SOL
Guía Repsol

2021

Agradecimientos

Cuánto hemos anhelado reservar una mesa junto a la ventana y pedir nuestro vino favorito, mientras paladeábamos lentamente una nueva receta de temporada. Y cuánto hemos gozado al volverlo a hacer. Gracias a todos los cocineros y cocineras del universo Soles Guía Repsol, que habéis puesto todo el empeño en que los restaurantes sean lugares seguros y transparentes. En los que los clientes pueden seguir confiando y demostrando su fidelidad repitiendo una y otra vez. Sin tener que preocuparse por nada más que por el plato que elegirán hoy.

Y es que sentirse protegidos es una de las principales demandas en estos tiempos de pandemia, como sabe bien Basque Tour, con quien por tercer año organizamos la entrega de Soles Guía Repsol 2021. Gracias a su determinación por rendir homenaje a los restaurantes en este año tan duro, volvemos a difundir conjuntamente los nuevos Soles que han brillado pese a estos meses tan difíciles.

Nuestra bienvenida a Alimentos de España, que inaugura con su marca el Sol Sostenible, que quiere destacar aquellos Soles Guía Repsol que tienen como prioridad contribuir al equilibrio medioambiental.

Guía Repsol

Nuestra cocina no se apaga

La cocina no se rinde. Ni se doblega. A pesar de las dificultades, nuestras cocinas han seguido vivas en este año que nos ha parecido un siglo. Mientras el mundo se paraba la gastronomía, en lugar de echar el freno, pisó el acelerador. Hubo que bajar las persianas pero en los fogones se siguió cocinando, adaptando el modelo de negocio a una nueva realidad, incierta y variable.

Ninguno dudasteis en remangaros y ayudar, llegando más allá de lo posible. Dando de comer a quienes lo necesitaban, creando una cadena de solidaridad ejemplar, anteponiendo los demás a uno mismo. Abristeis también las cocinas de vuestros hogares, compartiendo oficio con tanta gente aislada en sus casas. Muchos hemos aprendido a cocinar mejor con los videos de las recetas de los Soles que se volcaron en entretener y educar con trucos e ideas. Un lujo, la verdad.

Una de las escasas alegrías que hemos tenido durante este tiempo de pandemia ha sido comer y beber. Nos habéis hecho felices. Con qué ilusión elegíamos la comanda por internet y preparábamos la mesa mientras esperábamos impacientes que sonara el timbre. A veces, el mensajero erais vosotros mismos. Esos platos nos devolvían a una normalidad añorada y volvíamos a reír y a desconectar sentados a la mesa, como siempre.

Este es el año de los valientes. Porque habéis sabido empezar de nuevo, abrir las puertas con ilusión, sacar la Sala a la calle y sonreír con los ojos a los clientes que buscaban consuelo. Hasta se han inaugurado proyectos estimulantes.

Mientras tanto, en Guía Repsol hemos aprovechado para crear un equipo de inspectores propio, que se mueve con el criterio de ponerse en la piel del comensal. Nos hemos querido alejar del elitista perfil estereotipado. Entre los 53 inspectores hay desde veinteañeros a maravillosos setentones, que aman la cocina y llevan años haciendo los kilómetros que haga falta por el placer de probar un plato. Ha sido complicado culminar la inspección pero lo hemos logrado y estamos muy orgullos de todos los nombres que conforman el listado de Soles 2021.

Gracias por estar ahí. No sé qué habríamos hecho sin vosotros.

María Ritter
Directora de Guía Repsol

Foto: **Sofía Moro**

De la noche que nos dio fuerzas para resistir el 2020 a los **Soles de la reinvención**

El 2020 permanecerá para siempre en nuestra memoria. Fue el año en el que una pandemia puso patas arriba la normalidad que conocíamos hasta entonces. Y fue ahí cuando llegaron los héroes, entre ellos los cocineros que, ante todas las adversidades y los amargos momentos vividos, nunca se rindieron, nunca apagaron del todo sus fogones. Con coraje, se reinventaron para recordarnos a todos lo felices que podemos ser en torno a una buena mesa.

La noche del 24 de febrero de 2020 tuvo *baraka*, bendición divina. La II Gala de los Soles Guía Repsol fue muy especial para nuestros 102 cocineros galardonados y para todos los compañeros y colegas que los acompañaron. Se premiaba la proximidad, la sostenibilidad, la innovación, el esfuerzo por acercarnos a la España rural, vaciada. Lugares lejos del ruido y del agobio que imponen las grandes ciudades, donde algunos de nuestros mejores chefs han apostado por abrir sus restaurantes.

La gala disfrutó de un escenario de lujo, el Museo Municipal de San Telmo de San Sebastián. Y el éxito tuvo mucho que ver con el entusiasmo de los cocineros, festejando juntos una noche en la que se reconocía su trabajo. El lema de las intervenciones, "la cocina es lo nuestro", y hacer marca España, fue una constante. El consejero delegado de Repsol, Josu Jon Imaz, destacó la sostenibilidad de la restauración, siempre "nutriéndose del entorno y poniendo en valor el territorio y el origen de los productos".

En ese marco, la felicidad de Fina Puigdevall y de Javier Olleros, los Tres Soles de la noche, no solo quedó plasmada en todos los retratos, se extendió por la sala iluminando al resto de los compañeros, porque tanto 'Les Cols' de Fina, como el 'Culler de Pau' de Olleros son lugares de cocina sostenible, con el territorio como protagonista. ►

Fotos: **Sofía Moro y Alfredo Cáliz**

La catalana Fina Puigdevall ('Les Cols') y el gallego Javier Olleros ('Culler de Pau') fueron los nuevos Tres Soles 2020.

Arriba, Fina Puigdevall, su hija Martina Puigvert y Javier Olleros, los trisoleados de 2020 posado en La Concha de Donostia. Abajo, foto de familia de todos los premiados posando en el Museo de San Telmo.

Aquel encuentro entre cocineros que se respetaban y enorgullecían de su trabajo, aquellos que un día antes habían compartido charlas y risas mientras se iban de *pintxos* por la parte viaje de Donostia, quedo grabado en la memoria.

Veinte días después, en las terrazas y balcones de toda España, cuando se salía a aplaudir a los sanitarios y a los héroes de la pandemia, millones de ciudadanos añoraban un huerto donde ver crecer un tomate o florecer un frutal; un prado donde corretea un ternero o picotea una gallina, un restaurante con productos de origen en su cocina. En esos días tan duros, el recuerdo de que juntos son más fuertes, de que el esfuerzo y orgullo del que se habla en las galas son valores a preservar, regresó a la memoria de todos. ►

Fotos: **Sofía Moro y Alfredo Cáliz**

Javier Olleros, Carlos Maldonado, Fina Puigdevall, Martina Puigvert y Begoña Rodrigo se pusieron detrás de la barra de los bares de San Sebastián.

Y les dio coraje para recordar quiénes son, los mejores de Europa y puede que del mundo. Las cocinas volvieron a encenderse a toda mecha -nunca se apagaron todos los fuegos- y llegó la reinvención. La delicadeza, la magia y el amor que se trasladaban a los platos más exquisitos se mezcló con la imaginación y el ingenio del que hacen gala los cocineros de este país. Muchos desde la modesta cocina de su hogar, otros desde la de su restaurante, ahora vacío.

Lucía Freitas, alma de los restaurantes 'A Tafona' (2 Soles Guía Repsol 2020) y 'Lume' (Recomendado Guía Repsol 2021), luce una de las pantallas faciales diseñadas por Juan Duyos.

Por primera vez, las puertas de muchas casas se abrieron para recibir platos y recetas con Soles de los mejores profesionales. Han sido muchas las familias que han descubierto que comer bien no tiene por qué ser un lujo; han reído, comido y bebido alrededor de la mesa que nuestros cocineros -todos- han llenado; algunos incluso se han empadronado en las terrazas, buscando ese pequeño placer de tomar una caña o darse un festín con toda la seguridad garantizada, volviendo a estar cerca de las mejores manos.

Porque nunca habíamos echado tanto de menos una sonrisa como en esta nueva normalidad. Las mascarillas ya forman parte de nuestras vidas, también del uniforme de los chefs y del personal de sala. Son muchos los que han diseñado la suya propia, mientras otros han lucido en sus reaperturas la pantalla facial creada por Juan Duyos y Guía Repsol. Un diseño orgánico como inspirado en el paisaje natural y en las hierbas aromáticas del Mediterráneo, que nos ha permitido ver lo felices que estaban los Soles de reencontrarse con sus clientes. ►

Fotos: **Sofía Moro**

Nuestro sector de la gastronomía ha tenido mucho que ver con las dosis de ánimo que nos ayudaron a resistir. La mezcla de quienes son, cientos de mujeres y hombres que aman la creación en sus pucheros, con la fuerza que han mostrado para no rendirse, nos ha empujado a mantener el reconocimiento de ese trabajo. No quedan adjetivos para definirlo, pero sí detalles, como el de reconocer a nuestros Soles en este duro 2020.

El casi centenar de valientes que representan a todos. A menudo, han protagonizado su propia serie, con momentos amargos, pero también con otros ratos en los que se han sentido reconfortados. Reinventarse, no bajar la cabeza, no esconderse, dar un giro a cada mañana triste -han sido muchas- y hasta lanzarse a nuevos proyectos, ha sido un objetivo que no se ha arrinconado. ►

El sector ha tenido mucho que ver con las dosis de ánimo para resistir

Muchos restaurantes aprovecharon los meses de confinamiento para poner en marcha su servicio de delivery.

Fotos: **Alfredo Cáliz**

Seguirán ahí las ideas nuevas, casi mágicas, los platos que vuelan de una cocina improvisada a las casas de antiguos y nuevos clientes, encuentros que alivien la pesadilla. Todo eso vamos a celebrar y a conjurar con la III entrega de premios de este año. Sí, será diferente, pero el valor, la audacia y el amor inmenso por nuestra cocina y nuestros cocineros nos guiarán desde este 12 de abril del 2021. Es el presagio de que lo bueno tiene que regresar. Y puede que en algunos aspectos sea mejor, gracias al coraje de todos. Ese coraje con el que nos habéis puesto la alfombra roja hasta vuestras casas.

Fotos: **Alfredo Cáliz**

Los cocineros nos trajeron la felicidad a nuestras casas en táperes.

Fotos: **Hugo Palotto**

En las terrazas nos volvimos a reencontrar con amigos y familiares.

Tiempo de **valientes**

Este ha sido el año de los valientes. El de esos hombres y mujeres de la hostelería que han sabido empezar de nuevo, abrir las puertas de sus negocios con ilusión, sacar la Sala a la calle y sonreír con los ojos a los clientes tras una mascarilla o una pantalla de protección. Hasta se han puesto en marcha nuevos proyectos en el panorama nacional durante el pasado 2020. Algunos tan estimulantes que son merecedores de su primer Sol Guía Repsol.

El Día de Reyes de 2020, Cristian Palacios y Sofía Sanz estaban de vuelta en Zaragoza tras pasar ocho años al frente de 'Barahonda', en Yecla. "Durante un año habíamos puesto los cimientos para abrir un restaurante propio en nuestra ciudad. Ya teníamos los créditos concedidos, el local elegido y arrancamos las obras en febrero", recuerda Sofía. Todo se paró de golpe. "Incluso nos llamaron del banco por si nos queríamos echar para atrás. Pero decidimos seguir adelante". La apertura se postergó unos meses, pero desde su inauguración 'Gente Rara' se ha convertido en todo un referente para los locales de la capital maña.

También recibió una llamada del banco Carlos Hernández del Río. "En mi calendario estaba marcado el 10 de marzo, y a los cuatro días se cerró todo el país. Durante semanas hablé con decenas de colegas para tomar una decisión de si abría o no el negocio. Materializar mi sueño y el compromiso de un equipo que ya estaba montado me hizo no desistir". Desde el 13 de julio, en 'ConSentido' se profundiza, recupera y transmite el recetario castellano desde Salamanca.

Durante ese verano de la desescalada, regresaron de nuevo los clientes al

Foto: **Aránzazu Navarro**

El equipo al 'Gente Rara', con Cristian Palacios y Sofía Sanz al frente.

Foto: **David Herranz**

Los cuatro socios de 'Kromatiko'

restaurante del hotel 'Puente Romano' de Marbella donde habían lucido los 3 Soles de Dani García. Ahora en 'Leña' han encontrado un "asador global", donde las carnes, verduras, pescados e incluso las frutas se pasan con maestría por las brasas, aunque en la carta se cuelan esos guiños a la alta cocina.

