

SOL
Guía Repsol

2023

Agradecimientos

Alicante es un sol que brilla más de 300 días al año. Alimenta cultivos centenarios e ilumina los viñedos desde el Vinalopó hasta la Marina Alta. Indisoluble de la brisa mediterránea, transfiere su energía ancestral a cocinas radiantes que han cambiado el paisaje culinario de esta tierra. Ideas frescas que se nutren del sustrato que ha marcado desde siempre su carácter.

Lógico que los Soles Guía Repsol encajen en un ambiente tan cálido, en el que bullen las ideas y se gestan proyectos ilusionantes que la Generalitat Valenciana, el Ayuntamiento de Alicante y la Diputación de Alicante saben cómo hacer crecer. Gracias por el cariño con que nos habéis abierto las puertas. Así da gusto.

Con Alimentos de España, que fomenta incansable que los productos respetuosos con el medioambiente sean protagonistas en todos los platos, hay un interés común por enfocar a través de los Premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña a quienes impulsan en sus cocinas una conciencia sostenible que sea un ejemplo para la sociedad.

Guía Repsol



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE



Nuestro Mundo en un plato



Cada plato cuenta una historia, sustancia una cultura, refleja una ambición. Nuestra gastronomía actual imbrica tradición e innovación y proyecta una imagen creativa de nuestra tierra. Eso explica la buena salud de esta industria; y también explica que Alicante sea anfitriona, por primera vez, de la Gala de los Soles Guía Repsol tras recibir el testigo de la gastronomía vasca.

La cocina valenciana vive una auténtica revolución en todos los ámbitos. Esta cadena de valor también es una cadena de placer: nace en nuestra huerta y nuestro mar; es modelada por el talento, y alcanza su expresión más sofisticada en el medio centenar de restaurantes con Soles Repsol. Un espejo de la vanguardia, la tradición y el cruce de culturas de una sociedad que siempre ha estado abierta al intercambio, sin fronteras físicas ni mentales.

Dice el escritor valenciano Joan Garí que “el sabor es una nación inequívocamente más profunda que mil proclamas, que mil consignas moduladas a coro”. Es una buena reflexión para tiempos de prosas inflamadas. Nuestra cocina es idiosincrática. Detrás de cada plato, por humilde que sea, hay memoria y cultura: un contexto social y geográfico, un reflejo de la realidad en la que surgió y de todas las que lo han reinterpretado en otros lugares y momentos. Y eso nos une y nos proyecta. Nos enriquece. En el plato y en la vida.

Este ciclo de adversidades que va de la pandemia a la guerra de Ucrania nos ha enseñado a valorar lo que tenemos. Si la industria agroalimentaria es un pilar de la sociedad –que aporta seguridad, sostenibilidad, salud, empleo y productos asequibles para la mayoría–, el turismo y la gastronomía son una industria que nos ayudan a gozar más la vida. Pura emoción.

Todo eso es lo que debemos poner en valor: del campo a la alta cocina. La Comunitat Valenciana ha consolidado una apuesta clara por la gastronomía como reclamo turístico. Más de 400 restaurantes se han adherido desde 2019 a la red l'Exquisit Mediterrani, y participan en las ferias gastronómicas que llevan a cada barrio y a cada pueblo lo mejor de nuestra cultura.

Esta Guía Repsol incide en esa receta: reconocimiento y proyección. Estas páginas nos llevan a los salones de los grandes restaurantes y también a pequeños locales en los que surge, a diario, la magia de la creación culinaria. Gracias a los que, cada día, convierten esfuerzo y talento en placer y reputación para nuestro país. Y enhorabuena a todos los restaurantes que han conseguido entrar o mantenerse en este olimpo del sabor cargado de mediterráneo y acento valenciano. Ese es nuestro mundo. Y cabe en un plato.

Ximo Puig
President de la Generalitat
Valenciana

La cocina nos llena

En Guía Repsol nos alegra cada vez que llamamos a un restaurante para reservar y nos dicen que no hay mesa. Es la mejor de las noticias. Significa que la cocina nos llena en muchos sentidos y por eso la gente tiene tantas ganas de sentarse a probar platos que provocan exclamaciones, de socializar y dar su reconocimiento a quien satisface o supera sus expectativas, tanto en las ciudades como en pueblos con encanto.

Nos honra entregar los galardones que a los propios comensales les gustaría que tuvierais. En esta edición 2023, el regreso al pueblo se manifiesta como una tendencia predominante. Jóvenes que vuelven al origen, a la casa de los abuelos, dispuestos a poner en valor el legado que han heredado. Que buscan hermanarse con la naturaleza, dejarse guiar por los ciclos, cocinar pausadamente, tener tiempo para crear desprendiéndose de lo que se da por supuesto. Enfrentarse a una despensa local, indagar y lograr maravillas.

En estos 44 años de Guía Repsol, ha sido una prioridad señalar la ruta por las carreteras que conducen a la gloria de una mesa excelente y acogedora. De la guantera pasamos al móvil tras un proceso de digitalización para que descubras al instante lo que lleva su tiempo cocinar.

En el camino a la sostenibilidad estamos también implicados como compañía. Queremos transmitir nuestra experiencia para alcanzar metas energéticas eficientes, que permitan una transición lo más rápida posible a través de una asesoría personalizada para que nadie se quede atrás.

La cocina nos llena, nos humaniza, nos divierte, nos enseña, nos revela quiénes somos y nos propone desafíos que siempre merece la pena aceptar.

¡Bienvenidos y felices
Soles Guía Repsol!

María Ritter
Directora de Guía Repsol



Foto: Alfredo Cáliz

La alta cocina brilla en el pueblo

El talento gastronómico llega a todos los rincones de España. Cada vez son más los chefs que apuestan por abrir sus restaurantes lejos de la vorágine urbanita para dinamizar los pueblos y comarcas a los que ligan su cocina. Una gastronomía rural actualizada que se ve recompensada por un comensal que huye de las luces de neón, del asfixiante asfalto y del ritmo acelerado de las ciudades.

La vuelta al pueblo es para muchos chefs el mejor camino para cocinar un sueño que, gracias a una mayor cultura gastronómica, le convierte en aliado de

un cliente dispuesto a desviarse de las metrópolis para experimentar nuevas sensaciones gastro y saciar el ansia de naturaleza.



Foto: David Herranz

Jorge Asenjo ha encontrado su propio camino al cambiar la ciudad por el vizcaíno Valle de Atxondo.



Foto: Alfredo Cáliz

Carlos Fernández, chef de 'Kàran Bistró'.

Oasis gastronómicos cuyo camino no siempre es fácil. Valientes cocineros y cocineras se enfrentan con creatividad a las limitaciones que en muchos casos conlleva el producto de cercanía que defienden, haciendo de ello un estandarte de una propuesta culinaria moderna que respeta la tradición y las raíces que forman su identidad. Su labor tras los fogones implica un trabajo constante con productores, ganaderos, agricultores y viticultores locales que avivan el territorio, dando aire a todos aquellos que siempre han apostado por quedarse, y animando a otros muchos a volver a su tierra.

Jorge Asenjo fue uno de esos cocineros que encontró su sitio fuera de la ciudad. Cambió Donosti por el vizcaíno Valle de Atxondo, en un caserío del siglo XVII al

pie del monte Anboto, para abrir 'Erro'. Aquí expone su imaginación, contempla el alimento como medicina, reivindica la soberanía alimentaria y pone en práctica una cocina protagonizada por hierbas, plantas y flores silvestres al alcance de cualquiera. La tranquilidad del pueblo también atrajo al veterano chef Carlos Oyarbide que, tras media vida cocinando fuera, regresó a Navarra para montar en San Adrián 'Carlos Oyarbide Bistronómika', un pequeño local que sólo atiende bajo reserva y que sirve lo que compra ese mismo día en el mercado. Pura temporalidad navarra. En la comarca de Los Pedroches, Carlos Fernández traslada todo lo aprendido junto a Paco Morales a su restaurante 'Kàran Bistró', en Pozoblanco (Córdoba). Su cocina hace tributo al cerdo ibérico, muy presente en un menú donde también tienen cabida otros productos de Sierra Morena, como las setas de temporada, los quesos o la ternera a la brasa de encinas. Mientras, el 'Mesón Sabor Andaluz' ha puesto el foco gastronómico sobre el pueblo de Alcalá del Valle, en plena sierra de Cádiz, donde el joven Pedro Aguilera defiende un menú de alta cocina basado en las verduras de temporada, la brasa y unos fondos exquisitos.

Ahora, más que nunca, los pueblos de España están para comérselos.

A media hora de Madrid, en Valdemorillo, Manu Franco cambió su profesión de periodista para dedicarse a la cocina y contar sus vivencias en la Fórmula 1 a través de los platos de 'La Casa de Manolo Franco', apoyado en la despensa de la Sierra del Guadarrama. Y en el pueblo murciano de Bullas, Salvador Fernández tomaba con gran ímpetu creativo el timón del negocio familiar, 'Borrego', con una propuesta en la que intercala platos de autor y recetas tradicionales en un territorio entregado al vino.

En 'Bo.Tic', Albert Sastregener plasma de manera virtuosa una cocina creativa de raíces catalanas en Corça, un pueblo de 1.200 habitantes perdido en el Baix Empordà (Girona); mientras en el caserío de Dima, dentro del Parque Natural de Urkiola (Bizkaia), Julen Baz defiende su cocina contemporánea en 'Garena'. En Vecinos, un pequeño pueblo salmantino de 300 habitantes, la tradición familiar de Cristina Martín se mezcla con los aires renovados de Sara Cámara en 'Casa Pacheco', donde el cerdo ibérico



Foto: Sergio Gallegos

Aurora Torres, cocinera de 'Lula by Aurora Torres', en Los Montesinos (Alicante).



Foto: Sofía Moro

Los chicos de 'Oba-' siguen sacándole partido a su pueblo, Casas-Ibáñez (Albacete).

y los platos de cuchara son motivo de peregrinaje. Y en 'Oba-' (Casas-Ibáñez, Albacete), Javier Sanz y Juan Sahuquillo ponen en valor la insólita despensa de la comarca de La Manchuela con un discurso de alta cocina que recupera productos casi perdidos.

Merecen un desvío muchos otros proyectos como el de 'Lula, by Aurora Torres', cuya cocina preserva las raíces de la comarca de la Vega Baja en el pueblo alicantino de Los Montesinos; el de 'Coto de Quevedo', en Torre de Juan Abad (Ciudad Real), donde degustar exquisitos platos manchegos, de caza de monte, sotobosque y guisos; 'La Posada del Laurel' en Préjano (La Rioja), una casa tranquila donde

Dámaso Navajos hace alarde de sus recetas riojanas basadas en la huerta; o el asturiano 'Mesón El Centro' que, en el bonito entorno de Puerto de Vega, lleva treinta años defendiendo una cocina marinera basada en guisos y pescados a la plancha. Ahora, más que nunca, los pueblos de España están para comérselos.

Los comensales
están ahora
más dispuestos
a experimentar
nuevas sensaciones
gastro lejos de
la ciudad.

Amor entre fogones

La patata y el huevo, la anchoa y el boquerón o los guisantes con el jamón. Hay dúos que combinan a la perfección en el recetario más clásico. Igual que muchas parejas en los restaurantes. Entre los nuevos Soles Guía Repsol 2023 encontramos matrimonios y noviazgos que maridan lo personal y lo laboral en cocinas y comedores con mucho amor y complicidad



Foto: Manu Mitru

El oficio y la pasión maridan en muchos restaurantes con Soles Guía Repsol.

¿Cómo sobrevivir 30 años compartiendo a diario restaurante y dormitorio? “Nosotros lo hemos logrado con dos normas que tratamos de cumplir a rajatabla: respetarnos los ámbitos de trabajo, yo en la cocina y él en la sala; y solucionando siempre las peleas antes de irnos a dormir”. Mary Fernández y

Ramón (Mon) Pérez transformaron hace tres décadas su bar de copas en la Plaza de Cupido -que ni pintado el nombre- del pueblo pesquero de Puerto de Vega (Asturias) en el ‘Mesón El Centro’, un “chigre con mucha alma” donde los pescados y mariscos son los grandes protagonistas. Con el

matrimonio trabaja desde hace 15 años su hija, “que se crío encima de un congelador”, y el novio de ésta. Mary confiesa que lo peor y lo mejor de trabajar con su marido tiene el mismo origen. “Toda nuestra vida gira entorno a la hostelería: los viajes, las conversaciones, los libros que colecciono, los cursos y catas que hacemos juntos... Pero la restauración también nos ha enseñado lo bueno de la vida, el disfrute y la gente que hemos conocido a lo largo de estos años”.

Un 14 de febrero de 2018, Día de los Enamorados, Marco Antonio Iniesta y María Egea abrieron su negocio



Foto cedida

Mary Fernández y Mon López.

‘Frasas’ en el centro de Murcia. Él tenía 22 años y ella, 23. “Habíamos coincidido como empleados en otro local, pero tener un restaurante propio te absorbe las 24 horas del día. En realidad, no lo vemos como un trabajo, sino como parte de nuestras vidas; los días de descanso los aprovechamos para ver vajillas, productores o conocer los establecimientos de compañeros de profesión”, confiesa la jefa de sala.

Una historia que guarda cierto paralelismo con la de Albert Sastreger y Cristina Torrent, en ‘Bo.Tic’, pero ésta se remonta 15 años atrás. “También teníamos veintipocos años cuando montamos este espacio. Para nosotros es una suerte el poder conciliar la vida familiar con la laboral. Estamos conectados permanentemente sin apenas discutir, porque respetamos cada uno su espacio, sin pisarnos el terreno de cocina y sala”, apunta el chef de este 2 Soles Guía Repsol 2023 en Corça, en el *Baix Empordà* de Girona.

“El restaurante es nuestra vida, vive en casa con nosotros y viaja con nosotros a donde sea que vayamos”.



Foto: Eva Mániz

Los chefs Germán Carrizo y Carito Lourenço, copropietarios de 'Fierro'.

El sutil lenguaje de las miradas, tan importante para enamorar como para trabajar. "A veces no es necesario ni hablar; con mirarnos nos entendemos", asegura María Egea. Una realidad que comparte con Carito Lourenço, copropietaria y chef junto a su pareja, Germán Carrizo, de 'Fierro', en Valencia. "Llevamos muchos años codo con codo, no nos hace falta a veces ni mirarnos para saber qué estamos pensando. El restaurante es nuestra vida, vive en casa con nosotros y viaja con nosotros a donde sea que vayamos". Esta pareja de argentinos, que se reencontró

en la capital del Turia, no son solo cuatro manos en la cocina. "Más bien como dos cerebros en uno; tener esta compenetración es difícil de describir, pero es así. Además, trabajar al lado de alguien a quien admiras te impulsa", reconoce Lourenço.

En los nuevos Soles Guía Repsol 2023 encontramos varias parejas sentimentales que conviven entre cazuelas, fogones y sartenes. Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi en 'Nub' (Costa Adeje, Tenerife) o Daniel Malavia y Roseta Félix en 'Fraula' (Valencia).

Aunque lo más habitual es que se repartan entre cocina y sala en el negocio familiar. Es lo que llevan haciendo años Fran Martínez y Cristina Díaz en el nuevo Tres Soles 'Maralba', en la localidad albaceteña de Almansa. "Trabajar con mi pareja a diario es una de las mejores cosas que me ha pasado. Es muy fácil con él, porque respetamos cada uno nuestro cometido, confiando plenamente en lo que hace el otro. Hay que entenderse, compartir, dialogar mucho y, cómo no, tener paciencia cuando no estás de acuerdo en algo. Siempre que existe el respeto, lo demás va solo", sostiene Cristina, la jefa de sala y sumiller.

En '12 Tapas' (Sevilla), 'Vandelvira' (Jaén), 'Casa Arcas' (Huesca), 'Goralai' (Zaragoza), 'Kàran Bistró' (Córdoba), 'Married Cocina' (Asturias), 'La Cartería' (Cantabria), 'Comparte Bistró' (Madrid), 'Hogar del Pescador' (Alicante), 'Nozomi' (Valencia), 'Acebuche' (Badajoz) o 'Yume' (Asturias), regentados por parejas, desde hoy luce un poco más el Sol (del amor).

Lo habitual es que se repartan cocina y sala, pero también hay quien comparte los fogones.



Foto: Manu Mitru

Albert y Cristina llevan 15 años al frente de 'Bo.Tic' (Corça, Girona).

Premios Sol Sostenible #alimentosdespaña

‘Culler de Pau’, ‘La Finca’, ‘Molino de Alcuneza’ y ‘Finca Alfoliz’, los Sol Sostenible 2023

‘Culler de Pau’ (3 Soles. O Grove, Pontevedra), ‘La Finca’ (2 Soles. Elche, Alicante), ‘Molino de Alcuneza’ (1 Sol. Sigüenza, Guadalajara) y ‘Finca Alfoliz’ (Recomendado. Aljaraque, Huelva) son los restaurantes distinguidos este 2023 con el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña de Guía Repsol. Estos premios, que ya cumplen su tercera edición, reivindican las propuestas gastronómicas que apuestan por la sostenibilidad centrada en la lucha contra el cambio climático y el uso responsable del producto.

La apuesta por la sostenibilidad ha dejado de ser algo deseable para convertirse en algo imprescindible. La gastronomía es un reflejo de nuestro comportamiento como sociedad y encontrar un equilibrio entre el respeto por el entorno, el crecimiento económico y el bienestar social es uno de los mayores desafíos a los que nos enfrentamos. Esta transformación implica tiempo, trabajo y divulgación. Precisamente con esa vocación surgió hace ya tres años este premio de Guía Repsol, auspiciado por Alimentos de España, el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, asegura que “la sostenibilidad tiene que ser una constante desde el campo hasta el plato. Por eso, en el ministerio

estamos desplegando iniciativas no sólo en el ámbito de la producción, sino también de la gastronomía, con el fin de que la alimentación del futuro se



Foto: MAPA

Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.



Foto: Nuria Sambade

Javier Olleros y Amaranta Rodríguez, de ‘Culler de Pau’.

fundamente en una economía circular. La ley contra el desperdicio alimentario o el patrocinio del Premio Sol Sostenible #AlimentosdEspaña son dos actuaciones en este sentido con las que queremos contribuir a la salud medioambiental del planeta y el bienestar de sus habitantes”.

El empeño de Guía Repsol por visibilizar proyectos en los que destaca la voluntad de desarrollarse siendo responsables con el medio ambiente, fructifica cada año gracias al ejemplo de los premiados. “Es impresionante la cantidad de restaurantes que nos piden que les ayudemos a ser más eficientes energéticamente y a fomentar la movilidad eléctrica entre sus clientes, que echa mano de la experiencia de esta compañía porque sabe que tiene un

firme compromiso con la sostenibilidad”, asegura María Ritter, directora de Guía Repsol.

Desde la pequeña aldea de Reboredo en O Grove (Pontevedra), el equipo del *trisoleado* ‘Culler de Pau’, dirigido por Javier Olleros en cocina y Amaranta Rodríguez en sala, se empeña cada día en “devolver algo al entorno”. Se reconoce su continua experimentación para reducir al máximo el desperdicio en cada uno de sus platos, el diálogo constante con productores y biólogos de la zona y su historia basada en las buenas prácticas. “Es importante entender el tiempo en el que estamos, pasar a la acción, ya que como restaurantes podemos hacer muchas cosas”, anima el cocinero gallego.

Premios Sol Sostenible #alimentosdespaña



Foto: cedida

Susi Díaz, chef de 'La Finca', en Elche (Alicante).

En la categoría de 2 Soles Guía Repsol, se otorga el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña a 'La Finca' (Elche, Alicante). Susi Díaz y sus hijos, Irene y Chema García, han logrado ser considerados caso de éxito dentro de la acción #PorElClima. Reducir el consumo de agua mediante una depuradora y formación para su equipo, la importante autonomía energética que obtienen de su instalación de placas fotovoltaicas y la progresiva administración electrónica del negocio son algunos de sus objetivos conseguidos.



Foto: César Cid

Los hermanos Blanca y Samuel Moreno.

'Molino de Alcuneza' en Sigüenza (Guadalajara) es reconocido este año por sus iniciativas sostenibles en la categoría de 1 Sol Guía Repsol. Su plantación trufera y de pistachos para compensar la huella de carbono, la recuperación de diferentes trigos locales y su compromiso con la repoblación, entre otras cosas, le hacen merecedor de este reconocimiento. Los hermanos Blanca y Samuel Moreno trabajan sólo con los trigos ecológicos de Despelta para la elaboración de sus panes y se esfuerzan en "conservar el tejido empresarial en zonas despobladas".

Entre los Recomendados por Guía Repsol, el premio Sol Sostenible #AlimentosdEspaña este año destaca el esfuerzo de 'Finca Alfoliz' (Aljaraque, Hueva) de Xanty Elías, en cuyo huerto se trabaja la permacultura. Además, su Fundación Prenauta, que brinda formación gastronómica a alumnos



Foto: Javier Sierra

Xanty Elías, al frente de 'Finca Alfoliz'.

de primaria desde 2017 a través del proyecto Los Niños Se Comen el Futuro, le valió el Basque Culinary World Price en 2021.

