KIKI

Un interiorismo muy logrado, con neones, celosías y expresivos murales, y un servicio de sala muy profesional esperan en ‘Kiki’, un restaurante japonés que anuncia un ejercicio de fusión gastronómica. Más allá del *sushi*, la cocina caliente toma delantera y la oferta líquida incorpora muchos vinos, algún sake y coctelería “inusual” con matices orientales. **C/ Imeldo Serís, 19. Santa Cruz de Tenerife.**

LAJAR DE BELLO

Alejandro Bello ha sumado a su equipo el talento del cocinero Iván Pozo en pos de mayor contemporaneidad. Es parte de la revolución actual de un emprendedor que se ha abierto camino con finura definitoria y una filosofía de cocina agasajadora, sabrosa, entroncada con las raíces y el recetario de la comarca tinerfeña de Arona. **Ctra. General La Camella, 35. Arona.**



Las cocinas de ‘Kiki’.



Alejandro Bello.



El cocinero senegalés Babacar Fall, de ‘Char’.



El italiano Niki Pavanelli, de ‘Il Bocconcino’.

SAN HÔ

El restaurante 'San Hô' es el fiel espejo de la evolución del cocinero canario Adrián Bosch en los últimos años. Lo que empezó como un mero compromiso, la asunción de una impostada identidad *nikkei*, ha desembocado en una singular cocina tricontinental, una cocina de ida y vuelta que tiende puentes entre América, Asia y Europa.

Av. Virgen de Guadalupe, 21. La Caleta [Adeje]



Adrián Bosh.



'Char'.



'8Abarigen'.



SeBE



'San Hô'.

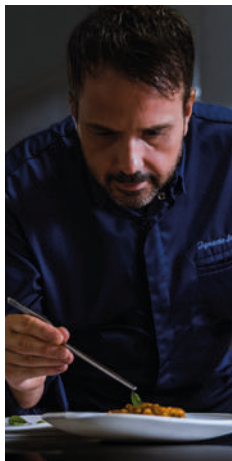


Pases de 'Il Bocconcino', 'Lajar de Bello' y 'Kiki'.

Cantabria

PICO VELASCO

Nacho Solana despliega su pulcra visión contemporánea de la culinaria cántabra en un hotel boutique que recupera una casona del siglo XVII. La propia gerencia señala el pueblo, producto, técnica y sabor como principales ingredientes, fuentes de inspiración y deseos, mientras la clientela se deleita con los puntos de cocción y aplaude la generosidad de las raciones. **Barrio Angustina, s/n. Carasa (Voto)**



El chef Nacho Solana.



'Pico Velasco'.

Castilla-La Mancha

Albacete

ABABOL

Juan Monteagudo, exponente de la nueva cocina manchega, incorpora influencias de Francia y del País Vasco y sitúa en primer plano las verduras de secano, la caza y los vinos de la tierra. Fincas familiares donde también gestiona olivos centenarios y un establo con medio millar de ovejas y cabras le suministran productos de sus huertas. **C/ Calderón de la Barca, 14. Albacete.**



'Ababol'.



Juan Monteagudo.

Toledo

ANCESTRAL

Víctor Infantes compone sus menús con cortes de cerdo ibérico y caza, cocina en olla de barro y pulsa el botón de la emoción cuando incorpora adobo y asadillo manchegos o callos a la toledana, pone al día la sopa de ajo de Las Pedroñeras o se atreve con la casquería. **C/ Víctor Hugo, 2. Ilescas.**



El cocinero Víctor Infantes, de 'Ancestral', y algunos platos de este restaurante y 'Ababol'.

Castilla y León

Ávila BARRO

De bar de vinos a restaurante con mil referencias de todo el planeta donde el veinteañero Carlos Casillas propone una vuelta al origen, a todo aquello que evocan valles, campos, llanuras y viñas. En su menú degustación naturalista tienen mucho que transmitir cocineros, viticultores, agricultores y ganaderos, y es fácilmente perceptible la huella de las fermentaciones. *C/ de San Segundo, 6. Ávila.*

Burgos ERRE DE ROCA

'Erre de Roca' lo comanda Alberto Molinero, inquieto cocinero que otorga protagonismo a caldos, reducciones y salsas (ceviches, pilpiles...), y brinda contrastes entre lo previsible y la sorpresa. En sus dos menús conviven combinaciones infalibles como la lubina con *beurre blanc* y atrevimientos como el unir cochinitillo



Carlos Casillas

de Segovia y anguila del Delta del Ebro. *C/ Rda. del Ferrocarril, 37. Miranda de Ebro.*

RICARDO TEMIÑO

Más allá de la cocina burgalesa reinterpretada, Ricardo Temiño subraya su perfil creativo en una zona del restaurante 'La Fábrica' donde sirve el menú *Camino*. Tras los aperitivos en bodega, se suceden sabores contundentes merced a la puesta al día de manjares populares como el cojonudo y la olla podrida, y la presencia de iconos regionales como el cordero. *C/ San Juan, 3. Burgos.*



Alberto Molinero.



Ricardo Temiño.

Valladolid ALQUIMIA LABORATORIO

'Alquimia Laboratorio' es concebido por Alvar Hinojal como su "zona de alta cocina, un concepto de cocina molecular creado para todos los públicos". Su propio equipo se presenta como un compendio de disrupción, vanguardia, algo de rocanrol y mucha creatividad que plasman en una sucesión de guiños a la tradición castellana con presentaciones vanguardistas. *C/ de la Antigua, 6. Valladolid.*



Zamora CUZEO

La propuesta del veinteañero Adrián Asensio conluga el empleo de producto de proximidad con un ánimo vanguardista en su elaboración y la intención de aportar pátina de contemporaneidad a los sabores de toda la vida, de aquí y de allá. El aprendizaje del paso por 'Lera' queda patente en el buen tratamiento de la caza. *C/ Rúa los Francos, 6. Zamora.*



Adrián Asensio, chef de 'Cuzeo' y platos de 'Ricardo Temiño' y 'Barro'.

Catalunya

Barcelona 1497

La terraza con vistas al parque de la Serralada Litoral constituye una invitación al relax en '1497'. Como corresponde al restaurante gastronómico del "primer EcoResort 100% ecológico de la península", anuncia una propuesta mediterránea, sostenible y ecológica que huye de la cocina clásica y llana, inspirada por la Tierra y apoyada en un huerto propio. **Riera de Vallromanes, s/n. Vallromanes.**

AGRESTE

Excelente restaurante de cocina italiana, filosofía *slow food* y atmósfera de bistró elegante. Desde la cocina liderada por Fabio Gambirasi se ofrece una carta siempre cambiante, en consonancia con el paso de las estaciones, y exquisita donde lo local se funde con la esencia trasalpina y prima el producto

ecológico, silvestre y/o salvaje. **Carrer de Funoses-Llussà, 2. Barcelona.**



Beniamino Campolo, de '1497'.

CASA NOVA

Andrés Torres ahonda en diferentes acepciones de cercanía, aplicables al origen de la materia prima (huerto y gallinero propios) y a un servicio caracterizado porque son los cocineros quienes arriman los platos al comedor. Practica alta



El chef Fabio Gambirasi y la maître Roser Asensio López.

cocina creativa y original que emplatada en vajilla diseñada para él y elaborada en el taller del establecimiento. **Barri La Bleda, s/n. Sant Martí Sarroca.**

JARDÍN DEL ALMA

Guisantes del Maresme, alcachofa del Prat, acelgas de Viladecans, foie con *calçots*, lubina con lechuga a la brasa... El restaurante con jardín y terraza del Hotel Alma Barcelona puede presumir de una esmerada cocina con alto componente vegetal y estacional, que no rehúye las preparaciones más clásicas en sus apartados de carne y pescado. **C/ de Mallorca, 271. Barcelona.**



Andrés Torres.



Gio Esteve.

OLIVOS COMIDA Y VINOS

Este restaurante de "cocina de ingrediente" tiene en el enfoque *slow food*, la proximidad y la temporada sus piedras angulares. Ezequiel Devoto y María Escobar proponen dos menús degustación con platos bien ejecutados y equilibrados, que buscan el bienestar y la buena digestión del comensal.

