

Soles

guía repsol 2026

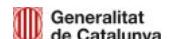
Agradecimientos

No es casualidad que la Entrega de Soles Guía Repsol 2026 se celebre en Tarragona. Pocos lugares como este para comprender el Mediterráneo desde el plato: una tierra donde conviven con naturalidad el mar, la huerta y el viñedo, dando forma a una despensa rica, diversa y con carácter propio.

Cataluña nos ofrece un marco inmejorable para celebrar el talento, la dedicación y la creatividad de quienes dan sentido a la cocina actual. Una tierra que ha sabido transformar su herencia en un impulso creativo constante, con mercados llenos de vida y una energía que alimenta proyectos frescos y ambiciosos, capaces de reinterpretar el territorio sin perder su esencia y de marcar el pulso de la gastronomía contemporánea.

Queremos dar las gracias a la Generalitat de Catalunya, la Diputació de Tarragona y los ayuntamientos de Tarragona, Reus y Alcanar por abrirnos sus puertas y acompañarnos en esta edición. Su implicación y cercanía han sido fundamentales para que esta celebración se sienta compartida y profundamente ligada al territorio. Con anfitriones así, todo fluye y el resultado se disfruta más.

En este recorrido, la complicidad con Alimentos de España y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación es clave. Con ellos compartimos la convicción de que el respeto al producto, a los productores y al entorno es el camino para una gastronomía sostenible, consciente y con vocación real de futuro.



Referente mundial del turismo enogastronómico

Foto: Generalitat de Catalunya



Catalunya se encuentra en su mejor momento gastronómico. La cocina catalana es reconocida en todo el mundo gracias a la revolución impulsada por Ferran Adrià y el restaurante elBulli, que ha tenido un efecto profundo no solo en la forma en que se cocina, sino también en cómo se concibe la experiencia culinaria, y ha convertido a Catalunya en un referente mundial en turismo enogastronómico.

Esta revolución también ha inspirado a una nueva generación de cocineros y cocineras catalanes que han seguido explorando el potencial creativo de la cocina. Por eso, actualmente Catalunya es una de las regiones con más reconocimiento gastronómico, lo que la consolida como un destino de turismo enogastronómico de referencia.

Culminar el año en que Catalunya ha sido distinguida como Región Mundial de la Gastronomía albergando la Gala de los Soles Guía Repsol en la Costa Daurada es otro reconocimiento más al momento gastronómico de la cocina catalana y al buen hacer de nuestros cocineros, productores, elaboradores, sommeliers... y a todos los representantes de la cadena alimentaria.

Podemos afirmar que Catalunya cuenta hoy en día con la mejor cocina del mundo y el gran número de Soles Guía Repsol así lo demuestra.

HBLE. SR. MIQUEL SÀMPER
Conseller d'Empresa i Treball
de la Generalitat de Catalunya

Sigamos probando cosas nuevas

Foto: Sofía Moro



Qué placer paladar con tranquilidad los platos de los Soles 2026. Platos que despiertan la ilusión por descubrir y confirmar que somos la mejor cocina del mundo. Guía Repsol tiene todo el año puesto el radar en los restaurantes que mezclan inteligencia e intuición y los busca proactivamente por el territorio para que sigamos probando cosas nuevas y avisando a los amigos de que hay que ir a conocerlos.

Los nuevos Soles tienden cada vez más a la pureza y escarban en el origen para que no olvidemos quiénes somos. De ahí parten propuestas también rupturistas, que conviven con otras más evocadoras. Jóvenes que se fijan

en el trabajo de chefs de hace décadas y crean platos propios haciendo un guiño a sus mayores. Este año Andorra se incorpora al listado y damos la bienvenida al primer Sol en el Principado.

No paramos quietos. Hemos abierto El Puesto de Guía Repsol en el mercado de Vallehermoso de Madrid. Una barra enfocada a conectar a la gente con los Soles. La inauguró Ángel León y tenemos cada mes cocineros invitados y planes para todos los públicos.

No podemos estar más contentos de habernos encontrado con Cataluña, la comunidad con más Soles de España. Estábamos destinados a colaborar juntos. Hay un interés común en difundir el patrimonio gastronómico que nos une. También la voluntad de crear comunidad, porque sabemos que compartir la experiencia y darse apoyo es fundamental para crecer.

Guía Repsol quiere servir de nexo de unión, así que hemos puesto en marcha la plataforma 'Hacemos cocina', para ayudar a impulsar el talento y en la que seguro que vais a estar en vuestra salsa. Cada uno de los Soles tiene su propio espacio privado, pero también es como una plaza pública en la que conversar, resolver dudas y fomentar encuentros presenciales. Os animo a usarla, sois parte fundamental de ella.

MARÍA RITTER
Directora de Guía Repsol

Tarragona y Costa Daurada: paraísos de mar y gastronomía

Pocas provincias ofrecen una combinación tan rica de paisaje, gastronomía y vino como Tarragona. Desde los arrozales del Delta hasta los viñedos que abrazan del Mediterráneo a la montaña, la Costa Daurada es una tierra generosa donde la cocina habla con acento propio. Sus seis denominaciones de origen vinícola, los mercados y sus restaurantes invitan a descubrir una Cataluña sabrosa y sorprendente, donde la historia se sirve en copa y plato.



Foto: Manu Mitru

El Delta del Ebro es una de las principales despensas de la provincia.



Foto: Manu Mitru

El Mediterráneo ofrece un gran escaparate gastronómico en la mesa.

Tarragona es mucho más que ruinas romanas y playas doradas. Es también la tradición del vermut al mediodía, de compartir *calçots* en invierno, es tierra de buen aceite y vino, de nadar entre atunes y de contemplar el Ebro. Su capital conserva la esencia portuaria y comercial de siempre, con una cocina marinera que brilla en cada bar de la Part Alta. Pero es cuando uno se adentra en la Costa Daurada, de Salou a l'Ametlla y de Montblanc a Falset, cuando el paisaje gastronómico se despliega con plenitud.

La provincia puede presumir de seis Denominaciones de Origen que vertebran su territorio: DO Tarragona, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Conca de Barberà, DO Terra Alta y DO Penedès. Cada una con personalidad, historia y sus propias variedades de uva. Los vinos de Garnacha y Cariñena, el refinamiento del *trepat* o la intensidad

de los tintos del Priorat dialogan con una despensa diversa: mejillones del Delta, avellanas de Reus, aceite de Siurana o quesos de montaña.

En pueblos como Escaladei, Gratallops u Horta de Sant Joan, el enoturismo va de la mano de la restauración local. En la costa, los pescadores aún subastan su captura en lonjas como la de Cambrils, y las arraceras defienden la receta sin artificios. El contraste entre mar e interior, con sierra, bosque, viña y litoral en apenas unos kilómetros, permite que la experiencia sea completa y tan diversa como uno quiera.

Tarragona y la Costa Daurada son una escapada perfecta para quienes buscan comer bien, beber mejor y entender cómo un territorio se convierte en sabor. Aquí todo se disfruta sin prisas, con una copa en la mano y la sal todavía en la piel.

La comunidad más top de la cocina

La Gala Guía Repsol 2025 reunió a las cocineras y cocineros más brillantes de España. Grandes maestros que inspiran a los colegas que se suman a esta gran familia de los Soles y que les inspiran para seguir luchando por sus sueños entre fogones.

A la cita del año pasado en Tenerife no faltaron los cocineros con Tres Soles Guía Repsol: **Pedro Sánchez** (Bagá) y **Susi Díaz** (La Finca) –que estrenaban la máxima distinción–, **Pedro Subijana** (Akelarre), **Elena Arzak** (Arzak), **Toño Pérez** (Atrio), **Alberto Ferruz** (BonAmp), **Pablo González-Conejero** (Cabaña Buenavista), **Nandu Jubany** (Can Jubany), **Pedro y Marcos Morán** (Casa Gerardo), **Pepe Solla** (Casa Solla), **Javier y Sergio Torres** (Cocina Hermanos Torres), **Mario Sandoval** (Coque), **David García** (Corral de la Morería), **Javier Olleros** (Culler de Pau), **Diego Guerrero** (Dstage), **Juan Carlos y Jonathan Padrón** (El Rincón de Juan Carlos), **Aitor Arregi** (Elkano), **Begoña Rodrigo** (La Salita), **Fina Puigdevall** y **Martina Puigvert** (Les Cols), **Kiko Moya** (L'Escala), **Maca de Castro** (Maca de Castro), **Fran Martínez** (Maralba), **Paco Pérez** (Miramar), **Josean Alija** (Nerúa), **Paco Roncero** (Paco Roncero), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena) y **Ricardo Sanz** (Ricardo Sanz Wellington). Todos posan junto a **Antonio Brufau**, presidente de Repsol, y **María Ritter**, directora de Guía Repsol.



Foto: Moro&Cáliz

Ricard Camarena, Les Moles, Ansils y Tramo, los premios Sol Sostenible 2026

Ricard Camarena (3 Soles. Valencia), Les Moles (2 Soles. Ulldecona), Ansils (1 Sol. Anciles) y Tramo (Restaurantes Guía Repsol. Madrid) reciben este 2026 los premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña. Por sexto año consecutivo, Guía Repsol y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación distinguen proyectos especialmente comprometidos con la lucha contra el cambio climático y el uso responsable del producto.



Foto: Rest. Ricard Camarena

Ricard Camarena es un apasionado de la huerta valenciana.



Los hermanos Bruno e Iris Jordán del restaurante Ansils.