En Vitoria, cuatro autónomos (un bilbaíno, un jerezano, una colombiana y una vitoriana con ascendencia coreana) se animaron a subir la persiana de 'Kromatiko'. Y aunque Aitor Etxenike, uno de los socios, reconoce que les asolaron las incertidumbres cuando se retrasó la apertura prevista, "la experiencia durante este año ha sido maravillosa. Nos ha servido para aprender de los cambios, sin dejar de apostar por nuestra oferta de cocina fusión en una ciudad muy acostumbrada al menú del día".

A Javier Muñoz-Calero, la pandemia le pilló cuando apenas llevaba cuatro meses rodando 'Ovillo', ubicado en una antigua fábrica de marroquinería del barrio Ciudad Jardín de Madrid. "Es un restaurante en constante evolución que, igual que las personas, irá cambiando según las circunstancias", reconoce este chef. Esta solidaria Torre de Babel, con jóvenes en exclusión social a los que les ha dado una oportunidad en sus cocinas, sigue desmadejándose cada día.

A esta lista de aperturas recientes, que han visto reconocido su trabajo y talento con el primer Sol, se suman 'Garena', un *jatetxe* del siglo XXI que profundiza en las costumbres de 500 años de historia de los caseríos vascos; 'La Sastrería', el bar y restaurante de Sergio Giraldo en el barrio marinero y costumbrista de El Cabanyal-Cañamelar, junto al puerto de Valencia; 'Pecador Ibiza', el chiringuito gastronómico a pie de playa que ha instalado Nandu Jubany en Santa Eulalia; la segunda vida de 'Torre del Remei', en Girona, con los nuevos aires que ha traído a la comarca ceretana el chef Carles Gaig; o la última aventura de Nazario Cano, 'Odiseo', que está revolucionando Murcia.

Eneko Atxa estrena el primer Sol Sostenible

Guía Repsol entrega por primera vez el Sol Sostenible, junto con Alimentos de España, a Eneko Atxa por su compromiso con el entorno, con los productores artesanos y con la eficiencia energética. Su restaurante 'Azurmendi' (3 Soles Guía Repsol) es un ejemplo de convivencia con la naturaleza y aprovechamiento de los recursos que lo rodean.

Fotos: **Azurmendi**

El chef vasco Eneko Atxa

"Es esencial poner en valor proyectos sostenibles, que apuestan por el respeto medioambiental y la eficiencia energética", explica María Ritter, directora de Guía Repsol, que, junto a Alimentos de España, destaca "el compromiso de Eneko Atxa por aprovechar los recursos del entorno y abrir camino para que otros restaurantes adopten medidas que minimicen el impacto climático". "Cuando construyes parece que invades, y yo no quería invadir, yo quería convivir con el propio entorno. Es así de sencillo", dice Atxa.

Su preocupación por no alterar los equilibrios naturales y por ahondar en las raíces de la gastronomía vasca, le han llevado a trabajar con productores de la zona, investigando en la recuperación de variedades autóctonas ya casi desaparecidas.

"Queremos reconocer a cocineros que reivindican la excelencia y diversidad de tantos productores. Atxa es un ejemplo de compromiso con 'lo local' y tiene la capacidad de sacar el máximo partido a la riqueza de los Alimentos de España", añade José Miguel Herrero Velasco, director de la Industria Alimentaria.

Cualquiera que pisa 'Azurmendi', en Larrabetzu (Bizkaia), está al tanto de que el restaurante es un magnífico ejemplo de sostenibilidad y arquitectura bioclimática. Es también un banco de geoplasma, el más grande de Euskadi, con más de 400 tipos de semillas de variedades locales de hortalizas al borde de la desaparición. Los residuos orgánicos se transforman en compost para fertilizar viñedos y huertas de las inmediaciones, y se han plantado más de 800 árboles de variedades locales para compensar la huella de CO_2.

El jardín interior del restaurante 'Azurmendi'.

La organización del espacio mediante un atrio con jardín interior reduce la demanda de iluminación artificial y la necesidad de aclimatar el edificio, que dispone de instalación fotovoltaica para consumo propio. El agua de la lluvia se reutiliza para huerta e invernaderos, para el depósito de incendios y abastece los inodoros. La instalación de aire funciona con 100 % de aire exterior, y el 90 % de las necesidades térmicas se apoyan en una instalación geotérmica propia. Dispone además de tomas eléctricas para cargar vehículos.

El restaurante se diseñó en 2010 y está perfectamente integrado en la naturaleza que lo rodea, pero esta temporada continúa sumando gestos pequeños, originales y necesarios. Dos ejemplos: invita a plantar en casa las tarjetas de visita en papel reciclado que entrega, pues contienen la semilla de una variedad autóctona próxima a la extinción; y todo el aceite usado en cocina se transforma en jabones que reciben los comensales al finalizar la experiencia.

Un modelo al que Guía Repsol quiere contribuir. Para lo que está trabajando, junto con AENOR, en la creación de una certificación del nivel de sostenibilidad ambiental y climática para los restaurantes, dentro de su programa de 'Cocinas de Excelencia Energética'. Se trata de ayudar a los restaurantes a implementar mejoras para ser más sostenibles y eficientes, con el consiguiente beneficio para su negocio.

La calificación 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. Los 53 hombres y mujeres 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.

Guía Repsol sigue apostando por lo nuestro, y este año, con mayor ahínco por poner en valor la riqueza de la cocina española. 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 hemos dedicado en 2020 con todo el esfuerzo y pasión. Para esta labor contamos con un equipo de 53 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. Abogados, diseñadores, periodistas, catedráticos, 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 compartirlos con todo el mundo. Este equipo, donde hay inspectores veinteañeros y otros a punto de cumplir los 70 años, se ha guiado por un nuevo sistema de calificación que se desarrolló hace dos años con el asesoramiento del Basque Culinary Center, y que tiene la ambición de reflejar la experiencia global del cliente, desde que reserva hasta que sale por la puerta y hace suyas las recomendaciones.

A pesar de las extraordinarias condiciones que han rodeado nuestras vidas este último año, y en especial al sector de la restauración, para la presente edición el equipo de inspectores ha podido hacer cerca de 400 visitas a restaurantes repartidos por toda España. El trabajo se ha centrado, especialmente, en aquellos establecimientos en los que ya se había detectado una progresión muy positiva en los últimos tiempos y también en esos

Foto: **Sofia Moro**

valientes que, a pesar de todo, se han atrevido estos meses a subir la persiana de sus negocios por primera vez o a darle un giro drástico a sus propuestas.

Guía Repsol mantiene un sistema de calificación que incorpora a sus criterios de evaluación parámetros como la sostenibilidad, el kilómetro cero, la integración, la economía circular o la esencial coherencia de los proyectos, que se refleja tanto en sus cocinas como en la puesta en escena y bodega.

1 SOL
Guía Repsol

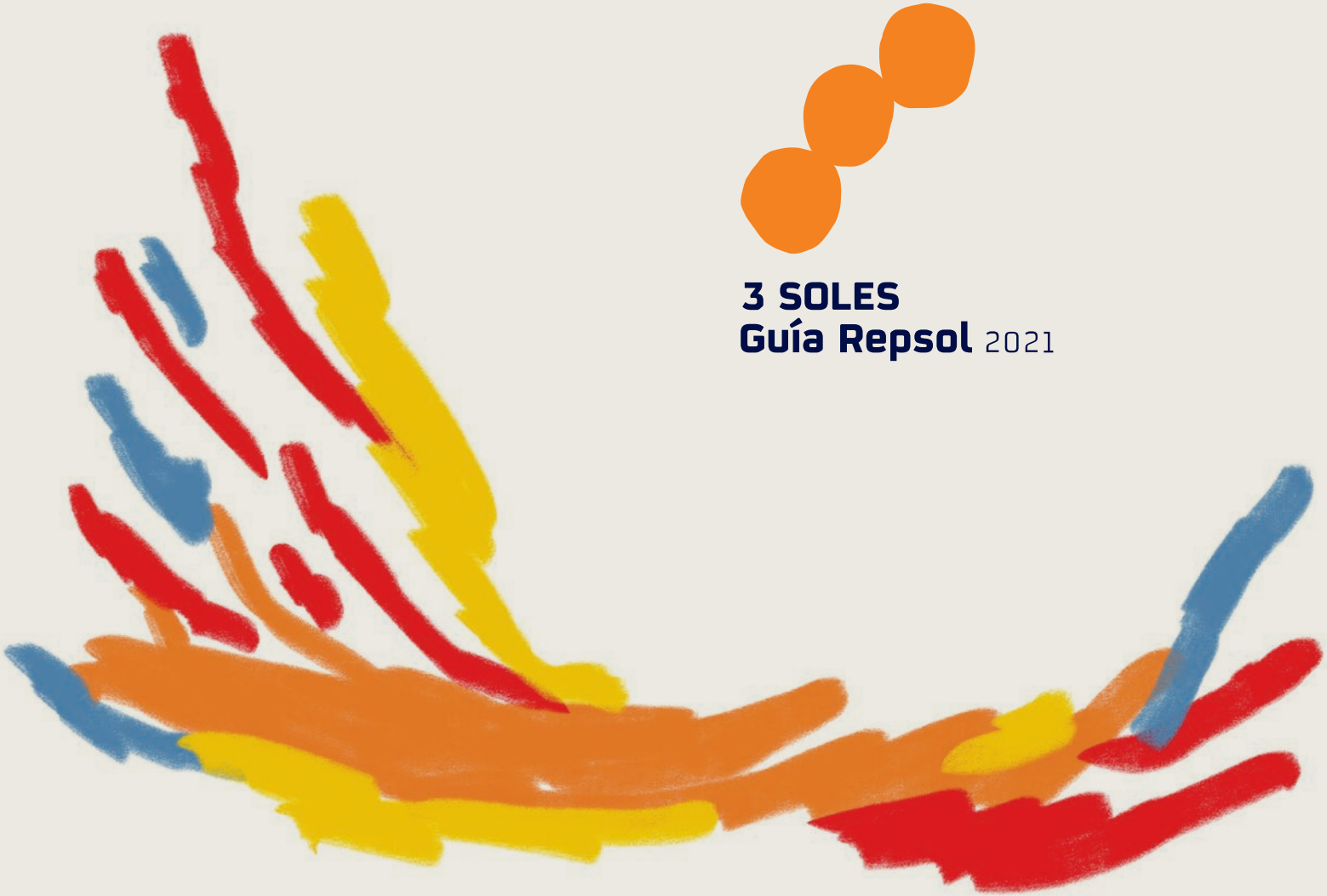
Aquel que recomendarías a un amigo y al que ya estás pensando en volver un montón de veces. Es premisa la calidad del producto y la intención de elaborar una cocina honesta y coherente que irá creciendo. Cuenta con un servicio atento y profesional, y una bodega con inquietudes. Justifica hacer kilómetros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

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.

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.



3 SOLES
Guía Repsol 2021

ALKIMIA

La evolución de la cocina catalana

Fotos: Manu Mitru

El cocinero Jordi Vilà y la maître Sònia Profitós abrieron en 2002 las puertas de 'Alkimia', un restaurante que 14 años después se trasladó al piso noble de la antigua Fábrica Moritz, en su día vivienda de la familia cervecera. Allí sirven hoy un menú degustación cambiante capaz de hacer vislumbrar trazos de la cocina catalana del futuro.

En casa de Jordi Vilà se cocinaba con intensidad, siendo niño contempló cómo se preparaban salazones, conservas o *panellets*, cuando tocaba. En ese ambiente se sembró la semilla de una vocación pulida posteriormente en establecimientos como 'Casa Irene' y 'Neichel', y junto a cocineros como Jean Luc Figueras, antes de inaugurar 'El Abrevadero', ya en 1998. Fue la antesala de 'Alkimia', un restaurante con solo seis mesas y la cocina catalana como irrenunciable hilo conductor.

El ánimo de erigir nuevas emociones sobre los cimientos de lo ya conocido está presente en un menú cambiante, que apuesta fuerte y sacude al comensal con propuestas como los guisantes con sepia a la *bruta*; el suquet *barat de verat* con judía del ganxet, *calçot* y espinacas; las angulas con papada y tomate a *l'all cremat*; pescado salvaje a la brasa con suquet seco de navajas; alcachofas con conejo al estilo de Almatret; pichón de sangre con acelgas a *l'allet* y salsa de trufa... La sola lectura ya adelanta una inmersión en el territorio catalán, en una cultura particular compuesta por ingredientes, preparaciones, técnicas y terminología propias que procuran excepcionalidad desde la exaltación de lo inherente, que tantas veces pasa desapercibido.

De ese modo, 'Alkimia' descolla por su capacidad para consensuar tradición culinaria, técnica depurada, producto excepcional y una permanente renovación de platos que respetan y honran la temporalidad. Exhibe carácter, raíz y equilibrio nutricional, incluso en los postres, ejecutados con menos azúcar, pocos hidratos y mucha creatividad.