Su selección de vinos apuesta por lo natural y ecológico. **Carrer Galileu, 159. Barcelona.**

SUTO

Yoshi Suto cocina un único menú al estilo *omakase*, que cambia cada estación, a seis comensales tras la barra. En este pequeño local, inspirado en las *izakayas* japonesas, trabaja el pescado y la carne con pulcritud y refinamiento. En la copa, una escueta carta de vinos y sakes, así como whiskies y té nipones. **Carrer de Violant d'Hongria Reina d'Aragó, 134. Barcelona.**

Girona ALMADRABA

Está ubicado en el Almadraba Park Hotel, que data de 1969, y tiene sello familiar: Jaume Subirós cogió en su día el testigo del gran Josep Mercader y, junto a dos de sus hijos, apuesta por una cocina marinera sencilla y sincera, desde el máximo respeto al producto fresco de la

lonja. **Av. de José Díaz Pacheco, 70. Roses.**



Jaume Subirós, de 'Almadraba'.

ELS PESCADORS

Lo que fue una taberna de pescadores a finales de los setenta, con Lluís Fernández y Anna María Punset, es ahora un restaurante de cocina marinera, mediterránea y de memoria, que mantiene su legado gracias a la segunda generación: sus hijos Lluís y María Àngels, jefes de cocina y de sala, respectivamente. **Carrer Castellar, 41. Llançà.**



Langosta de 'Els Pescadors'.

NORMAL

Aunque lo parezca, aquí nada es normal, porque lleva el sello de los hermanos Roca. En un cálido espacio diseñado por Andreu Carulla y su equipo, la propuesta culinaria de 'Normal' emerge de la cocina intuitiva, la pausa, el gozo y la suculencia, siempre con un enfoque matriarcal, con Elisabet Nolla como jefa de cocina. **Plaça de l'Oli, 1. Girona.**



Solomillo de 'Normal'.

SAÓ BY VICENÇ FAJARDO

El amor por el oficio y por el buen comer hizo al cocinero Vicenç Fajardo abrir en 2021 junto con Mónica Farré como



Vicenç Fajardo.

jefa de sala este espacio gastronómico basado en el horno y la brasa. El trato, atento y afable, marida a la perfección con su carta de platos muy pensados y dos menús degustación.

Carrer Estret, 3. Fonteta, Forallac.

Lleida ETH BISTRÓ

Albert Jubany como jefe de cocina y Dolors Vialta como anfitriona se atreven con una cocina típica gerundense, de la Costa Brava, a pesar de estar ubicados en una zona pirenaica. De ahí su peculiaridad, ya que no existía nada así en el Valle de Arán hasta que abrieron su restaurante, en 2015. **Passeig dera Llibertat, 18. Vielha.**



Albert Jubany.

Tarragona CITRUS DEL TANCAT

Ubicado en el Hotel Tancat de Codorniu, una antigua masía del siglo XIX rehabilitada, este restaurante propone una cocina de entorno, que interpreta el Delta del Ebro a través de sus productos y productores, con el jativés Aitor López en los fogones y la italiana Susana Krcivoj como jefa de sala y sumiller. **Ctra. N-340, km. 1059. Alcanar.**



Aitor López.



De arriba a abajo y de izda a dcha: Ezequiel Devoto y María Escobar ('Olivos'), plato de 'Jardín del Alma', atún de 'Almadraba', la chef Elisabet Nolla, Lluís Fernández ('Els Pescadors') y postre de 'Citrus del Tancat'.

Comunidad de Madrid

ABYA

En un majestuoso palacete encontramos este restaurante de cocina vibrante y cosmopolita, además de ininterrumpida en cuanto a horarios, que nos transporta a Latinoamérica. El cocinero Aurelio Morales, que otrora fuera jefe de cocina de 'Cebo', ha creado una extensa carta de platos viajeros para satisfacer a cualquier paladar. **C/ José Ortega y Gasset, 32. Madrid.**



Aurelio Morales.

BASCOAT

Estamos ante la invitación a una buena mesa vasca puesta con mucho gusto en Madrid

por Nagore Irazuegi y Rodrigo García Fonseca. Su recibimiento y hospitalidad son exquisitos, en forma de homenaje a los fogones de un caserío vasco desde el minimalismo y la finura, con producto excelso.

Paseo de la Habana, 33. Madrid.



Rodrigo García y Nagore Irazuegi, de 'Bascoat'.



Carlos del Portillo.

BISTRÓNOMIKA

Carlos del Portillo maneja la brasa con tanta maestría como cariño. Sobre ella coloca la mejor materia prima que llega a sus manos, ya sea gamba roja, bogavante gallego o *kokotxas* de merluza. Su concepto de "No carta" juega con una quincena de productos sublimes, los verdaderos protagonistas. **C/ Ibiza, 24. Madrid.**

CHISPA BISTRÓ

El viaje y la diversión están implícitos en este concepto gastronómico que te envuelve con su carismática personalidad. El mar Mediterráneo, pero también Japón, México o Nueva Zelanda y el País Vasco

tienen cabida en esta caja de sorpresas dirigida por Juan D'Onofrio, su jefe de cocina. **C/ Barquillo, 8. Madrid.**

LA LLORERÍA

José Certucha y Carmen Alti coincidieron en 'DSTAGe' y decidieron abrir su propio negocio, libre de ataduras, de etiquetas y de cánones preestablecidos, acompañados por Jesús Encinas. En este pequeño local, en el corazón de Chueca, todo es cercano, desenfadado y refrescante. **C/ San Lorenzo, 4. Madrid.**

OMERAKI

El proyecto más personal de Alberto Chicote e Inmaculada Nuñez se autodefine como una propuesta cambiante con el mejor producto disponible. Cada semana elaboran dos menús: el corto es *Festival*; el



Ceviche de almeja de 'Omeraki'.

largo, *Homenaje*. Su estilo de cocina, muy libre, encuentra en el espacio el aliado perfecto para

secundar su compromiso con el medio ambiente. **C/ Duque de Sesto, 27. Madrid.**



Los cocineros José Certucha y Carmen Alti, de 'La Llorería'.



Juan D'Onofrio ['Chispa Bistró'].



El chef Alberto Chicote y la jefa de sala Inma Nuñez.

PER SÉ BISTRÓ

La cocina de Andrés Madrigal tiene un estilo muy reconocible, con varios indicios que dejan entrever la década que ha pasado en Sudamérica. Se siente libre para hacer lo que le place, pero con sentido y sensibilidad. La bodega está resuelta por José María Marrón, un clásico de la sumillería. **C/ Augusto Figueroa, 32. Madrid.**



Andrés Madrigal.

PILAR AKANEYA

Hay un *sumibiyaki* de cocina tradicional japonesa en Chamberí: fue el primero que abrió en Madrid, es uno de los pocos restaurantes de España donde sirven carne de kobe y pionero

en servir fuera de Japón *Matsusaka Beef*. Detrás están Ignasi Elías y Chiho Murata, que han creado un fascinante relato. **C/ Espronceda, 33. Madrid.**



Pepe Fernández.

PLAYING SOLO

Con una filosofía al estilo *izakaya* pero también influenciado por las cocinas francesa y nórdica, este rincón gastronómico ha sido una de las últimas revelaciones de la capital. En la barra de mármol, Luis Caballero recibe a ocho comensales en cada servicio para cocinar desde una intimidad insospechada platos complejos, elegantes y estacionales. **C/ Manuela Malasaña, 33. Madrid.**

VELASCOABELLÀ

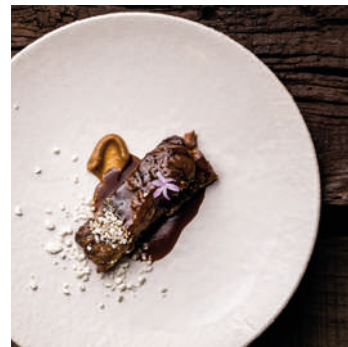
La belleza y la impecabilidad campan a sus anchas en este restaurante madrileño nacido en 2023, donde Óscar Velasco y Montse Abellà han plasmado su bagaje culinario y su vasta trayectoria marcada por sus dos décadas en 'Santceloni' para crear un espacio ajeno a las modas, que defiende una cocina clásica pero muy libre. **C/ Víctor Andrés Belaunde, 25. Madrid.**



Luis Caballero.



Montse Abellà y Óscar Velasco.



Platos de 'Chispa Bistró', 'Bascoat', 'La Llorería', 'Playing solo', 'Pilar Akaneya' y 'PerSé Bistró'.