Foto: Rest. Ansils

La cocina respetuosa como concepto integral marca esta edición de los premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña. Este año, la distinción pone el foco en aspectos tan heterogéneos como el peso de la huerta en el centro de una gran ciudad, el compromiso con la eficiencia energética en el rural, la escucha a productores en alta montaña y el ocio urbano responsable concebido desde la propia construcción del espacio. Esta apuesta por la gastronomía consciente coincide con las iniciativas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para este año: "2026 marca el lanzamiento del Plan de medidas que refuerza la gastronomía como motor cultural, económico y social. Un plan que impulsa un modelo innovador y sostenible para convertir a España en un referente internacional

en alimentación y gastronomía", asegura el ministro, Luis Planas.

Además de lo ambiental, la sostenibilidad social también está presente en estos premios. "Ser rentables sin comprometer los recursos para las próximas generaciones, ofrecer un entorno motivador al equipo y potenciar el bajo consumo energético son principios comunes a los Premios Sol Sostenible, que promovemos desde Repsol y que los clientes valoran tanto como nosotros. Por eso apostamos por proyectos auténticos que persiguen la misma meta", afirma el director general de Cliente de la compañía, Valero Marín.

"Considero que este reconocimiento no va solo de hacerlo bien, va de demostrar que se puede cocinar con ambición y, a la vez, con respeto al territorio que



Foto: Rest. Les Moles



Foto: Alfredo Cázar

Los Soles Sostenibles 2025 junto a Ana Rodríguez Castaño (secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria), Jose Miguel Herrero (director general de la Industria Alimentaria) y María Ritter.



Foto: Rest. Tramo

nos alimenta, a las personas que lo trabajan y al futuro que viene detrás", afirma Ricard Camarena, el chef con 3 Soles galardonado en esta entrega. Agricultura a la carta, residuo cero y circularidad marcan la propuesta de su restaurante homónimo en Valencia, con un menú vegetal y platos veganos reconocidos internacionalmente. En torno a la idea de que la materia prima no tiene partes sobrantes, Ricard Camarena impulsó *LETERN Sin Desperdicio*, un marca de semiconservas para aprovechar todos los ingredientes de su cocina.

Desde Les Moles, en Ulldecona (Tarragona), Carmen Sauch y Jeroni Castell también ponen el foco en el futuro: "Nuestro compromiso con el medio ambiente es firme y estos solo son los primeros pasos que nos llevarán hasta donde creemos que debemos llegar", explican desde el restaurante con 2 Soles Guía Repsol. Iniciativas como la cobertura de su consumo energético a través de paneles fotovoltaicos, el uso de combustibles alternativos a los fósiles o su producción de aceite, AOVE San Lluc, le han convertido en un referente en sostenibilidad rural y economía circular en la alta cocina.

Este galardón también se articula en torno a lo rural en la categoría de 1 Sol Guía Repsol. Los hermanos Iris y Bruno Jordán, de Ansils en Anciles (Huesca) han conseguido transformar un pequeño pueblo de alta montaña en un destino gastronómico, con el impacto en la economía local y la conservación del patrimonio cultural del Pirineo que eso conlleva. Desde su restaurante, con capacidad limitada a siete mesas en una casa antigua rehabilitada y alimentada con energía eficiente, recuperan recetas

familiares y técnicas tradicionales, y priorizan productos de garantía de origen. En el nuevo menú se observa una escucha activa a los productores usando, por ejemplo, las partes del cordero que se quedan sin vender, para evitar su desperdicio.

Como en los años anteriores, el Sol Sostenible también alcanza a los Restaurantes Guía Repsol. Tramo, en Madrid -parte de la compañía Proyectos Conscientes que nació con MO de Movimiento- es el establecimiento reconocido en esta edición. El ocio responsable en la ciudad es la idea que manda en esta propuesta, fundamentada en "un millón de pequeñas decisiones". El sistema de climatización, por ejemplo, está basado en pozos provenzales, que aprovechan la temperatura del subsuelo.

Estas cuatro cocinas siguen el camino iniciado por casi una veintena de profesionales que ya ostentan el premio. En 2025 se distinguió la defensa del ecosistema marino de Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz), la agricultura responsable de Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja, La Rioja), la apuesta firme por la energía limpia y la inclusión de Nectari (Barcelona) y el abastecimiento del entorno de El Duende del Fuego (Los Llanos de Aridane, La Palma).

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas guían estos premios, que valoran cada propuesta en función de lo que cada negocio puede aportar y llevar a cabo. El Sol Sostenible #AlimentosdEspaña celebra las grandes ideas que precisan importantes recursos pero también recuerda que el trabajo más responsable es posible desde cualquier lugar.

'Guía Repsol - Hacemos Cocina', el punto de encuentro de la hostelería

En hostelería -como en la vida- los proyectos vuelan más alto y resultan más jugosos cuando se abordan en compañía. Escuchar a otros, compartir aprendizajes y abrir espacios de conversación se convierte en una estrategia esencial para avanzar en un sector que no deja de transformarse. Con esta mirada nace *Guía Repsol - Hacemos Cocina*, la primera comunidad que acompaña a los profesionales en el arranque y crecimiento de sus negocios ofreciendo inspiración, conocimiento y apoyo práctico.

En este sector se aprende haciendo, pero también escuchando a quien ya ha recorrido el camino, a quien se ha equivocado antes y a quien ha sabido convertir una idea en un proyecto de éxito. *Hacemos cocina* nace precisamente para facilitar ese intercambio, mediante encuentros presenciales organizados por todo el territorio y una plataforma digital que ofrece contenidos exclusivos, herramientas prácticas y formaciones pensadas para mejorar la gestión profesional de los negocios hosteleros.

Los encuentros presenciales se han concebido como espacios cercanos donde hablar de gestión, creatividad, sostenibilidad o modelo de negocio. Uno de estas citas tuvo lugar en el puesto de Guía Repsol del Mercado de Vallehermoso, en Madrid, donde Pepe Rodríguez, chef de El Bohío (2 Soles Guía Repsol) compartió su experiencia al transformar la casa de comidas de su abuela en un restaurante de alta cocina, sin perder la esencia ni el vínculo con la tradición. Un ejemplo que se repetirá periódicamente con otros chefs y distintos actores del sector.

Los encuentros se complementan con una plataforma que incorpora soluciones orientadas a hacer más sencilla y eficiente la operativa hostelera, con especial atención al consumo energético y a la adopción de prácticas sostenibles. En ella Repsol pone a disposición del sector herramientas energéticas avanzadas, como Click & Go, tarifas especiales, Certificados de Ahorro Energético (CAES) y Certificados de Cocina Eficiente y Sostenible (CES), que permiten mejorar la eficiencia, reducir consumos y simplificar la operativa diaria.

Además, la plataforma integra otros recursos útiles para facilitar a los hosteleros la adaptación a un entorno cada vez más competitivo y tecnológico, que resulta más sencillo con una orientación profesional como la que ofrece *Hacemos Cocina*.

En definitiva, con esta iniciativa, Repsol refuerza su compromiso con el sector hostelero, cocinando un espacio donde las ideas circulan y se trabaja por una hostelería más sólida, eficiente y conectada con su tiempo.



Pepe Rodríguez, junto a su equipo de El Bohío, participó en uno de los primeros encuentros.



El proyecto está enfocado a todo el sector hostelero.

Foto: Sofía Moro

Foto: Guía Repsol



Únete a la comunidad y potencia tu negocio.



¿QUÉ ES UN 3 SOLES?

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?

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.



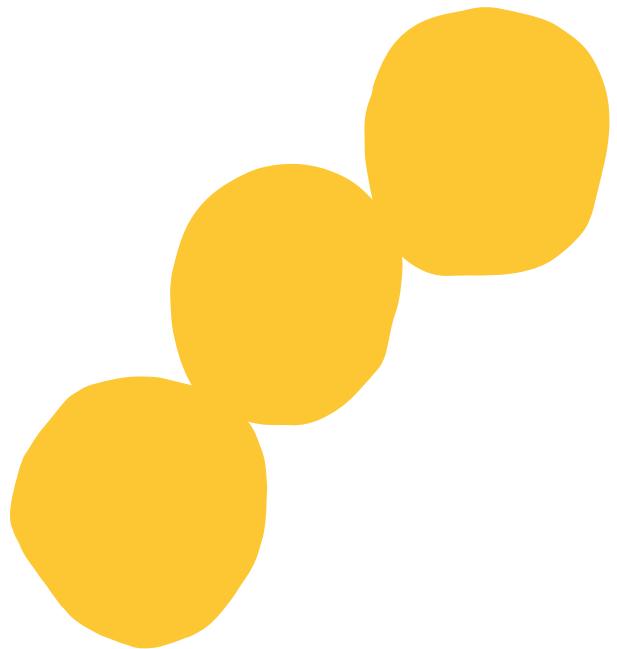
¿QUÉ ES UN 1 SOL?

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 RESTAURANTE GUÍA REPSOL?

Desde esta edición, los establecimientos Recomendados pasan a denominarse Restaurantes 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



A TAFONA

El sublime vergel de Lucía Freitas

En la cabeza de la chef gallega las ideas se riegan como los vegetales de su huerto para desplegarse exultantes en la mesa. Con la visión moderna de quien ama el origen por encima de todas las cosas y ha sido capaz de construir un universo propio fundamentado en la cocreación, Lucía Freitas está en un momento de gloria en su restaurante A Tafona, donde el mar y el rico interior se retroalimentan.



Fotos: Sofía Moro

Lucía Freitas reconoce estar en una etapa más pura, en la que su cocina con alma emerge más magnética que nunca. "Estoy prescindiendo de lo superfluo. Las influencias japonesas se notan, conocer su cultura me ha abierto la mente, lo que no quita para que haya platos más técnicos". Los caldos limpios y evocadores que utiliza se asocian en cada bocado a la historia y al presente de su tierra. Freitas no ceja en su empeño de poner en valor los vegetales más sencillos y la costa atlántica que ha convertido en su despensa.