El premio Sol Sostenible #AlimentosdEspaña valora no solo el uso de productos de proximidad y garantía de origen, el aprovechamiento

alimentario, las acciones ecológicas o el reciclaje y la reutilización, prácticas que afortunadamente se están normalizando en el sector. También tiene en consideración otras que van más allá de la cocina, como el uso de energías renovables, la movilidad sostenible, la gestión energética responsable o la minimización y compensación de la huella de carbono, entre otros. Iniciativas, todas ellas, en las que Repsol transfiere a Guía Repsol su capacidad de análisis y su experiencia en proporcionar soluciones energéticas sostenibles al sector HORECA y gracias a las que es posible contextualizar y valorar los esfuerzos que la restauración hace para integrar la sostenibilidad en negocios económicamente viables.

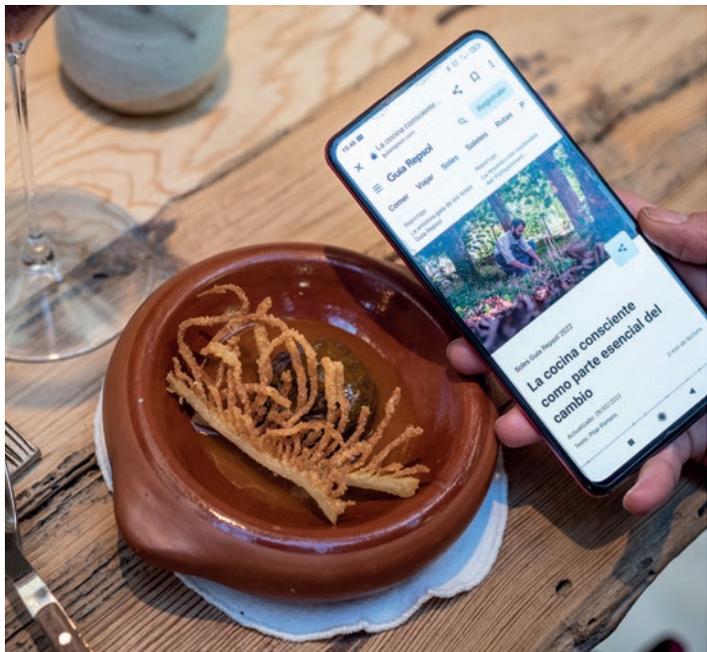


Foto: Morac&Cáliz

Los Sol Sostenible #AlimentosdEspaña 2022: 'Raíces', 'Kofradia', 'Monastrell' y 'Coque', junto al director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero

La calificación que se pone en la piel del comensal

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. Las 62 mujeres y hombres del equipo de inspección están en las antípodas del estereotipado inspector elitista. Desde los veintitantos a los 70 años, 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.



Fotos: Alfredo Cáliz

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 2023 hemos contado con más de sesenta 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, ingenieros, 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 compartirla 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 condiciona, 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.



Descubre más sobre el sistema de calificación de Guía Repsol escaneando este código.

Guía Repsol sigue apostando por poner en valor la riqueza de la cocina de España.



¿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.



¿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.



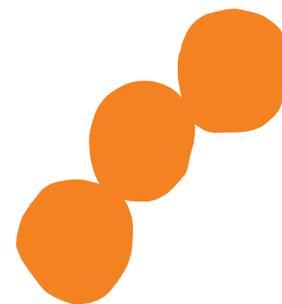
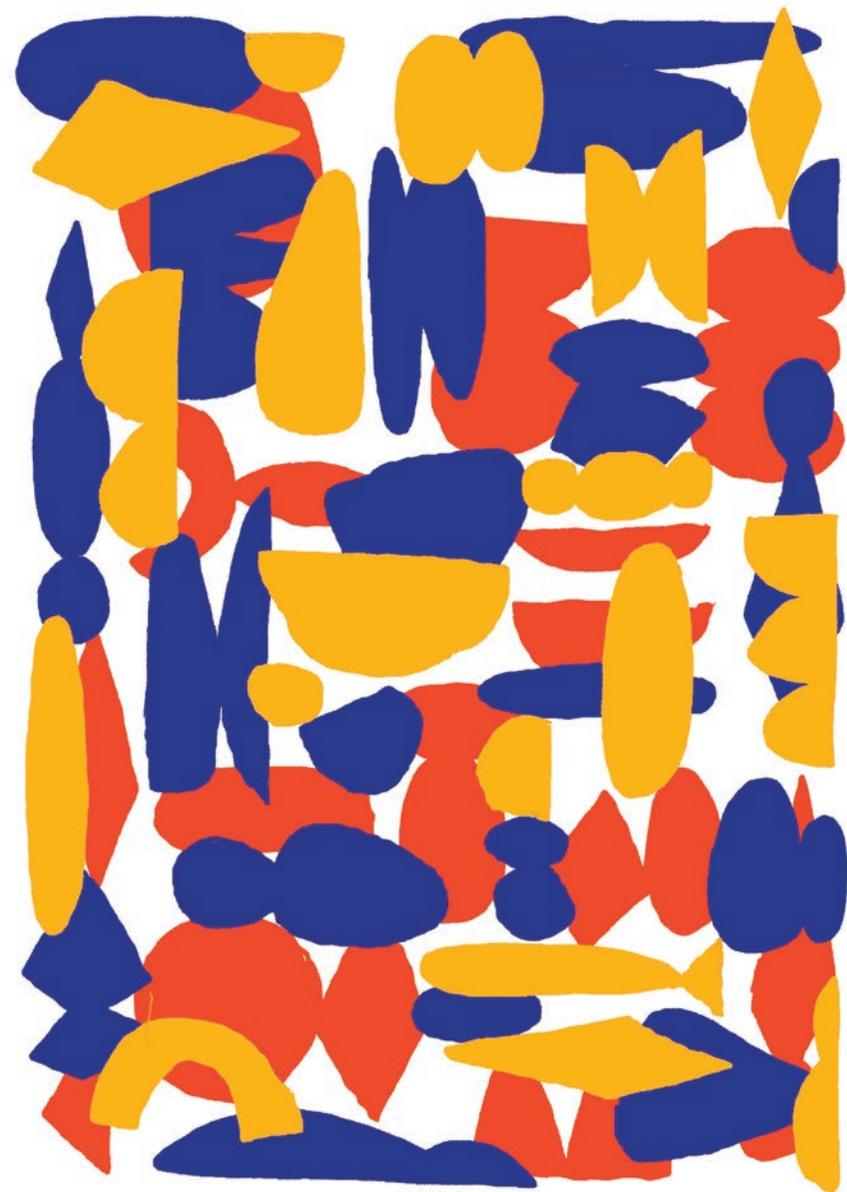
¿Qué es un **1 Sol Guía Repsol?**

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 2023



Conoce todo
sobre los
Tres Soles Guía
Repsol 2023.



3 SOLES
Guía Repsol

CORRAL DE LA MORERÍA

Una cocina carismática enamorada del Jerez



Aquí todo es arte del auténtico. Traspasar el umbral supone penetrar en un mundo donde cada movimiento tiene una razón y la elegancia racial provoca emociones intensas. Los platos memorables del cocinero vasco David García trenzan sus propios orígenes con los de este templo del flamenco. Mestizaje puro donde los generosos que atesora Juanma del Rey lo convierten en algo irrepetible.

Fotos: Sofía Meno

La cocina de David García merece un taconeo, y cuando se junta con las 1.200 referencias de vinos de Jerez que Juan Manuel lleva años atesorando, la experiencia se vuelve sublime, sin alharacas. Blanca del Rey y sus hijos Armando y Juan Manuel, propietarios de 'Corral de la Morería', han encontrado en el chef vasco la armonía perfecta.

El menú gastronómico y los vinos generosos que lo acompañan, y que solo

podrás catar en su recogido comedor, antes o después de caer rendido con un espectáculo por el que pasan los grandes del flamenco que se rifan en medio mundo, te deja tan atónito como todo lo que sucede allí. "El menú se plantea desde las raíces, por el lado personal de mi territorio vizcaíno, desde el recuerdo, el respeto y la emoción de poder recrearlo a mi manera. No hago fusiones ni uso técnicas que no entienda como tradicionales, lo que no significa que no haga cosas nuevas para poder divertirnos y transmitírselo al cliente. Prefiero hacer 20 platos que me marquen para siempre, pero que tengan un porqué", explica David García con esa tranquilidad tan relajante que le caracteriza.

No es sencillo desarrollar una propuesta culinaria que encaje como un guante con unos vinos de tal linaje y con una personalidad tan marcada, pero la simbiosis resulta de lo más natural gracias al trabajo que hay detrás. "Una de las cosas maravillosas del Marco de Jerez



es que, como son bodegas que han tenido altibajos a lo largo del tiempo, encuentras joyas que no han salido al mercado y han tenido una evolución maravillosa en la bota. Gastronómicamente son increíbles, tienen elegancia, redondez y matices únicos".

En la mesa, la emoción del descubrimiento que transmite del Rey es el complemento a platos que se recuerdan porque sobresalen con personalidad al margen de modas, siendo a la vez tremendamente contemporáneos.



Corral de la Morería
Calle de la Morería, 17.
Madrid - Tel. 913651137



3 SOLES
Guía Repsol

MARALBA

El tándem imbatible que seduce en Almansa



El cocinero **Fran Martínez** y la mejor sumiller de España 2022, **Cristina Díaz**, forman un tándem de talento y humildad que cautiva a todo aquel que los visita. Su proyecto más personal, 'Maralba', nace de la encrucijada de dos caminos, la Mancha y el Mediterráneo. Mientras Fran defiende una cocina donde los sabores de la tradición manchega juegan con la frescura de la lonja levantina, Cristina dirige una armónica sala con una destacable bodega de territorio.

Dos décadas avalan el éxito de Fran Martínez al frente de 'Maralba', un restaurante familiar cuya consolidada cocina de autor ha convertido Almansa en un destino de peregrinaje gastronómico. El producto, la proximidad y el respeto al sabor marcan el hilo conductor de un menú que realza sobre el plato una brillante y renovada cocina manchega, que juega con la frescura de una rica despensa marina.



El cocinero, nacido en Elche de la Sierra (Albacete), transforma con gran acierto el rotundo carácter del recetario castellano-manchego en delicados bocados que veneran el entorno y la tradición de su tierra. Trabaja de forma impecable la caza, los escabeches y esos fondos reconfortantes que potencian unas creaciones estéticamente muy cuidadas. Su admiración por el mar engrandece aún más una propuesta gastronómica donde los pescados y mariscos de las lonjas



de Santa Pola y Villajoyosa (Alicante) protagonizan platos ligeros que aportan un medido equilibrio al conjunto del menú.

Al frente de la sala y de una magnífica bodega, que salvaguarda 700 referencias, se encuentra Cristina Díaz. Reconocida con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller, la barcelonesa es una enamorada de esos vinos con alma que sacan al comensal de su zona de confort. Fiel defensora de los pequeños viticultores de la Mancha, transmite con gran pasión y sensibilidad las historias que hay detrás de cada copa, sorprendiendo desde el primer momento con propuestas que rompen moldes.



Maralba.
Calle Violeta Parra, 5.
Almansa (Albacete)
Tel. 967312326



2 SOLES **Guía Repsol 2023**



Conoce todo
sobre los
Dos Soles Guía
Repsol 2023.



Foto: cedida



Fotos: Sofía Moro



AMBIVIUM Valladolid

Camino de Carraovejas s/n. **Peñañiel**.
Tel. 648 466 707

Los responsables de 'Ambivium' presentan el establecimiento como un completo homenaje al vino y a la gastronomía. Así, el primero deja de tener su acostumbrado papel secundario o de complemento y asume el protagonismo que merece, sobre todo al encontrarse el restaurante en la zona alta de la bodega 'Pago de Carraovejas', con una preciosa vista sobre el viñedo y el castillo de Peñañiel. La experiencia, de hecho, arranca visitando la espectacular cava del local, y la propuesta estrictamente gastronómica, de cuidada presentación a cargo de Cristóbal Muñoz, se basa en microrrelatos gustativos en torno a los métodos de conservación de alimentos utilizados a lo largo del tiempo.

AMELIA Gipuzkoa

Zubieta Kalea, 26. **Donostia**.
Tel. 943 845 647

El argentino Paulo Airaudo reta y seduce a los comensales con una propuesta gastronómica tan sutil como redonda, con cierto punto informal pero bien seria y concreta, no ajena a los movimientos nórdicos y complementada con un envoltorio estético endeudado con lo pop y los ídolos de infancia del chef, desde Star Wars a Mario Bros. Desde verano de 2020 lo hace en el sótano del hotel 'Villa Favorita', en el icónico paseo de La Concha de San Sebastián. Allí cuenta con barra para 12 comensales y unas pocas mesas más alejadas de esa cocina completamente abierta, donde se aprecian la terminación de cada plato y la prestancia del género utilizado.



Fotos cedidas



CASTELL PERALADA Girona

Carrer Sant Joan, s/n. Peralada.
Tel. 972 522 040

En la luminosa región del Alt Empordà, a un paso de la Costa Brava, se levanta, rodeado de un lago y cuidados jardines, el Castell de Peralada. Y en una de las alas de esta antigua fortaleza medieval del siglo XIV se encuentra el restaurante de regia decoración y cocina capitaneada por Javi Martínez. El relevo de Xavi Sagristà mantiene el generoso esfuerzo de conocimiento e interpretación de la región para adaptar el recetario tradicional de la cocina ampurdanesa a las necesidades y exigencias gastronómicas actuales. Su visión contemporánea encuentra complemento en una carta de vinos espectacular gestionada por el jefe de sala y sumiller Toni Gerez.



Fotos: Manu Mitru

BO.TIC Girona

Avinguda Costa Brava, 6. Corçà.
Tel. 972 630 869

El chef Albert Sastreger y la *màitre* y sumiller Cristina Torrent forman desde 2007 un tándem con el firme propósito de emocionar partiendo de la esencia de la cocina tradicional catalana. Desde 2017 lo hace en el espacio que antiguamente ocupó una carpintería de carruajes con más de 110 años de antigüedad, convenientemente restaurada para albergar dos comedores y terraza. Allí se encuentra 'Bo.Tic', un escaparate de alta cocina, con producto y concepción de proximidad, donde se recupera el recetario clásico ampurdanés, incluidas banderas como la *escudella i carn d'olla*, aplicándole un barniz de autor.



Fotos: Manu Mitru



Fotos: Sofía Moro

CONSENTIDO Salamanca

Plaza del Mercado, 8. Salamanca.
Tel. 923 708 261

El salmantino Carlos Hernández del Río aplica en 'ConSentido' el concepto de paisaje culinario que conoció, desarrolló y asimiló durante su estancia en 'Elkano'. En Getaria el protagonista es el mar y en Salamanca, frente al mercado central de abastos de la ciudad y a solo 150 metros de la concurrida Plaza Mayor, el foco se sitúa en el estudio, la recuperación y la transmisión del recetario castellano. Carlos sostiene que la nueva cocina vuelve a sus orígenes y trata directamente con productores locales a la hora de poner en valor su género, de recetar el entorno en un vistoso comedor con suelo en damero.

DEESSA Madrid

Plaza de la Lealtad, 5. Madrid.
Tel. 917 016 820

Entre los muchos encantos y reclamos del 'Mandarin Oriental Ritz' se encuentra 'Deesa', uno de los restaurantes que Quique Dacosta dirige en el lujoso hotel. La luz invade el salón Alfonso XIII, un amplio comedor en tonos claros que seduce al visitante con el porte de grandes lámparas, cortinones, columnas, sofás cojines y ramos de flores. La elegancia manda aquí en continente y contenido, en las maneras del servicio y en el emplatado de una propuesta gastronómica rebosante de belleza y sensualidad, de formas, sabores y fragancias, que no pasa por alto los clásicos particulares del cocinero.



Fotos: cedidas



Fotos: Daniel Pérez



EL LAGO Málaga

Av. Marco Polo s/n. **Marbella**.
Tel. 952 832 371

El nerjeño Fernando Villasclaras demuestra en 'El Lago' que el tan cacareado producto de proximidad o kilómetro 0, el aprovechamiento responsable de cuanto ofrece el entorno, no está en absoluto reñido con el ejercicio de la alta cocina. Así, verduras de temporada y más productos vegetales de áreas cercanas a Marbella asumen el protagonismo en una propuesta gastronómica donde recurrentemente asoman etiquetas y coletillas como vegano, ecológico y sostenible. Pinceladas de carne y pescado completan una propuesta elegante y sabrosa en consonancia con un espacio igualmente distinguido ubicado en un campo de golf frente al lago que inspira su nombre.

GARENA Bizkaia

Barrio Iturriotz, 11. **Dima**.
Tel. 946 317 215

El treintañero Julen Baz continúa capitaneando su revolución particular en 'Garena', un caserío espectacular asomado al Valle de Arratia y rodeado de viñedo con el que se elaboran dos referencias de *txakoli*. Allí pasa su propuesta de *fine dining* por el tamiz antropológico del caserío, su desarrollo, hábitos, usos y costumbres a lo largo de cinco siglos de existencia. Dicho ejercicio de estudio, identificación, análisis y degustación, el empeño en cocinar nuevas tradiciones, se plasma en platos que suman componentes emocionales e históricos a ingredientes como gallina vieja, vaca *betizu*, *babatxiki* (habita), *arbigara* (brote tierno del tallo del nabo), oveja y ortiga.



Fotos: David Herranz



Fotos: David Herranz



HIKA BY ROBERTO RUIZ Gipuzkoa

Barrio Otelarre, 40. Villabona.
Tel. 943 142 709

Hika es el nombre de un *txakoli* guipuzcoano de corte moderno y lo es, también, del restaurante ubicado en la propia bodega. Lo comanda Roberto Ruiz, un conocido adalid de la sostenibilidad, el producto de proximidad y la cocina de paisaje que empezó a dar satisfacciones gastronómicas en 'El Frontón', añorado templo de la alubia localizado en Tolosa. Ahora lo hace en 'Hika', donde se sirve del fuego y de cocinas de leña (las viejas *económicas* o *bilbaínas*) para cumplir su única promesa: brindar elaboraciones sencillas, cortas y bien ejecutadas de base tradicional y marcado perfil de temporada.

MANTÚA Cádiz

Plaza Aladro, 7. Jerez de la Frontera.
Tel. 856 652 739

Israel Ramos busca en 'Mantúa' trazar un recorrido por la tradición de su tierra con escalas en algunos de los platos más típicos de la cocina jerezana. Todos los matices que ofrece Jerez, su campiña, su huerta y la mar gaditana se procuran atrapar en dos menús degustación que también conceden protagonismo a la cultura enológica de la comarca. Y no solo por existir la posibilidad de buscar su armonía con una bodega bien surtida de vinos de Jerez, también porque los vinos del Marco se incorporan con naturalidad en varias creaciones del chef.



Fotos: Juan Carlos Toro



Fotos: Alfredo Cáliz



MONTIA Madrid

Juan de Austria, 7. San Lorenzo de El Escorial.
Tel. 911 336 988

Daniel Ochoa enarbola en 'Montia' la bandera de una suerte de "cocina salvaje" que exige presentarse como recolector y que a la hora de concebir los platos hace tan necesarias las botas de monte como el cuchillo. El cocinero se provee de productos silvestres y otros de pequeños ganaderos, agricultores y artesanos (cordero, pan, trucha...), y fuego lento y paciencia son herramientas con las que posteriormente elabora guisos concentrados, salsas con fondo y combinaciones ligeras que pueden presumir de sabor y evidencian sensibilidad, técnica y talento. El sustrato agreste se extiende a una bodega donde se priorizan vinos turbios, extremos, sin filtrar y sin sulfitos.

NUB Tenerife

Av. de Bruselas, s/n. Costa Adeje.
Tel. 922 077 606

El cocinero italiano Andrea Bernardi y la chilena Fernanda Fuentes-Cárdenas han consolidado en el hotel 'Bahía del Duque' una propuesta gastronómica elegante y mestiza, una cocina de búsqueda y rescate de sus orígenes que tiende puentes entre América y Europa. Es ya la tercera ubicación de 'Nub', restaurante que presta atención a la despensa local y donde afloran las raíces de sus responsables en la puesta al día de iconos como el ceviche, la ensalada *caprese*, el turrón de vino y la sopa *minestrone*. La experiencia recorre tres espacios y también destacan la oferta de panes caseros, el apartado dulce y una de las bodegas mejor surtidas de Canarias.



Foto cedida



Fotos: Rocío Estiava



Fotos: Adrián Baudite



O CAMIÑO DO INGLÉS A Coruña

Rúa Espartero, 77. Ferrol.
Tel. 981 352 090

'O Camiño do Inglés' es el restaurante de Daniel López, recientemente reformado y ampliado. Su nombre supone un guiño a la variante del Camino de Santiago que arranca en Ferrol, el ambiente es premeditadamente informal, desenfadado, y la gran cocina abierta permite observar las evoluciones de todo el personal. Allí vuelcan sabrosura y originalidad en platos que ponen en valor el producto de la zona y configuran una propuesta contemporánea de marcado acento gallego, pero abierta a influencias internacionales. Tal espíritu se percibe claramente en opciones como el kebab de pulpo o el centollo guisado con lentejas estilo *black pepper crab*.