Así, Jordi Vilà, un poco brujo y visionario, permanece en primera línea de la nueva cocina catalana esbozando el mañana con valores tradicionales, como el culto al buen producto y el trabajo manual en su relicario particular.

Alkimia
Ronda de Sant Antoni, 41. Barcelona.
Tel. 932 076 115 - alkimia.cat

ELKANO

La sublime desnudez de las brasas

Aitor Arregi, hijo de Pedro, fundador de una pequeña taberna allá por 1964, gobierna la que hoy es una casa mítica y reverenciada por sus propios colegas de profesión, con la clarividencia de quien observa su amado entorno, lo interpreta y empapa al comensal con la inmensa sabrosura del paisaje culinario de Getaria. Frescura, temporalidad y *terroir* marino desencadenan la magia sobre la brasa incandescente de 'Elkano'.

Pedro Arregui fue un revolucionario de la parrilla, como avala el hecho de haber sido el primero en posar un rodaballo entero sobre las brasas, una feliz ocurrencia que pronto repitió, con idéntico éxito, con el cogote de merluza, hasta entonces relegado a fondos y sopas. Su hijo Aitor no solo ha sabido soportar el peso de tan enorme legado sino que ha sido capaz de amplificarlo con un meticuloso estudio de ese entorno de Getaria que vive y ama. Así, más allá de las paredes de 'Elkano', ubicado desde 1988 en lo que fue 'Hostal Larrañaga', en la carretera principal del pueblo, contempla el golfo de Vizcaya como cocina, no solo despensa, y a sus pescadores como parte de su equipo. Por eso conoce el nombre de todos ellos y estos le reservan las mejores capturas.

Fotos: **Alfredo Cáliz**

La temporalidad, la frescura y el concepto de *terroir* marino desarrollado por Aitor (no es lo mismo un pescado que se ha alimentado en roca y otro que lo ha hecho en fango, como no es igual una roca del Cantábrico y una del Caribe, ni lo son sus aguas) son los tres pilares que determinan la calidad de la fauna marina y, en consecuencia, qué se asa y qué no en cada momento en 'Elkano'. Porque marisco y pescado son el principal reclamo de un lugar donde es posible saltar el tópico y comer mucho más que chipirones a lo Pelayo, manjarosas *kokotxas* de merluza y ese emblemático rodaballo que se disecciona con precisión quirúrgica para mostrar su despiece al comensal. La diversidad de texturas y sabores en una misma pieza se sitúa bajo el foco para solaz de la clientela y su paladar, sea pescado plano, blanco, de roca, crustáceo o cefalópodo.

La pasión, la curiosidad, la investigación y el conocimiento favorecen la mejora continua de un restaurante que apostó por reforzar su bodega con el fichaje de Nico Boise y cuya cocina ha ganado muchos enteros desde que se incorporó a ella Pablo Vicari, anteriormente alumno y profesor de la Escuela Luis Irizar. No todo es hierro y fuego, esencia y atavismo, la técnica impecable aflora asimismo en guisos marineros, ensaladas y frescas preparaciones veraniegas que también merecen presentaciones detalladas y casi poéticas. Aquí, la máxima de la desnudez desvela el súperpoder de Arregi para convertir un pescado en una sublime experiencia.

Elkano
Herrerieta Kalea, 2. Getaria, Gipuzkoa.
Tel. 943 140 024 - restauranteelkano.com

MIRAMAR

Una cocina peinada por el mar y la tramuntana

Foto: Miramar

El bosque y el litoral de La Mar d'Amunt inspiran a Paco Pérez a la hora de armar la propuesta de 'Miramar', un fastuoso restaurante de cocina marinera clásica que ocupa el edificio que un día fue hostal regentado por los padres de su pareja, la maître Montse Serra. De hecho, cinco suites permiten estirar la experiencia y amanecer al día siguiente a pie de playa.

Una palabra y una fecha subrayan el nombre 'Miramar': "Llançà, 1939". Aluden al lugar donde se ubica, en pleno Paseo Marítimo, y al año de inauguración del hostal restaurante, cuya cocina gobierna desde 1997 Paco Pérez, un chef que también dirige la oferta gastronómica de otra decena de establecimientos en España, Alemania, Inglaterra y Polonia.
A un paso de Francia, Paco ofrece una carta marinera clásica, lo que toca en un espacio cuyos ventanales permiten contemplar resguardado a los

pescadores que salen a faenar, pero no elude brochazos de ánimo vanguardista en los dos menús degustación de distinta extensión y componente creativo. En las tres opciones abraza el mar que bate su litoral y confiere protagonismo principal a mariscos, pescados e incluso holoturias como el cohombro de mar, que combina con guisante lágrima, papada y trufa *melanosporum*.

El festival de deliciosas alianzas singulares con el reino fungi continúa con el bogavante (al que une *boletus edulis*), el pulpo (trompetas de la muerte), el atún salvaje de anzuelo (*amanita caesarea*), las angulas a la parrilla (senderuelas) o el lenguado (más setas), y se extiende al arroz meloso en mar y montaña. El cocinero incorpora la sostenibilidad a su discurso y se le observa posicionado en el camino del esfuerzo, la calidad, la técnica y la autoexigencia que conduce a ofrecer complejidad sobre la base de un producto excelso.

Consolidado exponente de la más alta gastronomía del Alt Empordà, la tramuntana peina la cocina de Paco y el propio Mediterráneo la sazona. Enclavada en Cap de Creus, extremo oriental de la Península Ibérica, en primera línea de ese mar al que mira.

Miramar
Passeig Marítim, 7. Llançá. Girona.
Tel. 972 380 132 - restaurantmiramar.com

2 SOLES
Guía Repsol 2021

As Garzas A Coruña

Porto Barizo, 40. Malpica de Bergantiños.
Tel. 981 721 765 - asgarzas.com

'As Garzas', empresa familiar con más de 50 años de experiencia en el sector, supone una invitación al relajamiento y al buen comer emplazada en una casona que es pensión rústica de cuatro habitaciones y restaurante asomado al mar, protagonista de un entorno natural espectacular en la legendaria Costa da Morte. La oferta gastronómica, responsabilidad de Fernando Agrasar, permite optar por una vertiente tradicional y otra más avanzada; en ocasiones persigue la belleza con sus emplatados; mientras otras, no puede más que mostrar la rotundidad y suculencia del producto.

Fotos: As Garzas

AÜRT Barcelona

Passeig del Taulat, 262-264. Barcelona.
Tel. 935 070 860 - aurtrestaurant.com

Artur Martínez es miembro de una familia que desde 1952 regentó en Terrassa el bar 'El Buen Gusto' y el restaurante 'Capritx', donde él mismo cocinó hasta 2017. Dos años después cambió de chistera y nació 'Aürt', propulsando una evolución paternofilial de las tapas, los bocadillos y los pollos a *l'ast*, a un único menú que prescinde de lo accesorio y no precisa manual de instrucciones. Para ello da importancia al mundo vegetal y sitúa el foco en dos o tres ingredientes sometidos perfectamente a procesos previos como fermentación, curación, reposo o asado sobre brasa.

Fotos: César Cid

CAL PARADIS Castellón

Avenida Vilafranca, 30. Vall d'Alba.
Tel. 964 320 131 - calparadis.es

Miguel Barrera y Ángela Ribés, maître, son los principales nombres propios detrás de este referente gastronómico castellonense que tiene su origen en 'El Paraíso', bar familiar. En 2004, como 'Cal Paradís', es cuando él da rienda suelta a su imaginación y se vuelca en una cocina sencilla, limpia y elegante. Acostumbrado a trabajar con verduras de la zona, pescado de lonjas de la provincia, carnes del Maestrat y joyas como la trufa y las setas, el cocinero disfruta preparando diferentes arroces y acepta de buen grado la etiqueta de cocina con memoria.

Fotos: Cal Paradís

CASA MARCELO A Coruña

Rúa das Hortas, 1. Santiago de Compostela.
Tel. 981 558 580

Puede engañar a primera vista con su aureola de informalidad, pero hay mucho trabajo detrás de la ingeniosa propuesta de Marcelo Tejedor. El cocinero vigués se curtió en Francia y ha desbrozado muchos caminos a colegas y correligionarios desde que Arzak le enseñó a dudar, a cuestionarse casi todo, a ser él mismo. Su fortín se encuentra próximo a la Praza do Obradoiro y en él insiste en poner en valor la excelente materia prima de su tierra, provocando su fusión con elementos llegados de culturas culinarias remotas como la china, la peruana, la japonesa y la mexicana.

Fotos: Casa Marcelo

Casa Pepa Alicante

Partida Pamis, 7-30. Ondara.
Tel. 965 766 606 - capepa.es

Pepa Romans falleció en 2016, pero fue ella quien fundó 'Casa Pepa' 30 años antes y la convirtió en un referente de la Marina Alta con notables arroces y guisos aligerados. La tradición gastronómica de dicha comarca es el punto de partida y la única meta de un restaurante que desde 2019 tiene al mando a Alberto Ferruz ('BonAmb'), aunque la jefa de cocina es Aina Serra. Ella ejecuta y emplata sabores, aromas y estampas mediterráneas, propias del siglo XXI, en una casa de labranza con más de 150 años de historia cuyos huertos de naranjos y olivos inspiraron un día a Pepa.

Fotos: **Alfredo Cáliz**

Es Tragón Baleares

Carretera Cap Negret, s/n. Sant Antoni de Portmany.
Tel. 971 346 454 - estragonibiza.com

Cañera y canalla. Así pretende ser la propuesta gastronómica del espacio en el que ha encontrado acomodo Álvaro Sanz Clavijo después de pisar cocinas al mando de luminarias como Robuchon, Berasategui, Eneko Atxa y David Muñoz. En una casa payesa, dentro de un pinar a un paso de Cap Negret, el cocinero madrileño provoca al comensal con menús rebosantes de intensidad y contrastes de sabores y texturas. Explicaciones detalladas guían su disfrute con emoción latente y sorpresa constante en técnicas y presentaciones, sin olvidar trampantojos capaces de arrancar una sonrisa.

Fotos: **Es Tragón**

Hisop Barcelona

Passatge Marimon, 9. Barcelona.
Tel. 932 413 233 - hisop.com

Oriol Ivern Bondia busca cada resquicio para reforzar la arquitectura de su singular puesta al día de la cocina catalana. El cocinero tira de hilos imprevistos para conseguir, con puntos atinados y fondos sabrosos, que la unión de términos como tradición y actualización no resulte en su caso forzada ni manida, un simple mantra. Pintaroja con caviar, col con bergamota, guisantes con mollejas, calamar con butifarra, San Pedro con trufa... Todo encaja armoniosamente en este pequeño y acogedor local, abierto en 2001, donde también cobran peso los vinos locales.

Fotos: Manu Mitru

Kappo Madrid

Bretón de los Herreros, 54. Madrid.
Tel. 910 420 066 - restaurantekappo.com

Mario Payán anuncia autenticidad a la hora de servir cocina tradicional japonesa y cumple su promesa alrededor de una barra, a medida para 12 comensales, y en las seis mesas de su comedor. En la primera se establece un diálogo con el *sushiman* y éste prepara a la vista los 15-20 platos que conforman el menú *omakase*, donde él decide qué se come cada día. Su lectura de la cocina *kaiseki* cuenta con el aval de haber trabajado 15 años en Grupo Kabuki y otorga protagonismo a una veintena de pescados sometidos a maduraciones que oscilan de tres a 26 días.

Fotos: Alfredo Cáliz

Kiro Sushi La Rioja

María Teresa Gil de Gárate, 24. Logroño.
Tel. 941 123 145 - kirosushi.es

'Kiro Sushi' es el sueño de Félix Jiménez, un riojano que ha consagrado su vida a perfeccionar el arte del *sushi* y en 2015 tuvo el atrevimiento de abrir en Logroño un restaurante ceñido al formato tradicional japonés. Solo diez comensales por servicio y *nigiris* en manos de un discípulo de Yoshikawa Takamasa, que utiliza diferentes sales como aderezo y en su entorno fue un adelantado a la hora de trabajar maduraciones de pescado. Asomado a su barra, deleita contemplar la delicadeza del movimiento del abanico sobre el fragante arroz *koshihikari* y los cortes de sus cuchillos.

Fotos: **Kiro Sushi**

Saddle Madrid

Amador de los Ríos, 6. Madrid.
Tel. 912 163 936 - saddle-madrid.com

'Saddle' distribuye su oferta en dos plantas con tres ambientes diferenciados: un bar con carta de cócteles y *champagne*; un gran comedor con lucernario y cocina vista, engalanado con materiales nobles como mármol, madera y latón; y cinco reservados. Un auténtico envoltorio de lujo para una propuesta gastronómica que también resplandece con caviar, mariscos (gamba roja de Garrucha, bogavante), recetas clásicas (*pâté en croûte, steak tartar*, solomillo Rossini), salsas trabajadas, cuchara y homenajes explícitos a 'Jockey' y Santi Santamaría. Con más de 1.400 referencias de vino.