"Solo tengo una manera de entender la cocina. Hay que enamorarse de estos paisajes para poder poner el alma en el plato. No quiero perder la frescura, por eso trabajo con cerca de



100 proveedores de Galicia. Es algo a lo que no quiero renunciar. Yo veo un producto que me gusta y cambio el plato ese día". No sabe quedarse quieta. La chef no teme soñar en alto porque inmediatamente pone en marcha las cosas que ha imaginado.

Tanto se mueve que el CISPAC (Centro de Investigación Interuniversitario de los Paisajes Culturales Atlánticos) se ha interesado por las 'Amas da Terra' y esa relación que Freitas está construyendo con tantas proveedoras gallegas a las que ha dado voz y ha puesto cara. Se trata de transferir conocimiento a través del placer de reencontrarse con las raíces.

Su impronta se nota hasta en el último detalle y tienen muy claro que la sostenibilidad pasa por el cuidado de quienes forman parte del equipo. "Las mujeres no tenemos egos absurdos y podemos trabajar una al lado de la otra sin tonterías. Ahora cada vez hay más mujeres en la alta gastronomía", dice Lucía, orgullosa de que en su cocina no se escuche ni un grito. Una armonía que se traslada a la sala, donde todo fluye como en la naturaleza.



A Tafona
R. Virxe da Cerca, 7.
Santiago de Compostela (A Coruña).



RAMÓN FREIXA ATELIER

Lujo y madurez en la experiencia más íntima de Freixa

Situado en pleno corazón del Barrio de Salamanca, Atelier es el nuevo proyecto de Ramón Freixa en la capital, una experiencia exclusiva para 10 comensales que respira madurez, lujo y provocación. Una amplia mesa en forma de U recibe al comensal ante una cocina vista diseñada por el propio chef catalán. En ella, Freixa despliega una propuesta gastronómica de vanguardia cargada de personalidad donde el producto de temporada brilla en cada pase.



Fotos: Sofía Moro

Entrar en Atelier Ramón Freixa es sumergirse en el mundo gastronómico más exclusivo del cocinero catalán. Atrás deja el restaurante que dirigía en el hotel Único para tomar las riendas junto a David del Castillo de este nuevo local de la calle Velázquez diseñado por la interiorista Alejandra Pombo, un edificio de 600 metros cuadrados donde también se ubica Tradición, su propuesta más informal y nuevo Un Sol Guía Repsol 2026.

En Atelier, una gran mesa de nogal en forma de U para sólo 10 comensales preside la sala, mientras la cocina vista permite al chef interactuar con sus invitados a

lo largo del menú. Una experiencia donde todo está pensado al milímetro: desde el aroma de Loewe que recibe a los clientes, a los posacubiertos tallados con la inicial del cocinero, el juego de luces o el hilo musical que suena en cada pase. Cristalería de Murano soplada a mano, mantelería de hilo y vajilla de la casa francesa Limoges suman más sofisticación a una velada en la que también asoman recuerdos del cocinero, como la pieza de plata con una figura de chef recuperada de El Racó d'en Freixa –el restaurante que tenían sus padres en Barcelona– y que sirve para emplatar los primeros snacks.

"Aquí cocinamos emociones y felicidad. Nos gusta transmitir pasión en cada plato, pero también el trabajo y la madurez que hay detrás", cuenta Freixa, que en este nuevo restaurante juega con dos menús, Origen y Origen Vegetalia –su opción vegana–, donde busca la excelencia del producto de temporada con recetas evolucionadas que parten de la tradición. Platos elegantes, creativos, de técnica depurada y estética muy cuidada.

En copa, más de 600 etiquetas diferentes forman la bodega de Atelier, centrada sobre todo en grandes referencias españolas y cosechas de autor, además de vinos internacionales muy seleccionados de países como Francia, Italia o Portugal. Sus tres armonías –una sin alcohol– redondean la experiencia más exclusiva de Freixa.

Ramón Freixa Atelier
C. Velázquez, 24. Madrid.



VORO

Alma andaluza con inspiración mediterránea

Las raíces andaluzas del chef jiennense Álvaro Salazar han encontrado en la tradición, la despensa y el paisaje mediterráneo de Mallorca su mejor aliado. En Voro (Capdepera) se rinde tributo a cada ingrediente protagonista de los pases de su largo menú degustación, ya sea el bogavante azul, el wagyu criado a los pies de la Tramontana, el tomate *ramallet* o las almendras. "Reinterpretó muchas recetas desde mi memoria personal y la inspiración que me ofrece este entorno", asegura el joven cocinero.



En el paisaje montañoso del este de Mallorca, rodeado de almendros y silencio, Voro se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos imprescindibles de la isla. Al frente está el chef jiennense Álvaro Salazar, cuya cocina combina una mirada profundamente mediterránea con una sensibilidad andaluza marcada por la memoria, la técnica y el respeto absoluto al producto.

La propuesta en Voro se articula en torno a un menú degustación, bautizado con el sugerente nombre de *Devoro*, un largo recorrido que sigue el ritmo del sol -albor, cénti y ocaso- y que plantea una progresión "del frío al calor, del matiz a la plenitud". Cada plato responde a

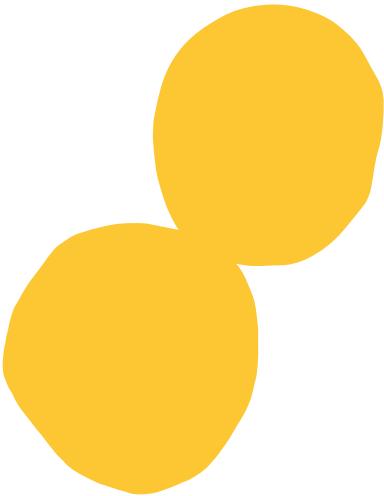


una lógica de aprovechamiento total del ingrediente, como ocurre con el San Pedro, trabajado desde la cabeza hasta las huevas, o con el bogavante azul, reinterpretado desde el gazpachuelo andaluz y la tradición marinera balear. Entre los iconos de la casa destacan la ensaimada infiltrada de grasa de pato o la ensalada avinagrada de marisco al Palo Cortado, que sintetizan ese diálogo entre Mallorca y Andalucía.

Salazar reivindica el protagonismo de los llamados "descartes" y la cocina honesta, donde una sardina o una almendra pueden ser tan relevantes como una gamba roja o el caviar. Los platos de Voro son auténticas composiciones de técnica, sabor y estética que exploran la riqueza vegetal, marítima y carnívora del Mediterráneo, aunque sin ninguna limitación a explorar otras despensas, como sucede con el icónico *Patito*, a base de polvo de maíz, esponja de caldo con azafrán y *parfait* de sus interiores y especias, que le acompaña desde 2019.



Voro
Urb. Atalaya de Canyamel Vial A, 12.
Capdepera (Mallorca).



2 soles

guía reposol



BARAHONDA

Murcia

Este local en el corazón vinícola de Yecla, impulsado por los hermanos Antonio y Alfredo Candela, ofrece una experiencia culinaria de raíz murciana apoyada en el producto de la zona y firmada por el chef local Alejandro Ibáñez. Formado en la Escuela Mediterránea de Valencia y con experiencia en Azurmendi o

el Bistró Guggenheim de Bilbao, el joven chef defiende un espacio donde vino y cocina dialogan y en el que la huerta, el secano murciano y las carnes locales son protagonistas. Su ubicación, en la parte superior de una bodega homónima centenaria, es capaz de armonizar gastronomía, enología y turismo rural.



Ctra. de Pinoso, km 3. Yecla.



Foto: Rest. Barahonda



BASCOAT Madrid

La de Rodrigo García puede definirse como una cocina vasca de caserío en el corazón de Madrid. Con esto, el cocinero se convierte, junto a Nagore Irazuegui, en continuador de una saga de grandes casas de comidas madrileñas centradas en las cocinas del norte. Desde esa premisa, Bascoat defiende un recetario clásico,

actualizado en puntos y en detalles que lo refrescan y lo renuevan, una filosofía culinaria en la que García y su equipo se mueven con soltura. Se ha convertido ya en un clásico contemporáneo, un lugar en el que cocinan sin prisas y sin atajos, tal como siempre se hizo, para rendir culto a la gran cocina vasca.



P. de la Habana, 33. Madrid.

Foto: Alfredo Cálix



CALLIZO Huesca

Una joya en una casona de piedra de Aínsa, un pueblecito de la comarca de Sobrarbe, donde los cocineros Josetxo Souto y su cuñado Magu (Ramón Aso) bordan una apuesta que se apoya en la cocina de monte propia del Alto Aragón. La propuesta, un motor capaz de revitalizar el desarrollo

local, da peso al paisaje pirenaico -a su río, a la huerta o al bosque- y a los pequeños productores de la zona. Su cocina engancha por sus texturas delicadas y su estética moderna y actual. Lo mismo sucede con la decoración interior del local, cuyo comedor dirigen las hermanas Eva y Pilar Sierra.



Plaza Mayor, s/n. Aínsa.

Foto: Rest. Callizo





DOS PALILLOS

Barcelona

Cerca del MACBA de la Ciudad Condal, el chef Albert Raurich y su mujer, la sumiller japonesa Tamae Imachi, gestionan un local íntimo de cocina creativa y técnica precisa donde el servicio es impecable. A la entrada, un *sake bar* con una breve carta y amplia selección de sakes. En el interior, una barra cuadrada

con una cocina abierta, donde Raurich sirve un menú degustación de su elección en el que Asia y el Mediterráneo se hermanan con brillantez: mariscos gallegos, ibéricos y sabores de Japón en un perfecto equilibrio; una oda actual al espíritu más asiático de elBulli, del que el chef fue partícipe.