Comunitat Valenciana

Alacant CISORIA

El abulense Ignacio Caro en la cocina y la alicantina Carmen Navarro en la sala proponen en 'Cisoria' dos reflexionados menús degustación, con buenos fondos, guisos y una manera muy castellana de abordar cada materia prima. Su periplo en Sicilia deja su impronta, por ejemplo, en el *cannolo* de ciervo y requesón de cabra o los *cappelletti* de perdiz. **C/ Trinidad, 9. Villena.**

LA MASÍA DE CHENCHO

Casi cuarenta años de trayectoria avalan a este restaurante histórico, elegante pero rústico. Su carta apuesta por la tradición y por el producto nacional, aunque se permite ciertas licencias en forma de fugaces guiños a tierras lejanas. Es imperativo probar los arroces de Adrián Becerri. En la copa, hay que ponerse

en manos de Chenchó, Mejor Sumiller de 2011. **Ctra. Murcia-Alicante, km. 62. Elx.**

OROBIANCO

Con el fichaje de Paolo Casagrande como director gastronómico, 'Orobianco' vuelve a posicionarse como referente de la alta cocina italiana internacional en la costa alicantina. Aunque en los fogones del día a día está Andrea Drago, también pupilo de Martín Berasategui. En sala, la *maitre* Inês Correia se desenvuelve con elegancia y delicadeza. **Urbanización Colina del Sol, 49A. Calp.**



Ignacio Caro y la *maitre* Carmen Navarro, de 'Cisoria'.



Adrián Becerri.



Andrea Drago y Paolo Casagrande, de 'Orobianco'.

Castelló LA FAROLA

En el corazón de la comarca castellonense del Alto Palancia encontramos este restaurante, tras el cual está la pareja de cocineros formada por José Vicente Garnés y María Adrián, que ha sabido crear un refugio gastronómico de alto nivel entre los parques naturales de la Sierras Calderona y de Espadán. **C/ Agustín Sebastián, 4. Altura.**

València FLAMA

En este restaurante de brasas, una de las sensaciones gastronómicas más recientes de la capital del Turia, los productos tienen el protagonismo que merecen: todo. Aunque Edu Espejo, su jefe de cocina, se encarga de que el fuego los abrigue. En cuanto a los vinos, lo mejor es dejarse aconsejar por Ricardo Espíritu. **Gran Vía del Marqués del Turia, 63. València.**

ORIGEN

Àlex Vidal, después de trabajar en restaurantes de medio mundo, ha vuelto a su casilla de partida para reivindicar una gastronomía de proximidad con productos de temporada y ecológicos que priorizan a pequeños productores responsables con el entorno natural y social. Bajo el sello *slow food*, pone en valor su territorio con cuatro menús degustación. **Av. de les Germanies, 3. Carcaixent.**



Àlex Vidal.



Ricard Espíritu y Edu Espejo, al frente de 'Flama'.



Los cocineros José Vicente Garnés y María Adrián.



Platos de 'Flama' y 'Cisoria'.



Propuestas de los restaurantes 'Drobianco', 'La Farola' y 'Origen'.

Euskadi / País Vasco

Bizkaia BAKEA

Un menú orientativo que varía en función del producto de mercado, una cocina de leña y técnicas pulidas son los pilares de este concepto con un discurso propio. Alatz Bilbao, propietario y jefe de cocina, proviene de una saga de tradición metalúrgica, y su relación cercana con el fuego se refleja en su culinaria. **Olalde Beresía Kalea, 1. Mungia.**

ISLARES

Éste es de esos inspiradores restaurantes que tienen mucho que contar. 'Islares' es el emotivo y emocionante homenaje al patrimonio gastrocultural e histórico del norte peninsular de Julen Bergantiños, un joven guisandero bilbaíno de familia gallega y amante de Asturias y Cantabria. Bergantiños cocina la temporalidad, cuidando hasta los detalles más

imperceptibles. **Mazarredo Zurmakalea, 65bis. Bilbo.**

TXISPA

Es un caserío tradicional completamente rehabilitado, pero tiene identidad japonesa, como su chef, Tetsuro Maeda. Esta inesperada combinación funciona: el espacio logra transmitir la sobriedad y la paz propias de la cultura nipona, pero la propuesta gastronómica es tanto vasca como japonesa. Un único menú degustación lo simplifica todo. **San Juan Auzoa, 45. Atxondo.**



Tetsuro Maeda domina las brasas de 'Txispa'.



Alatz Bilbao.



Julen Bergantiños

Gipuzkoa AITEN ETXE

Ubicado en el Hotel Ur Bare, este restaurante habita en un emplazamiento privilegiado, con vistas a la playa de Zarautz. En los fogones, Javier Serra defiende la parrilla como elemento en torno al cual gira su propuesta, con productos del mar, de la huerta y de la montaña, que conforman una carta tradicional pero actualizada, como las manitas de lechal a la vizcaína. **Elkano Kalea, 3. Zarautz.**

ARANETA

Este asador de Zestoa defiende con convicción la cocina tradicional vasca, con la parrilla de carbón vegetal ecológico de sus propios bosques como piedra angular. Sobre ella, el premiado parrillero Joseba Odriozola y su equipo asan con mimo productos de temporada y kilómetro cero en los que destacan los sabores y las texturas, tanto en pescados como en carnes, donde reina la **txuleta**. **Meagako Errepi-dea, 8. Zestoa.**



Javier Serra.



'Bakea'.



Joseba Odriozola, de 'Araneta'.



Plato de 'Txispa'.

Extremadura

Cáceres
BORONA BISTRÓ

Este restaurante, ubicado en el centro de Cáceres, propone una cocina tradicional extremeña revisitada: un escueto menú de mercado disponible a diario y dos menús degustación más extensos que cambian mensualmente es lo que plantea Víctor Corchado, su jefe de cocina. Rocío Rey hace lo propio con los vinos. **C/ Catedrático Antonio Silva, 6. Cáceres.**



Víctor Corchado y Rocío Rey dirigen 'Borona Bistró'.

Galicia

A Coruña
BALARÉS

Ubicado en una antigua casa rehabilitada recientemente como hotel, en este restaurante de cocina tradicional gallega, Silvia Facal propone un menú degustación muy equilibrado y una carta de vinos variada, con bastantes referencias próximas. El local es pequeño, coqueto y muy agradable, con una terraza con vistas al mar. **Balarés, 3. Ponteceso.**

ELECTIC

Este espacio urbano de cocina contemporánea gallega ofrece una experiencia singular, donde la investigación histórica tiene un peso fundamental. Apuestan por un menú degustación de producto cercano y con técnicas ancestrales, pero sin renunciar a nuevas visiones. Su carta de vinos es extensa y original. **Rúa San Andrés, 8. A Coruña.**



Silvia Facal.



Paco Chicón y Sergio Muss, del restaurante 'Ecléctic'.

O'FRAGÓN

Su filosofía es cocinar con lo que les rodea: este honesto restaurante de recetario gallego ocupa un edificio de arquitectura contemporánea con espectaculares vistas a la Costa da Morte. Su carta cambia todos los días, porque el mar y la huerta ecológica son los que mandan sobre el producto. También proponen dos menús degustación. **Lugar San Martiño de Arriba, 22. Fisterra.**



Axel Smyth, de 'Simpar'.



Sefa Insua.

SIMPAR

El proyecto de Áxel Smyth es una apuesta por la cocina local actualizada a través de un menú corto diario y dos menús degustación. Sus platos están en constante evolución, en base a lo que le ofrecen diariamente los productores con los que trabaja. En los postres, la pastelera Claudia Merchán plasma su exquisito universo dulce en cada creación. **Rúa do Vilar, 47. Santiago de Compostela.**

TERREO COCINA CASUAL

Restaurante céntrico y acogedor, con una propuesta de cocina actual basada en pescados, mariscos y buenos arroces. Trabajan con producto de lonjas cercanas para crear platos

sugerentes y sabrosos, a la par que originalísimos. Es necesario reservar con tiempo, ya que sus mesas están cotizadas. **Rúa San Andrés, 109. A Coruña.**



La cocina de 'Terreo'.