OBA- Albacete

Tomás Pérez Úbeda, 6. Casas-Ibáñez.
Tel. 663 237 445

Los cocineros Javier Sanz y Juan Sahuquillo han sabido crear un discurso personal en Casas-Ibáñez, donde también gobiernan 'Cañitas Maite'. En la planta superior del hotel familiar han habilitado este nuevo espacio forrado de madera y vegetación, y planteado como homenaje a sus paisanos y al Valle del Río Cabriel, que brinda al comensal un recorrido por la comarca de La Manchuela. Así, recuerdos y raíces son hilos conductores de una cocina basada en el fruto del gran trabajo de medio centenar de pequeños productores de su entorno, hierbas de la zona, fermentados, pescados de río y carnes de caza o de aves autóctonas.



Fotos: Sofía Mero



Fotos: Adrián Baulde

O'PAZO A Coruña

N-550, km 23. **Padrón.**
Tel. 981 811 507

Ubicado en un hotel de carretera, el asador 'O'Pazo' basa su oferta en la excelente calidad del producto, que trabaja principalmente a la brasa. Sobre su parrilla se posa carne de vaca rubia gallega, tentación que en casa de los hermanos Manuel y Óscar Vidal (*maitre* y cocinero) convive con otros manjares de la huerta padronesa y, sobre todo, lustrosos pescados y mariscos de las Rías Baixas y de las lonjas de Ribeira, Rianxo y A Pobra do Caramiñal. La amplia bodega permite maridar todo con referencias nacionales e internacionales, sin olvidar los vinos gallegos.

REKONDO Gipuzkoa

Igeldo Pasealekua, 57. **Donostia.**
Tel. 943 212 907

Lourdes Rekondo ejerce de anfitriona y el chef Iñaki Arrieta aplica colorido a platos tradicionales en el restaurante 'Rekondo', un recurso fijo en San Sebastián para cuantos demandan regularidad y clasicismo, se trate de una comida de empresa, una celebración familiar o una cita romántica. Los turistas se mezclan con el público local en comedores elegantes y una agradable terraza, a la sombra de dos grandes plataneros, desde donde se otea el mar en la distancia. Un entorno notable para disfrutar de la selección deseada de una bodega envidiada que atesora más de 4.000 referencias y es motivo de orgullo y visita ineludible.



Fotos: David Herranz



Fotos: Sofía Moro

UMIKO Madrid

Calle de los Madrazo, 6. Madrid.
Tel. 914 938 706

Sin abandonar la calle Los Madrazo, el restaurante 'Umiko' ha dado un paso de gigante con un cambio de ubicación que le permite dedicar 900 metros cuadrados a atender a 50 comensales. El nuevo espacio luce una decoración urbana complementada con murales y obras de Okuda, y cuenta con comedor y barra de *sushi* para disfrutar la propuesta japonesa- fusión de Juan Alcaide y Pablo Álvaro, que incluye entre sus clásicos particulares el *nigiri* de paella, la porra *guo rong*, el curry de atún y el ramen de carabín. La oferta se redondea con una bodega donde destaca la selección de sakes y *champagnes*.

VORO Mallorca

Urb. Atalaya de Canyamel, Vial A2, 12. Capdepera.
Tel. 871 811 350

Álvaro Salazar, un cocinero que presume de libertad, vuelca su creatividad en rendir homenaje a la riqueza gastronómica del país en 'Voro', sin renunciar al compromiso con el entorno, sus raíces y su memoria, poniendo así especial énfasis en el Mediterráneo. La utilización del producto al completo es uno de los rasgos identitarios más destacados de este restaurante ubicado en el hotel 'Cap Vermell', donde el cliente aprecia esmero en cada detalle. Sus platos de fondo y trasfondo, ejemplos de mimo y exquisita técnica, se reparten en dos menús degustación de distinta extensión y se complementan con las 300 referencias de la bodega.



Fotos: Javier Fernández



1 SOL
Guía Repsol 2023



Conoce todo
sobre los
Un Sol Guía
Repsol 2023.



1 SOL
Guía Repsol

Andalucía

Cádiz EL ALFÉREZ

Restaurante envuelto en aromas y sabores marinos, como corresponde a un establecimiento asomado a la playa de El Palmar.

Lo regentan con tino los hermanos Paco, Luis y Beatriz Alférez, responsables de su fama como despacho de pescados y mariscos de calidad y variedad acreditadas.

Paseo Marítimo, Playa El Palmar. Vejer de la Frontera.

MESÓN SABOR ANDALUZ

Los fondos y la recuperación de las recetas tradicionales de su madre arman el relato de Pedro Aguilera al frente de un restaurante en la Sierra de Cádiz. Cocina pegada a la tierra y a los ciclos del producto, que da importancia a las verduras y cuenta como hilo conductor con el fuego.

C/ La Huerta, 3. Alcalá del Valle.



Foto: Javier Sierra

Consomé de 'Mesón Sabor Andaluz'.



Foto: Daniel Pérez

Pedro Aguilera ha cogido el testigo a sus padres en 'Mesón Sabor Andaluz'.

Córdoba KÁRAN BISTRÓ

El restaurante de Carlos Fernández constituye una invitación bien sabrosa a comerse Los Pedroches, al norte de Córdoba. El cerdo ibérico es el gran protagonista de su carta, pero no el único, pues en ella también encuentran oportunidad para el lucimiento ostras, setas, aún rojo o chuletas de vacas.

Plaza Constitución, 1. Pozoblanco.

RECOMIENDO

El chef jienense Periko Ortega arma un recetario propio, reinterpretando sabores de toda la vida, con alusiones constantes a productores de la zona. Trabaja en sintonía con artesanos ceramistas de La Rambla para crear una vajilla capaz de ensalzar aún más esas perikadas que conceden protagonismo a productos y productores del entorno.

C/ Mirto, 7. Córdoba.



Foto: Alfredo Caliz

El cerdo ibérico es el protagonista de 'Káran Bistró'.



Foto: Daniel Pérez

El equipo de 'Radis', con Juanjo Mesa al frente.

Jaén RADIS

Juanjo Mesa ofrece un único menú degustación, cuya composición cambia a diario, y no busca epatar con las técnicas más vanguardistas, pues prefiere emocionar persiguiendo olores de infancia y la esencia de los guisos de la abuela, aunque sea impregnada en un barniz de contemporaneidad.

C/ Tablerón, 10. Jaén.

VANDELVIRA

El cocinero Juan Carlos García conoció en 'Enigma' a Laura Ferrer, su responsable de sala, antes de poner en marcha 'Vandelvira', donde todo tiene capacidad para suponer una sorpresa.



Foto: Daniel Pérez

Plato de 'Vandelvira'.



Foto: Javier Sierra

Una 'perikada' de Periko Ortega en 'ReComiendo' (Córdoba).



Foto: Daniel Pérez

El cocinero Juan Carlos García.

Desde la ubicación, en un convento renacentista del XVI, hasta su cocina, plasmada en un menú degustación tan elaborado como exento de artificios, que da protagonismo a las verduras.

C/ San Francisco, 14. Baeza.

Málaga LA MILLA MARBELLA

'La Milla' se encuentra sobre la playa de Nagüeles, cual chiringuito de lujo, lo que procura una magnífica vista del Mediterráneo. Estupendo horizonte que contemplar mientras se da buena cuenta de una carta donde destaca el acertado uso de la brasa y su oferta de producto local, especialmente pescados y mariscos.

Urbanización Los Verdiales - Playa de Nagüeles. Marbella.



1 SOL
Guía Repsol

Sevilla
12 TAPAS

El cocinero Tue García y la jefa de sala Carolina Jurado están al mando de un espacio indicado para entregarse al noble arte del tapeo en Aljarafe. Mejillones en salsa de cabrillas, arroz de cangrejos de río y foie al palo cortado sobre torta de naranja pueden figurar entre las propuestas de una pareja autodidacta.

C/ Parroco Antonio Pastor Portillo, 2. Castilleja de la Cuesta.



Un pequeño bocado de '12 Tapas'.

LALOLA

'Lalola' es un restaurante dedicado al cerdo ibérico, que permite a Javi Abascal desplegar su imaginación alrededor de los distintos cortes del animal y las distintas formas de cocinarlos y presentarlos. Concretamente, el producto de la Sierra de Huelva es el tótem reverenciado, con un trato exquisito a la casquería.

C/ Conde de Torrejón, 9. Sevilla.



Foto: Alfredo Caliz



Foto: Daniel Pérez



Foto: Daniel Pérez



Foto: Alfredo Caliz



Foto: Javier Sierra



Foto: Daniel Pérez

*Arriba, Tue García, chef de '12 Tapas'.
Platos de 'Radis' y 'La Milla Marbella':
Carlos Fernández y Andrea Mihau, que
dirigen 'Kàran Bistró'. Sobre estas líneas,
el cocinero Javi Abascal y, a la izquierda,
Luis Miguel Menor, de 'La Milla'.*

Aragón

Huesca
CASA ARCAS

Pequeño hotel-restaurante familiar localizado en el Valle de Benasque, lo que brinda a su terraza unas magníficas vistas sobre la montaña. Dicho entorno y una antigua chimenea de piedra predisponen al disfrute de un único menú degustación, que cambia a diario, de la mano de David Beltrán.

A-139, Km 51. Villanova.

TRASIEGO

Ubicado en el mismo edificio que el consejo regulador de la DO Somontano, lo que facilita el contar con una bodega bien surtida de referencias, el local se anuncia como de "vinos y tapas". En la oferta de Javi Matinero encuentran cabida iconos de la región como el tomate rosa de Barbastró o el ternasco de Aragón.

*Av. de la Merced, 64.
Barbastró.*



Pastre de 'Casa Arcas'.



Jorge Lara, en cocina, y Jasone San Martín, en sala, comandan 'Goralai'.

Teruel
LA FÁBRICA DE SOLFA

A orillas del río Matarraña se encuentra este hotel familiar con sobrado encanto. Su restaurante es una invitación a paladear la región y probar productos autóctonos como el *fesol* de Beceite, setas o caza. La propuesta del chef Enrique Micolau se completa con una clara apuesta por vinos de la comarca.

*C/ Arrabal del Puente, 16.
Beceite.*



Arroz de cangrejo azul.

hacer en cocina de Jorge Lara a la hora de abordar una carta muy versátil.

*C/ de Sta. Teresa de Jesús, 26.
Zaragoza.*

Zaragoza
GORALAI

En 'Goralai' se dan cita una decoración a base de cuadros de conocidos pintores aragoneses, manteles de lino, cristalería de calidad y una vajilla adaptada a las necesidades de cada receta, en un comedor que dirige Jasone San Martín, con el buen



Fotos: Aránzazu Navarro

Javi Matinero, de 'Trasiego'.



1 SOL
Guía Repsol

Canarias

Gran Canaria
BEVIR

Con José Luis Espino al mando y ubicado en Triana, barrio destacado de la capital de Gran Canaria, el restaurante puede presumir de confortabilidad y de una propuesta gastronómica, sobrada de armonía donde asoman la creatividad y capacidad técnica del chef en menús de connotaciones novelescas.

C/ Escritor Benito Pérez Galdós, 43. Las Palmas de Gran Canaria.

MUXGO

Borja Marrero mantiene la sostenibilidad por bandera y su sempiterna pasión



Borja Marrero, cocinero del restaurante 'Muxgo', en Las Palmas de Gran Canaria.

Foto: Rocío Estiava

por la autoproducción. El chef practica una cocina de territorio cada vez más sutil, merced a la inteligente conjugación de técnicas y hierbas silvestres y cultivadas para obtener texturas y sabores atractivos. La tunera canaria y la oveja son dos de sus productos fetiches.

C/ Luis Morote, 16. Las Palmas de Gran Canaria.



La carne de oveja, y su leche, están presentes en el menú de 'Muxgo'.

Foto: Rocío Estiava

Tenerife
EL SECRETO DE CHIMICHE

Roberto Castro, curtido en el 'M.B.' tinerfeño de Berasategui, es responsable de sala y sumiller. Mientras, la chef Diana Marcelino persigue la excelencia en la selección del producto, en buena parte *chasnero*, procedente de fincas cercanas, y en la ejecución con él de una cocina especializada en la brasa.

TF-28, km 4. Chimiche, Granadilla de Abona.

KENSEI

Restaurante del *sushiman* Víctor Planas, centrado en cocina japonesa contemporánea que destila elegancia, refinamiento y conocimiento. Las espectaculares vistas a los jardines, a la playa del Duque y al océano Atlántico son un plus añadido.

Plaza Playas del Duque. Costa Adeje.



El 'sushiman' Víctor Planas.

Foto: Sofía Mero

TASTE 1973

Ameno y sabroso escaparate de los hábitos alimentarios, las herramientas y las costumbres de los aborígenes canarios. La prehispanidad es inspiración y motor de la creatividad

de Diego Schattenhofer, chef argentino, inquieto, inconformista e innovador, que se sirve de técnicas, ingredientes y réplicas de utensilios encontrados en yacimientos arqueológicos.

Av. Rafael Puig Lluviná, 38. Las Américas - Arona.



La 'gamba OA' se cura al momento en 'Taste 1973'.

Foto: Rocío Estiava



Foto: Sofía Mero



Foto: Rocío Estiava

Color y texturas en algunas propuestas de 'Kensei' (arriba) y 'Taste 1973'.

Cantabria

LA CARTERÍA

La propuesta gastronómica de Enrique Pérez Malagón se despliega en una triple posibilidad de escoger carta, menú de mercado y degustación. En ellos encuentras opciones de cuchara, como el guiso de pochas con pulpo, y atrevimientos, como un mar y montaña que une oreja de cerdo y bogavante.

C/ Camino Real, 49. Cartes.



1 SOL
Guía Repsol

Castilla-La Mancha

Ciudad Real
EL COTO DE QUEVEDO

Hijo de una consumada guisandera, no es de extrañar que José Antonio Medina haga una encendida defensa de su tierra, que plasma en la utilización de verduras, hortalizas, carnes y caza del lugar, tradicionales pescados de secano (como el bacalao y la trucha) y pucheros y guisos a fuego lento.

Paraje Las Tejeras Viejas. Torre de Juan Abad.



Fotos: Alfredo Cáliz

Jesús Segura, chef de 'Casas Colgadas', apuesta por productos de la región.



Antonio Navarro, un joven cocinero que reivindica la tradición.

Cuenca
CASAS COLGADAS

Jesús Segura muestra en 'Casas Colgadas' su perfil más gastronómico. El chef conquense persigue la autenticidad y se aplica para ello en la investigación y la reinterpretación de su entorno. Lo hace con un único menú donde aflora su vertiente recolectora y no faltan escabeches ni platos protagonizados por ingredientes humildes como la cebolla o la patata.

C/ Canónigos, 3. Cuenca.



'Steak tartar' de vaca rubia.

Fotos: Hugo Palotto

ESSENTIA

Amplio, cómodo y luminoso, el liderado por David Gómez y Antonio Navarro es un restaurante de producto centrado en la brasa que ofrece la posibilidad de carta o menú degustación. Ambas opciones brindan numerosas carnes, mariscos y pescados de calidad, que se complementan con una bodega amplia y bien surtida de vinos manchegos y notables referencias internacionales.

Av. Adolfo Suárez, 30. Tarancón.

Castilla y León

Burgos
COBO EVOLUCIÓN

Miguel Cobo presenta en 'Cobo Evolución' una experiencia interactiva, gastronómica y sensorial que invita a saborear el paso del tiempo. El menú Evolución constituye, de hecho, un viaje por los alimentos primigenios y las preparaciones que alimentaron nuestros antecesores a la largo de la historia.

Plaza de la Libertad, 9. Burgos.



Foto: Miriam Chacón

El burgalés Miguel Cobo.

León
KAMÍN

La apertura de 'Kamín' supuso en 2020 un soplo de aire fresco, que llega a sorprender con menús originales y creativos

fruto del empeño del leonés Mario Gómez en compaginar el afán por innovar y la determinación de emplatar productos locales de toda la vida. Lo de siempre, pero de una manera diferente.

C/ Regidores, 4. León.

Salamanca
CASA PACHECO

En un pequeño pueblo a mitad de camino entre Salamanca y la Sierra de Francia se encuentra este mesón, regentado por la cuarta generación de la familia que lo fundó, cuya cocina tradicional transmite la nobleza de la cultura gastronómica de la dehesa salmantina, que se complementa con una excelente bodega.

C/ José Antonio, 12. Vecinos.

Segovia
CASA TABERNA

Samantha Vallejo-Nágera cuida cada detalle de la decoración de este establecimiento, al tiempo restaurando y casa de huéspedes, que recupera una antigua taberna. Sencillez y buen producto mandan, no obstante, en una propuesta de cocina clásica y producto de cercanía.

C/ Mayor, 3. Pedraza.



Foto: César Cid

Samantha Vallejo-Nágera.



Foto: Emilio Fraile

Sara Cámara y Cristina Martín, mimo y coordinación en 'Casa Pacheco'.



1 SOL
Guía Repsol

Catalunya/Cataluña

Barcelona ALEIA

La primera planta del hotel monumental 'Casa Fuster' acoge este restaurante que viene a representar el lujo gastronómico contemporáneo. Lo logra merced a un servicio excepcional, una sala refinada y el elegante emplatado de una cocina con la firma del jerezano Rafa de Bedoya, inspirada en el recetario andaluz, apoyada en la despensa marina y abierta a influencias clásicas francesas.

Passeig de Gràcia, 132. Barcelona.



Foto: Manu Mitru
Rafa de Bedoya.



Foto: Manu Mitru
Creatividad y clasicismo en los platos de 'Atempo'.

ATEMPO

La simbiosis de perfeccionismo y vanguardismo que encarna el chef Jordi Cruz se percibe en este restaurante instalado desde 2021 en pleno Eixample. De la mano de Iñaki Aldrey y Víctor Sillero, encargados a diario de cocina y sala, 'Atempo' se consolida como escaparate de creatividad y clasicismo. *Carrer de Còrsega, 200. Barcelona.*



Foto: Manu Mitru
La gamba blanca de Tarragona homenajea a las de Huelva en 'Aleia'.

COME

Restaurante contemporáneo que presenta su carta como un encuentro entre la cultura y la cocina mexicanas, el producto mediterráneo y el vasto legado de 'el Bulli'. Paco Méndez está al frente de este local de alta cocina mestiza y raíz americana, que presume de sabores muy logrados y presentaciones de alto nivel. *Av. de Mistral 54. Barcelona.*

ENIGMA

Espacio creativo donde Albert Adrià continúa mostrando su carácter provocador con una carta estacional y una ambientación futurista y sofisticada. Se concibe como un rincón de degustación a medida, donde el cliente escoge la cantidad de pases que desea comer entre una treintena de sugerencias. *C/ de Sepúlveda, 38-40. Barcelona.*



Foto: caudina
Albert Adrià.

GRANJA ELENA

Los padres de Borja, Patricia y Guillermo Sierra abrieron el bar 'Granja Elena' en 1974, pero son ellos quienes le han procurado recientemente un mayor eco. Trabajo de base, cocciones largas, fondos suculentos y producto de



Foto: Xavier Torres-Bacchetta
Los hermanos Borja, Patricia y Guillermo Sierra, de 'Granja Elena'.

mucha calidad son señas de identidad de una cocina sabrosa, tradicional y de mercado, recogida en una carta corta bien equilibrada. *Passeig de la Zona Franca, 228. Barcelona.*

PUR

Nandu Jubany afronta una apuesta decidida por la brasa, el producto de temporada y una mínima intervención que redunde en elaboraciones golosas que no menoscaben la evidente calidad de esa materia prima, como la ventresca de atún con *wasabi* del Montseny o el *steak tartar* con tuétano de vaca. Todo en un distinguido local del centro de Barcelona. *Passeig de la Concepció, 11. Barcelona.*

SLOW & LOW

Restaurante sin fronteras de Nico de la Vega, mexicano en Barcelona, y Frank Beltri, barcelonés que vivió en Londres e Indonesia. En él ofrecen dos menús degustación, basados principalmente en productos del mar, bocados de cocina creativa abierta sin ambages a influencias internacionales. *C/ del Comte Borrell, 119. Barcelona.*



Foto: Xavier Torres-Bacchetta
'Cap i pota' de 'Granja Elena'.



1 SOL Guía Repsol

Lleida ER ESTRANGÈR

A pie de carretera, entre Vielha y la estación de esquí de Baqueira Beret, se encuentra un pequeño restaurante comandado por el cocinero Francesc Gimeno Manduley. Toques asiáticos y mediterráneos conviven en platos como el atún *bluefin* con erizo de mar y trufa negra o el bogavante con *gnocchis* de huacatay. Carrer. Betren, 29.

Betrén - Vielha e Mijaran.