C.d'Elisabets, 9. Barcelona.

Foto: © McGusta Studio



DROMO

Badajoz

El chef pacense José Manuel Salgado bucea en los sabores populares de su tierra para reinventarlos a través de platos de increíble belleza. Antes de formarse con Berasategui, Dacosta o Dani García, el cocinero aprendió observando a su abuela entre fogones. Ahora mezcla esa memoria familiar con vanguardia para

proponer un menú degustación que presenta sus respetos al producto de Extremadura. Joaquín García ejerce de sumiller y dirige una sala con cinco mesas y una pequeña barra baja para seis comensales con vistas directas a la cocina. El centro comercial Reina Mercedes de Badajoz acoge este singular espacio.



C. Antonio Martínez Virel, 2. Badajoz.

Foto: Rest. Dromo





FIERRO Valencia

En este minúsculo restaurante gastronómico próximo al Mercado de Ruzafa, los chefs y pareja Carito Lourenço y Germán Carrizo ofrecen una cocina que transita entre su mochila de vivencias en torno a la mesa argentina, la costa y la huerta valenciana. El resultado es un menú sabroso y elegante donde

se sublima el producto sin buscar impresionar. Entre sus platos míticos e inamovibles, una empanada argentina en homenaje a la madre de Carrizo, de nombre Justina, que se sirve junto con una gilda esferificada y empanada y frita a modo de croqueta líquida presente en la carta desde los inicios.



C. Doctor Serrano, 4. Valencia.

Foto: Eva Márquez



LA BICICLETA Cantabria

Eduardo Quintana propone, en esta antigua casona cántabra, una cocina personal y creativa que redefine el imaginario gastronómico de su entorno. Con claras raíces en el producto de proximidad, el cocinero logra desarrollar una propuesta que, sin dejar de ser local y reconocible resulta, al mismo tiempo, fresca e

interesante. El de La Bicicleta es un ejercicio culinario que se mueve con soltura entre lo actual y lo atemporal, capaz de recoger en recetas elegantes y de marcada personalidad, toda la profundidad de la memoria gustativa cántabra y convirtiendo con ello a la localidad de Hoznayo en un destino gastronómico a explorar.



B. la Plaza, 12. Hoznayo (Entrambasaguas).

Foto: José García





MESÓN SABOR ANDALUZ

Cádiz

Los productos del entorno, con especial protagonismo de verduras y hortalizas, protagonizan el menú ideado por el chef Pedro Aguilera. El gaditano tira de raíces para recuperar el recetario familiar y demostrar que a la alta cocina también se llega con productos humildes. Fueron sus padres, Joseito Aguilera y Antonia

Jiménez, quienes abrieron este mesón a finales de los años 90 en Alcalá del Valle, en plena Sierra de Cádiz. Su hijo volvió a casa tras la pandemia y decidió ponerse al frente de los fogones para aportar creatividad y excelencia a los guisos de su madre. Desde entonces ha ido creciendo sin parar y lo ha bordado.



C. la Huerta, 3. Alcalá del Valle.



Foto: Rest. Mesón Sabor Andaluz



SAN HŌ

Tenerife

Su cocina mestiza ofrece una panorámica de la gastronomía internacional a partir de producto canario del entorno. Batata del Jable, cabra majorera o pesca local de La Restinga completan una despensa a partir de la que el chef Adrián Bosch y su equipo proponen un viaje culinario por las siete islas

con diferentes paradas en rincones del mundo, con Japón y Perú como grandes invitados. Ubicado en el lujoso hotel Royal Hideaway Corales Beach, en Adeje, cuenta con una bodega que profundiza en los vinos del archipiélago y que su sumiller y jefe de sala, Daniel Rozada, conoce a la perfección.



Av. Virgen de Guadalupe, 21. Adeje.



Foto: Alfredo Cálix



SMOKED ROOM Madrid

Alta cocina speakeasy con el humo y las brasas como protagonistas. Eso es lo que cada uno de los 14 comensales que se sientan en su barra va a encontrar en este "fire omakase". La solidez de su propuesta se complementa con el culto al producto y una técnica sutil que logra sacar lo mejor de la materia prima. Desde esta óptica, y con el hilo

conductor que el cocinero Dani García imprime a todos sus proyectos, el italiano Massimiliano Delle Vedove y su equipo sacan adelante propuestas imaginativas, basadas en un respeto por la temporada y una vocación de trabajo precisa, que convence a un comensal que se convierte en parte activa de la experiencia.



P. de la Castellana, 57. Madrid.

Foto: Rest. Smoked Room



VANDELVIRA Jaén

Un antiguo convento de franciscanos de estilo renacentista, levantado en el siglo XVI, acoge a uno de los grandes atractivos de la gastronomía de Jaén. Juan Carlos García da protagonismo a lo vegetal en un menú de proximidad que se rinde a su tierra. Aceitunas, espárragos o paloduz son algunos de los ingredientes de temporada

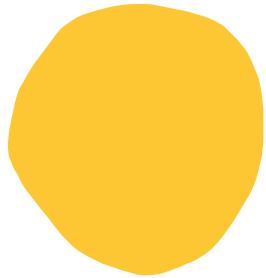
con los que el chef, nacido en Baeza, hace magia. Abierto en 2023, cuenta con platos ya clásicos en la carta, como el pañuelo de calamar y jamón, que conviven con otros con toques viajeros gracias a sus estancias en Tokio. Laura Ferrer se encarga de la bodega mientras dirige con sobriedad y cercanía la sala.



P. San Francisco. Baeza.

Foto: Daniel Pérez





1 sol

guía repsol



1



2



3



4



5



6



7



ANDALUCÍA

Cádiz

LA CARBONÁ

Javier Muñoz, conocido como el *Chef del Sherry*, se rinde a la despensa de Cádiz. Carnes, pescados y, por supuesto, los vinos del Marco de Jerez, son las materias primas para su singular propuesta gastronómica de aires locales e influencia mexicana.

C. San Francisco de Paula, 2. Jerez de la Frontera.

MARE

El chef Juan Viu transforma su tierra, Cádiz, en un menú degustación de vocación marinera que evoluciona al ritmo de la lonja. A partir de quisquillas, ortiguillas o tagarninas, homenajea los guisos de su madre y su abuela, elevándolos hasta la alta cocina.

Pl. Candelaria 12. Cádiz.

Málaga

BACK

Técnica y creatividad se unen en la cocina del chef David Olivas, que resume en sus platos la cocina andaluza a base de ingredientes de calidad. Fabián Villar, sumiller y jefe de sala, completa un tandem único en una ubicación privilegiada de Marbella.

C. Pablo Casals, 8. Marbella.

BLOSSOM

El argentino Emilio Schobert ofrece en Blossom un doble menú degustación que es pura técnica, delicadeza, sabor y belleza. Lo consigue con propuestas que borran las fronteras entre Latinoamérica y Europa, territorios que han influenciado la trayectoria del chef. Las vistas a la alcazaba, desde el Palacio de la Aduana de Málaga, completan la experiencia.

Plaza de la Aduana, s/n. Málaga.

PROMESA

Cocina malagueña actualizada en pleno barrio de La Malagueta, cerca del mar Mediterráneo. Abierto en 2023, el chef Julio Zambrana ha sabido hacerse un hueco a partir de la interpretación de sabores y productos locales, como su gilda con concha fina, ya sea a la carta o en menú degustación.

Av. Cánovas del Castillo, 1. Málaga.

TRAGATÁ MÁLAGA

El restaurante de Benito Gómez, barcelonés de nacimiento y rondeño de corazón, en el centro de Málaga puede presumir de una carta apetitible y actual, donde cada plato funciona a base de buenos ingredientes y brillantez al combinarlos. En la bodega destacan los vinos malagueños, sobre todo de la Serranía de Ronda.

Alameda Principal, 3. Málaga.



1



2



3



4



5



6



Sevilla

KINU SEVILLA

Alta gastronomía japonesa en el centro histórico de Sevilla. Bajo la dirección del maestro José Cerdá, ofrece una barra *omakase* donde dejarse llevar. Al buen producto se une su bodega, con especial interés en Cádiz y un buen abanico de sakes. Dispone de carta y menú degustación.

C. Miguel Mañara, 11. Sevilla.

ARAGÓN

Huesca

GALINO PUEYO

Leña de encina, sarmientos y cepa de vid. Son las únicas brasas que el chef Miguel Galino utiliza en cocina. La suya es una propuesta totalmente personal en el pueblo que le vio nacer, Tardienta: él mismo cocina, sirve y ejerce de sumiller.

C. Iglesia, 24. Tardienta.

Teruel

BAUDILIO

El producto de temporada es la principal apuesta de la argentina Fabiana Arévalo, chef que peina las tierras aragonesas en busca de ingredientes de cercanía. Predomina la carne local, pero el pescado de la costa catalana y las verduras cercanas culminan la propuesta.

Av. Hispanidad, 43. Valderrobres.

EL PORTAL DE ALBARRACÍN

Sonia Prieto y Reynol Osorio han reconvertido un viejo restaurante tradicional en un gastronómico actualizado. Asentado en una vieja casa de madera y piedra en las callejuelas de la medieval Albarracín, los productos de proximidad son la base de su cocina de temporada. Todos los vinos de su bodega son aragoneses.

C. Portal de Molina, 4. Albarracín.

CANARIAS

Gran Canaria

REVÉS BISTRÓ

El sonido de las raquetas pone la banda sonora del restaurante, ubicado en el Club de Tenis Tafira. Con el producto canario como base, el chef Paco Budia homenajea a la isla de Gran Canaria sin cerrarse a las influencias del País Vasco o el Mediterráneo. Héctor Suárez y Sem Suárez dirigen con cercanía su sala.