Lugo

JAVIER MONTERO

Este restaurante familiar, al que pone nombre su jefe de cocina, va de la mano de un pequeño hotel. Apuesta por una culinaria creativa con producto del Cantábrico gallego pero con una sólida base tradicional que aprendió de su madre. En la sala, la otra mitad del negocio, Tita Iglesias, que también se encarga de la bodega. **Camión Barreiras, 18. Ribadeo.**



Javier Montero.



Una de las elaboraciones de 'Eclectic'.



Platos de 'Simpar', 'Balarés' y 'O'Fragón'.

Illes Balears

Formentera ES CÒDOL FORADAT

Este lujoso pero cálido chiringuito gastronómico está ubicado en la Playa de Migjorn. En la carta, se nota la impronta de Nandu Jubany, que gestiona el proyecto desde 2020. Junto con Frank Jiménez como jefe de cocina, explora la culinaria isleña con producto mediterráneo.

Venda Descamarí-Migjorn, 4292. Sant Francesc de Formentera.



Un arroz en 'Es Còdol Foradat'.

Ibiza OMAKASE BY WALT

Este íntimo *sushi* bar japonés pasa desapercibido a primera vista, pero no después. Aquí, el cocinero venezolano con raíces europeas Walter Sidoravicius propone un menú degustación con producto de temporada. La puntualidad es importante, porque los diez comensales comienzan a la vez. *Vía Romana, 2. Eivissa.*



Walter Sidoravicius.

Mallorca BRUT

Una experiencia única en Mallorca, marcada por el carácter inquieto del cocinero argentino, pero ya muy mallorquín, Edu Martínez, que no deja de investigar con ingredientes locales a través de fermentados, ahumados, curaciones o elaborando sus propias bebidas. El menú degustación lo sirve en una única mesa de hormigón, donde caben una quincena de comensales. *Carrer la Carretera, 37. Llubí.*

SALA DE PERSONAL

Ellos deciden, el comensal disfruta: esa es la hoja de ruta al estilo *omakase* de este *speakeasy* gastronómico donde manda la coctelería. Proponen dos menús degustación: de cuatro o de seis tragos y bocados en los que hay producto balear, pero también guiños latinos o asiáticos.

Passeig de Mallorca, 14A. Palma.



Equipo de 'Sala de Personal'.



Pase líquido de 'Sala de Personal'. El 'sushi' es protagonista de 'Omakase by Walt'.



La Rioja

AITOR ESNAL

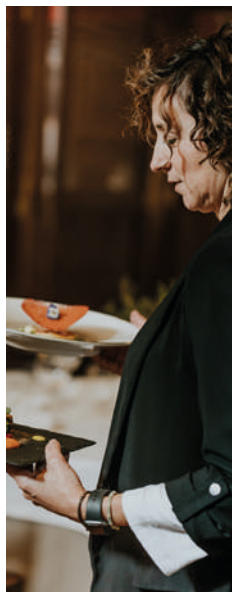
El cocinero que pone nombre al restaurante presenta, junto con Beatriz Martínez, una propuesta elegante y cuidada de cocina pero influenciada asiáticas. Su planteamiento se basa en tres menús degustación de diferente longitud, que también pueden acompañarse con maridaje de vinos. **C/ Sagasta, 13. Logroño.**



Beatriz Martínez y Aitor Esnal.

LA VIEJA BODEGA

El recetario tradicional de La Rioja se plasma en una carta concisa y acertada: pochas estofadas, pisto riojano con bacalao, manitas deshuesadas o menestra de verduras. Abierto en 1994, fue un flechazo de su propietario, Ángel Pérez Aguilar, con esta casona del siglo XVII. **Av. de La Rioja, 17. Casalarreina.**



Sala de 'La Vieja Bodega'.

LUMBRE

Este proyecto, que nació a finales de 2019, interpreta la cocina tradicional riojana desde un enfoque innovador a través de la mirada de su jefe de cocina, Sergio Hernando. Proponen dos menús degustación, en cuyos platos tienen cabida los productos de cercanía, pero también otros más lejanos. Su impactante bodega tiene más de 400 referencias. **Travesía Jardines, 15. Casalarreina.**



Sergio Hernando.

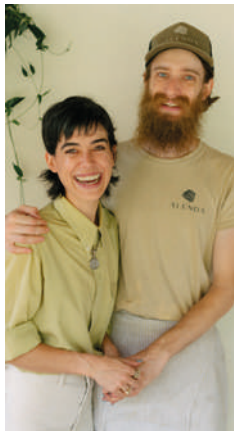


De arriba a abajo: platos de 'Aitor Esnal', 'Lumbre' y 'La Vieja Bodega'.

Principado de Asturias

ALENDÁ

Cocina creativa de cercanía, un huerto propio y mucha sensibilidad son los ingredientes de este inspirador concepto, en el que Iñaki Gómez y Lola Palacio dan rienda suelta a sus sueños gastronómicos. No hay carta, sino tres menús degustación, elaborados con productos de proximidad. En la copa, vinos de pequeños viticultores y algún que otro clásico. **Castiello de Selorio, 23. Villaviciosa.**



Lola Palacio e Iñaki Gómez.

QUINCE NUDOS

Este pequeño restaurante con una decoración sencilla, marinera y acogedora, es la apuesta personal del cocinero Bruno M. Lombán. La naturalidad, la frescura y la innovación que aplica a su cocina no están reñidas con las raíces y los recuerdos. Se atreve con ingredientes de acá y de allá, pero también brilla por sus arroces melosos, caldosos y secos. **C/ Avelina Cerra, 6. Ribadesella.**



El chef Bruno Lombán y el sommelier Sergio Gabarri de 'Quince Nudos'.



'Alenda'.



'Quince Nudos'.

Región de Murcia

EL POLI

Uno de esos templos del producto que es toda una referencia en la zona. Tanto, que hay que reservar con bastante antelación. José Rodríguez se encarga de la compra del género y Juanfran Paredes, de los fogones y de la gestión. Trabajan con un producto de magnífica calidad, que tratan con cariño, respeto y, en ocasiones, atrevimiento. **C/ Florida-blanca, 23. Águilas.**



Las cocinas de 'El Poli'.

POLEA

La sencillez, la coherencia y la intimidad se dan cita en este restaurante en el que sirven un menú que cambia diariamente. Con producto de proximidad y una mirada confiada hacia la huerta de la Región de Murcia y hacia el mar, Alberto Pardo crea platos pluscuamperfectos. En la sala está Pepa Villa, el otro 50 % del negocio. **C/ Almohajar, 2. Murcia.**



Alberto Pardo y Pepa Villa, de 'Polea'.



Miguel Hernández, chef de 'Por Herencia' en Murcia.



'Por Herencia'.

POR HERENCIA

Miguel Hernández Navarro, nieto del fundador de 'Bodegón Los Toneles', ha trazado su propio camino para crear platos que respetan la tradición pero también reinventan la cocina murciana. Su madre, Fuensanta Navarro, hace sentir al comensal como en casa. Su amplísima carta de vinos, gestionada con maestría por Eduardo, completan su propuesta. **C/ Cánovas del Castillo, 9. Murcia.**



Fotos de los Un Sol 2024: Alfredo CÁLIZ, José María CASCO, César CID, Emilio FRAILE, David GIL, Asier GÓMEZ, Manu MITRU, Sofía MORO, Ana OSES, Daniel de PABLOS, Ángel RODRÍGUEZ, Arturo SUTTER, Juan Carlos TORO y cedidas por restaurantes.



Consulta todos los restaurantes
con Soles en la **app** de Guía Repsol



EL NORTE

2024
764 SOLES

SOLES
GUÍA
REPSOL
2024

FAR WEST

DEL ESTE

AL SUR

LA GALA
EN CARTAGENA,
MURCIA

Canarias

40

Galicia

40

Principado de Asturias

32

Cantabria

12

Euskadi

71

Navarra

19

La Rioja

15

Aragón

21

Catalunya

115

Castilla y León

59

Madrid

101

Castilla-La Mancha

28

Extremadura

13

Comunitat Valenciana

60

Illes Balears

41

Andalucía

74

Región de Murcia

23

1 SOL: 552 [81 NOVEDADES]
2 SOLES: 168 [16 NOVEDADES]
3 SOLES: 44 [1 NOVEDAD]

Andalucía

ALMERÍA

2 Soles

La Costa

El Ejido.

1 Sol

Terraza Carmona

Vera.

CÁDIZ

3 Soles

Aponiente

El Puerto de Santa María.