Foto cedida
El chef Rafel Muria, de 'Quatre Molins'.

Tarragona QUATRE MOLINS

Espacio enogastronómico localizado en el corazón de la D.O. Montsant que nace de la unión de Bodega Ronadelles y artMuria y confía su propuesta gastronómica al chef Rafel Muria. Cocina dinámica y vibrante, donde el vino cobra mucha relevancia con maridajes de vinos de autor, añadas viejas y espumosos de la comarca del Priorat. Carrer del Comte de Rius, 8. Comudella de Montsant.



De izquierda a derecha, Nico de la Vega y Frank Beltri ('Slow&Low'), junto a una de sus creaciones. Iñaki Aldrey, mano derecha de Jordi Cruz en 'Atempo'. Platos de 'Quatre Molins', 'Aleia' y 'COME'.



Foto cedida

Fotos: Manu Mitru



1 SOL
Guía Repsol

Comunidad de Madrid

COMPARTE BISTRÒ

El cocinero gaditano Mario Sánchez Ariza y la *maitre* parisina Charlotte Finkel han redefinido el concepto tradicional de bistrò en clave "paritana", con platos en los que el producto habla de sus orígenes y su pasión por París y Cádiz. Su carta, corta y apetecible, muestra su dominio de la técnica y la creatividad.

C/ de Belén, 6. Madrid.



Fotos: Sofía Morco



Mario Sánchez y Charlotte Finkel.

DESDE 1911

Abel Valverde y Diego Murciego gobiernan, en sala y cocina respectivamente, el día a día de un restaurante que distribuye sus instalaciones de inspiración nórdica alrededor de un patio central y centra su atractivo en la disposición del mejor pescado y marisco de Pescaderías Coruñesas.

C/ del Vivero, 3. Madrid.

LANA

Nada más traspasar su umbral ya se percibe dónde estás, pues en 'Lana' se respira abiertamente la parrilla argentina y su cultura. La brasa manda,



Foto: Cecilia

Diego Murciego.

LA CASA DE MANOLO FRANCO

Las vivencias del cocinero Manuel Franco, que ha dedicado buena parte de su vida a recorrer el mundo como periodista de Fórmula 1, son parte del éxito de un restaurante cuya cocina se apoya en la despensa de la Sierra de Guadarrama, respeta la tradición y tiene la carne a la parrilla como principal especialidad.

C/ la Fuente, 6. Valdemorillo.



Foto: Alfredo Cáliz

Manuel Franco.

destaca la calidad del producto que Martín Narváiz posa sobre ella y al carnívoro neófito le llamará la atención la variedad de cortes de una carta con numerosos entrantes.

C/ de Ponzano, 59. Madrid.



Foto: Cecilia

Martín Narváiz, de 'Lana'.

LA TRASIEGA

Sorprender y llegar a ser un referente en Getafe es el doble objetivo planteado por los responsables de 'La Trasiega'. El chef Iván Castro propugna una cocina de mercado donde no faltan frituras, arroces, churrasco de ternera o clásicos como el guiso de callos a la madrileña.

Av. Teresa de Calcuta, 12. Getafe.



Foto: Alfredo Cáliz

Iván Castro.

RAVIOXO

El *univerXO* del provocador Dabiz Muñoz permanece en continuo estado de expansión y excitación. Su penúltimo reto es 'RavioxO', un restaurante que apuesta por la coctelería como complemento a una propuesta gastronómica que gira alrededor de la pasta y plantea viajes de ida y vuelta a Italia y Asia.

Plaza de Manuel Gómez-Moreno, 5A. Madrid.



Foto: Sara Castaño

Dabiz Muñoz.



Foto: Sara Castaño

El 'rib' de mazorca de 'RavioxO' resulta muy apetecible.



Foto: Alfredo Cáliz

Lomo de venao con trufa negra en 'La Trasiega'.



1 SOL Guía Repsol

TREZE

Tanto en la zona de bar informal como en el amplio comedor de 'Treze' se pueden disfrutar de guisos, escabeches y asados que destacan por la calidad del producto utilizado, los ciertos puntos de cocinado y las atinadas salsas y guarniciones que prepara Saúl Sanz.

C/ del Gral. Pardiñas, 34. Madrid.

VINOTECA GARCÍA DE LA NAVARRA

Los hermanos García de la Navarra proponen un plan tan sencillo como irrehizable cerca de Cibeles: compartir buena conversación, buena comida y buen vino en su vinoteca. Pedro practica una cocina tradicional y de temporada, mientras Luis está al mando de una bodega con más de 700 referencias.

C/ de Montalbán, 3. Madrid.



Foto: Sofía Moro

En 'Zuara Sushi' te pones en manos del 'sushiman' David Arauz.



Foto: Alfredo Cáliz

Saúl Sanz capitanea la cocina de 'Treze'.

ZUARA SUSHI

David Arauz ahonda en el concepto de barra japonesa elegante, reservada a unos pocos comensales y ceñida a menús *omakase* con pases simultáneos para todos ellos. El buen servicio, la sobria estética del local y la amplia oferta de vinos gestionada por el sumiller Álvaro Prieto redondean la experiencia.

C/ Pensamiento, 28. Madrid.



Foto: Alfredo Cáliz

Plato de 'La Casa de Manolo Franco'.



Foto: Sara Castañó



Foto: Alfredo Cáliz



Foto: Sofía Moro

Trabajo en la cocina en 'RavioxO' y distintos platos de los restaurantes 'Treze', 'Comparte Bistró' y 'Desde 1911', todos en la capital.



Foto: Alfredo Cáliz



Foto: Cerdida



1 SOL
Guía Repsol

Comunidad Foral de Navarra

BASERRIBERRI

La concurrida zona de barra de 'Baserriberri' es bien conocida por sus *pinxtos*, pero la mayor capacidad de sorpresa espera en el comedor. Los cocineros Iñaki Andradas y Luken Vigo ofrecen allí singulares paseos por Navarra que conjugan respeto y atrevimiento al presentar el producto local con elementos que remiten a Asia y Suramérica. *C/ San Nicolás, 32. Pamplona/Iruña.*



Foto cedida

Iñaki Andradas y Luken Vigo comparten fogones en 'Baserriberri'.

producto y su franqueza, sea carne o pescado, verdura de la ribera o esa caza que él borda. *C/ Amistad, 24, bajo. San Adrián.*

una concepción de la cocina francesa revisada y contemporánea, tendencias *nikkei* y su propia cultura peruana. *C/ Pozo Blanco, 20. Pamplona/Iruña.*

LES AMIS

Este local ha conseguido hacerse un hueco meteóricamente merced al servicio de Valentina Hernández y la exquisita propuesta de Eduardo Llop. El chef limeño despliega y aún sus vivencias gastronómicas,



Foto cedida

Valentina Hernández y Eduardo Llop.



Foto cedida

Plato de 'Les Amis'.



Foto cedida

Propuesta de 'Baserriberri'.

CARLOS OYARBIDE BISTRONOMIKO

Carlos Oyarbide, cuarta generación de una saga de cocineros que llevó 'Zalacaín' a lo más alto, ha regresado a Navarra. En San Adrián ha abierto un despacho de clasicismo donde manda el

Comunitat Valenciana

Alicante
CASA BERNARDI

Ferdinando Bernardi se ha rodeado de huertas, olivos, algarrobos y almendros en la Marina Alta, donde la *italianità* se encuentra con el entorno. Su propuesta gastronómica hay que contemplarla como un exponente de *fine dining*, refinamiento y sabrosura con la vista puesta en distintas regiones de Italia. *Partida Pedramala, 60C. Benissa.*



Foto cedida

'Casa Bernardi'.

ESPACIO MONTORO

Una barra, una terraza, un *chef table* y un comedor. Cuatro son las estancias y los ambientes que envuelven al comensal que acude a 'Espacio Montoro', el restaurante donde el chef eldense Pablo Montoro hace gala de creatividad y



Foto cedida

El italiano Ferdinando Bernardi.

perfeccionismo a la hora de ejecutar muestras de cocina viajera que, no obstante, encuentran inspiración en el estilo de vida mediterráneo. El espíritu artesano se extiende a vajillas, cuberterías, iluminación y decoración. *Av. Albufereta, 13. Alacant.*

HOGAR DEL PESCADOR

Marta Devesa y Julio Moreno son hoy el motor de este acogedor establecimiento dirigido desde 1970 por la familia Devesa Santacreu. Ella es una experta en arroz y él está al cargo tanto de la sala como de la bodega de un luminoso restaurante de espíritu familiar que propone una cocina marinera fundamentada en la lonja de Villajoyosa. *Av. del Port, s/n, local 3. La Vila Joiosa.*



Pablo Montoro.



Foto: Ene Miñez

Julio Moreno y Marta Devesa.



1 SOL
Guía Repsol

LULA BY AURORA TORRES

La propuesta de Aurora Torres en este espacio gastronómico, dentro del restaurante 'La Herradura', encuentra inspiración en poemas de Miguel Hernández y en lugares que han marcado su existencia. A un paso de las lagunas saladas de Torreveija, la cocinera alicantina se reivindica como embajadora gastronómica de la comarca de la Vega Baja del Segura. *Av. del Mar, s/n. Los Montesinos.*



Foto: Sergio Galligo

La cocinera alicantina Aurora Torres.

que la mediterraneidad se puede abordar desde muy diferentes prismas. *Carrer del Dr. Serrano, 4. València.*

FRAULA

Daniel Malavia y Roseta Félix, dos chefs que se conocieron en 'El Poblet', cocinan cada día a cuatro manos desde finales

de 2019. Lo hacen en un restaurante llamado 'Fraula', que significa fresa en valenciano; una elección que, dada su recurrente presencia en recetas de repostería, ya adelanta la importancia del apartado dulce en esta casa donde la estética se cuida al detalle. *Carrer de Cirilo Amorós, 84. València.*



Foto cedida

Cocina a cuatro manos en 'Fraula', con Daniel Malavia y Roseta Félix.



Foto: Eva Mañez

Carito Lourenço y Germán Carrizo.

Valencia
FIERRO

El restaurante del cocinero Germán Carrizo y Carito Lourenço ocupa una luminosa esquina del efervescente barrio de Ruzafe. Allí han plantado su embajada gastronómica esta pareja argentina cuyo trabajo viene a evidenciar



Foto: Sofía Mero

Nuria Morell prepara un menú 'omakase' en 'Nozomi'.

NOZOMI SUSHI BAR

La cultura japonesa guía las propuestas de Nuria Morell y José Miguel Herrera en su menú *omakase*, cuyo nombre significa "la ilusión de un sueño cumplido". Éste se ha materializado en un espacio de interiorismo exquisito dotado de una cocina abierta donde mandan la notable frescura

de la materia prima, la sutilidad de su elaboración y el respeto a una tradición remota que han hecho suya. *Carrer de Pere III el Gran, 11. València.*

SAMSHA

Casi nada es aquí lo que parece. 'Samsha' se ha concebido como un espacio sensorial con distintos escenarios, una nave espacial en la cual puede pasar de todo a lo largo de tres horas. El límite lo establecen la imaginación de Víctor Rodrigo y las posibilidades del *atrezzo* y los recursos multimedia que completan la experiencia. *Plaça del Periodista Ros Belda, 4. València.*



Foto cedida

Sergio Giraldo.

SEÑUELO

El cocinero Sergio Giraldo y el *bartender* Cristóbal Bouchet refuerzan su

alianza con una fusión de cocina eminentemente marina y cotería de autor con cuidada puesta en escena y un premeditado "toque canalla". El establecimiento cuenta con una barra orientada al *picoteo* informal y una zona de restaurante donde darse un completo festín de pescado y marisco. *Carer del Comte de Salvaterra, 39. València.*

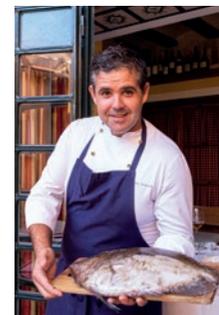


Foto: Eva Mañez

Pablo Chirivella.

TAVELLA

La brasa es la verdadera especialidad de 'Tavella', un establecimiento de corte clásico que ocupa una alquería centenaria en Beniferri, con patio, salón, chimenea de hierro, terraza y jardín. Al frente de su cocina se encuentra Pablo Chirivella, que mima con esmero el producto. *Camí Vell de Llíria, 93. València.*



1 SOL
Guía Repsol

Euskadi/País Vasco

Bizkaia
ERRO

El cocinero madrileño Jorge Asenjo ha encontrado su espacio al pie del monte Anboto, en el espléndido caserío Makatzeta. Allí cobra brillo su cocina silvestre, una visión de la gastronomía firmemente entroncada con la naturaleza que ahonda en la soberanía alimentaria y encuentra inspiración en la mitología local.

Artecalle Kalea, 9. Arrazola-Atxondo.

KUMA

El *sushiman* Daniel Lomana destila calma, concentración y delicadeza a la hora de trabajar cada corte de pescado a la vista de la clientela de su restaurante especializado en cocina japonesa. También aplica el mestizaje con la tradición autóctona, palpable en *nigiris* castizos o *sashimis* aderezados con salsas vascas.

Ercilla Kalea, 8. Bilbao.

TAMARISES IZARRA

Javier Izarra ha sabido tomar el relevo y actualizar con eficacia la oferta de



Foto: David Herranz

El joven Jorge Asenjo tiene 'Erro' en un espléndido caserío de Atxondo.

un referente local ubicado frente a la playa de Ereaga. Las vistas al mar son así un valor añadido en unos amplios comedores donde se disfruta la propuesta del cocinero vizcaíno, basada en una relectura de la tradición vasca.

Muelle Ereaga Kaia, 4. Getxo.



Foto: David Herranz

Talo de remolacha y salmonete.



Foto: Yoana Salvador

El 'sushiman' Daniel Lomana tras la barra de 'Kuma'.

Gipuzkoa
ESPAZIO OTEIZA

La propuesta más accesible e informal de Pedro Subijana se disfruta asomados al mar Cantábrico, en los riscos del monte Igeldo. Aquí manda una suerte de cocina tradicional, actualizada en mayor o menor medida, en la que encuentran cabida novedades y algunos de los platos icónicos del chef.

Padre Orkolaga Ibilbidea, 56. Donostia.



Foto: Alfredo Céliz

Pargo rojo del Cantábrico servido en 'Hamarratz'.

sirve de técnicas ancestrales y cuenta con dos metros de parrilla para asar cada pieza convenientemente.

Artadi Auz. Zumaia.



Foto: Alfredo Céliz

Andoni Txintxilla.

HAMARRATZ

Andoni Txintxilla cultiva en Artadi su propia huerta, elabora conservas, trabaja en nuevas patentes y desarrolla una propuesta personal que otorga protagonismo a pescados que muchas veces pasan desapercibidos. Con ellos elabora salazones, embutidos y ahumados, se



Foto: Yoana Salvador

El parrillero Jon Ayala.

LAIA ERRETEGIA

Ubicado en pleno monte de Hondarribia, el asador 'Laia' es un lugar ideal para darse un homenaje de comida a la brasa. Pese a la notable presencia de huerta y pescado, destaca la oferta de *txuletas* y su trinchado por parte del parrillero Jon Ayala. Resulta buena idea prestar atención a su carro de quesos.

Arkolla Zuoa, 33. Hondarribia.



Foto: Yoana Salvador

La 'txuleta', la reina de 'Laia'.

ZAZPI STM

La cocina de Paul Arrillaga se ha asentado definitivamente con el cambio de ubicación al Museo San Telmo. Qué mejor soporte para un cocinero que presume de "guisandero" y, ciertamente, brinda sus mejores prestaciones cuando obliga a coger cuchara o integra la casquería en preparaciones realmente deslumbrantes.

Plaza Zuloaga, 1. Donostia.



1 SOL
Guía Repsol

Extremadura

Badajoz
ACEBUCHÉ

Junto a la Puerta del Acebuche se encuentra el restaurante de la *maitre* zafrense Carmen Peláez y el cocinero argentino Javier Gassibe, dos profesionales que entrelazan sus culturas. Así, en su carta conviven los productos ibéricos con sorrentinos, empanaditas, mollejas de ternera, matambres y *chocortortas*.
C/ Santa Marina, 3. Zafra.

MANDUKAR

Nicolás Gómez vuelca toda la experiencia acumulada en un menú degustación en continua renovación, donde brilla especialmente la obsesión por el sabor de un cocinero que maneja la brasa con destreza, acierta en el tratamiento de la verdura y llega a sorprender con propuestas de mar y montaña.
Plaza de España, 6. Villanueva de la Serena.

Cáceres
VERSÁTIL

La versatilidad quiere ser la bandera del proyecto vital de los hermanos David,



Los hermanos David, José y Alejandro Hernández Talaván.

José y Alejandro Hernández Talaván. Los platos del chef se alinean en la órbita de una cocina extremeña de producto, de proximidad y temporada, que pone el acento en cuidadas elaboraciones sin renunciar a técnicas contemporáneas.
C/ el Lagar, 6. Zarza de Granadilla.



Aperitivo de 'Versátil'.



Carmen Peláez y Javier Gassibe, pareja al frente de 'Acebuche'.

Fotos cedidas

Galicia

A Coruña
OMAKASE

'Omakase' es una barra japonesa limitada a ocho comensales y ubicada en el centro de A Coruña que basa la experiencia en un único menú cerrado y decidido por el *sushiman* Adrián Figueroa. Mandan las preparaciones sencillas y efectivas, el *sushi* "purista" y el *sushi edomae*, amigo de las maduraciones de pescado.

Praza de María Pita, 3. A Coruña.

TERRA

Brais Pichel ha transformado el viejo bar familiar en un recogido restaurante de cocina gallega contemporánea y de mercado. Allí, justo enfrente de la playa urbana de Ribeira, se salta buena parte de los mil sabrosos tópicos relativos al tratamiento de pescados y mariscos de la Costa da Morte y elabora intensos fondos como hilo conductor.

Paseo Ribeira, 65. Fisterra.



Foto: Adrián Bañide

'Omakase', en A Coruña.



Foto: Adrián Bañide

Adrián Figueroa dirige la barra japonesa de 'Omakase'.

Illes Balears
Ibiza

RE.ART

'Re.Art' es una taberna de espíritu urbano y un tanto canalla donde David Reartes, ducho en la búsqueda de recetas ancestrales, muestra su cara más desenfadada. El chef y su mano derecha, Matías Kelly, vuelcan su ingenio en la elaboración de tapas, innovadoras unas y abiertamente tradicionales otras, así como platos de la cocina ibicenca.

Carrer de Castella, 7-9. Eivissa.

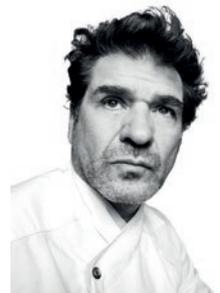


Foto: Andrés Iglesias

David Reartes.

vistas a Es Vedrà. La cocina de Andrés Fernández busca emocionar con inspiración clásica y un reconocido toque nórdico. El marco se brinda a degustar pescados y mariscos, aunque también se da protagonismo al ganado vacuno y a menús vegetarianos.
Carrer sa Conillera, 4. Sant Josep de sa Talaia.

THE VIEW

El nombre del restaurante ya adelanta la importancia y espectacularidad de su horizonte. Ubicado en el resort de lujo '7Pines', en lo alto de un acantilado con



1 SOL
Guía Repsol



El cocinero mexicano David Moreno.

Mallorca
CAN SIMONETA

El mexicano David Moreno propone un viaje de alta cocina mexicana con escalas de lo más deliciosas. *Mexiterráneo* llama a un planteamiento gastronómico inspirado en el recetario de su país natal y adaptado, cuando se tercia, a la despensa local: gambas rojas, pargo o cordero. Los maridajes, con cócteles, sakes, mezcales y vinos a cargo del sumiller Nene García, son su mejor cuate. Carretera Artà-Canyamel, Km 8. Capdepera.



Una de las creaciones del 'Mexiterráneo' de 'Can Simoneta'.

La Rioja

LA POSADA DEL LAUREL

El enorme laurel bicentenario que vecinos y visitantes se encuentran a la entrada de Préjano da nombre al restaurante donde oficia el chef Dámaso Navajas. La calma invade un establecimiento dotado con porche, terraza, jardín y huerto, además de chimenea, donde se arriman a la brasa verduras, pescados y carnes y donde el vino cobra protagonismo. C/ Carretera, 3. Préjano.

Principado de Asturias

FARRAGUA

El placentino Ricardo Señorán comanda una atalaya entre la alta cocina y el desenfadado. En 'Farragua' se sirven singulares pilpiles de verduras, escabeches de cítricos, huevos *benedictines*, gazpachuelos y platos que miran a La Vera. A los amantes de la casquería y otras delicias les reserva el menú El Miajón.

C/ Contracay, 3. Gijón.



César Casado.

MARRIED COCINA

En Hontoria, parroquia del concejo de Llanes, vuelca su talento César Casado, que pone el acento en el guiso. Descubrió su vocación entre estofados de su madre y libros de Michel Brass, que se reflejan en una propuesta que aúna guiños al clasicismo renovado de la *nouvelle cuisine* y recetas tradicionales del oriente asturiano.