C. Toscanes, s/n. Las Palmas de Gran Canaria.

Lanzarote

LILIUM

Abierto en 2006 por Orlando Ortega y Sandra Guadalupe en Marina Lanzarote, se ha convertido en una de las grandes referencias de la cocina canaria actual. Sus fideos costeros de carabineros o el cochinillo negro son buen ejemplo de su apuesta por lo local. Los vinos del archipiélago dominan su bodega.

Av. Olof Palme, s/n. Arrecife.



Tenerife

CRÁTER IDENTIDAD CANARIA

Todo lo que ocurre en esta casa está relacionado con el archipiélago canario. El chef tenerfeño Eduardo Domínguez y su equipo tiran de cultura, historia, paisaje y producto para elaborar un doble menú degustación. De la judía mantecosa al millo o el mojo rojo, cada pase es puro sabor a Canarias. Los vinos locales aportan el maridaje ideal.

C. Alcojora, s/n. Adeje.

HAYDÉE BY VÍCTOR SUÁREZ

El tenerfeño Víctor Suárez se adentra en la tradición para conformar una propuesta a la que se le queda corta la etiqueta de nueva cocina canaria. Ubicado en el hotel Gran Tacande, con el Teide como telón de fondo, el restaurante lleva el nombre de la abuela del chef, quien le inculcó la pasión por la gastronomía.

C. Unteraching, s/n. Adeje.

MORAL

Icíar Pérez y Juan Carlos Pérez-Alcalde llevan desde 2024 las riendas de un negocio, ubicado en una antigua casa del siglo XIX, que parte de ingredientes sencillos para construir platos complejos. A la carta o en menú degustación, aquí no hay artificios, pero sí fondos que exigen paciencia al fuego y mucha creatividad ejercida sobre productos de cercanía.

C. Jesús Nazareno, 20. Santa Cruz de Tenerife.

TROQUÉ

El chef Daniel Tejera, mejor chef joven de Canarias en 2019, repasa la gastronomía española con una carta de temporada donde las brasas tienen un protagonismo especial. La pesca del día, de la lonja local, pone el contrapunto perfecto. Hay menú vegetariano.

Av. de las Gaviotas, 27. Adeje.

CASTILLA Y LEÓN

Salamanca

PASCUA

En el corazón de Salamanca, el chef José Manuel Pascua ofrece un viaje culinario de enfoque purista. Su cocina, de producto y temporada, honra el legado de la tradición castellana sin renunciar a dosis de imaginación que denotan la personalidad inquieta del cocinero.

C. Bordadores, 1. Salamanca.

Segovia

REINA XIV

Borja Aldea ofrece en su restaurante de La Granja una cocina personal de alto nivel en la que recrea el recetario de la corte del siglo XVIII partiendo de productos y recetas locales para lograr resultados tan apetecibles como imaginativos.

C. Reina, 14. Real Sitio de San Ildefonso.



1



2



3



4



5



6



7

1 y 5. El tenerfeño Víctor Suárez y una de sus elaboraciones en Haydée. 2. Eduardo Domínguez junto a parte de su equipo de Cráter Identidad Canaria. 3. Daniel Tejera, amante de la lonja local. 4. Berenjena glaseada, anguila y champiñón de Moral. 6. El chef segoviano Borja Aldea de Reina XIV. 7. Postre de chocolate de Pascua.



1



2



4



5



6



7



Valladolid

ARROPE

Arrope ofrece una experiencia gastronómica única en una bodega subterránea de origen medieval. La cocina de Nauzet Betancort rinde tributo a la cultura vinícola y al producto local en un ambiente único en el que tradición y actualización consiguen ir de la mano, sin fricciones.

Av. Mariano Ruiz Rodríguez, 1. Rueda.

EL BAR VALLADOLID

El Bar es un templo del producto en Valladolid, un restaurante que huye de excesos y actitudes impostadas para apostar por una cocina de guisos, casquería y producto que convive con una bodega excepcional dando forma a una experiencia redonda a cargo de Pedro y Roberto Fuentes.

C. Menéndez Pelayo, 8. Valladolid.

BESTA

Marisquería moderna en el Eixample barcelonés donde los chefs Manu Núñez (gallego que reside en Barcelona) y Carles Ramon (catalán que vivió en Galicia) unen los mares Atlántico y Mediterráneo ofreciendo mariscos y pescados con un toque personal y llevando esa armonía hasta los postres. Todo un privilegio conseguir hueco en la mesa del chef para ver el trabajo de cocina.

C. Aribau, 106. Barcelona.

ELDELMAR

Los hermanos Javier y Sergio Torres desbocan en el balcón gastronómico del renovado Port Olímpic su vena más marinera con este espectacular restaurante acristalado. Su carta es un manifiesto marino -ostras, raw bar de caviar, pesca del día y arroces-, aunque tampoco faltan carnes a la brasa y pastas. La bodega reivindica los vinos marinos.

Moll del Gregal, Local 3. Sant Martí. Barcelona.

CATALUNYA

Barcelona

AMAR BARCELONA

Bajo la dirección de Rafa Zafra (artífice de Estimar, en Barcelona y Madrid, así como Casa Jondal en Ibiza y Rural en Madrid), esta marisquería de lujo en el hotel El Palace es una declaración de amor a la ciudad, al Mediterráneo y al producto.

Gran Vía de les Corts Catalanes, 668. Barcelona.

PRODIGI

El talentoso chef Jordi Tarré, discípulo de los Roca, da una nueva y disruptiva forma al recetario catalán con elaboraciones elegantes en lo estético que fondean en una mochila de sabores viajados. Su ambicioso menú busca la armonía sápida dentro de una sinfonía de ingredientes que apuntalan un recorrido notable de contrastes.

C. Girona, 145. Barcelona.

1. El sumiller Roberto Simal y el chef Nauzet Betancort, de Arrope. 2. El Bar rinde tributo al producto de Valladolid. 3. Gonzalo Hernández y Rafa Zafra, jefe de cocina y chef ejecutivo de Amar Barcelona. 4 y 5. Postre de Besta y sus dos cocineros, Carles Ramon y Manu Núñez. 6. Entrantes del menú de Prodigy. 7. Los hermanos Torres, al frente de un nuevo proyecto: Endelmar.



Girona

539, PLATS FORTS

Martín Comamala dirige la única barra de alta cocina y producto local de La Cerdanya. Es el mismo chef, amante de la caza, aves y pescados, quien sirve los platos, elige los vinos y comenta la procedencia y elaboraciones de cada una de sus creaciones para solo 12 comensales por servicio.

C. Escoles Pies, 41. Puigcerdá.

DVISI

Jordi Simón y Laura Vicente son los artífices de este restaurante en la finca del Hotel Casa Vincke, un original y acristalado emplazamiento con una luminosa sala. Su cocina, con clásicos a los que dan una vuelta y otros platos más viajeros (miran a Asia y Latinoamérica), es de técnica precisa pero no exuberante y está pensada para compartir.

C. Aviò, 5. Palamós.

FONTANÉ

En el complejo Esperit Roca, en lo alto del castillo de Sant Julià de Ramis, los hermanos Roca homenajean a su madre, Montserrat. Recetario catalán tradicional materno como el suquet de cabracho marinado y a la brasa o el lomo de bacalao confitado con sanfaina.

C. Major, s/n. Sant Julià de Ramis.

MARÀNGELS

En este restaurante emplazado en una masía catalana del siglo XVII, rodeada de jardines en Sant Gregori (a 1 kilómetro de Girona), encontraréis una cocina tradicional de mercado impecable con un servicio atento liderada por Francesc Mas y Eva Márquez, en cocina y sala respectivamente.

Can Quelot, s/n. Sant Gregori.

Lleida

SISÉ

Desde el residencial barrio de Cappont, el joven chef leridano Ángel Esteve defiende un proyecto homenaje a sus abuelos con una propuesta que apuesta por el toque ahumado de la brasa en una cocina abierta a sala y una barra para ser testigo del proceso.

Av. de l'Estudi General, 27. Lleida.

Tarragona

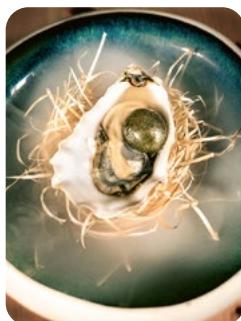
CERVUS

La pareja formada por Lucía Fernández y Nil Bono ejecuta platos de cocina catalana y andaluza (el origen de sus dos dueños) en este pequeño restaurante del Raval de Jesús con una carta corta de vinos -también singulares- que igualmente bebe de ambas zonas.

Raval de Jesús, 20. Reus.



1



2



3



4



5



6



7

Platos de las cartas de los restaurantes 539, Plats Forts (1), Dvisi (2 y 3), Sisé (4), Maràngels (6) y Cervus (7). En el centro, los hermanos Roca, que rinden homenaje a su madre Montserrat en Fontané (5).



1



2



3



4



5



6



7



QUINTAFORCA

En un envoltorio de alta cocina ecológica, local y de temporada, este restaurante rural de Nulles (Alt Camp), con Xavi Fabra y Fina Domingo al frente, conecta profundamente con el paisaje. Sus platos muestran respeto máximo por el producto en la órbita del movimiento *slow food*.

Cam. de Casafort, 7. Nulles.

EMI

Tras pasar por algunas de las mejores cocinas del mundo -Noma, Atomix, Geranium o Azurmendi-, el extremeño Rubén Hernández Mosquero se pone tras la barra de EMI con un sorprendente menú que mira a la cocina nórdica y coreana. El laureado sumiller Miguel Ángel Millán armoniza la propuesta.