2 Soles

El Campero

Barbate.

Lú, Cocina y Alma

Jerez de la Frontera.

Mantúa

Jerez de la Frontera.

Tohqa [\[Novedad\]](#)

El Puerto de Santa María.

1 Sol

Alevante

Chiclana de la Frontera.

Antonio

Zahara de los Atunes.

Atxa [\[Novedad\]](#)

Tarifa.

Casa Bigote

Sanlúcar de Barrameda.

Cataria

Chiclana de la Frontera.

Código de Barra

Cádiz.

El Alférez

Vejer de la Frontera.

El Faro del Puerto

El Puerto de Santa María.

La Castillería

Vejer de la Frontera.

La Taberna del Chef del Mar [\[Novedad\]](#)

El Puerto de Santa María.

Mesón Sabor Andaluz

Alcalá del Valle.

Yoko

Barbate.

CÓRDOBA

3 Soles

Noor

Córdoba.

2 Soles

Choco

Córdoba.

1 Sol

Casa Pepe de la Judería

Córdoba.

Ermита de la Candelaria [\[Novedad\]](#)

Córdoba.

Káran Bistró

Pozoblanco.

La Cuchara de San Lorenzo

Córdoba.

ReComiendo

Córdoba.

Terra Olea [\[Novedad\]](#)

Córdoba.

GRANADA

1 Sol

Arriaga

Granada.

Damasqueros

Granada.

Faralá

Granada.

La Finca [\[Novedad\]](#)

Loja.

María de la O [\[Novedad\]](#)

Granada.

Ruta del Veleta

Cenes de la Vega.

HUELVA

1 Sol

Arrieros

Linares de la Sierra.

JAÉN

2 Soles

Bagá

Jaén.

1 Sol

Almocaden

Alcaudete.

Almoraje [\[Novedad\]](#)

Siles.

Canela en Rama

Linares.

Casa Antonio

Jaén.

Dama Juana

Jaén.

Los Sentidos

Linares.

Malak [\[Novedad\]](#)

Jaén.

Radis

Jaén.

Taberna de Miguel

Bailén.

Vandelvira

Baeza.

MÁLAGA

2 Soles

Bardal

Ronda.

El Lago

Marbella.

José Carlos

García Málaga.

Kaleja

Málaga.

Los Marinos

José Fuengirola.

Sollo

Fuengirola.

1 Sol

Areia [\[Novedad\]](#)

Marbella.

Arte de Cozina

Antequera.

Cávala

Málaga.

Don Giovanni

Finca Cortesín Casares.

Godoy

Málaga.

Kava

Marbella.

La Cosmopolita

Málaga.

La Milla

Marbella.

Leña

Marbella.

Lobito de Mar

Marbella.

Messina

Marbella.

Palodú [Novedad]

Málaga.

Rei

Casares.

Ta-Kumi

Marbella.

Ta-Kumi Málaga

Málaga.

SEVILLA**2 Soles****Abantal**

Sevilla.

1 Sol**12 Tapas**

Castilleja de la Cuesta.

Cañabota

Sevilla.

Jaylu

Sevilla.

Lalola

Sevilla.

Sobretablas

Sevilla.

Sr. Cangrejo [Novedad]

Sevilla.

Tribeca

Sevilla.

Aragón**HUESCA****1 Sol****Ansils [Novedad]**

Benasque.

Callizo

Aínsa-Sobrarbe.

Casa Arcas

Villanova.

La Era de los Nogales [Novedad]

Sabiñánigo.

Lillas Pastia

Huesca.

Tatau

Huesca.

Trasiego

Barbastro.

Venta del Sotón

Esquedas.

Vidocq

El Formigal.

TERUEL**1 Sol****El Batán**

Tramacastilla.

El Visco [Novedad]

Fuentespalda.

La Fábrica de Solfa

Beceite.

ZARAGOZA**2 Soles****Cancook**

Zaragoza.

1 Sol**Absinthium**

Zaragoza.

El Chalet

Zaragoza.

Gamberro

Zaragoza.

Gente Rara

Zaragoza.

Goralai

Zaragoza.

La Prensa

Zaragoza.

La Senda

Zaragoza.

Novodabo

Zaragoza.

Canarias**EL HIERRO****8Aborigen [Novedad]**

Frontera.

GRAN CANARIA**2 Soles****La Aquarela**

Mogán.

1 Sol**Bevir**

Las Palmas de Gran Canaria.

Casa Brito

Aruca.

El Equilibrista 33

Las Palmas de Gran Canaria.

Embarcadero

Las Palmas de Gran Canaria.

Fuji

Las Palmas de Gran Canaria.

Los Guayres

Mogán.

Muxgo

Las Palmas de Gran Canaria.

Nelson

Playa de Arinaga

Poemas by Hermanos Padrón

Las Palmas de Gran Canaria.

Qué Leche

Las Palmas de Gran Canaria.

Ribera del Río Miño

Las Palmas de Gran Canaria.

Seaside Grand Hotel Residencia

Maspalomas.

LA PALMA**1 Sol****Casa Osmunda**

Breña Alta.

El Sitio

Tazacorte.

LANZAROTE**1 Sol****El Risco**

Caleta de Famara-Teguise.

Isla de Lobos

Playa Blanca-Yaiza.

Kamezi

Playa Blanca-Yaiza.

SeBE [Novedad]

Teguise.

TENERIFE**3 Soles****El Rincón de Juan Carlos**

Adeje.

2 Soles**Abama Kabuki**

Guía de Isora.

Bogey

Playa de las Américas.

Etéreo by Pedro Nel [Novedad]

Santa Cruz de Tenerife.

La Cúpula [Novedad]

Adeje.

M.B

Guía de Isora.

Nub

Costa Adeje.

1 Sol**AIE**

El Sauzal.

Char [Novedad]

Adeje.

El Secreto de Chimiche

Granadilla de Abona.

El Taller Seve Díaz

Puerto de la Cruz.

Haydée

La Orotava.

Il Bocconcino [Novedad]

Adeje.

Kensei

Adeje.

Kiki [Novedad]

Santa Cruz de Tenerife.

La Sandunga

Tegueste.

Lajar de Bello [Novedad]

Arona.

San Hô [Novedad]

Adeje.

San Sebastián 57

Santa Cruz de Tenerife.

Taste 1973

Arona.

Cantabria**3 Soles****Cenador de Amós**

Villaverde de Pontones.

2 Soles**Cañadío**

Santander.

Casona del Judío

Santander.

El Nuevo Molino

Arce.

Solana

Ampuero.

1 Sol**Bodega del Riojano**

Santander.

El Serbal

Santander.

Emma

Suances.

La Bicicleta

Entrambasaguas.

La Cartería

Cartes.

Pico Velasco [Novedad]

Voto.

Ronquillo

Ramales de la Victoria.

**Castilla-
La Mancha****ALBACETE****3 Soles****Maralba**

Almansa.

2 Soles**Oba**

Casas-Ibáñez.

1 Sol**Ababol [Novedad]**

Albacete.

Azafrán

Villarrobledo.

Cañitas Maite

Casas-Ibáñez.

CIUDAD REAL**1 Sol****El Coto de Quevedo**

Torre de Juan Abad.

Epílogo

Tomelloso.

Mesón Octavio

Ciudad Real.

Retama

Torrenueva.

CUENCA**2 Soles****Casas Colgadas [Novedad]**

Cuenca.

1 Sol**Essentia**

Tarancón.

Fuenteigato

Huerta del Marquesado.

Raff San Pedro

Cuenca.

GUADALAJARA**2 Soles**

El Doncel
Sigüenza.

1 Sol

Las Llaves
Marchamalo.
Molino de Alcuneza
Sigüenza.
Nöla
Sigüenza.

TOLEDO**3 Soles**

Iván Cerdeño - Cigarral del Ángel
Toledo.

2 Soles

El Bohío
Illescas.

1 Sol

Adolfo
Toledo.
Ancestral [Novedad]
Illescas.

Casa Parrilla

Las Ventas con Peña Aguilera.
Clandestina de Las Tendillas
Toledo.

Las Esparteras

Casarrubios del Monte.

Palio

Ocaña.

Raíces

Talavera de la Reina.

Tierra

Torriceo.

Víctor Sánchez-Beato

Toledo.

**Castilla
y León****ÁVILA****2 Soles****El Almacén**

Ávila.