Barrio Pamplona, 69. Hontoria - Llanes.



Ricardo Señorán.

MESÓN EL CENTRO

Mary Fernández, avezada guisandera, aplica diferentes tratamientos y técnicas a una selección de pescados y mariscos de calidad, dando forma y sabor a una suerte de cocina tradicional. Mientras, *Mon* (José Ramón) Pérez se centra en el comedor y en la selección de vinos con los que buscar la armonía en la mesa.

Plaza de Cupido, s/n. Puerto de Vega - Navia.



'Mesón El Centro'.



En 'Yume' se disfruta de una cocina asturiana muy viajada.

PEDRO MARTINO

Pedro Martino ofrece su particular lectura de la *asturianidad* culinaria en un restaurante rodeado de montañas y colgado sobre el río Nalón. Espectacular ubicación que invita a comerse la comunidad que erige su enjundia sobre caldos de pote asturiano, albóndigas de congrio, cordero *xalado* y el *gochu* asturcelta.

La Rienda, 14. Caces - Oviedo.

YUME

Una propuesta culinaria puede ser transgresora sin caer en vacuas estridencias. 'Yume', capitaneado por Iratxe Miranda y Adrián San Julián en la torre del Centro Niemeyer, ha encontrado su propio código de sabores a través de una visión global del acto de guisar, condimentar y crear gastronomía.

Av. del Zinc, s/n. Avilés.



Adrián San Julián e Iratxe Miranda.

Fotos: cedifias



Región de Murcia

BORREGO

Salvador Fernández Sánchez es actualmente el responsable de 'Borrego', un restaurante familiar que lleva tres generaciones dando de comer desde que abrió sus puertas en 1960. Abundantes guiños a la cocina regional y al noroeste murciano inundan la propuesta de un chef que persigue el sabor, lo encuentra y lo emplata con esmero.

Av. De Luis de los Reyes, 7. Bullas.



Foto: Eva Mañé

Sergio de la Orden.

EL MOSQUI

Sergio de la Orden conjuga conocimiento e imaginación a la hora de concebir grandes platos marineros, como callos de morena,



Foto: Eva Mañé

Entrante de 'El Mosqui'.



Croqueta con cecina ahumada y lomo de 'coppa' en 'Frasas'.

calamares de potera con panceta o el arroz en caldero, según receta de 1952, la gran especialidad de un establecimiento cuyo comedor dirige su hermano Isidoro.

Carr Subida al Faro, 50. Cabo de Palos.

FRASES

Marco Antonio Iniesta propone un recorrido por la Región de Murcia a través del disfrute del recetario autóctono con



Foto: Sergio Gallegos

Marco A. Iniesta y María Egea.

un enfoque creativo y detallista, presentados en vajilla artesana. María Egea brinda el contrapunto en sala a una fiesta a la que están invitados la alcachofa del campo de Cartagena, el chato murciano, la gamba roja de Águilas o el cordero segureño.

C/ Soledad, 1. Murcia.

2023
712
Soles

2023 712 Soles

1 SOL
Guía Repsol **505** [81 novedades]

2 SOLES
Guía Repsol **164** [18 novedades]

3 SOLES
Guía Repsol **43** [2 novedades]



Consulta todos los Restaurantes
con Soles en [guiarepsol.com](https://www.guiarepsol.com)



Listado Soles 2023

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. (Novedad)

1 Sol

Alevante

Chiclana de la Frontera.

Antonio

Zahara de los Atunes.

Casa Bigote

Sanlúcar de Barrameda.

Cataría

Chiclana de la Frontera.

Código de Barra

Cádiz.

El Alférez

Vejer de la Frontera. (Novedad)

El Faro del Puerto

El Puerto de Santa María.

La Castillería

Vejer de la Frontera.

La Curiosidad de Mauro Barreiro

Cádiz.

Mesón Sabor Andaluz

Alcalá del Valle. (Novedad)

Tohqa

El Puerto de Santa María.

Yoko

Barbate.

Córdoba

3 Soles

Noor

Córdoba.

2 Soles

Choco

Córdoba.

1 Sol

Casa Pepe de la Judería.

Córdoba.

Celia Jiménez

Córdoba.

Kàran Bistró

Pozoblanco. (Novedad)

La Cuchara de San Lorenzo

Córdoba.

ReComiendo

Córdoba. (Novedad)

Granada

1 Sol

Arriaga

Granada.

Damasqueros

Granada.

Faralá

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.

Canela en Rama

Linares.

Casa Antonio

Jaén.

Dama Juana

Jaén.

Los Sentidos

Linares.

Radís

Jaén. (Novedad)

Taberna de Miguel

Bailén.

Vandelvira

Baeza. (Novedad)

Málaga

2 Soles

Bardal

Ronda.

El Lago

Marbella. (Novedad)

José Carlos García

Málaga.

Kaleja

Málaga.

Los Marinos José

Fuengirola.

Sollo

Fuengirola.

1 Sol

Arte de Cozina

Antequera.

Cávala

Málaga.

Don Giovanni Finca Cortesín

Casares.

Godoy

Málaga.

Kava

Marbella.

La Cosmopolita

Málaga.

La Milla Marbella

Marbella. (Novedad)

Leña

Marbella.

Lobito de Mar

Marbella.

Messina

Marbella.

Listado Soles 2023

Rei
Casares.
Ta-Kumi
Marbella.
Ta-Kumi Málaga
Málaga.

Sevilla
2 Soles

Abantal
Sevilla.

1 Sol
12 Tapas
Castilleja de la Cuesta. (Novedad)

Cañabota
Sevilla.

Jaylu
Sevilla.

Lalola
Sevilla. (Novedad)

Sobretablas
Sevilla.

Tribeca
Sevilla.

Aragón

Huesca
1 Sol

Callizo
Aínsa-Sobrarbe.

Casa Arcas
Villanova. (Novedad)

Lillas Pastia
Huesca.

Tatau
Huesca.
Trasiego
Barbastró. (Novedad)
Venta del Sotón
Esquedas.
Vidocq
El Formigal.

Teruel
1 Sol

El Batón
Tramacastilla.
La Fábrica de Solfa
Beceite. (Novedad)

Zaragoza
2 Soles

Cancook
Zaragoza.

1 Sol
Absinthium

Zaragoza.

El Chalet
Zaragoza.

Gamberro
Zaragoza.

Gente Rara
Zaragoza.

Goralai
Zaragoza. (Novedad)

La Prensa
Zaragoza.

La Senda
Zaragoza.

Novodabo
Zaragoza.
Quema
Zaragoza.

Canarias

Gran Canaria
2 Soles

La Aquarela
Mogán.

1 Sol

Bevir
Las Palmas de Gran Canaria.
(Novedad)

Casa Brito
Visivique-Arucas.

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.
(Novedad)

Nelson
Playa de Arinaga-Agüimes.

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.
Tabaiba
Las Palmas de Gran Canaria.

Lanzarote
1 Sol

El Risco
Caleta de Famara-Teguise.

Isla de Lobos
Playa Blanca-Yaiza.

Kamezi
Playa Blanca-Yaiza.

La Palma
1 Sol

Casa Osmunda
Breña Alta.

El Sitio
Tazacorte.

Tenerife
3 Soles

El Rincón de Juan Carlos
Adeje.

2 Soles

Abama Kabuki
Guía de Isora.

Bogey
Playa de las Américas.

M.B
Guía de Isora.

Nub
Costa Adeje. (Novedad)

Listado Soles 2023

1 Sol

AIE
El Sauzal.

El Secreto de Chimiche
Granadilla de Abona. (Novedad)

El Taller Seve Díaz
Puerto de la Cruz.

Etéreo by Pedro Nel
Santa Cruz de Tenerife.

Haydée
La Orotava.

Kensei
Adeje. (Novedad)

La Cúpula
Adeje.

La Sandunga
Tegueste.

San Sebastián 57
Santa Cruz de Tenerife.

Taste 1973
Arona. (Novedad)

Cantabria

3 Soles

Cenador de Amós
Villaverde de Pontones.

2 Soles

Casona del Judío
Santander.

El Nuevo Molino
Arce.

Gastronómico Cañadío
Santander.

Solana
Ampuero.

1 Sol

Bodega del Riojano
Santander.

El Serbal
Santander.

Emma
Suances.

La Bicicleta
Entrambasaguas.

La Cartería
Cartes. (Novedad)

Ronquillo
Ramales de la Victoria.

Castilla- La Mancha

Albacete

3 Soles

Maralba
Almansa. (Novedad)

2 Soles

Oba-
Casas-Ibáñez. (Novedad)

1 Sol

Azafrán
Villarrobledo.

Cañitas Maite
Casas-Ibáñez.

Ciudad Real

1 Sol

El Coto de Quevedo
Torre de Juan Abad. (Novedad)

Epílogo

Tomelloso.

Mesón Octavio
Ciudad Real.

Retama

Torrenueva.

Cuenca

1 Sol

Casas Colgadas
Cuenca. (Novedad)

Essentia

Tarancón. (Novedad)

Fuenteigato

Huerta del Marquesado.

Raff

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
Ilescas.

1 Sol

Adolfo
Toledo.

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
Torrico.

Víctor Sánchez-Beato
Toledo.

Listado Soles 2023

Castilla y León

Ávila

2 Soles

El Almacén
Ávila.

Burgos

1 Sol

Alejandro Serrano
Miranda de Ebro.

Casa Ojeda

Burgos.

Cobo Evolución

Burgos. (Novedad)

Cumpanis

Aranda de Duero.

La Fábrica

Burgos.

La Galería

Alfoz de Quintanadueñas.

León

2 Soles

Cocinando

León.

Pablo

León.

1 Sol

Becook Urbanfood

León.

Casa Mando

León.

Delirios y Tapas

León.

El Capricho

Jiménez de Jamuz.

Kamín

León. (Novedad)

La Tronera

Villadepalos.

Marcela Brasa

León.

Mu·Na

Ponferrada.

Serrano

Astorga.

Palencia

2 Soles

Estrella del Bajo Carrión

Villoldo.

1 Sol

Ajo de Sopas

Palencia.

Hostería de los Palmeros

Frómista.

Terra Palencia

Palencia.

Salamanca

2 Soles

ConSentido

Salamanca. (Novedad)

Rivas

Vega de Tirados.

Víctor Gutiérrez

Salamanca.

1 Sol

Casa Pacheco

Vecinos. (Novedad)

Don Fadrique

Alba de Tormes.

El Mesón de Gonzalo

Salamanca.

En la Parra

Salamanca.

Ment by Óscar Calleja

Salamanca.

Pucela

Salamanca.

Segovia

1 Sol

Casa Duque

Segovia.

Casa Silvano - Maracaibo

Segovia.

Casa Taberna

Pedraza. (Novedad)

José María

Segovia.

Marmita – 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

Peñafiel. (Novedad)

La Botica de Matapozuelos.

Matapozuelos.

Refectorio

Sardón de Duero.

Trigo

Valladolid.

1 Sol

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.

Listado Soles 2023

Zamora

2 Soles

El Ermitaño
Benavente.

Lera
Castroverde de Campos.

1 Sol

Los Caprichos de Meneses
Zamora.

Catalunya/ Cataluña

Barcelona

3 Soles

Abac
Barcelona.

Alkimia
Barcelona.

Can Jubany
Calldetenes.

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

Al Kostat
Barcelona.

Aleia
Barcelona. (Novedad)

Atempo
Barcelona. (Novedad)

Boccatti
Vic.

Ca l'Isidre
Barcelona.

Come
Barcelona. (Novedad)

Direkte Boquería
Barcelona.

Dos Palillos
Barcelona.

Dos Pebrots
Barcelona.

El Celler de Matadepera
Matadepera.

El Hogar Gallego
Calella.

Els Pescadors
Barcelona.

Enigma
Barcelona. (Novedad)

Estany Clar
Cercs.

Fonda Sala
Olost.

Granja Elena
Barcelona. (Novedad)

Hispania
Arenys de Mar.

Hofmann
Barcelona.

Informal - Marc Gascons
Barcelona.

L'Ó
Sant Fruitós de Bages.

La Taverna del Clinic
Barcelona.

Manairó
Barcelona.

Mont Bar
Barcelona.

Nairod
Barcelona.

Nectari
Barcelona.

Oria
Barcelona.

Petit Comitè Gaig Barcelona
Barcelona.

Pur
Barcelona. (Novedad)

Rías de Galicia
Barcelona.

Roig Robí
Barcelona.

Sato i Tanaka
Barcelona.

Shanghai
Barcelona.

Slow & Low
Barcelona. (Novedad)

Sofía Be So
Barcelona.

Suculent
Barcelona.

Tram-Tram
Barcelona.

Tresmacarrons
El Masnou.

UMA
Barcelona.

Windsor
Barcelona.

Xemei
Barcelona.

Xerta
Barcelona.

Listado Soles 2023

Girona

3 Soles

El Celler de Can Roca

Girona.

Les Cols

Olot.

Miramar

Llança.

2 Soles

Bo.Tic

Corçà. (Novedad)

Ca l'Enric

La Vall de Bianya.

Candlelight - Romain Fornell.

S'Agaró.

Castell Peralada

Peralada. (Novedad)

Compartir

Cadaqués.

Els Tinars

Llagostera.

Màsana

Girona.

1 Sol

Casamar

Llafranc.

Divinum

Girona.

El Motel

Figuères.

Els Brancs

Roses.

Empòrium

Castelló d'Empúries.

L'Aliança d'Anglès

Anglès.

La Cuina de Can Simón

Tossa de Mar.

La Fonda Xesc

Gombren.

Les Magnòlies

Arbúcies.

Roca Mas Marroch

Vilablareix.

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. (Novedad)

Fogony

Sort.

Malena

Gimenells i el Pla de la Font.

Tarragona

2 Soles

Can Bosch

Cambrils.

Les Moles

Ulldecona.

1 Sol

AQ

Tarragona.

Deliranto

Salou.

El Celler de l'Arbocet

Riudoms.

El Terrat

Tarragona.

Ferrán Cerro

Reus.

L'Antic Molí

Ulldecona.

Miramar

Cambrils.

Quatre Molins

Cornudella de Montsant. (Novedad)

Rincón de Diego

Cambrils.

Villa Retiro

Xerta.

Comunidad de Madrid

3 Soles

Coque

Madrid.

Corral de la Morería

Madrid. (Novedad)

DiverXO

Madrid.

DSTAgE

Madrid.

Paco Roncero

Madrid.

Ramón Freixa

Madrid.

Ricardo Sanz Wellington

Madrid.

2 Soles

ABarra

Madrid.

Casa José

Aranjuez.

Chirón

Valdemoro.

Deessa

Madrid. (Novedad)

Don Giovanni

Madrid.

El Invernadero - Rodrigo de la

Calle

Madrid.

El Paraguas

Madrid.

Estimar

Madrid.

Goffo

Madrid.

Horcher

Madrid.

Kappo

Madrid.

La Tasquita de Enfrente

Madrid.

Lakasa

Madrid.

Listado Soles 2023

Lúa
Madrid.

Montia
San Lorenzo de El Escorial. (Madrid)

O'Pazo
Madrid.

Sacha [Botillería y fogón]
Madrid.

Saddle
Madrid.

Umiko
Madrid. (Novedad)

Viridiana
Madrid.

99 Sushi Bar NH Eurobuilding
Madrid.

1 Sol

Alabaster
Madrid.

Amparito Roca
Madrid.

Árma
Madrid.

Arzábal
Madrid.

Aspen
Alcobendas.

Ático
Madrid.

Barracuda MX
Madrid.

Brasserie Lafayette
Madrid.

Carême- Jesús del Cerro
Aranjuez.

Casa Alberto
Madrid.

Casa d'a Troya
Madrid.

Casa Lucio
Madrid.

Cebo
Madrid.

Comparte Bistró
Madrid. (Novedad)

Desde 1911
Madrid. (Novedad)

Desencaja Bistró
Madrid.

Dos Cielos
Madrid.

Dspeak
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.

Enklima
Madrid.

Éter
Madrid.

Fismuler
Madrid.

Gaman – Luis Arévalo
Madrid.

García de la Navarra
Madrid. (Novedad)

Gaytán
Madrid.

Gioia
Madrid.

Goizeko Wellington
Madrid.

Hortensio
Madrid.

Ikigai
Madrid.

Kabuki
Madrid.

Kuoco 360° Food
Madrid.

La Bien Aparecida
Madrid.

La Buena Vida
Madrid.

La Casa de Manolo Franco
Valdemorillo. (Novedad)

La Catapa
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. (Novedad)

Lana
Madrid. (Novedad)

Lavanda
Robledo de Chavela.

Le Bistroman Atelier
Madrid.

Nakeima
Madrid.

Noi Restaurante
Madrid.

Ovillo
Madrid.

Qüenco de Pepa
Madrid.

Quimbaya by Edwin Rodríguez
Madrid.

Rafa
Madrid.

RavioxO
Madrid. (Novedad)

Santerra
Madrid.

Smoked Room
Madrid.

Soy Kitchen
Madrid.

StreetXO
Madrid.

Surtopía
Madrid.

Taberna Pedraza
Madrid.

Treze
Madrid. (Novedad)

Triciclo
Madrid.

Tripea
Madrid.

Ugo Chan
Madrid.

Verdejo Restaurante y Tabanco
Madrid.

Viavélez
Madrid.

Listado Soles 2023

Villoldo

Madrid.

Zuara Sushi

Madrid. (Novedad)

99 Sushi Bar [Hermosilla]

Madrid.

Comunidad Foral de Navarra

2 Soles

Alhambra

Pamplona.

Bideā 2

Cizur.

La Biblioteca

Pamplona.

Molino de Urdániz

Urdániz.

Rodero

Pamplona.

1 Sol

Alma

Pamplona/Iruña.

Baserriberri

Pamplona/Iruña. (Novedad)

Carlos Oyarbide Bistronomiko

San Adrián. (Novedad)

Epeleta

Lekunberri.

Europa

Pamplona/Iruña.

Kabo

Pamplona/Iruña.

Les Amis

Pamplona/Iruña. (Novedad)

Maskarada

Lekunberri.

Mixtura

Huarte.

Remigio

Tudela.

Treintaitrés

Tudela.

Trinquete

Tudela.

Túbal

Tafalla.

Verduarte

Pamplona/Iruña.

Comunitat Valenciana

Alacant

3 Soles

Bonamb

Jávea/Xàbia.

L'Escaleta

Cocentaina.

Quique Dacosta

Dénia.

2 Soles

Beat

Calpe/Calp.

Casa Pepa

Ondara.

La Finca

Elche/Elx.

Monastrell

Alicante.

Nou Manolín

Alicante.

Peix i Brases

Dénia.

Tula

Jávea/Xàbia.

1 Sol

Audrey's - Rafa Soler

Calpe/Calp.

Baeza & Rufete

Alicante.

Casa Bernardi

Benissa. (Novedad)

El Baret de Miquel

Dénia.

El Portal

Alicante.

El Xato

La Nucia.

Elías

Chinorlet.

Els Vents

Alicante.

Espacio Montoro

Alicante. (Novedad)

Hogar del Pescador

Villajoyosa/La Vila Joiosa. (Novedad)

La Perla de Jávea

Jávea/Xàbia.

La Sirena

Petret.

La Taberna del Gourmet

Alicante.

Lula by Aurora Torres

Los Montesinos. (Novedad)

Mesón El Granaíno

Elche/Elx.

Natxo Sellés

Cocentaina.

Piripi

Alicante.

Pópuli Bistró

Alicante.

Castelló

2 Soles

Cal Paradís

Vall d'Alba.

Raúl Resino

Benicarló.

1 Sol

Atalaya

Alcossebre.

Casa Jaime

Peñíscola.

Rubén Miralles

Vinaròs.

València

3 Soles

Ricard Camarena Restaurant

Valencia.

2 Soles

Apicius

Valencia.

El Poblet

Valencia.

Kabuki Komori

Valencia.

La Salita

Valencia.

La Sucursal

Valencia.

Manuel Alonso

Daimús.

Listado Soles 2023

Riff

Valencia.

Saiti

Valencia.

Vertical

Valencia.

1 Sol

Arrels

Sagunto.

Askua

Valencia.

El Bressol

Valencia.

Fierro

Valencia. (Novedad)

Fraula

Valencia. (Novedad)

Kaido

Valencia.

Karak

Valencia.

Kaymus

Valencia.

Lienzo

Valencia.

Nozomi Sushi Bar

Valencia. (Novedad)

Rausell

Valencia.

Samsa

Valencia. (Novedad)

Señuelo

Valencia. (Novedad)

Tavella

Valencia. (Novedad)

Toshi

Valencia.

Euskadi/País Vasco

Araba

2 Soles

Arrea!

Campezo/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

Aizian

Bilbao.

Andra Mari

Galdakao.

Atelier Etxanobe

Bilbao.

Boroa

Amorebieta-Etxano.

Gerena

Dima. (Novedad)

Mina

Bilbao.

Zarate

Bilbao.