C. Gatzambide, 64. Madrid.

COMUNIDAD DE MADRID

BANCAL

Miguel Vidal rinde homenaje a su tierra, Galicia. Lo hace, desde el barrio de Salamanca, a través de carnes, pescados y productos de la huerta que cocina mirando a la tradición, pero con un punto de rebeldía. El fuego y las brasas son su esencia.

C. Serrano, 95, Madrid.

DESBORRE

A un paso del Palacio Real, la chef riojana Lucía Grávalos tira de pequeños productores. A partir de esa despensa, prepara una carta sostenible que profundiza en su memoria gastronómica. La cocinera hace magia con las kombuchas y cuenta con una gran colección de fermentados.

C. de la Unión, 8. Madrid.

LOS 33

Los 33 une un espíritu inconformista al carácter madrileño a través del fuego. Oswaldo y Bruno González Herce proponen una cocina de brasas excepcional, con platos redondos y efectivos, como su carpaccio de buey o las carnes a la parrilla, trabajadas con solvencia técnica y un profundo conocimiento del producto.

Pl. de las Salesas, 9. Madrid.

OTORO JUKUSEI

Los pescados madurados en la casa son la base fundamental del proyecto. Ubicado en el corazón del barrio de Salamanca, es una barra *omakase* en toda su esencia: el comensal elige uno de los tres menús y se deja llevar por el chef, Endika López.

C. Fernández de la Hoz, 35. Madrid.

1. En QuintaForca apuestan por el movimiento *slow food*. 2 y 4. Miguel Vidal y uno de sus platos de Bancal. 3. La cocinera Lucía Grávalos de Desborre. 5. Rubén Hernández Mosquero, chef de EMI. 6. Nacho Ventosa y Sara Aznar, propietarios de Los 33. 7. Los pescados madurados son pieza clave de Otoro Jukusei.



1



2



3



4



5



6



7



8



RAMÓN FREIXA TRADICIÓN

Ramón Freixa bucea en el recetario familiar para ofrecer una amplia carta de grandes clásicos nacionales. En su elegante salón, junto al parque de El Retiro, no faltan el salpicón de mariscos, la menestra de verduras o un sabroso estofado de lentejas. El legado culinario del país siempre cuenta con guiños a la gastronomía catalana.

C. Velázquez, 24. Madrid.

TRÈSDE

Tres amigos del colegio y una sensibilidad gastronómica común. Aitor Sua, Lucas Fernández y Miguel Vallés están al frente de una casa de comidas del siglo XXI con aires de bistró francés. En el barrio de La Latina, su base es la cocina de mercado. Los platos cambian con las estaciones, siempre prestando atención a las verduras del navazo gaditano.

C. Cava Alta, 17. Madrid.

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

HALCONERAS DE SANCHO IV

Aunque su nombre alude a la presencia de rapaces en la zona, este asador de Funes, que comanda Óscar Campo, se especializó en mariscos, pescados, carnes a la brasa y verduras de su huerta. Es perfecto para visitarlo con la familia, ya que sus instalaciones incluyen una granja escuela.

Pol. Sardilla, E1. Calle A. Funes.

SNOB COCKTAIL&FOOD

En este bar del paseo Buztintxuri, Jhoel Jaramillo, Johan Valencia y Jhon Arpi han cuajado una propuesta con personalidad donde el ambiente es tan importante como la comida. Trabajan carnes a la brasa, pescados del día y postres que se pueden pedir en formato cóctel.

P. de Buztintxuri, 14. Pamplona.

COMUNITAT VALENCIANA

Alacant

AUSIÀS

Ausiàs Signes -pastelero que se pasó a lo salado- homenajea con este restaurante al poeta local con el que comparte nombre. En un acogedor comedor de siete mesas, sirve junto con su mujer, Felicia Guerra, una cocina ligera que desdibuja lo dulce y lo salado.

C. Cova Santa, 2. Pedreguer.



ERRE QUE ERRE

En este esmerado gastrobar informal del centro de Alicante, el equipo de Ricardo Moltó sirve platillos de autor con las mejores materias primas de la provincia. El chef ibense, apasionado de la cocina autóctona, trasciende el próspero negocio gastronómico familiar con una carta donde se citan arroces, pescados e intensas carnes de proveedores alicantinos.

C. Juan Brotons, 11. Ibi. Valencia.

Valencia

2 ESTACIONES

Un bistró informal en el barrio de Ruzafa, conocido como el Soho valenciano, donde los chefs Alberto Alonso y Mar Soler cuajan un menú apoyado en las estaciones del año que destaca por su alma mediterránea, carácter artesanal y el dinamismo creativo de sus chefs. El toque personal de la propuesta trasciende al singular espacio.

C. Pintor Salvador Abril, 28. Valencia.

FARIGOLA & MENTA

Innovación, técnica y fusión son la base de esta original propuesta, donde el chef David Joaquín busca sorprender a los comensales en un espacio de ecléctica decoración. Una propuesta moderna y de fusión donde Joaquín dota de identidad a cada plato comenzando por su vajilla, obra del diseñador José Miguel Piñero.

C. Pare Mendez, 34. Torrent.

SIMPOSIO

En San Antonio de Benagéber, a 15 km de Valencia capital, este acogedor restaurante contemporáneo conecta honestamente con el territorio. Su chef, Roger Julián, no dispone de carta ni menús fijos, éstos se adaptan para cocinar con los productos frescos, de temporada y de proximidad.

C. Moreras, 2. San Antonio de Benageber.



1



2



3



4



5



6

1. Plato de la carta del gastrobar Erre Que Erre. 2. Mar Soler y Alberto Alonso de 2 Estaciones. 3. David Joaquín, chef ejecutivo de Farigola&Menta. 4. Una de las propuestas gastronómicas de Simposio. 5. Bruno Coelho de Tierra y Vino. 6. La chef Zuriñe García de El Paladar.



Gipuzkoa

ASADOR NICOLÁS

Asador Nicolás, en Tolosa, es parada obligatoria para los amantes de la buena carne. Xabier Ruiz, tercera generación de esta saga de parrilleros, lleva la técnica de la brasa a su máxima expresión, ofreciendo una experiencia donde la *txuleta* y el producto de temporada son protagonistas absolutos. La experiencia de la familia Ruiz da una profundidad particularmente intensa a la experiencia.

Zumalakarregi Pasealekua Ibilbidea, 7. Tolosa.

ITZULI

La cocina delicada y de matices de Iñigo Lavado encuentra en su nueva etapa su marco idóneo, el Monte Igueldo. Itzuli es una joya en el entramado gastronómico de Donostia, un proyecto ambicioso a la altura de un cocinero maduro y con ideas claras, que incorpora a su familia, con su mujer Arantxa Martínez como socia.

Gudamendi, 21. Donostia.

SUKALDEAN AITOR SANTAMARÍA

La tradición gastronómica donostiarra encuentra en Aitor Santamaría un aliado de peso para proyectarse hacia el futuro. En este versátil restaurante, el cocinero, perteneciente a una ilustre saga culinaria, afronta un proyecto personal y ambicioso, consciente de sus orígenes, pero capaz de no ponerse límites. El producto y las tradiciones gastronómicas donostiarras se reformulan desde el respeto.

San Martín, 45. Donostia.

SUTAN

Sutan es un oasis gastronómico en el entorno rural de Hondarribia, un espacio para el disfrute alrededor de la mesa en el que los hermanos Txapartegui dan forma a un universo gastronómico propio en el que cocina y vino, de la mano, llevan al comensal en un viaje sorprendente por la memoria gustativa vasca.

Jaitzubia Auzoa, 266. Hondarribia.

EXTREMADURA

Badajoz

EL BAR OLD SCHOOL FOOD

Aires industriales, neones y un toque *hipster* para una de las mejores sorpresas de Mérida. Su barra, solo para doce comensales, practica el estilo *omakase*: confianza plena en el chef Carlos López para disfrutar de su menú cerrado y desconocido. Gran influencia de la cocina callejera internacional.

C. San Salvador, 4. Mérida.

Cáceres

NARDI

Cocina de mercado con producto extremeño. Setas, carnes y verduras de temporada son esenciales para un recetario de mercado carácter local a manos del chef José Miguel Sánchez. Su pareja, Vega Serrano, dirige la sala. Fundado en 1980, es referencia gastronómica del Valle del Ambroz.

C. Braulio Navas, 19, Hervás. Cáceres.



1



2



3



4



5



6



7

1. Iñigo Lavado de Itzuli. 2. Xavi Ruiz y su padre, Pedro, tercera y segunda generación al frente de Asador Nicolás. 3. La cocina donostiarra es protagonista de Sukaldean. 4. Parrilla de pescados y carnes en Sutan. 5 y 6. El chef Carlos López al frente de los fogones de El Bar Old School Food. 7. Plato de Nardi.



1



2



3



4



5



6



7



8



VERATUS

El cocinero extremeño Ángel Sánchez se crió en la taberna que regentaban sus padres. Tras formarse y adquirir experiencia en la hostelería, volvió a casa para impulsar un proyecto que busca recuperar los sabores de su infancia en el magnífico entorno natural de La Vera.

Finca los Parrales s/n. Jarandilla de la Vera.

O SECADEIRO

Eva Guzmán y Fernando Rodríguez llevan la cocina de aldea hacia nuevos horizontes. En un entorno rural de gran encanto, ofrecen platos aparentemente sencillos, cargados de profundidad y oficio. Más que un simple restaurante, O Secadeiro es una experiencia en el corazón de la tradición gastronómica gallega.

Lugar de Banzas, 18. Outes.

Lugo

VÉRTIGO

El cocinero Rafa Centeno encuentra en Vértigo, en el corazón de la Ribeira Sacra, un nuevo acomodo para una cocina de producto y local que encuentra en el poco conocido imaginario culinario de estas comarcas del sur de Lugo el sustrato perfecto a partir del que crecer, dando forma a un restaurante único.