1 Sol**Barro [Novedad]**

Ávila.

BURGOS**2 Soles****Cobo Evolución [Novedad]**

Burgos.

1 Sol**Alejandro Serrano**

Miranda de Ebro.

Casa Ojeda

Burgos.

Compañis

Aranda de Duero.

Erre de Roca [Novedad]

Miranda de Ebro.

La Galería

Alfoz de Quintanadueñas.

Ricardo Temiño [Novedad]

Burgos.

LEÓN**2 Soles****Cocinandos**

León.

El Capricho [Novedad]

Jiménez de Jamuz.

Pablo

León.

1 Sol**Becook Urbanfood**

León.

Casa Mando

León.

Delirios y Tapas

León.

Kamín

León.

La Tronera

Villadepalos.

Marcela Brasa

León.

Mu-Na

Ponferrada.

Serrano

Astorga.

PALENCIA**1 Sol****Ajo de Sopas**

Palencia.

Estrella del Bajo Carrión

Villoldo.

Hostería de los Palmeros

Frómista.

Terra Palencia

Palencia.

SALAMANCA**2 Soles****ConSentido**

Salamanca.

Rivas

Vega de Tirados.

Víctor Gutiérrez

Salamanca.

1 Sol**Casa Pacheco**

Vecinos.

Don Fadrique

Alba de Tormes.

En la Parra

Salamanca.

Ment by Óscar Calleja

Salamanca.

SEGOVIA**1 Sol****Casa Duque**

Segovia.

Casa Silvano - Maracaibo

Segovia.

Casa Taberna

Pedraza.

José María

Segovia.

Marmitia – Parador de Segovia

Segovia.

Mesón de Cándido

Segovia.

Villena

Segovia.

SORIA**2 Soles****Baluarte**

Soria.

La Lobita

Navaleno.

1 Sol**Casa Vallecas**

Berlanga de Duero.

Virrey Palafox

Burgo de Osma.

VALLADOLID**2 Soles****Ambivium**

Peñañiel.

La Botica de Matapozuelos

Matapozuelos.

Refectorio

Sardón de Duero.

Trigo

Valladolid.

1 Sol**Alquimia Laboratorio [Novedad]**

Valladolid.

Cepa 21

Castrillo de Duero.

Dámaso

Valladolid.

Fuente Aceña

Quintanilla de Onésimo.

Llantén

Valladolid.

Sibaritas Klub

Valladolid.

Suite 22

Valladolid.

Taller Arzuaga

Quintanilla de Onésimo.

Trasto

Valladolid.

Villa Paramesa

Valladolid.

ZAMORA**2 Soles****El Ermitaño**

Benavente.

Lera

Castroverde de Campos.

1 Sol**Cuzeo**

Zamora. [Novedad]

**Catalunya
/Cataluña****BARCELONA****3 Soles****Abac**

Barcelona.

Alkimia

Barcelona.

Can Jubany

Caldetenes.

Cocina Hermanos Torres

Barcelona.

Disfrutar

Barcelona.

Lasarte

Barcelona.

Vía Veneto

Barcelona.

2 Soles**Angle**

Barcelona.

Aürt

Barcelona.

Caelis

Barcelona.

Cinc Sentits

Barcelona.

Coure

Barcelona.

Els Casals

Sagàs.

Enoteca - Paco Pérez

Barcelona.

Estimar - Rafa Zafra

Barcelona.

Gresca

Barcelona.

Hisop

Barcelona.

Koy Shunka

Barcelona.

Lluerna

Santa Coloma de Gramenet.

Moments

Barcelona.

Xavier Pellicer

Barcelona.

1 Sol**1497 [Novedad]**

Vallromanes.

Agreste [Novedad]

Barcelona.

Al Kostat

Barcelona.

Aleia

Barcelona.

Atempo

Barcelona.

Boccatti

Vic.

Ca l'Isidre

Barcelona.

Casa Nova [Novedad]

Sant Martí Sarroca.

Come

Barcelona.

Direkte

Barcelona.

Dos Palillos

Barcelona.

Dos Pebrots

Barcelona.

El Celler de Matadepera

Matadepera.

El Hogar Gallego

Calella.

Els Pescadors

Barcelona.

Enigma

Barcelona.

Estany Clar

Cercs.

Fonda Sala

Olost.

Granja Elena

Barcelona.

Hispania

Arenys de Mar.

Hofmann

Barcelona.

Jardín del Alma [Novedad]

Barcelona.

L'Ó

Sant Fruitós de Bages.

La Taverna del Clinic

Barcelona.

Mont Bar

Barcelona.

Nairod

Barcelona.

Nectari

Barcelona.

Olivas Comida y Vinos [Novedad]

Barcelona.

Oria

Barcelona.

Petit Comitè Gaig Barcelona

Barcelona.

PUR

Barcelona.

RíasKru

Barcelona.

Roig Robí

Barcelona.

Sato i Tanaka

Barcelona.

Shanghai

Barcelona.

Slow & Low

Barcelona.

Sofía Be So

Barcelona.

Suculent

Barcelona.

Suto [Novedad]

Barcelona.

Tram-Tram

Barcelona.

Tresmacarrons

El Masnou.

UMA

Barcelona.

Windsor

Barcelona.

Xemei

Barcelona.

Xerta

Barcelona.

GIRONA**3 Soles****El Celler de Can Roca**

Girona.

Les Cols

Olot.

Miramar

Llança.

2 Soles**Bo.TIC**

Corçà.

Ca l'Enric

La Vall de Bianya.

Candlelight - Romain Fornell.

S'Agaró.

Castell Peralada

Peralada.

Compartir Cadaqués

Cadaqués.

Els Tinars

Llagostera.

Empòrium [Novedad]

Castelló d'Empúries.

Massana

Girona.

1 Sol**Almadraba [Novedad]**

Roses.

Casamàr

Llafranc.

Divinum

Girona.

El Motel

Figueres.

Els Brancs

Roses.

Els Pescadors de Llançà [Novedad]

Llançà.

L'Aliança d'Anglès

Anglès.

La Cuina de Can Simón

Tossa de Mar.

La Fonda Xesc

Gombrèn.

Les Magnòlies

Arbúcies.

Normal [Novedad]

Girona.

Roca Mas Marroch

Vilablareix.

Saó by Vicenç Fajardo [Novedad]

Peratallada.

Sol Blanc

Pals.

Vicus

Pals.

Villa Más

Sant Feliu de Guíxols.

LLEIDA**2 Soles****La Boscana**

Bellvís.

1 Sol**Can Boix de Peramola**

Peramola.

Carballeira

Lleida.

Casa Irene

Arties.

El Portalet

Bossòst.

Er Estrangèr

Vielha e Mijaran.

Eth Bistró [Novedad]

Vielha.

Fogony

Sort.

Malena

Gimenells i el Pla de la Font.

TARRAGONA**2 Soles****Can Bosch**

Cambriels.

Les Moles

Ulldedecona.

1 Sol**AQ**

Tarragona.

Citrus del Tancat [Novedad]

Alcanar.

Deliranto

Salou.

El Cellar d'en Joan Pamies

Riudoms.

El Terrat

Tarragona.

Ferrán Cerro

Reus.

L'Antic Molí

Ulldedecona.

Miramar

Cambrils.

Quatre Molins

Cornudella de Montsant.

Rincón de Diego

Cambrils.

Villa Retiro

Xerta.

**Comunidad
de Madrid****3 Soles****Coque**

Madrid.

Corral de la Morería

Madrid.

DiverXO

Madrid.

DSTAgE

Madrid.

Paco Roncero

Madrid.

Ramón Freixa

Madrid.

Ricardo Sanz Wellington

Madrid.

2 Soles**Casa José**

Aranjuez.

Chirón

Valdemoro.

Deessa

Madrid.

Desde 1911 [Novedad]

Madrid.

Don Giovanni

Madrid.

El Invernadero - Rodrigo de la Calle

Madrid.

El Paraguas

Madrid.

Estimar

Madrid.

Gofio

Madrid.

Horcher

Madrid.

La Tasquita de Enfrente

Madrid.

Lakasa

Madrid.

Le Bistroman L'Atelier [Novedad]

Madrid.

Lúa

Madrid.

Montia

San Lorenzo de El Escorial.

O'Pazo

Madrid.

Osa [Novedad]

Madrid.