Fotos: **Saddle**

Saiti Valencia

Reina Doña Germana, 4. Valencia.
Tel. 960 054 124 - saiti.es

Cultura, sabor, tradición, innovación, producto, ilusión, sueño, respeto. Esas ocho palabras grabadas en la entrada de su restaurante concretan la filosofía de Vicente Patiño y constituyen la tarjeta de presentación del cocinero de Xàtiva. Con el paso del tiempo su cocina gana personalidad y ello se traduce en platos redondos y más atrevidos que destilan carácter mediterráneo. Tiene debilidad por el producto local (pato de la albufera, anguila...), trabaja concienzudamente los fondos, persigue el sabor y su menú cambia condicionado por el curso de las estaciones.

Fotos: **Saiti**

1 SOL
Guía Repsol 2021

Andalucía

Cádiz

Código de Barra.

En un edificio del siglo XVII, el holandés León Griffioen y Paqui Márquez se han empeñado en reescribir la historia gastronómica de Cádiz atendiendo a las sucesivas herencias de fenicios, griegos, romanos y árabes en la ciudad..
Calle San Francisco, 7. Cádiz. Tel. 635 533 303. restaurantecodigodebarracadiz.com

Yoko.

La materia prima, el corte idóneo de la misma y la elaboración de *sushi* tienen pocos secretos para Álvaro Rivera, un profesional que funde cocinas mediterránea y japonesa, de la que se enamoró trabajando en el Grupo Kabuki.
Avenida Virgen del Carmen, 11160. Barbate. Tel. 956 257 339. yoko.es

Fotos: **Juan Carlos Toro**

'Yoko' en Barbate.

Fotos: **Juan Carlos Toro**

Paqui Márquez y León Griffioen, al frente del nuevo 'Código de Barra'.

Córdoba

La Cuchara de San Lorenzo.

Evolucionado de taberna a restaurante, en este negocio familiar se prima el producto de temporada, platos de cuchara como mazamorra y garbanzos con manitas, estofados y diversos cortes de vaca vieja, incluida la picanha.
Calle Arroyo de San Lorenzo, 2. Córdoba Tel. 957 477 850. lacucharadesanlorenzo.es

Málaga

Kaleja.

La aventura paralela de Dani Carnero ('La Cosmopolita' 1 Sol Guía Repsol) representa un refugio exclusivo en la judería malagueña. El cocinero domina la brasa, exhibe buena mano para los guisos y preconiza aquí una cocina de fuegos y fondos, sin florituras innecesarias.
Calle Marquesa de Moya, 9. Málaga. Tel. 952 600 000. restaurantekaleja.com

Kava.

Son muchos quienes sostienen que su tarta de queso es la mejor del país, pero Fernando Alcalá ofrece mucho más en 'Kava', el restaurante donde presume de aunar producto local -con cerdos que él mismo cría- y técnica global.
Avenida Antonio Belón, 4. Marbella. Tel. 952 824 108. kavamarbella.com

Leña.

'Leña' permite observar y degustar la visión de las brasas de Dani García. El espectacular *steakhouse* persigue el equilibrio entre el derroche de técnica del malagueño y el respeto al producto que impone el fuego.
Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n. Marbella. Tel. 952 820 900. grupodanigarcia.com

Ta-Kumi Málaga.

La terraza, con privilegiadas vistas sobre la fortificada alcazaba de Málaga, está tan demandada como esa barra donde se contempla con detalle el meticuloso trabajo de sus dos cocineros, Toshio Tsutsui y Álvaro Arbeloa.
Calle Gregorio Marañón, 4. Marbella. Tel. 952 770 839. restaurantetakumi.com

Fotos: **Daniel Pérez**

Dani Carnero exhibe una cocina de fuegos y fondos en 'Kaleja'.

Sevilla

Sobretablas.

La cocinera Camila Ferraro y el sumiller Robert Tetas se conocieron en 'El Celler de Can Roca' y sus caminos cruzados han desembocado en un local donde reivindican la contemporaneidad de aromas y sabores tradicionales, su puesta al día y su disfrute en el ambiente.
Calle Colombia, 7. Sevilla. Tel. 955 546 451. sobretablasrestaurante.com

Fotos: **Javier Sierra**

Fotos: **Daniel Pérez**

Arriba, la cocinera Camila Ferraro y el sumiller Robert Tetas de 'Sobretablas'. A la derecha, platos de Fernando Alcalá en 'Kava'.

Aragón

Zaragoza

Gente Rara.

Cristian Palacio y Sofía Sanz se jactan de ser "locos y raros". Cocinero y maître saben que lo suyo es minimalismo sensato; proponen juegos visuales, apuestan por la sostenibilidad y facilitan la interacción del comensal.
Calle Santiago Lapuente, 10. Zaragoza. Tel. 623 002 084. genterara.es

La Senda.

Desde 2007 lleva David Baldrich poniendo en valor el trabajo de pequeños productores aragoneses y transmitiendo al cliente la historia de esos ingredientes, humildes en su mayoría.
Calle Hernán Cortés, 15. Zaragoza. Tel. 976 258 076.

Foto: **Cedida**

El cocinero Carmelo Florido.

Foto: **Aránzazu Navarro**

'Gente Rara', uno de los valientes de 2020 Zaragoza.

Canarias

Las Palmas

EL Equilibrista 33.

Escaldón de gofio, cherne, frangollo, mojos, ropa vieja, cabra y vinos de las islas afortunadas figuran de continuo en su cambiante carta para evidenciar una realidad: la raíz canaria cobra indudable protagonismo en el restaurante de Carmelo Florido, quien no escatima explicaciones.
Calle Ingeniero Salinas, 23. Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 234 326. restauranteelequilibrista33.es

El Risco. Compitiendo con su playa, 'El Risco' se ha convertido en una de las excusas principales para acudir a Famara. El restaurante cuenta con el triple atractivo de su oferta gastronómica, su decoración y su ubicación en la Reserva Marina de La Graciosa.
Calle Montaña Clara, 30. Famara, Teguise, Lanzarote. Tel. 928 528 550. restauranteelrisco.com

Poemas by Hermanos Padrón.

Elementos artísticos y culinarios se funden en el plato con ánimo vanguardista en el restaurante del hotel 'Santa Catalina', donde la joven Iciar Pérez reproduce impecablemente la propuesta de los hermanos Padrón en 'El Rincón de Juan Carlos', la casa madre.
Calle León y Castillo, 227. Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 243 041.

Fotos: **Cedidas**

Iciar Pérez.

Santa Cruz de Tenerife

El Taller Seve Díaz.

Cocina sencilla y pegada a la tierra, a Canarias y a la familia, recetas no exentas de aprovechamiento y recuerdos, para mayor satisfacción de quienes toman asiento en su recién reformado 'taller' portuense, cerca de la plaza del Charco.
Calle San Felipe, 32. Puerto de la Cruz. Tel. 822 257 538.

Haydée.

Exponente de una nueva cocina canaria, abierta a influencias peruanas y asiáticas partiendo de recuerdos de infancia, de aromas y sabores trabajados con mimo por la abuela de Víctor Suárez, que da nombre al negocio.
Barranco La Arena, 53. La Orotava, Tenerife. Tel. 822 902 539. restaurantehaydee.rest

El bounty de 'El Taller Seve Díaz'.

Algunos de los platos de Haydée en La Orotava.

Nub.
La chilena Fernanda Fuentes y el italiano Andrea Bernardi definen la suya como una cocina de búsqueda y rescate de sus orígenes, lo cual les permite establecer enriquecedores puntos de encuentro entre ambos universos culinarios.
Avenida de Bruselas, s/n. Costa Adeje, Tenerife. Tel. 922 077 606. nubrestaurante.com

Cantabria

El Ronquillo.
Espacio de aspecto rústico, recientemente renovado, que David Pérez ha convertido en ejemplo de modernidad, de fusión del recetario aprendido de su madre, de firmes raíces cántabras, con conceptos ajenos que el cocinero adapta a su estilo.
Calle Menéndez Pelayo, 2. Ramales de la Victoria. Tel. 942 646 055. restauranteronquillo.es

Foto: **Cedida**
Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi, de 'Nub'.

Castilla-La Mancha

Guadalajara
Molino de Alcuneza.
Samuel Moreno brinda refinada gastronomía de territorio, de guisos, estofados, sopas de ajo, escabeches y ahumados. Imposible pasar por alto la oferta diaria de hasta siete tipos de pan artesano de elaboración propia.
Carretera de Alboreca, km. 0,5. Alcuneza. Tel. 949 391 501. molinodealcuneza.com

Toledo
Clandestina de las Tendillas.
Taberna, restaurante, coctelería. Salón con chimenea, bodega abovedada, jardín privado con higueras centenarias. La pluralidad de espacios y propuestas distingue a este negocio instalado en pleno casco histórico de Toledo.
Calle Tendillas, 3. Toledo. Tel. 925 225 925. clandestina.la

Foto: **Alfredo Cáliz**
Víctor Sánchez-Beato

Víctor Sánchez-Beato.
El inquieto Víctor Sánchez-Beato viajó a Japón y regresó a Toledo con la idea de dirigir un espacio donde cocinar en vivo, a la vista de los clientes. Lo hace en una barra del hotel 'Pintor El Greco', para un máximo de 16 comensales, y se vale él solo para preparar todos los platos y servirlos.
Calle Alamillos del Tránsito, 9. Toledo. Tel. 677 879 633. restaurantesanchezbeato.es

Castilla y León

Burgos
Cobo Estratos.
La nueva aventura de Miguel Cobo en la capital burgalesa, donde ya triunfó con 'Cobo Vintage'. Un proyecto ambicioso que derivará en dos vertientes, una más tradicional y otra más inclinada hacia la evolución de nuestra alimentación.
Plaza de la Libertad, 9. Burgos. Tel. 947 027 581. coboestratos.com

La Fábrica.
La principal referencia de Ricardo Temiño es su madre. Con dicho espejo y el sabor de su cocido clavado en la memoria, el cocinero reivindica la pasión, el conocimiento y el respeto por el producto de temporada.
Calle Briviesca, 4. Burgos. Tel. 947 040 420. fabricarestaurante.com

León
LAV.
Por y para León. Así se anuncia 'LAV', cuyo compromiso con su tierra permite que los garbanzos de La Bañeza compartan espacio con carabineros de Huelva o berberechos de Carril. Javier Del Blanco, cocinero, y Daniel Giganto, jefe de sala y sumiller, están detrás del éxito.
Avenida del Padre Isla , 1. León. Tel. 987 798 190. restaurantelav.com

Foto: **César Cid**
Blanca y Samuel Moreno, los hermanos al frente de 'Molino de Alcuneza'.

MU·NA.
Carta y menús se renuevan cada mes, merced a la inquietud de un joven forjado en cocinas de relumbrón que regresa de cada viaje con ideas nuevas. El cocinero en cuestión es Samuel Naveira, cuya cocina de producto un tanto canalla es parada obligatoria en El Bierzo.
Calle Gil y Carrasco, 25. Ponferrada. Tel. 693 762 370. restaurantemuna.com

Palencia

Terra.
Roberto Terradillos quiere compartir las bondades de la montaña palentina y de las comarca de Páramos y Valles, Tierra de Campos y El Cerrato con cuantas personas acudan a su restaurante a degustar la cecina de Villarramiel o el arroz de perdiz y sepia.
Calle Pedro Fernández del Pulgar, 6. Palencia. Tel. 979 116 675. terrarestaurante.es

Foto: Cedida

Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi, de 'Nub'.

Foto: Manuel Lorenzo

Cocina salmantina en 'ConSentido'.

Salamanca

ConSentido.
Convencido de que toda vanguardia trascendente deriva en tradición, el joven Carlos Hernández del Río busca la contemporaneidad por el camino de la recuperación, puesta en valor y transmisión del recetario castellanoleonés y sus técnicas.
Plaza del Mercado, 8. Salamanca. Tel. 923 708 261. restaurante-consentido.es

En la Parra.
La cocinera Rocío Parra se ha instalado en el casco histórico de Salamanca, donde sirve menús cerrados, para solo seis mesas, en los que siempre asumen protagonismo elaboraciones con ibérico.
Calle San Pablo, 80. Salamanca. Tel. 923 064 783. restaurantenlaparra.com

Valladolid

Villa Paramesa.
Todo un referente de la capital vallisoletana en materia de cocina en miniatura, que acaba de trasladarse a un local más amplio. La oferta de tapas creativas se mantiene en barra, pero dos comedores y terraza permiten a José Castrodeza explayarse con asados, sopas y legumbres.
Plaza Martí y Monsó, 4. Valladolid. Tel. 983 357 936. villaparamesa.com

Cataluña

Barcelona

Els Pescadors.
En 1980 Toia Duran restauró la vieja taberna de pescadores. Desde 2019 es su hijo Marc Maulini quien lleva las riendas de un establecimiento especializado en arroces en cazuela de variedades autóctonas y pescados de las lonjas de la Patgeta, Arenys y Vilanova.
Plaça del Prim, 1. Barcelona. Tel. 932 252 018. elspescadors.com

Foto: Cedida

La cocinera Rocío Parra junto a su jefe de sala, Alberto Rodríguez.