Doade, s/n. Sober.

Ourense

MIGUEL GONZÁLEZ

De alma tradicional y gesto contemporáneo, Miguel González, cocinero de oficio y de espíritu, es uno de esos profesionales capaces de procesar el legado culinario de su entorno para hacerlo propio y devolvérnoslo bajo nuevas formas, siempre sutiles y cargadas de matices, en un espacio redondo y acogedor como pocos.

Av. Pontevedra, 17. Ourense.

1. Preparación del restaurante Veratus. 2. El chef Chechu Rey de Gunnén. 3. Jurel, pepino y manzana osmotizados de El de Alberto. 4 y 5. Un colorido plato del restaurante O Secadeiro, que comandan Fernando Rodríguez y Eva Guzmán. 5. Miguel González. 6 y 7. Rafa Centeno y una de sus creaciones en Vértigo.



1



2



3



4



5



6

1. La carne está muy presente en los menús de Alberte. 2. Ismael López (segundo por la izquierda) junto al equipo de Marna. 3. El joven cocinero mahón José María Borrás (centro) con dos compañeros de Aquiara. 4. Plato de Moderna Tradición. 5. Centollo, guiso y crujiente, un icónico de Cocina Cabal. 6. Esther Manzano está, junto a su hermano Nacho, al frente del hotel-restaurante Narbasu.



Pontevedra

ALBERTE

Alberte Gutiérrez propone en Vigo una cocina de producto excepcional bajo la filosofía *slow food*. Su propuesta combina el conocimiento del entorno con una ejecución técnica impecable, todo en un espacio redondo, cálido, en el que el diálogo entre la cocina y el comensal es el hilo conductor.

R. de Rosalía de Castro, 65. Vigo.

MARNA

Ismael López reivindica la esencia de A Ferrería, epicentro de la vida de la ciudad, con Marna, un local con un pie en el vino y otro en un producto que se cocina desde la sencillez y el respeto, de la mano de la chef Marta García Justo. El resultado es un espacio acogedor y versátil, un escaparate del producto local que hueye de rigideces.

P. da Ferrería, 8. Pontevedra.

ILLES BALEARS

Menorca

AQUIARA

José María Borrás ofrece una mirada creativa y contemporánea elevando la cocina menorquina a su máxima expresión mediante técnicas vanguardistas. El producto marinero trabajado con precisión, las carnes tratadas con respeto y los vegetales que rescatan la fuerza del territorio se combinan en la propuesta.

Cam. de Macarella, km. 7. Ciutadella de Menorca.

LA RIOJA

MODERNA TRADICIÓN

Moderno restaurante logroñés en una zona muy céntrica con una preciosa vista al Puente de Hierro a través de sus ventanas. El chef Juan Carlos Zapatero presenta una cuidada propuesta gastronómica tradicional apoyada en la vanguardia con opciones de mercado y un *steak tartar* famoso. Hay que prestar atención a su refinada selección de vinos riojanos.

Sagasta, 16. Logroño.

PRINCIPADO DE ASTURIAS

COCINA CABAL

Vicente Suárez Cabal es un cocinero técnico, de oficio, que en su restaurante propone un ejercicio culinario de creatividad controlada, moviéndose con soltura al margen de modas y con base en la materia prima local y con una visión abierta, fruto de su amplia experiencia en algunas de las mejores cocinas del país.

Suárez de la Riva, 5. Oviedo.

NARBASU

Los hermanos Nacho y Esther Manzano reivindican en Narbasu una cocina del legado y del origen; de memoria personal, labrada en cuatro décadas de experiencia en Casa Marcial, pero también de memoria del territorio. Todo ello en una impresionante casona, que también es hotel rural -con molino de maíz y huerto propio-, que disfruta de inmejorables vistas del entorno.

Palacio de Rubianes. Cereceda. Piñón.



REGIÓN DE MURCIA

EL BARET WINE BAR

De la mano del sumiller valenciano Joan Belda, este *wine bar* con vinos de autor ha evolucionado a uno de los grandes locales de la ciudad. Mantiene la tensión en su carta líquida y añade, además, platos para redondear la experiencia. Sabrosa, divertida y equilibrada, su carta busca platos resultones que acompañen bien la mimada bodega.

Maestro Salvador Ortiz. Murcia.

HISPANO 1926

Inaugurado en 1926 (reinaba Alfonso XIII), el Hispano es el restaurante más antiguo de la ciudad, una institución local de cuarta generación. Bajo el sello de los hermanos Abellán (Rocío, Saki, Balta y Nacho), el Hispano ofrece una renovada cocina tradicional murciana puesta al día. Los nietos del fundador dirigen el local como una gran familia, adaptándolo a los nuevos tiempos.

C. Radio Murcia, 4. Murcia.

LA CASA DE LOS ABUELOS

En la casa de la familia Pacheco y su antigua bodega familiar, restaurada como espacio enogastronómico, podréis encontrar una cocina tradicional y típica de Jumilla con toques modernos a cargo de Ana José García, con platos como carrilleras al vino tinto o paletilla de cordero.

N-344, km. 52,7. Jumilla.

PRINCIPADO DE ANDORRA

Andorra

IBAYA

La cocina de la alta montaña andorrana encuentra en este restaurante asesorado por Francis Paniego el enclave perfecto. Los chefs Jordi Grau y María Álvarez sacan partido al *trintxat*, la *girella*, los caldos y guisos como el de conejo. Siempre con los productores locales muy presentes.

Ctra. General, s/n. Soldeu.



1



2



3



4



5



6



7

Créditos de fotos: Peter MARCONI (pp 40 y 50), Juan Carlos TORO (p 40), Javier SIERRA (p 42), Pablo BÉGLEZ (p 42), Edu GOROSTIZA (p 45), Alfredo CÁLIZ (pp 45, 50 y 60), Sofía MORO (pp 50 y 55), Mikel PONCE (p 55), David HERRANZ (p 57), Adrián BAULDE (p 58), María POL (p 60) y LALAK ESTUDIO (p 63). Fotos también cedidas por los restaurantes.

1 y 2. Nacho Abellán y el clásico caldero de dorada de Hispano 1926. 3. Platillos de El Baret Wine Bar de Murcia. 4 y 5. Comedor de La Casa de los Abuelos, en una bodega de Jumilla, y uno de los platos de la cocinera Ana José García. 6 y 7. Los chefs Francis Paniego y Jordi Grau junto a una de sus propuestas de ibaya (Andorra).

2026


 3 soles
guía repsol

46
3 NOVEDADES


 2 soles
guía repsol

173
11 NOVEDADES


 1 sol
guía repsol

589
69 NOVEDADES
guía
repsol
2026
1605
242 NOVEDADES
Consulta todos los restaurantes
con Soles en guiarepsol.com



Listado
Restaurantes 2026

guía repsol

ANDALUCÍA**Almería**

2 SOLES
LA COSTA
El Ejido.



1 SOL
TERRAZA CARMONA
Vera.

gr**RESTAURANTES GR**

ALINEA
Roquetas de Mar.

ARCILLA
Mojácar.

ASADOR LA
CHUMBERA
Níjar. (Novedad)
BACUS°

Aguadulce.
BARRA DE JOSÉ
ÁLVAREZ
El Ejido. (Novedad)

BELLO RINCÓN

Almería.

CABO NORTE
Mojácar.

CASA JOAQUÍN
Almería.

CASA SEVILLA
Almería.

CLUB DE MAR /
EL CANDELERO

Almería. (Novedad)

GINÉS PEREGRÍN

Almería.

JUAN MORENO

Vera.

LA VILLA

Níjar.

SAMAMBAR

Níjar.
TONY GARCÍA

ESPACIO
GASTRONÓMICO

Almería. (Novedad)

TRAVIESO
Almería.

VALENTÍN
Almería. (Novedad)

VIVO GOURMET
Almería.

Cádiz**3 SOLES**

APONIENTE
El Puerto de Santa María.

**2 SOLES**

ALEVANTE
Chiclana de la Frontera.

EL CAMPERO
Barbate.

LÚ, COCINA Y ALMA
Jerez de la Frontera.

MANTÚA
Jerez de la Frontera.

ALBALÁ
Jerez de la Frontera.

ASIDONIA
Jerez de la Frontera.

ATUNANTE
Chiclana de la Frontera.

ATXURI
Jerez de la Frontera.

AVANTE CLARO
Sanlúcar de Barrameda.

BABÚ
Sanlúcar de Barrameda.

EL PUERTO DE SANTA MARÍA
El Puerto de Santa María.

BIBO TARIFA
Tarifa.

CASA FRANCISCO
Vejer de la Frontera.

CASA JUAN
Sanlúcar de Barrameda.

CASA MANÉ
Palmones-Los Barrios.

CASA PACO
Cádiz.

CHIPIONA
Chipiona.

1 SOL

ANTONIO
Zahara de los Atunes.

ATXA
Tarifa.

CASA BIGOTE
Sanlúcar de Barrameda.

CATARIA
Chiclana de la Frontera.

CÓDIGO DE BARRA

Cádiz.

EL ALFÉREZ
Vejer de la Frontera.

EL FARO DE
EL PUERTO

El Puerto de Santa María.

LA CARBONÁ
Jerez de la Frontera.

(Novedad)

LA CASTILLERÍA
Vejer de la Frontera.

LA TABERNA DEL CHEF
Almería.

DEL MAR

El Puerto de Santa María.

MARE

Cádiz. (Novedad)

gr**RESTAURANTES GR**

A PLOMO
Cádiz.

ALBALÁ
Jerez de la Frontera.

ASIDONIA
Jerez de la Frontera.

ATUNANTE
Chiclana de la Frontera.

CHIPIONA
Jerez de la Frontera.