Zortziko

Bilbao.

1 Sol

Aitor Rauleaga

Bilbao.

Artxondo

Galdakao.

Baserri Maitea

Forua.

Casa Garra

Karrantza Harana.

Eneko

Larrabetzu.

ERRO

Atxondo. (Novedad)

Gotzon

Bakio.

Horma Ondo

Larrabetzu.

Jauregibarria

Amorebieta-Etxano.

Kuma

Bilbao. (Novedad)

La Despensa del Etxanobe

Bilbao.

Ola Martín Berasategui

Bilbao.

Porrua

Bilbao.

Remenetxea

Muxika.

Tamarises Izarra

Getxo. (Novedad)

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.

Amelia by Paulo Airaudó

San Sebastián/Donostia. (Novedad)

Bodega Katxiña

Orio.

Casa Urola

San Sebastián/Donostia.

Hika Gastronomiko

Villabona. (Novedad)

Kaia-Kaibe

Getaria.

Kokotxa

San Sebastián/Donostia.

Listado Soles 2023

Mirador de Ulía

San Sebastián/Donostia.

Rekondo

San Sebastián/Donostia. (Novedad)

1 Sol

Ama

Tolosa.

Asador Landa

Mendaro.

Astelena 1997

San Sebastián/Donostia.

Bailara

Bidania-Goiatz.

Casa Julián - Matías Gorrotategi

Tolosa.

Espazio Oteiza – Akelarre

San Sebastián/Donostia. (Novedad)

Etxeberri

Zumarraga.

Fagollaga

Hernani.

Galerna Jan-Edan

San Sebastián/Donostia.

Ganbara

San Sebastián/Donostia.

Gure Txokoa

Zarautz.

Hamarratz

Zumaia. (Novedad)

Iñigo Lavado

Irún.

Iraeta

Zestoa.

Kabia

Zumarraga.

Kirkilla Enea

Zarautz.

Laia Erretegia

Hondarribia. (Novedad)

Narru

San Sebastián/Donostia.

Zazpi STM

San Sebastián/Donostia. (Novedad)

Zelai Txiki

San Sebastián/Donostia.

Extremadura

Badajoz

1 Sol

Acebuché

Zafra. (Novedad)

Dromo

Badajoz.

Galaxia

Badajoz.

Lugaris

Badajoz.

Mandukar

Villanueva de la Serena. (Novedad)

Marchivirito

Badajoz.

Cáceres

3 Soles

Atrio

Cáceres.

1 Sol

Eustaquio Blanco

Cáceres.

Homarus

Cáceres.

Javier Martín

Cáceres.

Torre de Sande

Cáceres.

Versátil

Zarza de Granadilla. (Novedad)

Galicia

A Coruña

2 Soles

A Tafona

Santiago de Compostela.

Árbore da Veira

A Coruña.

As Garzas

Malpica de Bergantiños.

Bido

A Coruña.

Casa Marcelo

Santiago de Compostela.

O Camiño do Inglés

Ferrol. (Novedad)

O'Pazo

Padrón. (Novedad)

Retiro da Costiña

Santa Comba.

1 Sol

A Gabeira

Ferrol.

El Refugio

Oleiros.

Landua

Mazaricos.

NaDo

A Coruña.

O Balado

Boqueixón.

Omakase

A Coruña. (Novedad)

Ríos O Freixo

Outes.

Salitre

A Coruña.

Terra

Fisterra. (Novedad)

Lugo

2 Soles

España

Lugo.

Nito

Viveiro.

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.

Listado Soles 2023

Culler de Pau
O Grove.

2 Soles

D'Berio
O Grove.

Maruja Limón
Vigo.

Pepe Vieira
Raxó-Poio.

Yayo Daporta
Cambados.

1 Sol

Eirado da Leña
Pontevedra.

O Loxe Mareiro
O Carril.

Silabario
Vigo.

Soriano
Bembrive.

Illes Balears

Formentera

1 Sol

Es Molí de Sal
Sant Francesc de Formentera.

Quimera
Sant Francesc de Formentera.

Molo47
Sant Francesc de Formentera.

Ibiza

2 Soles

Es Tragón
Sant Antoni de Portmany.

Es Xarcu
Sant Josep de sa Talaia.

La Gaia
Eivissa/Ibiza.

1 Sol

Ca n'Alfredo
Eivissa/Ibiza.

Can Domo
Santa Eulària des Rius.

Can Pau
Santa Eulària des Rius.

Es Ventall
Sant Antoni de Portmany.

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.

Re.Art
Eivissa/Ibiza. (Novedad)

The View
Sant Josep de Sa Talaia. (Novedad)

Trattoria del Mar
Eivissa/Ibiza.

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. (Novedad)

1 Sol

Aromata
Palma de Mallorca.

Bodega Barahona - Casa Manolo
Ses Salines.

Ca na Toneta
Caimarí.

Can Simoneta
Capdepera. (Novedad)

Can Toni Moreno
Port des Canonge-Banyalbufar.

Casa Maruka
Palma de Mallorca.

DaiCa
Llubí.

Es Fum
Costa d'en Blanes.

Es Racó d'es Teix
Deià.

Marc Fosh
Palma de Mallorca.

Zaranda
Palma de Mallorca.

Menorca

1 Sol

Café Balear
Ciutadella de Menorca.

El Romero
Maó-Mahón.

Sa Llagosta
Fornells.

Smoix
Ciutadella de Menorca.

La Rioja

3 Soles

El Portal de Echaurren
Ezcaray.

2 Soles

Alameda
Fuenmayor.

Ikaró
Logroño.

Kiro Sushi
Logroño.

Venta Moncalvillo
Daroca de Rioja.

1 Sol

Casa Masip
Ezcaray.

Echaurren Tradición
Ezcaray.

Juan Carlos Ferrando
Logroño.

La Cocina de Ramón
Logroño.

La Galería
Logroño.

Listado Soles 2023

La Posada del Laurel
Préjano. (Novedad)
Nublo
Haro.

Principado de Asturias

3 Soles

Casa Gerardo
Prendes.
Casa Marcial
Arriundas.

2 Soles

Auga
Gijón.
Casa Fermín
Oviedo.
El Corral del Indianu
Arriundas.
El Retiro
Pancar.
La Huertona
Ribadesella.
Real Balneario
Salinas.
Regueiro
Puerto de Vega.

1 Sol

Arbidel
Ribadesella.
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. (Novedad)
Ferpel Gastronómico
Coaña.
Güeyu - Mar
Ribadesella.
Gunea
Castrillón.
La Pondala
Gijón.
Married Cocina
Llanes. (Novedad)
Mesón El Centro
Puerto de Vega. (Novedad)
Mestura
Oviedo.
Monte
Lena.
Pedro Martino
Ovide. (Novedad)
Roble by Jairo Rodríguez
Lena.
Yume
Avilés. (Novedad)

Región de Murcia

3 Soles

Cabaña Buenavista
Palmar.

2 Soles

Magoga
Cartagena.
Odiseo
Murcia.

1 Sol

Alborada
Murcia.
AlmaMater
Murcia.
Barahonda
Yecla.
Borrego
Bullas. (Novedad)
El Albero
Ceutí.
El Churra
Murcia.
El Mosqui
Cabo de Palos. (Novedad)
El Olivar
Moratalla.
El Sordo
Ricote.
Frases
Murcia. (Novedad)
Kappou Makoto
Murcia.
La Seda
Santa Cruz.

Local de Ensayo
Murcia.
Malvasía
Playa Honda.
Morales
Murcia.
Pepe Tomás
Murcia.
Restaurante de Loreto
Jumilla.
Taúlla
Murcia.
Venezuela
San Pedro del Pinatar.



1267
Recomendados
Guía Repsol 2023

[247 novedades]

Recomendados

Guía Repsol 2023

Andalucía

Almería

Bacusº

Aguadulce.

Bello Rincón

Almería.

Cabo Norte

Mojácar. (Novedad)

Casa Joaquín

Almería. (Novedad)

Casa Sevilla

Almería.

Juan Moreno

Vera.

La Catedral

Almería.

La Villa Agua Amarga

Níjar. (Novedad)

Lalustra cocina

Huércal de Almería.

Taberna Vasca

Almería. (Novedad)

Cádiz

Albalá

Jerez de la Frontera. (Novedad)

Atunante

Chiclana de la Frontera.

Atxuri

Cádiz.

Avante Claro

Sanlúcar de Barrameda.

Bibo Tarifa

Tarifa.

Casa Juan

Sanlúcar de Barrameda.

Casa Mané

Palmones-Los Barrios.

Casa Paco

Chipiona.

Cíclo

Cádiz.

Contraseña by Código de Barra

Cádiz.

Cooking Almadraba

Conil de la Frontera.

El Aljibe

Arcos de la Frontera. (Novedad)

El Bichero

Jerez de la Frontera.

El Espejo

Sanlúcar de Barrameda.

El Faro de Cádiz

Cádiz.

El Ibis

Vejer de la Frontera. (Novedad)

El Jardín del Califa

Vejer de la Frontera. (Novedad)

El Laul

El Puerto de Santa María.

El Quinto Pino

Chipiona.

El Roqueo de Conil

Conil de la Frontera.

El Timón de Roche

Conil de la Frontera.

El Veranillo de Santa Ana

Sanlúcar de Barrameda.

Entrebotas

Sanlúcar de Barrameda. (Novedad)

La Candela

Cádiz.

La Carboná

Jerez de la Frontera.

La Fontanilla

Conil de la Frontera.

La Fresquita de Perea

Zahara de los Atunes. (Novedad)

La Gañanía

Castellar de la Frontera. (Novedad)

La Marmita de Ancha

Cádiz. (Novedad)

La Marmita de Buenos Aires

Cádiz.

La Taberna de El Campero

Zahara de los Atunes.

La Taberna del Chef del Mar

El Puerto de Santa María.

Las Cuadras

Jerez de la Frontera.

Las Rejas

Tarifa.

Mesón Hermanos Carrasco

Jerez de la Frontera.

Mirador Doñana

Sanlúcar de Barrameda.

Parador de Cádiz - Especia

Cádiz.

Puerto Escondido

El Puerto de Santa María.

Romé

El Puerto de Santa María.

Salicornia

Cádiz.

Sonámbulo

Cádiz. (Novedad)

Tempus Fugit

Cádiz.

Tiemar

Jerez de la Frontera. (Novedad)

Trasteo

Zahara de los Atunes.

Variopinto

Barbate. (Novedad)

Venta La Duquesa

Medina-Sidonia.

Venta Melchor

Conil de la Frontera.

Ventorrillo el Chato

Cádiz.

Córdoba

Alma Ezequiel Montilla

Puente Genil. (Novedad)

Almudaina

Córdoba.

Anyfer

Córdoba.

Barra y mesa

Córdoba.

El Churrasco

Córdoba.

Ermita de la Candelaria

Córdoba.

La Casa de Manolete Bistró

Córdoba.

La Taberna de Almodóvar

Córdoba.

Los Berengueles

Córdoba.

Montevideo

Córdoba. (Novedad)

Peña Flamenca La Soleá

Palma del Río.

Pic-Nic

Córdoba.

Tellus

Córdoba.

Terra Olea

Córdoba.

Recomendados

Guía Repsol 2023

Victoria 57
Córdoba. (Novedad)

Granada

Alcadima

Lanjarón.

Atelier Casa de Comidas

Granada.

Bar FM

Granada.

Cunini

Granada.

El Bajo i

Granada.

El Claustro

Granada.

El Conjuro

Calahonda.

El Mercader

Granada.

Espacio IME

Motril. (Novedad)

Firmvm

Almuñécar.

Flati

Loja.

La Cantina de Diego

Monachil.

María de la O

Granada.

Parador de Granada - Especia

Granada.

Huelva

Azabache

Huelva.

Casa Dirección

Valverde del Camino.

Casa Rufino

Isla Cristina.

Consolación

Cartaya.

Finca Alfoliz

Aljaraque. (Novedad)

Portichuelo

Huelva.

Jaén

Antique restaurante y tapas

Úbeda.

Arya

Úbeda.

Bar B2

Jaén.

Cantina La Estación

Úbeda.

Juanito

Baeza.

Malak

Jaén. (Novedad)

Mesón Asador Leandro

Cazorla.

Taberna El Pájaro

Baeza.

Támesis London

Jaén.

Málaga

Albert&Simon

San Pedro de Alcántara.

Amador

Málaga.

Arara

Fuengirola.

Arxiduna

Archidona.

Asador Guadalmina

San Pedro de Alcántara.

Back

Marbella.

Balausta

Málaga.

Beluga

Málaga. (Novedad)

Casa Merchán1955

San Pedro de Alcántara.

Chinchín Puerto

Vélez-Málaga.

Del Candado Golf - Javier Hernández

Málaga.

Dynamit

Málaga.

EL Acebuchal

Cómpeta.

EL Ancla

San Pedro de Alcántara.

EL Merendero de Antonio Martín

Málaga.

EL Yantar

Vélez-Málaga.

Frutos

Torremolinos.

Jacinto

Málaga.

Kutral

Ronda. (Novedad)

La Cosmo

Málaga. (Novedad)

La Taberna de Mike Palmer

Málaga.

La Tíraa

Marbella.

Las Dunas

Estepona.

Marbella Club Grill

Marbella.

Óleo Mediterránea [Sushi-Bar]

Málaga.

Palmira - Florida Beach

Málaga.

Parador de Málaga Golf - Especia

Málaga.

Refectorium Malagueta

Málaga.

Rocío Tapas y Sushi

Málaga.

Sarmiento

Casares.

Savor

San Pedro de Alcántara.

Tragatá

Ronda.

Sevilla

Abades Triana

Sevilla.

Almansa Pasión&Brasas

Sevilla.

Az-Zait

Sevilla.

Bajo Guía

Sevilla.

Becerrita

Sevilla.

Besana Tapas

Utrera.

Cal Viva

Morón de la Frontera. (Novedad)

De la O

Sevilla. (Novedad)

Eslava

Sevilla.

Recomendados

Guía Repsol 2023

Islal

Sevilla.

La Almazara de Carmona
Carmona.

La Cochera del Abuelo
Sevilla. (Novedad)

Manolo León
Sevilla. (Novedad)

Manolo Mayo
Los Palacios y Villafranca.

Manzil
Sevilla. (Novedad)

Mariátrifulca
Sevilla. (Novedad)

Plato Jondo
Sevilla. (Novedad)

Taberna del Alabardero
Sevilla.

Tradevo Nervión
Sevilla.

Aragón

Huesca

Bazul
Huesca. (Novedad)

Carmen
Binéfar.

Casa Blasquico
Valle de Hecho.

Casa Frauca
Sarvisé.

El Montañés
Biéscas.

El Origen
Huesca.

Era de Los Nogales
Huesca. (Novedad)

Espacio N

Esquedas.

Hospedería La Catedral
Roda de Isábena.

La Cocina. Casa de comidas
Jaca.

Las Torres
Huesca. (Novedad)

Pukkel
Huesca. (Novedad)

Teruel

Fonda Alcalá
Calaceite.

Método
Teruel.

Tiempo de Ensueño
Albarracín.

Yain
Teruel.

Zaragoza

Casa Escartín
Calatayud.

Casa Lac
Zaragoza.

Casa Pedro
Zaragoza.

El Disfrutón
Zaragoza. (Novedad)

El Foro
Zaragoza.

Gayarre
Zaragoza.

Gratal
Ejea de los Caballeros.

Maite
Zaragoza.

River Hall

Zaragoza.

Saboya 21
Tarazona.

Urola
Zaragoza.

Canarias

Fuerteventura

Casa Marcos
Villaverde

Casa Santa María
Betancuria

La Jaira de Demian
Puerto del Rosario

La Puipana
Puerto del Rosario (Novedad)

Mamá Gastro Adventure
Tuineje (Novedad)

Marabú
Morro Jable

Platanera
Corralejo (Novedad)

Tagoro Gastrotasca
Puerto del Rosario (Novedad)

Volcano - Salinas
Antigua

Gran Canaria

360°
Playa del Inglés

Bamira
San Bartolomé de Tirajana

Bodega el Txistu
Vega de San Mateo

Casa Romántica
Agaete (Novedad)

Cuernocabra

Las Palmas de Gran Canaria
(Novedad)

De Contrabando

Las Palmas de Gran Canaria
(Novedad)

Deliciosa Marta

Las Palmas de Gran Canaria

El Caserón del Cortijo
Telde

El Churrasco Las Palmas

Las Palmas de Gran Canaria

El Churrasco Meloneras
Meloneras

El Novillo Precoz

Las Palmas de Gran Canaria

El Senador de Maspalomas
Maspalomas

Gambrinus Las Palmas - Puerto

Las Palmas de Gran Canaria

Hestia

Las Palmas de Gran Canaria

Hito

Las Palmas de Gran Canaria

La Palmera Sur

Playa del Inglés

La Trastienda de Chago

Gáldar

Majuga

Las Palmas de Gran Canaria

Nakar

Las Palmas de Gran Canaria
(Novedad)

Samsara

Maspalomas

Valle de Mogán

Mogán

Recomendados

Guía Repsol 2023

Lanzarote

Aguaviva

Playa Honda

Alarz Bahía Club

Arrecife (Novedad)

Bodega de Uga

Yaiza

Brisa Marina

Playa Blanca (Novedad)

Castillo de San Jose

Arrecife

Coentro

Playa Blanca

Dunas de Famara

Caleta de Famara

Kaori

Tías (Novedad)

La Bodega de Santiago

Yaiza

La Cascada Steak House

Tías

Liken

Playa Blanca (Novedad)

Lilium

Arrecife

SeBE

Teguise

Tacande

Haría

El Hierro

8Aborigen

Frontera

Casa Juan

El Pinar de El Hierro

La Gomera

La Salamandra

San Sebastián de la Gomera

La Palma

El Duende del Fuego

Los Llanos de Aridane

El Jardín de la Sal

Fuencaliente de la Palma

El Rincón de Moraga

Los Llanos de Aridane

Pino de la Virgen

Puntagorda

Tenerife

Asador Goxoa

Arona

Bambi Gourmet

Puerto de la Cruz

Bésame Mucho

Adeje

Conny

San Cristóbal de la Laguna (Novedad)

Cumai

Puerto de la Cruz

Donaire

Adeje

El Aguarde

Santa Cruz de Tenerife

El Coto de Antonio

Santa Cruz de Tenerife

El Rincón del Arroz

Los Cristianos

El Templete

Médano, El

Il Bocconcino by Royal Hideaway

Adeje (Novedad)

Jaxana

Santa Cruz de Tenerife

Kiki Japanese

Santa Cruz de Tenerife

La Bola de Jorge Bosch

La Matanza de Acentejo

La Torre

Adeje

Malaka

San Cristóbal de la Laguna (Novedad)

Muelle Viejo

Guía de Isora (Novedad)

Nielsen

Santa Cruz de Tenerife

Noi restaurante

Santa Cruz de Tenerife

Pancho

Puerto de Santiago

Qapaq

Arona

Rosso Sul Mare

Adeje

San Hô

Adeje (Novedad)

Silbo Gomero

San Cristóbal de la Laguna

Starfish Atlantic Grill

Adeje (Novedad)

Sucás

Adeje

Tagami

Santa Cruz de Tenerife

The Top

Adeje

Zoco

Arona (Novedad)

Cantabria

Agua Salada

Santander.

Asador El Puerto

Castro Urdiales. (Novedad)

Bodega Cigaleña

Santander.

Daríá

Santander.

Del Oso

Cosgaya.

Del Puerto

Santander.

Deluz

Santander.

El Hostal

Piélagos.

El ojo del Abrego

Liérganes. (Novedad)

El Pericote de Tanos

Tanos.

El Remedio

Ruiloba.

Fuentebro

Fontibre.

Ibidem

Arnuero.

La Bombi

Santander.

La Torre by Marañón

Ribamontán al Mar. (Novedad)

Laila

Santa Cruz de Bezana. (Novedad)

Las Piscinas

Villacarriedo.

Las Redes

San Vicente de la Barquera.

Pan de Cuco

Ribamontán al Mar.

Posada del Mar

Santander.

Recomendados

Guía Repsol 2023

Castilla-La Mancha

Albacete

Ababol

Albacete. (Novedad)

Don Gil

Albacete.

El Callejón

Albacete.

Mesón de Pincelín

Almansa.

Nuestro Bar

Albacete.

Ciudad Real

Asador San Huberto

Ciudad Real.

Casa del Preso

Alcázar de San Juan. (Novedad)

La Aguzadera

Valdepeñas.

La Casota

La Solana.

Las Musas

Campo de Criptana.

Marquineti

Tomelloso.

Cuenca

Figón del Huécar

Cuenca.

La Muralla

Cañete.

La Rebotica

Cardenete.

Olea Comedor

Cuenca.

Guadalajara

Biosfera by aurum

Guadalajara.

Cenador de las Monjas

Pastrana.

Toledo

Amaranto

Talavera de la Reina.

Ancestral

Illescas. (Novedad)

El Borbollón

Torrijos.

El Estu Talavera

Talavera de la Reina. (Novedad)

Granero

Quintanar de la Orden.