Nairod.
Pequeño, íntimo y agradable. Así es el espacio que acoge el restaurante de David Rustarazo, un cocinero enamorado de cualquier plato que haga chup-chup al que le gusta trabajar piezas enteras y la caza mayor y menor.
Calle Aribau, 141. Barcelona. Tel. 938 089 260.

Foto: Cedida

La 'rillette' de caballa escabechada de 'Nairod'. Foto: Manu Mitru.

Nectari.
Jordi Esteve aplica un baño de modernidad a la tradición catalana, con la base que aportan la añorada cocina de su abuela, su formación en Hofmann y su experiencia en restaurantes como 'Martín Berasategui' y 'L'Ambroisie'.
Carrer de València, 28. Barcelona. Tel. 932 268 718. nectari.es

Sato i Tanaka.
Kenji Ueno y Neus Busquets están al frente de esta demandada barra de sushi que abrió sus puertas en 2017. Aquí se toma asiento para degustar sopa miso con almejas y, principalmente, un carrusel de makis, nigiris y sashimis.
Carrer del Bruc, 79. Barcelona. Tel. 938 099 274. satotanaka.com

Tresmacarrons.
Respeto a la materia prima con el cual Miquel Aldana concibe platos clásicos catalanes, sirviéndose de los frutos del mar, la cordillera litoral y el huerto de El Maresme. Buena técnica y presentación, con una sala gobernada por Núria Orra.
Avinguda del Maresme, 21. El Masnou. Tel. 935 409 266. tresmacarrons.com

UMA. El chef bilbaíno Iker Erauzkin, curtido en París y asentado en Barcelona desde hace tres lustros, puede presumir de buen gusto y refinamiento al frente de este restaurante donde atiende un único turno por servicio.
Calle Mallorca, 275. Barcelona. Tel. 656 990 930 espaciouma.com

Girona

Bo.Tic.
Desde 2017, ocupa una antigua masía de moderno y minimalista diseño interior. Toda una metáfora arquitectónica del ánimo de Albert Sastregener, quien persigue emocionar con una cocina de autor enraizada y creativa, y el complemento de Cristina Torrent, sumiller que maneja una carta de vinos con más de 800 referencias de 13 países.
Avinguda Costa Brava, 6. Corça, Girona. Tel. 972 630 869. bo-tic.com

Fotos: **Manu Mitru**

El chef Iker Erauzkin dirige la cocina de 'UMA' desde donde salen platos como La sopa del amor o caviar con langostinos.

Foto: **Xavier Torres-Bacchetta**

Jordi Esteve, de 'Nectari'.

Casamar.
"Mi pasión la cocina, mi obsesión la calidad". Es el lema personal de Quim Casellas, el cocinero de 'Casamar', un hotel restaurante familiar con fabulosas vistas sobre la bahía de Llafranc, en el corazón de la Costa Brava.
Calle del Nero, 3. Llafranc. Tel. 972 300 104. hotelcasamar.net

Fotos: **Manu Mitru**

Cristina Feliu, hija del fundador de 'L'Aliança d'Anglès', junto al chef Álex Carrera.

L'Aliança d'Anglès.
Las palabras producto, estacionalidad, territorio, temporada, tradición y evolución figuran en el discurso de este negocio, cuyo origen se remonta a 1953, que fue bar y punto de encuentro antes que restaurante de relumbrón.
Calle Jacint Verdaguer, 3. Anglès. Tel. 972 420 156. alianca1919.com

Gaig-Torre de Remei.
El restaurante del lujoso Mercer Hotel Torre del Remei lo gobierna el veterano Carles Gaig, un apasionado confeso de la cocina clásica. Guardián del patrimonio culinario, su actual casa se antoja visita imprescindible en temporada de caza.
Camí del Remei, 3. Bolvir. Tel. 972 883 740. mercerhoteldelremei.com

Villa Más.
Ubicado en una villa modernista en la playa de Sant Pol, su terraza, las vistas y los atardeceres son reclamos añadidos de un restaurante donde los pescados de la Costa Brava se preparan a la plancha, a la donostiarra, a la sal y al horno.
Passeig de Sant Pol, 95. Sant Feliu de Guíxols. Tel. 972 822 526. restaurantvillamas.com

Comunidad Foral de Navarra

Túbal.

Este imponente restaurante, grande en todos los aspectos, es un privilegiado escaparate de la verdura y su mejor preparación desde que alcanzó justa fama con la cocina de Atxen Jiménez. Desde hace un tiempo es su hijo, Nicolás Ramírez, quien está al frente y mantiene alto el pabellón con escasos cambios.
Plaza de Navarra, 4. Tafalla. Tel. 948 700 852. restaurantetubal.com

Fotos: **Cedidas**

'Tubal', escaparate de la cocina navarra.

Comunidad de Madrid

Enklima.

El éxito de 'Lumière', donde se ofrecen cenas privadas para un máximo de seis comensales en el propio domicilio del cocinero, animó a Agustín González a poner en marcha este pequeño y acogedor restaurante que sirve únicamente dos menús degustación cerrados.
Calle Ferraz, 36. Madrid. Tel. 911 166 991. enklima.com

Gaman-Luis Arévalo.

Escaparate de la mejor cocina *nikkei*, fusión de delicias y técnicas propias de Japón y Perú: gyozas, anticuchos, pokes, sanguchitos... Todo regado con vinos, sake y cócteles a base de pisco en un ambiente acogedor.
Calle Ferrer del Río, 7. Madrid. Tel. 914 683 623. gamancocinanikkei.com

Gioia.

Davide Bonato es un cocinero con experiencia en Londres, España e Italia que reinterpreta platos típicos de este país sirviéndose de nuevas formas, colores y texturas, que derivan en bellos emplatados, y procurando respetar la esencia original.
Calle San Bartolomé, 23. Madrid. Tel. 915 215 547. gioiamadrid.es

Kuoco 360º Food.

Rafa Bergamo sabe que un restaurante es el lugar más lejano al que puedes viajar sin salir de tu ciudad, por eso no se impone límites ni fronteras a la hora de encauzar un torrente de influencias asiáticas, latinas y españolas.
Calle San Bartolomé, 14. Madrid. Tel. 911 995 377. kuoco.es

La Catapa.

Entre sus clásicos se cuentan la ensaladilla rusa y unas ponderadas croquetas de patata y trufa. Miguel Ángel Jiménez procura capturar en El Retiro la esencia de la taberna tradicional.
Calle Menorca, 14. Madrid. Tel. 915 742 615. tabernalacatapa.eatbu.com

Arriba a la izquierdea, el equipo de 'Enklima'. Sobre estas líneas, el chef Luis Arévalo y uno de sus platos a la izquierda. Abajo, el italiano Davide Bonato y su tiramisú de 'Gioia'.

Fotos: **César Cid y cedidas**

Fotos: **Alfredo Cáliz, Sofía Moro y Eva Llorca**

Abriendo esta página, la multicultural cocina y sala de 'Ovillo'. Sobre estas líneas, gazpachuelo de anguila ahumada de 'Santerra'. A la izquierda, el chef Gianni Pinto, de 'Noi Restaurante' y uno de los platos de 'Le Bistroman

Le Bistroman Atelier.
Oh là là! El penúltimo proyecto impulsado por Miguel Ángel García destila esencia francesa. El estilo provenzal envuelve este recogido bistró en pleno Madrid de los Austrias, donde es posible deleitarse con bullabesa, lenguado *meunière* o pichón de Mont Royal de la mano del chef Stephane del Rio.
Calle Amnistía, 10. Madrid. Tel. 914 472 713. lebistroman.es

Noi Restaurante.
Que sea reproducible en casa es uno de los requisitos que se impone en cada plato ejecutado por Gianni Pinto, se trate de *orecchiette* con ragú de sepia, caponata siciliana, *vitello tonnato* o tiramisú.
Calle Recoletos, 6. Madrid. Tel. 910 694 007. restaurantenoi.com

Ovillo.
Javier Muñoz-Calero es un hombre viajado, por eso no duda en catalogar su cocina como clásica e internacional. No en vano, en su bagaje vital y culinario tienen peso Francia, Suiza, Tailandia, Cataluña, Euskadi o Madrid.
Calle Pantoja, 9. Madrid. Tel. 917 373 390. ovillo.es

Santerra.
En este restaurante del barrio de Salamanca, Miguel Carretero reinterpreta y actualiza desde 2017 platos tradicionales, trabaja bien la caza, cuida las presentaciones y brinda además un menú degustación en torno a los montes donde transcurrió su infancia.
Calle General Pardiñas, 56. Madrid. Tel. 914 013 580. santerra.es

Triciclo.
Primero de los cuatro restaurantes impulsados por los chefs David Alfonso, Javier Goya y Javier Mayor. Su carta se desdobla en tres vertientes de la cocina: de mercado, elaborada y fusión. El equipo de sala lo forman cocineros, para resolver cualquier duda del comensal.
Calle Santa María, 28. Madrid. Tel. 910 244 968. eltriciclo.es

Comunitat Valenciana

Alicante

El Xato.
Con sus puertas abiertas desde 1915, fue bodega donde comprar vino a granel y bar de tapas antes de convertirse en gran restaurante. La evolución continua distingue a una casa entrañable, histórica, honesta y familiar, cuya cocina la gobierna actualmente Cristina Figueira.
Avenida Iglesia, 3. La Nucía. Tel. 965 870 931. elxato.com

La cocinera Cristina Figueira, de 'El Xato'.

Fotos: **Cedida**

Valencia

Arrels.

Producto. Mercado. Cercanía. Autor. Vanguardia. Mediterráneo. Memoria. Oficio. Identidad. Todas ellas son palabras que encajan en la esencia de Arrels, el restaurante abierto con 25 años por Vicky Sevilla en el casco antiguo de Sagunto.
Calle Castillo, 18. Sagunto. Tel. 606 754 076. restaurantarrels.com

Fotos: **Eva Máñez**

Vicky Sevilla, al frente de los fogones de 'Arrels'.

Entrevins.

Es uno de los pocos restaurantes que anuncian abiertamente otorgar casi idéntica importancia a los platos y a la bodega, a la armonía sugerida con vinos de pequeños productores en su mayoría internacionales. Siempre hay uno que encaja con cada muestra de esa cocina amable y sustanciosa.
Calle de la Paz, 7. Valencia. Tel. 963 333 523. entrevins.es

La Sastrería.

Tres en uno (bar, restaurante de producto y gastronómico) en un mismo espacio revestido de azulejos. El cocinero Sergio Giraldo se ha instalado en una antigua sastrería donde se respiran aromas marineros y de barrio, que imprimen el salitre y las calles de Canyamelar-Cabanyal.
Calle Benlliure, 42 y 44B. Valencia. Tel. 960 835 225. lasastreriavalencia.com

Toshi.

En la recogida casa de Toshiya Kai, la barra es el único obstáculo entre comensal y cocinero. Él es japonés pero su cocina es mediterránea, generando un cruce de caminos que persigue el sabor sin atajos ni artificios. Lo hace con un menú cerrado vegetal.
Calle Salvador, 5. Valencia. Tel. 673 753 347. toshi.es

Fotos: **Rober Solana**

Toshiya Kai, un japonés haciendo cocina mediterránea en 'Toshi'.

Euskadi

Araba

Kromatiko.

Cuatro jóvenes de ascendencia coreana, jerezana, colombiana y bilbaína han unido empatía, curiosidad, destreza en la cocina y un poco de duende, en un restaurante que ha revolucionado Vitoria con una propuesta informal con ventanas abiertas a los cinco continentes.
Calle Beato Tomás de Zumárraga, 2. Vitoria-Gasteiz. Tel. 639 476 066. kromatikorestaurante.com

Foto: **David Herranz**

Julen Baz.

Bizkaia

Aitor Rauleaga.

En el céntrico barrio de Abando, junto al Palacio de Justicia y a un paso de la Gran Vía, queda patente que un guipuzcoano puede hacer la mejor salsa vizcaína. Asimismo, la cuchara es siempre apuesta segura en un bello comedor donde manda la cocina tradicional.
Calle Colón de Larreátegui, 9. Bilbao. Tel. 944 256 345. restauranterauleaga.com

Foto: **Yoana Salvador**

La cocinera y parrillera inglesa Jayne Hardcastle, de 'Horma Ondo'.