Sacha [Botillería y fogón]

Madrid.

Saddle

Madrid.

Ugo Chan [Novedad]

Madrid.

Umiko

Madrid.

99 Sushi Bar NH Eurobuilding

Madrid.

1 Sol**ABarra**

Madrid.

Abya [Novedad]

Madrid.

Alabaster

Madrid.

Amparito Roca

Madrid.

Arima

Madrid.

Arzábal

Madrid.

Ático

Madrid.

Barracuda MX

Madrid.

Bascoat [Novedad]

Madrid.

Bistrónómika [Novedad]

Madrid.

Brasserie Lafayette

Madrid.

Carême- Jesús del Cerro

Aranjuez.

Casa Alberto

Madrid.

Casa Lucio

Madrid.

Cebo

Madrid.

Chispa Bistró [Novedad]

Madrid.

Comparte Bistró

Madrid.

Desencaja Bistró

Madrid.

Dos Cielos

Madrid.

El Cenador de Salvador

Moralzarzal.

El Club Allard

Madrid.

El Jardín de Orfila

Madrid.

El Mesón de Doña Filo

Colmenar del Arroyo.

El Señor Martín

Madrid.

Éter

Madrid.

Fismuler

Madrid.

Gaman – Luis Arévalo

Madrid.

Gaytán

Madrid.

Gioia

Madrid.

Ikigai

Madrid.

Kabuki Presidente Carmona

Madrid.

Kuoco 360° Food

Madrid.

La Bien Aparecida

Madrid.

La Buena Vida

Madrid.

La Casa de Manolo Franco

Valdemorillo.

La Catapa

Madrid.

La Llorería [Novedad]

Madrid.

La Manduca de Azagra

Madrid.

La Paloma

Madrid.

La Primera

Madrid.

La Taberna de Elia

Pozuelo de Alarcón.

La Tasquería

Madrid.

La Trasiega

Getafe.

Lana

Madrid.

Lavanda

Robledo de Chavela.

Nakeima

Madrid.

Noi Restaurante

Madrid.

Omeraki [Novedad]

Madrid.

Ovillo

Madrid.

Per Sé Bistró [Novedad]

Madrid.

Pilar Akaneya [Novedad]

Madrid.

Playing solo [Novedad]

Madrid.

Qüenco de Pepa

Madrid.

Quimbaya by Edwin Rodríguez

Madrid.

Rafa

Madrid.

RavioXO

Madrid.

Santerra

Madrid.

Smoked Room

Madrid.

Soy Kitchen

Madrid.

StreetXO

Madrid.

Surtopía

Madrid.

Taberna Pedraza

Madrid.

Treze

Madrid.

Triciclo

Madrid.

Tripea

Madrid.

VelascoAbellà [Novedad]

Madrid.

Verdejo Restaurante y Tabanco

Madrid.

Viavélez

Madrid.

Villoldo

Madrid.

Vinoteca García de la Navarra

Madrid.

Zuara Sushi

Madrid.

99 Sushi Bar [Hermosilla]

Madrid.

Comunidad Foral de Navarra**2 Soles****Alhambra**

Pamplona.

Bidea 2

Cizur.

La Biblioteca

Pamplona.

Molino de Urdániz

Urdániz.

Rodero

Pamplona.

1 Sol**Alma**

Pamplona/Iruña.

Baserriberrí

Pamplona/Iruña.

Carlos Oyarbide Bistronomiko

San Adrián.

Epeleta

Lekunberri.

Europa

Pamplona/Iruña.

Kabo

Pamplona/Iruña.

Les Amis

Pamplona/Iruña.

Maskarada

Lekunberri.

Mixtura

Huarte.

Remigio

Tudela.

Trintaitrés

Tudela.

Trinquete

Tudela.

Túbal

Tafalla.

Verduarte

Pamplona/Iruña.

Comunitat Valenciana**ALACANT****3 Soles****Bonamb**

Xàbia.

L'Escaleta

Cocentaina.

Quique Dacosta

Dénia.

2 Soles**Beat**

Calp.

Casa Pepa

Ondara.

La Finca

Elx.

Nou Manolín

Alicante.

Peix i Brases

Dénia.

Tula

Xàbia.

1 Sol**Audrey's**

Calp.

Baeza & Rufete

Alicante.

Casa Bernardi

Benissa.

Cistoria [Novedad]

Villena.

El Baret de Miquel

Dénia.

El Portal

Alicante.

El Xato

La Nucia.

Elías

Chinorlet.

Espacio Montoro

Alicante.

Hogar del Pescador

La Vila Joiosa.

La Masía de Chencho [Novedad]

Elx.

La Perla de Jávea

Xàbia.

La Sirena

Petrer.

La Taberna del Gourmet

Alicante.

Lula by Aurora Torres

Los Montesinos.

Mesón El Granaíno

Elx.

Monastrell

Alicante.

Natxo Sellés

Cocentaina.

Orobianco [Novedad]

Calp.

Piripi

Alicante.

CASTELLÓ**2 Soles****Atalaya [Novedad]**

Alcossebre.

Cal Paradís

Vall d'Alba.

Raúl Resino

Benicarló.

1 Sol**Casa Jaime**

Peñíscola.

La Farola [Novedad]

Altura.

Rubén Miralles

Vinaròs.

VALÈNCIA**3 Soles****La Salita [Novedad]**

Valencia.

Ricard Camarena Restaurant

Valencia.

2 Soles**Apicius**

Valencia.

EL Poblet

Valencia.

La Sucursal

Valencia.

Manuel Alonso

Daimús.

Riff

Valencia.

Saiti

Valencia.

1 Sol**Arrels**

Sagunt.

Askua

Valencia.

El Bressol

Valencia.

Fierro

Valencia.

Flama [Novedad]

Valencia.

Fraulá

Valencia.

Kaido

Valencia.

Karak

Valencia.

La Barra de Kaymus

Valencia.

Lienzo

Valencia.

Nozomi Sushi Bar

Valencia.

Origen [Novedad]

Valencia.

Rausell

Valencia.

Samsha

Valencia.

Señuelo

Valencia.

Tavella

Valencia.

Toshi

Valencia.

**Euskadi
/País Vasco****ARABA****2 Soles****Arrea!**

Kanpezu.

Marqués de Riscal

Elciego.

1 Sol**Bideko**

Lezama.

El Clarete

Vitoria-Gasteiz.

KEA

Vitoria-Gasteiz.

Kromatiko

Vitoria-Gasteiz.

Zaldiarán

Vitoria-Gasteiz.

BIZKAIA**3 Soles****Azurmendi**

Larrabetzu.

Etxebarri

Atxondo.

Nerua Guggenheim Bilbao

Bilbao.

2 Soles**Andra Mari**

Galdakao.

Atelier Etxanobe

Bilbao.

Boroa

Amorebieta-Etxano.

Gerena

Dima.

Mina

Bilbao.

Zarate

Bilbao.

Zortzikio

Bilbao.

1 Sol**Aitor Rauleaga**

Bilbao.

Aretxondo

Galdakao.

Bakea [Novedad]

Mungia.

Baserri Maitea

Forua.

Casa Garras

Karrantza Harana.

Eneko

Larrabetzu.

Gotzon

Bakio.

Horma Ondo

Larrabetzu.

Islares [Novedad]

Bilbao.

Jauregibarria

Amorebieta-Etxano.

Kuma

Bilbao.

La Despensa del Etxanobe

Bilbao.

Ola Martín Berasategui

Bilbao.

Porrua

Bilbao.

Remenetxe

uxika.

Tamarises Izarra

Getxo.

Txispá [Novedad]

Atxondo.

Yandiola

Bilbao.

GIPUZKOA**3 Soles****Akelarre**

San Sebastián/Donostia.

Arzak

San Sebastián/Donostia.

Elkano

Getaria.

Martín Berasategui

Lasarte-Oria.

Mugaritz

Errenteria.

2 Soles**Alameda**

Hondarribia.

Ama [Novedad]

Tolosa.

Amelia by Paulo Airaudó

San Sebastián/Donostia.

Bodega Katxiña

Orio.

Casa Julián - Matías Gorrotxategi

Tolosa. [Novedad]

Casa Urola

San Sebastián/Donostia.

Hika Gastronomiko

Villabona.

Kaia-Kaipe

Getaria.