La Cábala

Toledo. (Novedad)

La Orza

Toledo.

La Zafra

Mora.

Parador de Oropesa

Oropesa.

Parador de Toledo - Especia

Toledo.

Posada de la Cal

Orgaz.

Quixote

Toledo.

Taberna Mingote

Talavera de la Reina.

Venta de Aires

Toledo.

Castilla y León

Ávila

Alcaravea

Ávila.

Las Cubas de Arévalo

Arévalo.

Montecarlo

Las Navas del Marqués.

Múd Wine Bar

Ávila. (Novedad)

Parador de Ávila - Marmitta

Ávila.

Burgos

De Galo

Covarrubias.

El 51 del Sol

Aranda de Duero.

El Lagar de Isilla

Aranda de Duero.

En Tiempos de Maricastaña

Burgos.

La Vasca

Miranda de Ebro.

Landa

Burgos.

Mesón del Cid

Burgos.

León

Adonías

León.

Asador de Viloria

Viloria de la Jurisdicción.

Bodega Regia

León.

Camarote Romántico

León.

Carea Bistró

León. (Novedad)

Casa Estrella

Villaquilambre.

Casa Kika

Luyego. (Novedad)

Clandestino Gastrobar

León.

Cueva los Poinos

Valdevimbre.

Desván Valdeón

Posada de Valdeón.

La Casa del Botillo

Ponferrada.

La Central

Ponferrada.

La Lechería

Val de San Lorenzo.

La Praillona

Boñar.

La Venta de la Tuerta

Garrafe de Torío.

La Zingara

Santa María del Páramo.

Luis

Sahagún.

Mimo

León. (Novedad)

Palacio de Canedo - Prada a Topo

Canedo.

Parrilla louzao

León.

Verdiago Vive

Cistierna. (Novedad)

Palencia

Escaramujo [Mesón Gastronómico]

Salinas de Pisuerga.

Recomendados

Guía Repsol 2023

La Encina

Palencia.

La Traserilla

Palencia.

Los Templarios y Villasirga

Villalcázar de Sirga.

Peñalabra

Cervera de Pisuerga.

Taxus

Cervera de Pisuerga.

Ticiano

Villallano.

Yberiko

Palencia.

Salamanca

Bambù

Salamanca. (Novedad)

Casa Conrado

Villaseco de los Gamitos.

Casa Paca

Salamanca.

Corte y Cata

Salamanca.

El Alquimista

Salamanca.

El Huerto de Doña Deseada

Salamanca. (Novedad)

Estoril

Ciudad Rodrigo.

iPaniVino

Salamanca.

La Hoja 21

Salamanca.

La Recuela

Cabrerizos.

Las Tapas de Gonzalo

Salamanca.

Lilicook Gastrobar

Salamanca.

Mirasierra

Mogarráz.

Origen

Salamanca.

Oroviejo

Salamanca.

Río de la Plata

Salamanca.

Sierra Quilama

Salamanca.

Tapas 3.0

Salamanca.

Vida y Comida

Salamanca.

Segovia

Área Boceguillas

Boceguillas.

Cristóbal

Sepúlveda.

El Rancho de la Aldegüeta

Torrecañeros.

El Riscal

Carbonero el Mayor.

Juan Bravo - Fonda Ilustrada

Segovia. (Novedad)

La Brasería de Cuéllar

Cuéllar.

La Concepción

Segovia.

La Fundición

Real Sitio de San Ildefonso.

La Olma de Pedraza

Pedraza.

La Portada

Prádena. (Novedad)

La Portada de Mediodía

Torrecañeros.

La Postal

Segovia.

La Serrezuela

Montejo de la Vega de la Serrezuela.

La Taberna de Perorrubio

Sepúlveda.

Soria

Antonio

Almazán.

Bavieca

Medinaceli.

Duque

Medinaceli. (Novedad)

La Chistera

Soria.

Valladolid

5 Gustos

Valladolid.

Alquimia Laboratorio

Valladolid.

Alquira

Tordesillas.

Aquarium

Valladolid.

Atypikal

Valladolid.

Don Bacalao

Valladolid.

Doña Pendeja

Valladolid.

El Bar Valladolid

Valladolid.

El Figón de Recoletos

Valladolid.

El Torreón de Tordesillas

Tordesillas.

Gabi García

Valladolid.

GastroLAVA

Valladolid.

La Cocina de Manuel

Valladolid.

La Dama de la Motilla

Fuensaldaña.

La Parrilla de San Lorenzo

Valladolid.

La Viña de Patxi

Valladolid.

Mesón 2.39

Tudela de Duero.

MQ Martín Quiroga

Valladolid.

Paco Espinosa

Valladolid.

Raza

Valladolid. (Novedad)

Zamora

Asador Casa Mariano

Zamora.

Brigecio

Morales de Rey.

El Empalme

Rionegro del Puente.

La Vinícola

Zamora.

Lasal

Zamora.

Posada de las Misas

Puebla de Sanabria.

Taberna Cuzco

Zamora. (Novedad)

Recomendados

Guía Repsol 2023

Catalunya/ Cataluña

Barcelona

99 Sushi Bar (Barcelona)

Barcelona.

a Restaurant

Barcelona.

Agreste

Barcelona.

Alapar

Barcelona. (Novedad)

Almarge

Badalona.

Amar

Barcelona. (Novedad)

Bàcaro

Barcelona.

Bardeni el Meatbar

Barcelona.

Berbena

Barcelona.

Besta Barcelona

Barcelona. (Novedad)

Bonanova

Barcelona.

Ca l'Esteve

Castellbisbal. (Novedad)

Cal Tito

Cabrera de Mar.

Cal Ton

Vilafranca del Penedès.

Cal Trumfo

Oristà.

Can Jaume

Sant Andreu de Llavaneres.

Can Poal

Vallromanes.

Can Solà

Matadepera.

Can Vallès

Barcelona.

Capet

Barcelona.

Carme Ruscalleda - Sant Pau

Sant Pol de Mar. (Novedad)

Casa Nova

Sant Martí Sarroca.

Catalina Gavà Mar

Gavà. (Novedad)

Divicnus

Vic.

El Cingle by Montse Estruch

Vacarisses.

El Drac By Raul Balam Ruscalleda

Calella.

El Mercader de l'Eixample

Barcelona.

El Racó del Navegant

Sant Andreu de Llavaneres.

El Trabuc

Granollers.

EspaiEssence - Espaisucre

Barcelona.

Fermí Puig

Barcelona.

Ferrer de Tall

Vilanova de Sau.

Fonda España by Martín Berasategui

Barcelona. (Novedad)

Fonda Europa

Granollers.

Gatblau

Barcelona.

Gorría

Barcelona.

Hostal de la Plaça

Cabrils.

Jardín del Alma

Barcelona.

Kak Koy

Barcelona.

L'Horta

Tavertet.

L'Olivé

Barcelona.

La Bonaigua

Sant Just Desvern.

La Estrella

Barcelona. (Novedad)

La Gormanda

Barcelona. (Novedad)

La Marineta

Mataró.

La Mundana

Barcelona.

La Pinya de Plata

Sant Cugat del Vallès.

La Taverna d'en Grivé

Granollers.

La Venta

Barcelona.

Maricel

Sitges.

Mas Albereda

Sant Julià de Vilatorrada. (Novedad)

Massimo

Barcelona.

Mirko Carturan Cuiner

Caldes de Montbui.

Monocrom

Barcelona.

Mr. Porter

Barcelona.

OH BO

Barcelona.

Olivos Comida y Vinos

Barcelona.

Pepe Bar a Vins

Barcelona.

Prodigí

Barcelona. (Novedad)

Quirat

Barcelona. (Novedad)

Racó d'en Cesc

Barcelona.

Sangiovese

Mataró.

Sant Miquel

Vallromanes. (Novedad)

Sensato

Barcelona.

Sense Pressa

Barcelona.

Shunka

Barcelona.

Soluna

Barcelona. (Novedad)

Somiatruiters

Igualada.

Somodó

Barcelona.

Teòric

Barcelona.

Ticus

Sant Sadurní d'Anoia.

Topik

Barcelona.

Tunateca Balfegó

Barcelona.

Vía

Centelles. (Novedad)

Recomendados

Guía Repsol 2023

Vinòmic

La Garriga. (Novedad)

Virens

Barcelona. (Novedad)

Vivanda

Barcelona.

Wakasa

Barcelona.

Yakumanka by Gastón Acurio

Barcelona.

Girona

Ambassade de Llivia

Llívia.

Bell-Lloc

Santa Cristina d'Aro.

Ca l'Eudald

Alp-La Molina.

Cal Jet Bistrot de Muntanya

Ger.

Can Barris

Campllong. (Novedad)

Can Borrell

Meranges.

Can Roquet

Santa Cristina d'Aro.

Carles Antoner

Lladó.

Dit i Fet

Girona.

El Molí de L'Escala

L'Escala.

El Roser 2

L'Escala.

Els Pescadors

Llançà.

Es Baluard

Cadaqués.

Freu

Lloret de Mar.

Garbí

S'Agaró.

L'Hostal de ca l'Enric

La Vall de Bianya.

L'Hostalet

La Vall d'En Bas.

L'Olivera by Paco Pérez

Peralada. (Novedad)

La Deu

Olot. (Novedad)

La Formatgeria de LLivia

Llívia.

La Sala de l'Isaac

Palafrugell. (Novedad)

La Taverna del Mar

S'Agaró.

Marangels

Sant Gregori.

Maristany

Camprodón.

Mas de Torrent

Torrent.

Mas Lazuli

Pau. (Novedad)

Normal

Girona.

Plaça del Vi 7

Girona.

Pocavergonya Bistró

Girona.

Pont Vell

Besalú.

Quatre Vents 3.0

Hostalric. (Novedad)

Rafa's

Roses.

Restaurante 58

Lloret de Mar.

Rom Restaurant

Roses.

Sa Marínada

Sant Feliu de Guíxols.

Sa Punta

Pals.

Sant Pere del Bosc

Lloret de Mar.

Saó by Vicenç Fajardo

Peratallada.

Sinofos

Girona.

Sumac

Roses. (Novedad)

Terra

Sant Feliu de Guíxols.

The Main

Vidreres. (Novedad)

Trumfes

Llívia.

Lleida

Amoca

Linyola. (Novedad)

Ca l'Amador

Josa i Tuixén. (Novedad)

Ca la Núria

Bellver de Cerdanya.

Caravista

Lleida.

Casa Perú

Bagergue.

El Caliu

Taüll. (Novedad)

El Xalet Suís

Lleida. (Novedad)

Er Occitan

Bossòst.

Ferreruela [Cuina de la Terra]

Lleida.

L'Espurna

Lleida.

La Sal Gorda

Arties.

Lo Ponts

Ponts. (Novedad)

Ticolet

Baqueira-Beret.

Tarragona

Azucac

Reus. (Novedad)

Bàrquet Tarragona

Tarragona.

Bresca Restaurant

Cambrils.

Brots

Poboleda. (Novedad)

Bruixes de Burriac

Altafulla.

Casa Ramón

Alcanar.

El Celler de L'Aspic

Tarragona.

El Llagut

Tarragona.

Frida

Tarragona.

L'Algadir del Delta

Amposta.

La Lotja

L'Ametlla de Mar.

Macarrilla

Cambrils. (Novedad)

Recomendados

Guía Repsol 2023

Más La Boella

La Canonja.

Masía de la Platja

Calafell.

Sanromà

Castellvell del Camp.

Tossal Gros

Montblanc. (Novedad)

Ceuta

Mesón El Refectorio

Ceuta.

Oasis

Ceuta.

Comunidad de Madrid

99 Sushi Bar [La Moraleja]

Alcobendas.

99 Sushi Bar [Ponzano]

Madrid.

A'Kangas - Urrechu

Alcobendas.

Aarde

Madrid.

Amazónico

Madrid.

Amós

Madrid. (Novedad)

Angelita

Madrid.

Arallo Taberna

Madrid.

Arce

Madrid.

Asia Gallery

Madrid.

Asiako

Madrid. (Novedad)

AskuaBarra

Madrid.

Asturianos

Madrid.

Aynaelda

Madrid.

Bacira

Madrid.

Barbillón Oyster

Pozuelo de Alarcón.

Barrera

Madrid.

Beker 6

Madrid.

Benares

Madrid.

Bibo Madrid

Madrid.

Bichopalo

Madrid. (Novedad)

Bistronómika

Madrid.

Bodega La Salud

Pozuelo de Alarcón.

Botín

Madrid.

Brutalista

Madrid. (Novedad)

Bugao Madrid

Madrid. (Novedad)

By Danielly Martins

Madrid. (Novedad)

Cachivache Taberna

Madrid.

Café de la Iberia

Chinchón.

Café de Oriente

Madrid.

Candeli

Madrid.

Cañadío Madrid

Madrid.

Carande

Navacerrada. (Novedad)

Carús

Madrid.

Casa Mortero

Madrid.

Casa Pablo

Aranjuez.

Casa Pedro

Madrid.

Casa Salvador

Madrid.

Champagne Bar Hotel Mandarin

Madrid. (Novedad)

Charolés

San Lorenzo de El Escorial.

Charrúa

Madrid.

Chifa Comedor

Madrid.

Chuka Ramen

Madrid.

Cilindro

Madrid.

Colósimo

Madrid. (Novedad)

Dani

Madrid.

Dantxari

Madrid.

De la Riva

Madrid.

Don Lay

Madrid.

Doppelgänger

Madrid.

Du Liban

Alcobendas.

El 2

Madrid. (Novedad)

El Bistró de Sandoval

Griñón.

El Bund

Madrid.

El Cielo de Urrechu

Pozuelo de Alarcón.

El Faisán de Oro

Alalpardo.

El Fogón de Trifón

Madrid.

El Ingrediente

Madrid.

El Invernadero de Los Peñotes

Alcobendas.

El Jardín de Arzábal

Madrid.

El Jardín de la Máquina

Madrid.

El Landó

Madrid.

El Lince

Madrid. (Novedad)

El Mesón de Fuencarral

Madrid.

El Oso

Madrid.

El Pedrusco de Aldealcorvo

Madrid. (Novedad)

Recomendados

Guía Repsol 2023

El Pescador

Madrid.

El Rincón de Luis

Titulcia.

El Toque

Majadahonda.

El Ventorrillo Murciano

Madrid.

Entre Suspiro y Suspiro

Madrid.

Esbardos

Madrid.

Estado Puro

Madrid.

Esteban

Madrid.

Fayer

Madrid. (Novedad)

Ferreiro

Madrid.

Ferretería by EGO

Madrid.

Filandón

Madrid.

Florida Retiro - El Pabellón

Madrid.

Fonda de la confianza

Madrid.

Gala

Madrid.

Gaztelubide

Madrid.

Glass Mar

Madrid.

Gran Clavel [Casa de Comidas]

Madrid.

Haroma

Madrid.

Hostería del Estudiante - Especia

Alcalá de Henares.

Ilunbe

Madrid.

Jimenez

Majadahonda.

Kulto

Madrid.

La Ancha

Madrid.

La Barraca

Madrid.

La Biblioteca Gresca

Madrid. (Novedad)

La Cebra

Madrid.

La Casa del Pregonero

Chinchón.

La Dorada - Aurada

Pozuelo de Alarcón.

La Española

Pozuelo de Alarcón.

La Guisandera de Piñera

Madrid.

La Huerta de Tudela

Madrid.

La Llorería

Madrid. (Novedad)

La Malaje

Madrid.

La Máquina de La Moraleja

Alcobendas.

La Máquina Original

Madrid.

La Merced

Madrid.

La Parra

Madrid.

La Partida

Villanueva de la Cañada.

La Penela

Madrid.

La Piperna

Madrid.

La Raquetista

Madrid.

La Sopa Boba

Alpedrete.

La Trainera

Madrid.

La Txulapona

Madrid.

La Única

Madrid. (Novedad)

Lalopez

Madrid. (Novedad)

Las Tortillas de Gabino

Madrid.

Latasia - Casa de Comidas

Madrid.

Lavinia

Madrid.

Leña

Madrid.

Lhardy

Madrid.

Licinia

Morata de Tajuña. (Novedad)

Los Galayos

Madrid.

Los Remos

Madrid.

Lux

Madrid.

Luzi Bombón

Madrid.

Macarena Madrid

Madrid.

Maldonado 14

Madrid.

Manzoni Trattoria

Madrid.

Marcano

Madrid.

Marmitón bistró

Madrid. (Novedad)

Matritum

Madrid.

Mentidero de la Villa

Madrid.

Narciso Brasserie

Madrid.

Naveira do Mar

Madrid.

Nodrama

Madrid. (Novedad)

Numa Pompilio

Madrid.

O´Grelo

Madrid. (Novedad)

Ox's

Madrid.

Palacio de Cibeles

Madrid.

Parador de Alcalá de Henares -

Especia

Alcalá de Henares.

Parador de Chinchón - Especia

Chinchón.

Pasta Mito

Madrid.

Pelotari

Madrid.

Recomendados

Guía Repsol 2023

Piantao Chamberí

Madrid. (Novedad)

Piantao Legazpi

Madrid.

Picones de María Casa de Comidas

Madrid.

Puerta 57

Madrid.

Puntarena

Madrid.

Quinqué

Madrid.

Quintín - Ultramarinos

Madrid.

Rocacho Brasas & Bar

Madrid.

Ronda 14

Madrid.

Roostiq

Madrid.

Sagrario Tradición

Madrid. (Novedad)

Sal Negra

Madrid.

Sala de Despiece

Madrid.

Salterius

Majadahonda.

Samm

Madrid.

Seeds

Madrid. (Novedad)

Taberna La Carmencita

Madrid.

Taberna La Elisa

Madrid.

Taberna Laredo

Madrid.

Taberna Recreo

Madrid.

Taberna San Mamés

Madrid.

Taberna y Media

Madrid. (Novedad)

Taberneros

Madrid.

Támara - Lorenzo

Madrid.

Tampu

Madrid.

Taramara

Madrid.

The Market Madrid

Madrid.

Tras-Os-Montes

Madrid.

Urrechu

Pozuelo de Alarcón.

Urrechu Velázquez

Madrid.

Vesta Taberna

San Lorenzo de El Escorial.

Vinoteca Moratín

Madrid.

Xeito! 19'20"

Madrid.

Yakitoro

Madrid.

Yokaloka

Madrid.

Yugo

Madrid.

Zalacaín

Madrid. (Novedad)

Comunidad Foral de Navarra

Anttonenea

Pamplona/Iruña.

Arotxa

Legasa.

Asador Olaverri

Pamplona/Iruña.

Asador Zubiondo

Huarte/Uharte.

Beethoven

Fontellas.

Casa Galarza

Elizondo-Baztán-Bidasoa.

El Gaucho

Pamplona/Iruña.

Errejota

Pamplona/Iruña.

Kasino Lesaka

Lesaka.

La Cuchara de Martín

Pamplona/Iruña. (Novedad)

Le Petit Comité

Pamplona/Iruña. (Novedad)

Mesón Julián

Tudela.

Orgi

Lizaso.

Pago de Cirsus

Ablitas.

Topero

Tudela.

Comunitat Valenciana

Alacant/Alicante

Abiss GastroBarra

Calp.

Alba

Alicante/Alacant. (Novedad)

Alfonso Mira

Aspe.

Asador La Vaquería

El Campello.

Brel

El Campello.

Ca Joán

Altea.

Ca l'Angels

Polop.

Ca Marta

Villajoyosa/La Vila Joiosa.

Casa Cantó

Benissa.

Casa el Tío David

Alfafara. (Novedad)

Casa Federico

Dénia.

Celeste y Don Carlos

Alicante/Alacant.

César Anca

Alicante/Alacant.

Chola Gastro

Jávea/Xàbia.

Club Náutico Marina Greenwich

Altea. (Novedad)

Dársena

Alicante/Alacant.

El Faralló

Dénia.

Recomendados

Guía Repsol 2023

El Faro

Santa Pola. (Novedad)

El Mesón de la Costa

Torreveja.

El Misteri d'Anna

Elche/Elx.

El Nou Cavall Verd

La Vall de Laguar. (Novedad)

El Raset

Dénia.

El Trinquete

Jàvea/Xàbia.

Emperador

Villajoyosa/La Vila Joiosa.

Koiné Bistró

Alicante/Alacant. (Novedad)

La Ereta

Alicante/Alacant.

La Masía de Chencho

Elche/Elx.

Le Dauphin

Moraira.

Mare

Benidoleig. (Novedad)

Miró Cuina

Vall de Gallinera.

Open

Alicante/Alacant.

Paco Gandía

El Pinós.

Pont Sec

Dénia.

Punto de Sal

Benidorm.

Rice Restaurant

Finestrat.

Samaruc

Dénia. (Novedad)

Sand

Moraira.

Sendra

Alicante/Alacant.

Shamadi

L'Albir.

Steki

Alicante/Alacant. (Novedad)

Terre

Alicante/Alacant.

Un Cuiner A L'Escoleta de Sagra

Sagra.