Garena.

El joven Julen Baz ha eclosionado como cocinero al frente de este proyecto, en que se une etnografía y gastronomía. Ingredientes, hábitos y anécdotas de la vida en los caseríos a lo largo de más de cinco siglos constituyen los pilares de un discurso propio y contemporáneo que rinde homenaje a esos antepasados..
Barrio Iturriotz, 11. Dima. el. 946 317 215. garena.restaurant

Horma Ondo.

Jayne Hardcastle, en cocina, y Mikel Bustinza, en sala, forman una pareja muy querida y respetada al frente de este imponente asador familiar con 42 años de vida. La parrillera inglesa demuestra a diario su destreza a la hora de gobernar cinco metros de hierro y fuego.
Caserío Legina Goikoa, s/n. Larrabetzu. Tel. 946 565 700 asadorhormaondo.com

Foto: **David Herranz**

Mejillones de 'Kromatiko'.

Ola Martín Berasategui.
La cocina preciosista, liviana y milimétrica de Berasategui se puede degustar en Bilbao en la primera planta del hotel 'Tayko'. En su carta conviven clásicos del chef con otras preparaciones que incorporan aportaciones de Raúl Cabrera.
Calle Ribera, 13. Bilbao. Tel. 944 652 070. taykohotels.com

Gipuzkoa
Amelia.
El cocinero argentino Paulo Airaudo ha destacado siempre por su sensibilidad a la hora de conjugar sabor argentino, tradición italiana, técnica francesa y, ahora, despensa vasca. También por su habilidad para otorgar valor gastronómico a todo tipo de producto.
Calle Zubieta, 26. Donostia. Tel. 943 845 647. ameliarestaurant.com

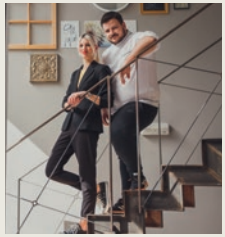


Foto: **Cedida**
Juanma Salgado y Paloma Sánchez, de 'Dromo'.

Foto: **Cedida**
Nueva etapa de 'Amelia' en San Sebastián.

Hika.
Roberto Ruiz tomó las riendas del apartado gastronómico de la bodega de *txakoli* Hika al finalizar su etapa de 25 años en Tolosa, donde alcanzó celebridad por su gran pericia a la hora de cocinar las más tiernas y deliciosas alubias rojas, escoltadas por sus sacramentos.
Barrio Otelarre, 40. Villabona. Tel. 943 142 709 hikabodega.com

Extremadura

Badajoz
Dromo. "Alta cocina informal" es el lema del primer proyecto personal de Juanma Salgado, donde ofrece cocina clásica pero desenfada, incluso divertida y sorprendente. El chef combina el ansia de viajar, una de sus grandes pasiones, y el apego a su tierra, a Extremadura y sus sabores.
Plaza la Molineta, 8. Badajoz. Tel. 924 041 450. dromobadajoz.es

Cáceres
Eustaquio Blanco.
Para comidas formales, el restaurante. Para informales, la tapería. El negocio abierto en 2007 por Eustaquio Blanco brinda dos propuestas diferentes, centradas ambas en género extremeño, a quien quiera saciar su apetito y su curiosidad en su luminoso espacio.
Avenida Ruta de la Plata, 2. Cáceres. Tel. 927 238 555. restauranteeustaquio.es

Foto: **Alfredo Cáliz**
El equipo de 'Atrio', capitaneado por Toño Pérez y José Polo, ha cogido las riendas de 'Torre de Sande', en el casco histórico de Cáceres.

Torre de Sande.
Toño Pérez y José Polo son también, desde finales de 2020, flamantes responsables de este restaurante ubicado en una casa torre del Siglo XV cubierta de vegetación en el corazón de Cáceres. Renacido con intención de ser un complemento para 'Atrio', con una oferta "más casual y divertida".
Condes, 3. Cáceres. Tel. 927 164 994. torredesande.restaurant

Galicia

A Coruña
Auga e Sal.
El nombre del restaurante lo componen dos ingredientes imprescindibles en cualquier plato de cuchara, que son la debilidad de Alberto Ruiz-Gallardón. Fondos, caldos, consomés, sopas, purés, potajes, cocidos y guisos de la mano del nuevo jefe de cocina, Áxel Smith.
Rúa da Fonte de Santo Antonio, 8. Santiago de Compostela. Tel. 680 598 110. augaesal.com

NaDo.
Rodeado de actividad pesquera y de mercado, 'NaDo' constituye una extensión en tierra del océano Atlántico, una embajada marina donde se rinde culto al pescado. Iván Domínguez es el capitán de un local concebido como gran cocina abierta al cliente.
Callejón de la Estacada, 9. A Coruña. Tel. 981 979 433. nado.es

O Balado.
Marta Fernández Rey y Roberto Filgueira empiezan a escribir un nuevo cuento en la finca de 7.000 m2. Allí, con horno de leña, una gran chimenea, ovejas, gallinas y huerta ecológica, enarbolan la bandera de esa cocina con alma que anhela reencontrarse con los orígenes.
Ardesende, 3. Codeso, Boqueixón. Tel. 639 893 749. obalado.com

Foto: **César Cid**

Foto: **Cedida**

Foto: **Roberto Berdini**

Los cocineros gallegos Iván Domínguez, de 'NaDo', y Daniel López, de 'O Camiño do Inglés', junto a platos de 'Miguel González y 'Auga e Sal'.

Foto: **Sofía Moro**

Foto: **Sofía Moro**

'Loxe Mareiro': la taberna marinera soñada está en las Rías Baixas.

O Camiño do Inglés.
Este restaurante que toma su nombre de una variante del Camino de Santiago es la casa de Daniel López, nacido precisamente en Londres. En él compone cada día un menú distinto con género del mercado de A Magdalena, dispuesto a abordar con producto gallego recetas del lugar y otras de ascendencia internacional.
Calle Espartero, 77-79. Ferrol. Tel. 981 352 090. ocaminodoingles.com

Ourense
Miguel González.
El menú degustación es la única opción de este restaurante con vistas al río Lonia y cambia a diario para sorpresa del comensal y del propio cocinero, que lo arma con cuanto encuentra en el mercado. Cocina de cazos y sartenes, sin atajos, orensana y refinada.
A Morteira Tibias, 80. O Pereiro de Aguiar. Tel. 988 782 936. restaurantemiguelgonzalez.com

Pontevedra
Loxe Mareiro.
Un marco de postal recuperado por los responsables de 'Abastos 2.0'. La ubicación al mismo borde de la ría de Arousa, donde se observa el trabajo de los mariscadores, es solo uno de los mil sencillos encantos de este antiguo almacén de aparejos de pesca, donde te comes el mar, sus frutos y su esencia.
Rúa Aduana, 56. Carril. Tel. 698 155 280. oxemareiro.com

Illes Balears

Maymanta.
Omar Malpartida te brinda la posibilidad de paladear un viaje gustativo de Ibiza a Perú sin moverte de la espectacular terraza panorámica ubicada en la azotea del hotel 'Aguas de Ibiza'. Sin separar la vista del puerto de Santa Eulalia, el timonel promete escalas en Amazonia, Andes y Pacífico.
Carrer Salvador Camacho, s/n. Santa Eulària des Riu, Ibiza. Tel. 971 319 422. aguasdeibiza.com/es/maymanta/

Foto: **Cedida**

Reina Nagai.

Foto: **Sergio Lara**

Nandu Jubany estrenó chiringuito en Ibiza.

Nagai.
Este restaurante de carretera, plantado en pleno campo ibicenco, es un remanso de paz donde Reina Nagai rinde culto a la gastronomía japonesa. No obstante, la carta no se limita a *sushi, sashimi, noodles* y tempuras, pues se amplía con un apartado de vocación e inspiración tailandesa, india y mediterránea.
Carretera a Sant Joan, km 9,5. Ibiza. Tel. 971 807 308. nagairestaurant.com

Pecador Ibiza.
Los ideólogos de 'Pecador', capitaneados por Nandu Jubany, asumen el papel del provocador e invitan a coleccionar pecados capitales en pareja, trío o grupo. No toman el picoteo en vano, aman los arroces, santifican la brasa y honran el apartado de postres.
Carrer des Riu, 54. Santa Eulària des Riu, Ibiza. Tel. 971 417 272. pecadoribiza.com

Sa Llagosta.
Ubicado en el puerto de Fornells, cuna de la caldereta de langosta. No extraña, por tanto, que el crustáceo sea el principal reclamo de la casa de David Coca, donde también se prepara salteada, al horno, gratinada con alioli, a la plancha, hervida, a la andaluza, encebollada, con civet, con arroz...
Carrer de Gabriel Gelabert, 12. Fornells, Menorca. Tel. 971 376 566

La Rioja

Juan Carlos Ferrando.
Sentado a la mesa se aprecian el ánimo de eludir los caminos más transitados y algún ligero guiño al origen argentino del anfitrión, bien sea una empanada en el aperitivo, bondiola como guarnición o molleja de ternera como ingrediente principal.
Calle María Teresa Gil de Gárate, 7. Logroño. Tel. 941 21 47 95. juancarlosferrando.com

Principado de Asturias

Ca' Suso.
Los hermanos Iván y Vicente Fernández Feito, responsables de cocina y sala, respectivamente, gobiernan desde 2006 este restaurante ubicado en el casco antiguo donde se respira y se saborea asturianidad. De hecho, son famosas sus croquetas fluidas de queso La Peral, sirven Chosco de Tineo y también fabada.
Calle Marqués de Gastañaga, 13. Oviedo. Tel. 985 228 232. ca-suso.com

Ferpel Gastronómico.
Elio Fernández respeta el mundo rural, el mar y sus medios de vida, apuesta por pequeños productores y muestra su grandeza cuando dota de valor gastronómico a aquello que en ocasiones se desprecia por no tenerlo económico, caso del muil y la gallina vieja.
Carretera Al Puerto, s/n. Coaña. Tel. 985 473 285. ferpelgastronomico.com

Región de Murcia

AlmaMater.
Espacio diáfano y limpio, nada recargado, repartido en dos plantas donde el chef Juan Guillamón vuelca todo el conocimiento adquirido en las cocinas del Museo de Historia Natural de Londres y su recorrido por el mundo trabajando para Ferrari, la escudería de Fórmula 1.
Calle Madre de Dios, 15. Murcia. Tel. 868 069 557. almamatermurcia.com

Fotos: **Cedidas**

El argentino Juan Carlos Ferrando pone su nombre y conocimiento a su restaurante en Logroño. Abajo, dos platos del espacio gastronómico 'AlmaMater' en Murcia.

Local de Ensayo.

Un corazón sirve de explícito logotipo a este despacho de cocina apasionada, experimental y ocurrente basada en producto de temporada fresco y ecológico. David López, referente local de la micología y de la trufa, mira con modernidad, técnica y respeto tanto al tomate como al zarangollo o la hueva de mújol.

Calle Policía Ángel García, 20. Puente Tocinos. Tel. 968 247 054. localdensayo.com

Foto: **Eva Mañez**

David López, chef de 'Local de Ensayo' y referente de la micología y la trufa en la Región de Murcia

Foto: **Cedida**

Nazario Cano, de 'Odiseo'.

Odiseo.

Nazario Cano se ha trasladado a un espacio exuberante, profusamente decorado, que evoca las profundidades marinas y donde se trabaja en la recuperación de la cocina de origen mediterráneo. En dicho marco continúa fiel a su territorio (Alicante) aunque con guiños mestizos.

Avenida Juan de Borbón, 224. Churra, Murcia. Tel. 649 222 222. odiseospain.com

Pepe Tomás.

Antiguo merendero entre limoneros, un oasis de calma en pleno valle del Segura, 'Pepe Tomás' creció como salón de celebraciones y ahora colma sus aspiraciones gastronómicas con las capacidades de la cocinera Carina Martínez y el sumiller Fran Saura.

Camino Viejo de Orihuela, 6. Torreagüera. Tel. 968 822 376. restaurantepepetomas.com

Fotos: **Eva Mañez**

Creaciones de 'Local de Ensayo'.