Kokotxa

San Sebastián/Donostia.

Mirador de Ulía

San Sebastián/Donostia.

Rekondo

San Sebastián/Donostia.

1 Sol**Aiten Etxe [Novedad]**

Zarautz.

Araneta [Novedad]

Aizarnazabal.

Asador Landa

Mendaro.

Astelena 1997

San Sebastián/Donostia.

Bailara

Bidania-Goiatz.

Espazio Oteiza – Akelarre

San Sebastián/Donostia.

Etxeberri

Zumarraga.

Fagollaga

Hernani.

Galerna Jan-Edan

San Sebastián/Donostia.

Garbara

San Sebastián/Donostia.

Gure Txokoa

Zarautz.

Hamarratz

Zumaia.

Iñigo Lavado

Irún.

Iraeta

Zestoa.

Kabia

Zumárraga.

Kirkilla Enea

Zarautz.

Laia Erretegia

Hondarribia.

Narru

San Sebastián/Donostia.

Zazpi STM

San Sebastián/Donostia.

Zelai Txiki

San Sebastián/Donostia.

Extremadura**BADAJOS****1 Sol****Acebuche**

Zafra.

Dromo

Badajoz.

Galaxia

Badajoz.

Lugaris

Badajoz.

Mandukar

Villanueva de la Serena.

Marchivirito

Badajoz.

CÁCERES**3 Soles****Atrio**

Cáceres.

1 Sol**Borona Bistró** [Novedad]

Cáceres.

Eustaquio Blanco

Cáceres.

Homarus

Cáceres.

Javier Martín

Cáceres.

Torre de Sande

Cáceres.

Versátil

Zarza de Granadilla.

Galicia**A CORUÑA****2 Soles****A Tafona**

Santiago de Compostela.

Árbore da Veira

A Coruña.

As Garzas

Malpica de Bergantiños.

Bido

A Coruña.

O Camiño do Inglés

Ferrol.

O'Pazo

Padrón.

Retiro da Costiña

Santa Comba.

1 Sol**A Gabeira**

Ferrol.

Balarés [Novedad]

Ponteceso.

Casa Marce

Santiago de Compostela.

Eclectic [Novedad]

A Coruña.

EL Refugio

Oleiros.

Landua

Mazaricos.

NaDo

A Coruña.

O Balado

Boqueixón.

O' Fragón [Novedad]

Fisterra.

Omakase

A Coruña.

Rios O Freixo

Outes.

Salitre

A Coruña.

Simpár [Novedad]

Santiago de Compostela.

Terra

Fisterra.

Terreo Cocina Casual [Novedad]

A Coruña.

LUGO**2 Soles****España**

Lugo.

Nito

Viveiro.

1 Sol**Javier Montero** [Novedad]

Ribadeo.

OURENSE**1 Sol****A Taberna**

Ourense.

Ceibe

Ourense.

Miguel González

O Pereiro de Aguiar.

Nova

Ourense.

Sábrego

Ribadavia.

PONTEVEDRA**3 Soles****Casa Solla**

San Salvador de Poio.

Culler de Pau

O Grove.

2 Soles**D'Berto**

O Grove.

Maruja Limón

Vigo.

Pepe Vieira

Raxó-Poio.

Yayo Daporta

Cambados.

1 Sol**Asador Soriano**

Bembrive.

Eirado da Leña

Pontevedra.

O Loxe Mareiro

O Carril.

Silabario

Vigo.

Illes Balears**FORMENTERA****1 Sol****Es Codol Foradat** [Novedad]

Sant Francesc de Formentera.

Es Molí de Sal

Sant Francesc de Formentera.

Quimera

Sant Francesc de Formentera.

IBIZA**2 Soles****Es Tragón**

Sant Antoni de Portmany.

La Gaia

Eivissa.

1 Sol**Ca n'Alfredo**

Eivissa.

Can Domo

Santa Eulària des Rius.

Can Pau

Santa Eulària des Rius.

Es Ventall

Sant Antoni de Portmany.

Es Xarcu

Sant Josep de sa Talaia.

Etxeko Ibiza

Santa Eulària des Riu.

Jondal

Sant Josep de Sa Talaia.

Las Dos Lunas

Sant Rafel de Sa Creu.

Maymanta

Santa Eulària des Riu.

Nagai

Sant Joan de Labritja.

Omakase by Walt [Novedad]

Eivissa.

Re.Art

Eivissa.

The View

Sant Josep de Sa Talaia.

Trattoria del Mar

Eivissa.

MALLORCA**3 Soles****Maca de Castro**

Alcúdia.

2 Soles**Andreu Genestra**

Capdepera.

Béns d'Avall

Sóller.

DINS Santi Taura

Lloseta.

El Olivo

Deià.

La Fortaleza

Llucmajor.

Voro

Capdepera.

1 Sol**Aromata**

Palma.

Bodega Barahona - Casa Manolo

Ses Salines.

Brut [Novedad]

Llubí.

Ca na Toneta

Caimarí.

Can Simoneta

Capdepera.

Can Toni Moreno

Port des Canonge-Banyalbufar.

Casa Maruka

Palma.

DaiCa

Llubí.

Es Fum

Costa d'en Blanes.

Marc Fosh

Palma.

Sala de Personal [Novedad]

Palma.

Zaranda

Palma.

MEMORCA**1 Sol****Café Balear**

Ciutadella de Menorca.

El Romero

Maó.

Sa Llagosta

Fornells.

Smoix

Ciutadella de Menorca.

La Rioja**3 Soles****El Portal de Echaurren**

Ezcaray.

2 Soles**Alameda**

Fuenmayor.

Ikaro

Logroño.

Kiro Sushi

Logroño.

Nubla [Novedad]

Haro.

Venta Moncalvillo

Daroca de Rioja.

1 Sol**Aitor Esnal [Novedad]**

Logroño.

Casa Masip

Ezcaray.

Echaurren Tradición

Ezcaray.

Juan Carlos Ferrando

Logroño.

La Cocina de Ramón

Logroño.

La Galería

Logroño.

La Posada del Laurel

Préjano.

La Vieja Bodega [Novedad]

Casalzarreina

Lumbre [Novedad]

Casalzarreina.

Principado de Asturias**3 Soles****Casa Gerardo**

Prendes.

Casa Marcial

Arriondas.

2 Soles**Auga**

Gijón.

Casa Fermín

Oviedo.

El Corral del Indianu

Arriondas.

El Retiro

Pancar.

La Huertona

Ribadesella.

Real Balneario

Salinas.

Regueiro

Puerto de Vega.

1 Sol**Alenda** [Novedad]

Villaviciosa.

Ca' Suso

Oviedo.

Casa Belarmino

Gozón.

Casa Consuelo

Otur.

Casa Pilar

Llanes.

Casa Tataguyo

Avilés.

Del Arco

Oviedo.

El Asador de Abel

Argüelles.

El Molín de Mingo

Cangas de Onís.

Éleonore

Salinas.

Farragua

Gijón.

Ferpel Gastronómico

Coaña.

Güeyu - Mar

Ribadesella.

Gunea

Castrillón.

La Pondala

Gijón.

Married Cocina

Llanes.

Mesón El Centro

Puerto de Vega.

Mestura

Oviedo.

Monte

Lena.

Pedro Martino

Ovide.

Quince Nudos [Novedad]

Ribadesella.

Roble by Jairo Rodríguez

Lena.

Yume

Avilés.

Región de Murcia

3 Soles**Cabaña Buenavista**

Palmar.

2 Soles**Almo** [Novedad]

Murcia.

Magoga

Cartagena.

1 Sol**Alborada**

Murcia.

Barahonda

Yecla.

Borrego

Bullas.

El Albero

Ceutí.

El Churra

Murcia.

El Mosqui

Cabo de Palos.

El Olivar

Moratalla.

El Poli [Novedad]

Águilas.

El Sordo

Ricote.

Frases

Murcia.

Kappou Makoto

Murcia.

Local de Ensayo

Murcia.

Loreto

Jumilla.

Malvasía

Playa Honda.

Morales

Murcia.

Pepe Tomás

Murcia.

Polea [Novedad]

Murcia.

Por Herencia [Novedad]

Murcia.

Taúlla

Murcia.

Venezuela

San Pedro del Pinatar.





Notas





REPSOL

1.001 
sabores
REGIÓN DE MURCIA

Región  de Murcia