Venta de Posa

Dénia. (Novedad)

Castellón

Alessandro Maino

Castellón de la Plana/Castelló de la Plana. (Novedad)

aQua Restaurant

Castellón de la Plana/Castelló de la Plana.

Arre

Castellón de la Plana/Castelló de la Plana. (Novedad)

Can Ros

Borriana/Burriana. (Novedad)

Casa dels Capellans

Traiguera.

Casa Roque

Morella.

Chuanet

Benicarló.

Daluan

Morella.

El Pinar

Alcossebre. (Novedad)

Gastroadictos

Segorbe.

Instinto Carnívoro

Castellón de la Plana/Castelló de la Plana. (Novedad)

L'Escudella Vilafranca

Villafranca del Cid/Vilafranca.

La Farola

Altura.

La Tasca de Ricardo

Borriana/Burriana.

Le Vin Rouge

Oropesa del Mar/Orpesa. (Novedad)

Mar de Fulles

Alfondegulla. (Novedad)

María de Luna

Segorbe.

Mesón del Pastor

Morella.

Nou Bar

Vinaròs.

Pairal

Castellón de la Plana/Castelló de la Plana.

Pou de Beca

Vall d'Alba. (Novedad)

Tasca del Puerto

Castellón de la Plana/Castelló de la Plana.

Vinatea

Morella.

Voramarc

Benicasim/Benicàssim.

Valencia

Arrocería Las Bairetas

Chiva. (Novedad)

Arrocería Maribel

Valencia.

Bar Ricardo

Valencia.

BarX

Valencia. (Novedad)

Bodega Anyora

Valencia.

Bouet

Valencia.

Camí Vell

Alzira.

Canalla Bistró

Valencia.

Casa Carmela

Valencia.

Casa Montaña

Valencia.

Casa Salvador

Cullera.

Central Bar - Ricard Camarena

Valencia.

Coloniales Huerta

Valencia.

Daily

Daimús.

El Astrónomo

Valencia. (Novedad)

El Rincón del Faro

Cullera. (Novedad)

El Tinell de Calabuig

Ontinyent.

Entrevins

Valencia.

Gloriamar

Piles. (Novedad)

Gran Azul

Valencia.

Habitual

Valencia.

Höchō

Valencia.

Recomendados

Guía Repsol 2023

La Marítima de Veles e Vents

Valencia.

La Pitanza

Pedralba.

La Posada de Águeda

Requena.

Lavoe

Valencia.

Le Favole

Valencia. (Novedad)

LeFou

Sagunto/Sagunt. (Novedad)

Levante Benisanó

Benisanó.

Llisa Negra

Valencia.

Momiji

Valencia.

Napicol

Valencia. (Novedad)

Oasis Restaurant

Oliva. (Novedad)

Paraíso Travel

Valencia.

Q'Tomas?

Valencia.

Richard

Valencia.

Soqueta

Oliva. (Novedad)

Tastem

Valencia. (Novedad)

Vuelve Carolina

Valencia.

Euskadi/País Vasco

Araba/Álava

1860 Tradición

Elciego.

Andere

Vitoria-Gasteiz.

Arkupe

Vitoria-Gasteiz.

Asador Matxete

Vitoria-Gasteiz. (Novedad)

Asador Zabala

Vitoria-Gasteiz.

Bodeguilla Lanciego

Vitoria-Gasteiz. (Novedad)

Laua

Iruraiz-Gauna. (Novedad)

Palacio de Anuncibai

Laudio/Llodio.

The Bost

Vitoria-Gasteiz.

Bizkaia/Vizcaya

1000 Kolorau

Gernika-Lumo. (Novedad)

99 Sushi Bar Bilbao

Bilbao.

Aboiz

Garai.

Akebaso Restaurante

Atxondo.

Almiketxu

Bermeo.

Amaren

Bilbao. (Novedad)

Aramendi Berria

Zamudio.

Artebakarra

Derio.

Asador Borda

Getxo.

Asador Portuondo

Mundaka.

Asador Taskas

Derio.

Aspaldiko

Loiu. (Novedad)

Bascook

Bilbao.

Bistró Guggenheim Bilbao

Bilbao.

El Paladar by Zuriñe García

Portugalete. (Novedad)

Eneperi

Bakio. (Novedad)

Gaminiz

Zamudio.

Gueteria [Asador]

Bilbao.

Katxi

Morga.

Kimtxu

Bilbao. (Novedad)

La Bodega de Ola

Bilbao. (Novedad)

La Fábrica de Juan

Zierbena.

La Revelía

Amorebieta-Etxano. (Novedad)

Los Fueros

Bilbao.

Mendi Goikoa Bekoa

Atxondo.

Mendiondo

Sopuerta.

Mikel Bengoa

Meñaka.

Petit Komité

Galdakao.

San Mamés Jatetxea

Bilbao. (Novedad)

Serantes

Bilbao.

Víctor

Bilbao.

Zallo Barri

Gernika-Lumo.

Zapirain

Bilbao.

Zintzirí Errota

Bakio.

Gipuzkoa/Guipúzcoa

Agorregi

San Sebastián-Donostia.

Aitana Donostia

San Sebastián-Donostia. (Novedad)

Ana Mari

Irún.

Araneta

Aizarnazabal. (Novedad)

Aratz

San Sebastián-Donostia.

Arraunlari Berri

Hondarribia.

Arregi Jatetxea

Berastegi.

Asador Portuetxe

San Sebastián-Donostia.

Astillero

Getaria. (Novedad)

Recomendados

Guía Repsol 2023

Bedua

Zestoa.

Belaustegi

Elgoibar.

Bodega Donostiarra

San Sebastián-Donostia.

Bodegón Alejandro

San Sebastián-Donostia.

Bodegón Usarbi

San Sebastián-Donostia.

Bokado - Mikel Santamaría

San Sebastián-Donostia.

Casa Cámara

Pasaia.

Casa Nicolás

Tolosa.

Damadá Gastroteka

San Sebastián-Donostia.

El Vaskito

San Sebastián-Donostia.

Elkano Txiki

Getaria.

Félix Manso Ibarla

Irún.

Gaia

San Sebastián-Donostia. (Novedad)

Gamón 14

Errenteria.

Gatxupa

San Sebastián-Donostia. (Novedad)

Hermandad de Pescadores

Hondarribia.

Iriarte

Berrobi.

Iriarte Jatetxea

Zizurkil. (Novedad)

Iribar jatetxea

Getaria.

Joseba

Azpeitia.

Karlos Arguiñano

Zarauz.

Kofradia

San Sebastián-Donostia.

La Taberna de Blas

San Sebastián-Donostia.

Martínez

Ordizia.

Matalauva

San Sebastián-Donostia.

Muka

San Sebastián-Donostia. (Novedad)

Mutiloa Ostata

Mutiloa.

Ortzaurteko benta

Zegama. (Novedad)

Patxikuenea Erretegia

Lezo.

Salegi Jatetxea

Itziar. (Novedad)

Sukaldean Aitor Santamaría

San Sebastián-Donostia.

Sutan

Hondarribia.

Topa Sukalderia

San Sebastián-Donostia.

Txitardin

Lasarte-Oria.

Txuleta

San Sebastián-Donostia.

Txulotxo

Pasaia.

Urepel

San Sebastián-Donostia.

Xixario

Orio. (Novedad)

Zelai-Zabal

Oñati.

Zeria

Hondarribia.

Zezilionea

Olaberria. (Novedad)

Ziaboga Bistrot

Pasaia.

Extremadura

Badajoz

A de Arco

Mérida.

Ábako

Villanueva de la Serena.

Agatxao Cooking Loft

Los Santos de Maimona.

Arco

Zafra.

Camaleónico

Badajoz. (Novedad)

Carnívora

Badajoz.

Casa Azcona

Badajoz.

Casa Maíla

Olivenza.

Castúo

Almendralejo.

El Alma del Genio

Badajoz.

El Rinconcillo

Monesterio.

La Robotica

Zafra.

Quinto Cecilio

Medellín.

Cáceres

Albalat

Cáceres.

B-Nomio

Cáceres.

Boada

Villamiel. (Novedad)

Borona Bistró

Cáceres.

Casa Claudio

Casar de Cáceres.

Corral del Rey

Trujillo.

El 13 de San Antón

Cáceres.

El Figón de Eustaquio

Cáceres.

El Molino

Madrigal de la Vera. (Novedad)

El Palancar

Pedroso de Acim.

Hábitat Cigüeña Negra

Valverde del Fresno. (Novedad)

La Alberca

Trujillo. (Novedad)

La Casa del Sol

Cáceres. (Novedad)

La Finca

Jaraíz de la Vera.

La Meancera

Nuñomoral.

Las Corchuelas

Cáceres. (Novedad)

Madruelo

Cáceres.

Nardi

Hervás.

Recomendados

Guía Repsol 2023

Oquendo

Cáceres.

Parada de la Reina

Plasencia.

Sésamo

Hervás. (Novedad)

Succo

Plasencia.

Galicia

A Coruña

55 pasos

A Coruña.

A Casa da Viña

Santiago de Compostela.

A Curtidoría

Santiago de Compostela.

A Horta d'Obradoiro

Santiago de Compostela.

A Maceta

Santiago de Compostela.

A Marina de Camariñas

Camariñas.

A Mundiña

A Coruña.

A Viaxe - Cociña de Matices

Santiago de Compostela.

Abastos 2.0

Santiago de Compostela.

Asador Gonzaba

Santiago de Compostela. (Novedad)

Asador Río Sil

Carballo.

Benedita Elisa

Santiago de Compostela. (Novedad)

Boca Negra

A Coruña.

Café de Altamira

Santiago de Compostela. (Novedad)

Casa Ramallo

Roís.

Chef Rivera

Padrón.

Culuca Cociña

A Coruña.

El Charrúa

A Coruña.

El de Alberto

A Coruña.

Ghalpón Abastos

Santiago de Compostela. (Novedad)

La Casilla

Betanzos.

La Escondita

A Coruña.

La Penela

A Coruña.

La Radio

Santiago de Compostela.

La Taberna de Miga

A Coruña. (Novedad)

La Tacita de Juan

Santiago de Compostela.

LUME Lucía Freitas

Santiago de Compostela.

Mamá Peixe

Santiago de Compostela.

O Lagar da Estrella

A Coruña.

O Sendeiro

Santiago de Compostela.

O' Fragón

Fisterra.

Olas

Oleiros.

Pablo Gallego

A Coruña.

Pampín Bar

Santiago de Compostela.

Parador de Santiago de Compostela

- Restaurante Dos Reis

Santiago de Compostela.

Peculiar

A Coruña.

Pedro Roca

Santiago de Compostela.

Pracer

A Coruña.

Pulpeira de Melide

A Coruña.

San Andrés

Betanzos.

Taberna 5 Mares

A Coruña.

Taberna O'Secreto

A Coruña.

Terreo Cocina Casual

A Coruña.

Tira do Playa

A Coruña.

Lugo

Campos

Lugo.

Paprica

Lugo.

Ourense

El Coto

Ourense.

Glabistró

Ourense. (Novedad)

Muiño das Lousas

O Carballiño. (Novedad)

O Barazal

Maside.

Pacífico

Ourense.

Pazo de Toubes

Cenlle. (Novedad)

Rectoral de Ansemil

Celanova.

Sanmiguel

Ourense.

Sybaris 2.0

Ourense.

Pontevedra

A Ultramar

Pontevedra.

Alameda 10

Pontevedra.

Alcabre

Vigo.

Bitadorna A Guarda

A Guarda.

Bitadorna Vigo

Vigo.

Brasería Sansibar

O Grove.

Casa Rita

Baiona.

Casa Román

Pontevedra.

Detapaencepa

Vigo.

Doade

Cangas.

La Casa de las Cinco Puertas

Pontevedra.

La Molinera

Lalín.

Recomendados

Guía Repsol 2023

Los Abetos

Nigrán.

Malauva Wine Bar

Vigo.

Mama Lela

Cotobade. (Novedad)

Mauro

Vilaboá.

Meloxeira Praia

O Grove.

Morrofino

Vigo. (Novedad)

Nordés

Bueu.

Vinoteca Bagos

Pontevedra.

Illes Balears

Formentera

Beso Beach

Sant Francesc de Formentera.

Bocasalina

Sant Francesc de Formentera.
(Novedad)

Ca Na Joana

Sant Francesc de Formentera.

Can Carlitos

Sant Francesc de Formentera.

Can Pasqual

Sant Francesc de Formentera.
(Novedad)

Casbah

Sant Francesc de Formentera.
(Novedad)

Es Caló

Sant Francesc de Formentera.

Janis

Sant Francesc de Formentera.
(Novedad)

Sol Cala Saona

Sant Francesc de Formentera.
(Novedad)

Sol Post

Sant Francesc de Formentera.
(Novedad)

Vogamari

Sant Francesc de Formentera.

Ibiza

Aubergine by Atzaró

Sant Miquel de Balansat.

Blue Marlin Ibiza

Sant Josep de Sa Talaia. (Novedad)

Ca's Milá

Cala Tarida.

Cala Bonita

Santa Eulària des Riu.

Cala Gracioneta

Sant Antoni de Portmany/San
Antonio Abad. (Novedad)

Can Curreu

Sant Carles de Peralta.

Can Truy

Santa Eulària des Riu.

Cana Sofía

Sant Josep de Sa Talaia.

Casa Maca

Eivissa/Ibiza.

Casa Piedra Ibiza

Santa Eulària des Riu. (Novedad)

CBbC Marina Santa Eulalia

Santa Eulària des Riu. (Novedad)

Corso

Eivissa/Ibiza.

Downtown - Cipriani

Eivissa/Ibiza.

El Amante

Santa Eulària des Riu.

Es Gerret

Sant Antoni de Portmany/San
Antonio Abad.

Hömbre

Eivissa/Ibiza.

HaSalon Ibiza

Sant Joan de Labritja.

La Escollera

Eivissa/Ibiza.

La Veranda - Atzaró

Santa Eulària des Riu.

Live Cave

Sant Joan de Labritja.

Macao Café de Santa Gertrudis

Santa Gertrudis de Fruitera.

Mariner

Eivissa/Ibiza.

Oku

Sant Antoni de Portmany/San
Antonio Abad.

Oleoteca Ses Escoles

Santa Eulària des Riu.

S'Espartar

Sant Josep de Sa Talaia.

Sa Nansa Ibiza

Eivissa/Ibiza.

Sa Punta R

Eivissa/Ibiza. (Novedad)

Salvia Restaurant

Sant Joan de Labritja. (Novedad)

Ses Boques

Sant Josep de Sa Talaia.

Taller de tapas by Ibiza Food Studio

Eivissa/Ibiza. (Novedad)

Tatel Ibiza

Eivissa/Ibiza.

Tropicana Ibiza

Sant Josep de Sa Talaia. (Novedad)

Mallorca

365

Pollença.

Adrián Quetglas

Palma de Mallorca.

Andana

Palma de Mallorca.

Arrels by Marga Coll

Calvià.

Arume

Palma de Mallorca.

Baibén

Puerto Portals-Portals Nous.

Botànic Restaurant

Palma de Mallorca.

Brut

Llubí.

Ca'n Boqueta

Sóller.

Ca'n Calent

Campos.

Cal Reiet's Table

Santanyí.

Can March

Manacor.

Can Mel

Felanitx.

Cantina Panzà

Palma de Mallorca.

Clandestí - Taller Gastronòmic

Palma de Mallorca.

Es 4 Vents

Algaida.

Es Canyis

Sóller.

Es Pi

Deià. (Novedad)

Fera

Palma de Mallorca.

Recomendados

Guía Repsol 2023

Flanigan

Puerto Portals-Portals Nous.

Fusion19

Muro.

Jardín Bistró

Alcúdia.

Joan Marc

Inca.

Juan y Andrea

Ses Salines.

La Gran Tortuga

Calvià. (Novedad)

La Vieja de Jonay Hdez

Palma de Mallorca. (Novedad)

Miceli

Selva.

Nus

Palma de Mallorca. (Novedad)

Port Petit

Cala d'Or.

Pura Louzao

Palma de Mallorca.

S'Amarador

Campos.

Sa Pleta by Marc Fosh

Capdepera. (Novedad)

Sa Roqueta

Palma de Mallorca.

Sal de Cocó

Colònia Sant Jordi.

Schwaiger Xino's

Palma de Mallorca.

Sea Club

Llucmajor.

Stagier bar

Palma de Mallorca.

Stay

Pollença.

Terrae

Pollença. (Novedad)

Toque

Palma de Mallorca.

Valldemossa

Valldemossa.

Vandal

Palma de Mallorca.

Menorca

Alcaufar Vell

Sant Lluís.

El Raís

Maó-Mahón. (Novedad)

Es Tast de Na Silvia

Ciudadella de Menorca.

Mon Restaurant

Ciudadella de Menorca.

Rais

Maó-Mahón. (Novedad)

Rels

Ciudadella de Menorca.

Sa Pedrera d'es Pujol

Sant Lluís.

Ses Forquilles

Maó-Mahón. (Novedad)

La Rioja

Ajonegro

Logroño.

Aker

Cuzcurrita de Río Tirón.

Asador La Vieja Bodega

Casalarreina.

Carbonera Taberna

Logroño.

Casa Toni

San Vicente de la Sonsierra.

El Arriero

Sorzano.

El Cuartito de Echaurren

Ezcaray.

Iruña

Logroño.

Kabanova

Logroño.

La Cancela

Santo Domingo de la Calzada.

La Quisquillosa

Logroño.

La Taberna de la Cuarta Esquina

Calahorra.

La Tavina

Logroño.

Lumbre

Casalarreina.

Mentica Gastronómico

Calahorra.

Mesón Egúés

Logroño.

Moderna Tradición

Logroño.

Palacio Tondón

Brías.

Sopitas

Arnedo.

Tastavin Restaurante

Logroño.

Tierra

Entrena.

Tondeluna

Logroño.

Txebiko Cachetero

Logroño.

Virrey

Arnedo.

Wine Fandango

Logroño.

Principado de Asturias

Antiguo Zabala

Gijón.

Bar Blanco restaurante

Cangas del Narcea.

Bocamar

Oviedo. (Novedad)

Ca'l Xabú

Aller. (Novedad)

Camelia Food and Art

Gijón.

Casa Ataulfo

Gijón.

Casa del Río

Cangas del Narcea.

Casa Emburria

Tineo.

Casa Eutimio

Lastres.

Casa Farpón

Lena.

Recomendados

Guía Repsol 2023

Casa Julián

Peñamellera Alta.

Casa Laure

Oviedo.

Casa Lula

Tineo.

Casa Vicente

Castropol.

Castru Gaiteru

Llanes.

Celia Pinto

Oviedo.

Cocina Cabal

Oviedo.

El Bálamu [Taberna Marinera]

Llanes.

El Balcón de Bueño

Ribera de Arriba. (Novedad)

El Borne

Gijón. (Novedad)

El Ovetense

Oviedo.

El Pañol

Avilés. (Novedad)

El Pintu Casa de Comidas

Llaviana.

El Quinto

Gijón.

El Roxu

Villaviciosa.

El Sueve

Gijón.

Eseteveinte

Oviedo.

Gloria

Gijón.

Gloria Oviedo

Oviedo.

Kausa Taberna

Gijón. (Novedad)

Kraken ArtFood

Gijón.

La Bolera

Gijón.

La Cocina de Telvi

Pravia.

La Corte de Pelayo

Oviedo.

La Máquina

Lugones.

La Zamorana

Gijón.

Llar de Viri

Candamo.

Los Arcos

Cangas de Onís.

Los Llaureles

Cabranes.

Los Patios

Gijón. (Novedad)

Mi Candelita

Gozón.

Narbasu

Piloña.

Nueva Allandesa

Pola de Allende.

Parador Nacional de Corias

Cangas del Narcea. (Novedad)

Quince Nudos

Ribadesella.

Ronda 14

Avilés.

Sport

Luarca.

Tixileiro

Ibias. (Novedad)

UME

Gijón.

Viñao

Gijón.

Región de Murcia

Atempo Weekend Bistrot

Archena.

Barrio de San Roque

Cartagena.

Casa Beltrí

Cartagena.

Casino [Gastrobar]

Mula.

Cayetana

Cehegín. (Novedad)

El Chato

Murcia. (Novedad)

El Portillo

Murcia. (Novedad)

Enso Sushi

Murcia.

Hispano

Murcia.

Jota Ele

Murcia.

Keki - Sergio Martínez

Murcia.

La Cava de Royan

Alcantarilla.

La Cerdanya

Cartagena.

La Maita

Molina de Segura.

La Pequeña Taberna

Murcia.

La Tana

Cabo de Palos. (Novedad)

La Tropical

Los Alcázares.

Los Cazadores de Corvera

Murcia. (Novedad)

Maza y Cerón

Murcia. (Novedad)

Paredes

Lorca. (Novedad)

Polea

Murcia. (Novedad)

Pura Cepa

Murcia.

Real Casino de Murcia

Murcia.

Salzillo

Murcia.

Tarradellas

Cieza.

Virgen del Mar

Murcia.



REPSOL