2021

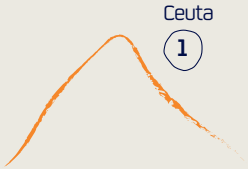
618
Soles

2021
618 Soles

1 SOL Guía Repsol 422 (82 novedades)

2 SOLES Guía Repsol 154 (11 novedades)

3 SOLES Guía Repsol 42 (3 novedades)



Consulta todos los Restaurantes con Soles en **guiarepsol.com**

Listado **Soles 2021**

Andalucía

Almería

2 Soles
La Costa
El Ejido.

1 Sol
Alejandro
Roquetas de Mar.
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.

1 Sol
Alevante
Chiclana de la Frontera.
Antonio
Zahara de los Atunes.
Casa Bigote
Sanlúcar de Barrameda.
Castillería
Vejer de la Frontera.
Cataria
Chiclana de la Frontera.
Código de Barra
Cádiz. (Novedad).
El Faro del Puerto
El Puerto de Santa María.
El Jardín - Hacienda El Rosalejo
Villamartín.
La Curiosidad de Mauro Barreiro
Cádiz.
Mantúa
Jerez de la Frontera.
Yoko
Barbate (Novedad).

Córdoba

3 Soles
Noor
Córdoba.

2 Soles
Choco
Córdoba.

1 Sol
Celia Jiménez
Córdoba.
El Churrasco
Córdoba.
La Cuchara de San Lorenzo
Córdoba. (Novedad)

Granada

1 Sol
Arriaga
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.
Cantina La Estación
Úbeda.
Casa Antonio
Jaén.
Dama Juana
Jaén.
Los Sentidos
Linares.
Taberna de Miguel
Bailén.

Málaga

2 Soles
Bardal
Ronda.
José Carlos García
Málaga.
Los Marinos José
Fuengirola.
Skina
Marbella.
Sollo
Fuengirola.

1 Sol
Arte de Cozina
Antequera.
Bibo Marbella
Marbella.
Don Giovanni Finca Cortesín
Casares.
El Lago
Marbella.
Godoy
Málaga.
Kabuki Raw
Casares.
Kaleja
Málaga. (Novedad)
Kava
Marbella. (Novedad)
La Cosmopolita
Málaga.
Leña
Marbella. (Novedad)
Lobito de Mar
Marbella.
Messina
Marbella.
Ta-Kumi
Marbella.
Ta-Kumi Málaga
Málaga. (Novedad)

Sevilla

2 Soles
Abantal
Sevilla.

1 Sol
Cañabota
Sevilla.
El Gallinero de Sandra
Sevilla.
Ispal
Sevilla.
Jaylu
Sevilla.

Listado **Soles 2021**

Sobretablas
Sevilla. (Novedad)
Tribeca
Sevilla.

Aragón

Huesca

1 Sol
Lillas Pastia
Huesca.
Tatau
Huesca.
Venta del Sotón
Esquedas.

Teruel

1 Sol
El Batán
Tramacastilla.

Zaragoza

2 Soles
Novodabo
Zaragoza.

1 Sol
Absinthium
Zaragoza.
Cancook
Zaragoza.
El Chalet
Zaragoza.
Gente Rara
Zaragoza. (Novedad).
La Prensa
Zaragoza.
La Senda
Zaragoza. (Novedad).
Quema
Zaragoza.

Asturias

3 Soles
Casa Gerardo
Prendes.
Casa Marcial
Arriondas.

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

1 Sol
Arbidel
Ribadesella.
Ca' Suso
Oviedo. (Novedad).
Casa Belarmino
Gozón.
Casa Consuelo
Otur.
Casa Pilar
Llanes.
Casa Tataguyo
Avilés.
Del Arco
Oviedo.
El Asador de Abel
Argüelles.
Ferpel Gastronómico
Coaña. (Novedad)
Güeyu - Mar
Ribadesella.
Gunea
Castrillón.
La Pondala
Gijón.
Mestura
Oviedo.

Cantabria

3 Soles
Cenador de Amós
Villacerde de Pontones.

2 Soles
Cañadío
Santander.
Casona del Judío
Santander.
El Nuevo Molino
Arce.
Solana
Ampuero.

1 Sol
Bodega del Riojano
Santander.
El Serbal
Santander.
La Bicicleta
Entrambasaguas.
El Ronquillo
Ramales de la Victoria. (Novedad)
Sambal
Noja.

Castilla - La Mancha

Albacete

2 Soles
Maralba
Almansa.

1 Sol
Azafrán
Villarrobledo.

Ciudad Real

1 Sol
Mesón Octavio
Ciudad Real.

Cuenca

1 Sol
Raff
Cuenca.
Trivio
Cuenca.

Guadalajara

2 Soles
El Doncel
Sigüenza.

1 Sol
Las Llaves
Marchamalo.

Listado
Soles 2021

Molino de Alcuneza
Sigüenza. (Novedad)
Nöla
Sigüenza.

Toledo

2 Soles
El Bohío
Ilescas.
Iván Cerdeño - Cigarral del Ángel.
Toledo.

1 Sol
Adolfo
Toledo.
Casa Elena
Cabañas de la Sagra.
Casa Parrilla
Las Ventas con Peña Aguilera.
Clandestina de Las Tendillas
Toledo. (Novedad)
Palio
Ocaña.
Raíces
Talavera de la Reina.
Tierra
Torrico.
Víctor Sánchez-Beato
Toledo. (Novedad)

Castilla y León

Ávila

2 Soles
El Almacén
Ávila.

Burgos

1 Sol
Casa Ojeda
Burgos.
Cobo Estrato
Burgos. (Novedad)
La Fábrica
Burgos. (Novedad)
La Galería
Alfoz de Quintanadueñas.

León

2 Soles
Cocinandos
León.

1 Sol
Becook Urbanfood
León.
Casa Mando
León.
Delirios
León.
El Capricho
Jiménez de Jamuz.
La Tronera
Villadepalos.
LAV
León. (Novedad)
Mu·Na
Ponferrada. (Novedad)
Pablo
León.
Serrano
Astorga.

Palencia

2 Soles
Estrella del Bajo Carrión
Villoldo.

1 Sol
Hostería de los Palmeros
Frómista.
Terra
Palencia. (Novedad

Salamanca

2 Soles
Rivas
Vega de Tirados.
Víctor Gutiérrez
Salamanca.

1 Sol
ConSentido
Salamanca. (Novedad).
Don Fadrique
Alba de Tormes.
El Mesón de Gonzalo
Salamanca.
En la Parra
Salamanca. (Novedad)
Pucela
Salamanca.

Segovia

1 Sol
Casa Silvano - Maracaibo
Segovia.
Duque
Segovia.
José María
Segovia.
Marmitia – Parador de Segovia.
Segovia.
Mesón de Cándido
Segovia.
Villena
Segovia.

Soria

2 Soles
Baluarte
Soria.
La Lobita
Navaleno.

1 Sol
Casa Vallecas
Berlanga de Duero.
Virrey Palafox
Burgo de Osma.

Valladolid

2 Soles
La Botica de Matapozuelos.
Matapozuelos.
Refectorio
Sardón de Duero.
Trigo
Valladolid.

1 Sol
Ambivium
Peñafiel.
Cepa 21
Castrillo de Duero.
Dámaso
Valladolid.
Fuente Aceña
Quintanilla de Onésimo.

Listado
Soles 2021

Llantén
Valladolid.
Suite 22
Valladolid.
Taller Arzuaga
Quintanilla de Onésimo.
Trasto
Valladolid.
Villa Paramesa
Valladolid. (Novedad).

Zamora

2 Soles
El Ermitaño
Benavente.
Lera
Castroverde de Campos.

1 Sol
El Empalme
Rionegro del Puente.
Los Caprichos de Meneses
Zamora.

Cataluña

Barcelona

3 Soles
Abac
Barcelona.
Alkimia
Barcelona. (Novedad).
Can Jubany
Calldetenes.
Cocina Hermanos Torres
Barcelona.
Disfrutar
Barcelona.
Lasarte
Barcelona.
Tickets
Barcelona.
Vía Veneto
Barcelona.

2 Soles
Angle
Barcelona.
Aürt
Barcelona. (Novedad).
Caelis
Barcelona.
Cinc Sentits
Barcelona.
Coure
Barcelona.
Els Casals
Sagàs.
Enoteca - Paco Pérez
Barcelona.
Estimar - Rafa Zafra
Barcelona.
Gresca
Barcelona.
Hisop
Barcelona. (Novedad).
Hispania
Arenys de Mar.
Koy Shunka
Barcelona.
Lluerna
Santa Coloma de Gramenet.
Moments
Barcelona.

1 Sol
Al Kostat
Barcelona.
Bardeni el Meatbar
Barcelona.
Boccatti
Vic.
Ca l'Isidre
Barcelona.
Don Giovanni
Barcelona.
Dos Palillos
Barcelona.
Dos Pebrots
Barcelona.
El Celler de Matadepera
Matadepera.
El Hogar Gallego
Calella.
Els Pescadors
Barcelona. (Novedad).
Enigma
Barcelona.
Espai Kru
Barcelona.
Estany Clar
Cercs.
Fonda Sala
Olost.
Hofmann
Barcelona.
Hoja Santa
Barcelona.
Informal - Marc Gascons
Barcelona.
La Taverna del Clinic
Barcelona.
L'Ó
Sant Fruitós de Bages.
Manairó
Barcelona.
Mirko Carturan Cuiner
Caldes de Montbui.
Nairod
Barcelona. (Novedad).
Nectari
Barcelona. (Novedad).
Oria
Barcelona.
Pakta
Barcelona.
Petit Comité
Barcelona.
Rías de Galicia
Barcelona.
Roig Robí
Barcelona.
Sato i Tanaka
Barcelona. (Novedad).
Shanghai
Barcelona.
Sofía Be So
Barcelona.
Suculent
Barcelona.
Tram-Tram
Barcelona.
Tresmacarrons
El Masnou. (Novedad)
Uma
Barcelona. (Novedad)
Windsor
Barcelona.
Xavier Pellicer
Barcelona.
Xerta
Barcelona.

Listado
Soles 2021

Girona

3 Soles

El Celler de Can Roca
Girona.
Les Cols
Olot.
MIramar
Llança. (Novedad)

2 Soles

Ca l'Arpa
Banyoles.
Ca l'Enric
La Vall de Bianya.
Candlelight - Romain Fornell.
S'Agaró.
Compartir
Cadaqués.
Els Tinars
Llagostera.
Massana
Girona.

1 Sol

Bo.Tic
Corçà. (Novedad)
Casamar
Llafranc. (Novedad).
Castell Peralada
Peralada.
Divinum
Girona.
El Motel
Figueres.
Els Brancs
Roses.
Empòrium
Castelló d'Empúries.
Gaig – Torre del Remei
Bolvir. (Novedad).
La Cuina de Can Simón
Tossa de Mar.
La Fonda Xesc
Gombrèn.
L'Aliança d'Anglès
Anglès. (Novedad).
Les Magnòlies
Arbúcies.
Sa Punta
Pals.
Sant Pere del Bosc
Lloret de Mar,
Sol Blanc
Pals.
Villa Más
Sant Feliu de Guíxols. (Novedad).

Lleida

2 SOLES

Carballeira
Lleida.
La Boscana
Bellvís.
Tàpies
La Seu d'Urgell.

1 Sol

Casa Irene
Arties.
Fogony
Sort.
Malena
Gimenells i el Pla de la Font.

Tarragona

2 Soles

Can Bosch
Cambrils.
Les Moles
Ulldecona.

1 Sol

El Celler de l'Arbocet
Riudoms.
Ferrán Cerro
Reus.
Miramar
Cambrils.
Rincón de Diego
Cambrils.
Villa Retiro
Xerta.

Ceuta

1 Sol

Bugao
Ceuta.

Comunidad Valenciana

Alicante

3 Soles

Bonamb
Jávea/Xàbia.
L'Escaleta
Cocentaina.
Quique Dacosta
Dénia.

2 Soles

Beat
Calp.
Casa Pepa
Ondara. (Novedad).
La Finca
Elche/Elx.
Monastrell
Alicante.
Nou Manolín
Alicante.
Peix i Brases
Dénia.

1 Sol

Audrey's - Rafa Soler
Calp
El Baret de Miquel
Dénia.
El Portal
Alicante.
El Xato
La Nucia. (Novedad).
Elías
Chinorlet.
La Perla de Jávea
Jávea/Xàbia.
La Sirena
Petrer.
La Taberna del Gourmet
Alicante.
Mesón El Granaíno
Elche/Elx.
Orobianco
Calp.
Piripi
Alicante.
Pópuli Bistró
Alicante.

Listado **Soles 2021**

Tula
Jávea/Xàbia. (Novedad)

Castellón

2 Sol
Cal Paradís
Vall d'Alba. (Novedad)

1 Sol
Casa Jaime
Peñíscola.
Chuanet
Benicarló.
Daluan
Morella.
Raúl Resino
Benicarló.

Valencia

3 Soles
Ricard Camarena Restaurant
Valencia.

2 Soles
Apicius
Valencia.
Askua
Valencia.
El Poblet
Valencia.
Komori
Valencia.
La Salita
Valencia.
La Sucursal
Valencia.
Manuel Alonso Restaurante
Daimús.
Riff
Valencia.
Saiti
Valencia (Novedad).
Vertical
Valencia.

1 Sol
Arrels
Sagunto. (Novedad).
El Bressol
Valencia.
Entrevins
Valencia. (Novedad).
Habitual - Ricard Camarena
Valencia.
Kaymus
Valencia.
La Sastrería
Valencia. (Novedad).
Lienzo
Valencia.
Q'Tomas?
Valencia.
Rausell
Valencia.
Sents
Ontinyent.
Sucede
Valencia.
Toshi
Valencia. (Novedad)

Extremadura

Badajoz

1 SOL
Dromo
Badajoz. (Novedad)
Galaxia
Badajoz.
Marchivirito
Badajoz.

Cáceres

3 Soles
Atrio
Cáceres.

1 Sol
Eustaquiio Blanco
Cáceres. (Novedad)
Javier Martín
Cáceres.
Torre de Sande
Cáceres. (Novedad).

Galicia

A Coruña

2 Soles
A Tafona
Santiago de Compostela.
Árbore da Veira
A Coruña.
As Garzas
Malpica de Bergantiños. (Novedad)
Bido
A Coruña.
Casa Marcelo
Santiago de Compostela. (Novedad)
Retiro da Costiña
Santa Comba.

1 Sol
A Gabeira
Ferrol.
Auga e Sal
Santiago de Compostela. (Novedad)
El Refugio
Oleiros.
NaDo
A Coruña. (Novedad)
O Balado
Boqueixón. (Novedad)
O Camiño do Inglés
Ferrol. (Novedad)
O'Pazo
Padrón.
Rios o Freixo
Outes.
Salitre
A Coruña.

Lugo

2 Soles
España
Lugo.
Nito
Viveiro.

Ourense

1 SOL
A Taberna
Ourense.
Miguel González
O Pereiro de Aguiar. (Novedad
Nova
Ourense.

Pontevedra

3 Soles
Casa Solla
San Salvador de Poio.

Listado
Soles 2021

Culler de Pau
O Grove.

2 Soles

D'Berto
O Grove.
Maruja Limón
Vigo.
Pepe Vieira
Raxó-Poio.
Yayo Daporta
Cambados.

1 Sol

Eirado da Leña
Pontevedra.
Loxe Mareiro
O Carril. (Novedad)
Silabario
Vigo.

Islas Baleares

3 Soles

Maca de Castro
Alcúdia.

2 Soles

Andreu Genestra
Capdepera.
Béns d'Avall
Sóller.
Can Domo
Santa Eulària des Riu.
Dins Santi Taura
Lloseta.
El Olivo
Deià.
Es Tragón
Sant Antoni de Portmany. (Novedad).
Es Xarcu
Porroig.
La Fortaleza
Llucmajor.
La Gaia
Eivissa/Ibiza.

1 Sol

Aromata
Palma de Mallorca.
Bodega Barahona - Casa Manolo
Ses Salines.
Ca na Toneta
Caimarí.
Ca n'Alfredo
Eivissa/Ibiza.
Café Balear
Ciutadella de Menorca.
Can Pau
Santa Gertrudis de Fruitera.
Can Toni Moreno
Port des Canonge-Banyalbufar
DaiCa
Llubí.
Es Molí de Sal
Sant Francesc de Formentera.
Es Racó d'es Teix
Deià.
Es Ventall
Sant Antoni de Portmany
Las Dos Lunas
Sant Rafel de Sa Creu.
Marc Fosh
Palma de Mallorca.
Maymanta
Santa Eulària des Riu. (Novedad)
Nagai
Sant Joan de Labritja. (Novedad)
Pecador Ibiza
Sant Joan de Labritja. (Novedad)
Quimera
Sant Francesc de Formentera.
Sa Llagosta
Fornells. (Novedad)
Smoix
Ciutadella de Menorca.
Trattoria del Mar
Eivissa/Ibiza.
Voro
Capdepera.

Islas Canarias

Las Palmas

2 Soles

La Aquarela
Mogán.

1 Sol

Aguaviva
Playa Honda.
Bamira
Playa del Águila.
Casa Brito
Visvique.
El Equilibrista 33
Las Palmas de Gran Canaria. (Novedad)
El Risco
Caleta de Famara. (Novedad)
Fuji
Las Palmas de Gran Canaria.
Isla de Lobos
Playa Blanca.
Los Guayres
Mogán.
Montsemar
Playa de Arguineguín.
Nelson
Playa de Arinaga.
Poemas by Hermanos Padrón
Las Palmas de Gran Canaria. (Novedad)
Qué Leche
Las Palmas de Gran Canaria.
Ribera del Río Miño
Las Palmas de Gran Canaria.
Seaside Grand Hotel Residencia
Maspalomas.
Summum del Reina Isabel
Las Palmas de Gran Canaria.

Santa Cruz de Tenerife

2 Soles

Abama Kabuki
Guía de Isora.
Bogey
Playa de las Américas.
El Rincón de Juan Carlos
Acantilado de los Gigantes.
Kazan
Santa Cruz de Tenerife.
M.B
Guía de Isora.

1 Sol

AIE
El Sauzal.
Amor de mis Amores
Santa Cruz de Tenerife.
El Sitio
Tazacorte.
El Taller Seve Díaz
Puerto de la Cruz. (Novedad)
Haydée
La Orotava. (Novedad)
La Sandunga
Tegueste.
Nub
Costa Adeje (Novedad).

Listado
Soles 2021

San Sebastián 57
Santa Cruz de Tenerife

La Rioja

3 Soles
El Portal de Echaurren
Ezcaray.

2 Soles
Alameda
Fuenmayor.
Kiro Sushi
Logroño. (Novedad)
Venta Moncalvillo
Daroca de Rioja.

1 Sol
Casa Masip
Ezcaray.
Echaurren Tradición
Ezcaray.
Ikaro
Logroño.
Juan Carlos Ferrando
Logroño. (Novedad)
La Cocina de Ramón
Logroño.
La Galería
Logroño.
La Vieja Bodega
Casalarreina.

Madrid

3 Soles
Coque
Madrid.
DiverXO
Madrid.
DSTAgE
Madrid.
Kabuki Wellington
Madrid.
Paco Roncero Restaurante
Madrid.
Ramón Freixa
Madrid.
Santceloni
Madrid.

2 Soles
99 Sushi Bar NH Eurobuilding
Madrid.
A'Barra
Madrid.
Casa José
Aranjuez.
Cebo
Madrid.
Chirón
Valdemoro.
Corral de la Morería
Madrid.
Don Giovanni
Madrid.
El Invernadero - Rodrigo de la Calle
Madrid.
El Paraguas
Madrid.
Gofio
Madrid.
Horcher
Madrid.
Kappo
Madrid. (Novedad).
La Tasquita de Enfrente
Madrid.
Lakasa
Madrid.
Lúa
Madrid.
O'Pazo
Madrid.
Sacha [Botillería y fogón]
Madrid.
Saddle
Madrid. (Novedad)
Viridiana
Madrid.

1 Sol
Alabaster
Madrid.
Álbora
Madrid.
Amparito Roca
Madrid.
Arce
Madrid.
Arima
Madrid.
Arzábal
Madrid.
Aspen
Alcobendas.
Ático
Madrid.
Cañadío Madrid
Madrid.
Carême- Jesús del Cerro
Aranjuez.
Casa Alberto
Madrid.
Casa d'a Troya
Madrid.
Casa Lucio
Madrid.
Clos
Madrid.
Desencaja - Iván Sáez
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. (Novedad)
Estimar
Madrid.
Étimo
Madrid.
Gaman – Luis Arévalo
Madrid. (Novedad)
Gaytán
Madrid.
Gioia
Madrid. (Novedad)
Goizeko Wellington
Madrid.
Hortensio
Madrid.
Huerta de Carabaña
Madrid.
Kabuki
Madrid.
Kuoco 360º Food
Madrid. (Novedad)
La Berenjena de Chamberí
Madrid.

Listado
Soles 2021

La Bien Aparecida
Madrid.
La Buena Vida
Madrid.
La Catapa
Madrid. (Novedad)
La Manduca de Azagra
Madrid.
La Paloma
Madrid.
La Primera
Madrid.
La Taberna de Elia
Pozuelo de Alarcón
La Tasquería
Madrid.
Lafayette
Madrid.
Lavanda
Robledo de Chavela.
Le Bistroman Atelier
Madrid. (Novedad)
Luke Restaurante
Madrid.
Membibre
Madrid.
Montia
San Lorenzo de El Escorial.
Nakeima
Madrid.
Noi Restaurante
Madrid. (Novedad).
Ovillo
Madrid. (Novedad).
Qüenco de Pepa
Madrid.
Rafa
Madrid.
Rubaiyat
Madrid.
Santerra
Madrid. (Novedad)
Sanxenxo
Madrid.
Soy Kitchen
Madrid.
StreetXO
Madrid.
Surtopía
Madrid.
Taberna Pedraza
Madrid.
Triciclo
Madrid. (Novedad)
Umiko
Madrid.
Verdejo (Taberna Artesana)
Madrid.
Viavélez
Madrid.
Villoldo
Madrid.
99 Sushi Bar (Hermosilla)
Madrid.

Murcia

3 Soles
Cabaña Buenavista
Palmar.

2 Soles
El Olivar
Moratalla.
Magoga
Cartagena.

1 Sol
Alborada
Murcia.
AlmaMater
Murcia. (Novedad)
Barahonda
Yecla.
El Albero
Ceutí.
El Churra
Murcia.
El Sordo
Ricote.
La Seda
Santa Cruz.
Local de Ensayo
Murcia. (Novedad)
Malvasía
Playa Honda.
Morales
Murcia.
Odiseo
Murcia. (Novedad)
Pepe Tomás
Murcia. (Novedad)
Restaurante de Loreto
Jumilla.
Venezuela
San Pedro del Pinatar.

Navarra

2 Soles
Ábaco
Pamplona.
Alhambra
Pamplona.
Bidea 2
Cizur.
Maher
Cintruénigo.
Molino de Urdániz
Urdániz.
Rodero
Pamplona.

1 Sol
Epeleta
Lekunberri.
Europa
Pamplona.
La Biblioteca
Pamplona.
Maskarada
Lekunberri.
Mixtura
Huarte.
Remigio
Tudela.
Treintaitrés
Tudela.
Trinquete
Tudela.
Túbal
Tafalla. (Novedad)
Verduarte
Pamplona.

Listado **Soles 2021**

País Vasco

Araba

2 Soles

Marqués de Riscal
Elciego.

1 Sol

Arrea!
Campezo/Kanpezu.
Bideko
Lezama.
El Clarete
Vitoria-Gasteiz.
Kromatiko
Vitoria-Gasteiz. (Novedad)
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.
Mina
Bilbao.
Zarate
Bilbao.
Zortziko
Bilbao.

1 Sol

Aitor Rauleaga
Bilbao. (Novedad)
Aretxondo
Galdakao.
Baserri Maitea
Forua.
Casa Garras
Karrantza Harana.
Eneko
Larrabetzu.
Eneko Bilbao
Bilbao.
Garena
Dima. (Novedad).
Horma Ondo
Larrabetzu. (Novedad).
Ola Martín Berasategui
Bilbao. (Novedad).
Porrue
Bilbao.
Yandiola
Bilbao.

Gipuzkoa

3 Soles

Akelarre
San Sebastián.
Arzak
San Sebastián.
ElKano
Getaria. (Novedad)
Martín Berasategui
Lasarte-Oria.
Mugaritz
Errenteria.
Zuberoa
Oiartzun.

2 Soles

Alameda
Hondarribia
Casa Urola
San Sebastián.
Fagollaga
Hernani.
Kabia
Zumarraga.
Kaia-Kaipe
Getaria.
Kokotxa
San Sebastián.
Mirador de Ulía
San Sebastián.

1 Sol

Amelia by Paulo Airaudo
San Sebastián. (Novedad)
Asador Landa
Mendaro.
Astelena 1997
San Sebastián.
Bailara
Bidania-Goiatz.
Bodega Katxiña
Orio.
Bokado - Mikel Santamaría
San Sebastián.
Casa Julián - Matías Gorrotxategi
Tolosa.
Eme Be Garrote
San Sebastián.
Etxeberri
Zumarraga.
Félix Manso Ibarla
Irún.
Galerna Jan-Edan
San Sebastián.
Ganbara
San Sebastián.
Gure Txokoa
Zarautz.
Hika
Villabona. (Novedad)
Iñigo Lavado
Irún.
Iraeta
Zestoa.
Kirkilla Enea
Zarautz.
Ni Neu
San Sebastián.
Rekondo
San Sebastián.
Urgain
Deba.
Xarma Cook & Culture
San Sebastián.
Zelai Txiki
San Sebastián.

REPSOL