EL ROQUEO DE CONIL
Conil de la Frontera.

EL MIRADOR
Setenil de las Bodegas.

EL MURO
Vejer de la Frontera.

EL QUINTO PINO
Chipiona.

EL VERANILLO DE
SANTA ANA

ENTREBOTAS
Sanlúcar de Barrameda.

BABÚ
Sanlúcar de Barrameda.

EL PUERTO DE SANTA MARÍA
El Puerto de Santa María.

RAÍZES
Tarifa. (Novedad)

RAMÉ
El Puerto de Santa María.

TRASTEO ZAHARA
Zahara de los Atunes.

ETTU
Jerez de la Frontera.

KAMMALA
Cádiz. (Novedad)

LA CANDELA
Rota. (Novedad)

CÁDIZ
Cádiz.

LA FONTANILLA
Chipiona.

CONIL DE LA FRONTERA
Conil de la Frontera.

CHEZ LUMIÈRE

Chiclana de la Frontera.
(Novedad)

CONTRASEÑA BY
CÓDIGO DE BARRA

Cádiz.

COOKING ALMADRABA
Conil de la Frontera.

EL ALJIBE
Arcos de la Frontera.

EL ESPEJO
Sanlúcar de Barrameda.

EL FARO DE CÁDIZ
Cádiz.

EL IBIS
Vejer de la Frontera.

EL JARDÍN DEL CALIFA
Vejer de la Frontera.

EL LAUL
El Puerto de Santa María.

EL MIRADOR
Setenil de las Bodegas.

EL MURO
Vejer de la Frontera.

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

ENTREBOTAS
Sanlúcar de Barrameda.

BABÚ
Sanlúcar de Barrameda.

EL PUERTO DE SANTA MARÍA
El Puerto de Santa María.

RAÍZES
Tarifa. (Novedad)

RAMÉ
El Puerto de Santa María.

TRASTEO ZAHARA
Zahara de los Atunes.

ETTU
Jerez de la Frontera.

KAMMALA
Cádiz. (Novedad)

LA CANDELA
Rota. (Novedad)

CÁDIZ
Cádiz.

LA FONTANILLA
Chipiona.

CONIL DE LA FRONTERA
Conil de la Frontera.

**LA FREQUITA DE
PEREÀ**

Zahara de los Atunes.
LA GAÑANÍA

Castellar de la Frontera.
LA MARMITA DE ANCHA

Cádiz.
LAS REJAS

Tarifa.
LUCERO

Sanlúcar de Barrameda.
MESÓN EL GUADARNÉS

San Roque.
MESÓN HERMANOS

CARRASCO
Jerez de la Frontera.

MEZKLA ZAHARA
Zahara de los Atunes.

MIRADOR DOÑANA
Sanlúcar de Barrameda.

PARADOR DE CÁDIZ
Cádiz.

PEDRO NOLASCO
Jerez de la Frontera.

PUERTO ESCONDIDO
El Puerto de Santa María.

RAÍZES
Tarifa. (Novedad)

RAMÉ
El Puerto de Santa María.

SALICORNIA
Cádiz.

SONÁMBULO
Cádiz.

TRASTEO ZAHARA
Zahara de los Atunes.

TSURO
Jerez de la Frontera.

TUGA
Jerez de la Frontera.

ULTIMATUN 2.0
Jerez de la Frontera.

Jerez de la Frontera.
(Novedad)

VARIOPINTO
Barbate.

CÓRDOBA

**VENTA LA DUQUESA
Medina-Sidonia.**

VENTA MELCHOR
Conil de la Frontera.

VENTORRILLO
EL CHATO

Cádiz.

Córdoba**3 SOLES**

NOOR
Córdoba.

**2 SOLES**

CHOCO
Córdoba.

1 SOL

ERMITA DE LA
CANDELARIA

Córdoba.

KÁRAN BISTRÓ
Pozoblanco.

LA CASA DE
MANOLETE BISTRÓ

Córdoba.

LA CUCHARA
DE SAN LORENZO

Córdoba.

RECOMIENDO
Córdoba.

TERRA OLEA

Córdoba.

gr**RESTAURANTES GR**

ALMA EZEQUIEL

MONTILLA

Puente Genil.

ALMUDAINA

Córdoba.

AMALTEA
Córdoba. (Novedad)
ASADOR CENTRAL
Córdoba.
BARRA Y MESA
Córdoba.
CASA PEPE DE LA
JUDERÍA
Córdoba.
CASA SALVADOR -
DMERKDO
Córdoba. (Novedad)
CELIA JIMÉNEZ
Córdoba.
EL CHURRASCO
Córdoba.
EL ENVERO
Córdoba.
LA TABERNA DE
ALMODÓVAR
Córdoba.
MONTEVIDEO
Córdoba.
PEÑA FLAMENCA LA
SOLEÁ
Palma del Río.

Granada


1 SOL
ATELIER CASA DE
COMIDAS
Granada.
CALA
Granada.
DAMASQUEROS
Granada.
EL CONJURO
Calahonda.
FARALÁ
Granada.
MARÍA DE LA O
Granada.

gr
RESTAURANTES GR

ALBIDAYA
Granada. (Novedad)
BAR FM
Granada.
CASA PIOLAS
Algarinejo.
EL BAJO I
Granada.
EL CLAUSTRO
Granada.
EL MERCADER
Granada.
ESPACIO IME
Motril.
FIRVM
Almuñécar.
FLANDES
Huéneja.
FLATI
Loja.
LA CANTINA DE DIEGO
Monachil.
PARADOR DE GRANADA
Granada.
RUTA DEL VELETA
Cenes de la Vega.
YAMA
Granada. (Novedad)


3 SOLES
BAGÁ
Jaén.


2 SOLES
VANDELVIRA
Baeza. (Novedad)


1 SOL
ALMOCADÉN
Alcaudete.
DAMA JUANA
Jaén.


1 SOL
ARRIEROS
Linares de la Sierra.


gr
RESTAURANTES GR
AZABACHE
Huelva.
CASA DIRECCIÓN
Valverde del Camino.

CASA RUFINO
Isla Cristina.
CONSOLACIÓN
Cartaya.
FINCA ALFOLIZ
Aljaraque.
JACARANDÁ
Higuera de la Sierra.
(Novedad)
LIEVA
Fuenteheridos.
PORTICHUELO
Huelva.


Jaén

3 SOLES**2 SOLES****1 SOL****Huelva****gr**

RESTAURANTES GR
ACEBUCHE
Baeza.
ANTIQUÉ
Úbeda.

AUREUM BY PICUALIA
Bailén. (Novedad)
CANTINA LA ESTACIÓN
Úbeda.
CASA ANTONIO
Jaén.
JUANITO
Baeza.
MESÓN ASADOR
LEANDRO
Cazorla.
TABERNA EL PÁJARO
Baeza.
TÁMESIS LONDON
Jaén.

Málaga


2 SOLES
BARDAL
Ronda.
JOSÉ CARLOS GARCÍA
Málaga.
KALEJA
Málaga.
LOS MARINOS JOSÉ
Fuengirola.
SOLLO
Fuengirola.

gr


1 SOL
AREIA
Marbella.
ARTE DE COZINA
Antequera.
BACK
Marbella. (Novedad)
BELUGA
Málaga.
BLOSSOM
Málaga. (Novedad)
CÁVALA
Málaga.

DON GIOVANNI FINCA
CORTESÍN
Casares.
EL LAGO
Marbella.
GODOY
Málaga.
KAVA
Marbella.
LEONDO
LA MILLA
Marbella.
LEÑA
Marbella.
LOBITO DE MAR
Marbella.
MESSINA
Marbella.
PALODÚ
Málaga.
PROMESA
Málaga. (Novedad)
REI
Casares.
TA-KUMI
Marbella.
TA-KUMI MÁLAGA
Málaga.
TRAGATÁ MÁLAGA
Málaga. (Novedad)

Málaga


2 SOLES
BARDAL
Ronda.
JOSÉ CARLOS GARCÍA
Málaga.
KALEJA
Málaga.
LOS MARINOS JOSÉ
Fuengirola.
SOLLO
Fuengirola.

gr


RESTAURANTES GR
ALBERT&SIMON
San Pedro de Alcántara.
ALITA SOHO
Málaga.
AMADOR
Málaga.
ANTONIO MARTÍN
Málaga.
ANTOXO
Torremolinos. (Novedad)
ARABOKA
Málaga. (Novedad)
ARARA
Fuengirola.

ARXIDUNA
Archidona.
ASADOR GUADALMINA
San Pedro de Alcántara.
ASADOR ÍNAKI
Málaga.

AVIVA
Benalmádena.

BALAUSTA
Málaga.

BASE9
Málaga.

CHAROLAIS
Fuengirola.

CHINCHIN PUERTO
Vélez-Málaga.

CHIRINGUITO OASIS
Fuengirola.

CLÓMADA
Málaga. (Novedad)

CORTIJO SAN ANTONIO
Casarabonela.

DEL CANDADO GOLF -
JAVIER HERNÁNDEZ
Málaga.

DYNAMIT
Málaga.

EL ACEBUCHAL
Cómpeta.

EL ALIMENTARIO
Vélez-Málaga.

EL ANCLA
San Pedro de Alcántara.

EL CHIRINGUITO
San Pedro de Alcántara.

Sedella.

EL ENVERO
Málaga.

EL GRILL DE MARBELLA
CLUB
Marbella.

EL TALLER
Torremolinos. (Novedad)

FRUTOS	Sevilla	DCULTO	LA ERA DE LOS	Teruel	LA SENDA
Torremolinos.		Sevilla.	NOGALES		Zaragoza.
HERMANOS ALBA		DE LA O	Sabiñánigo.		
Málaga.	2 SOLES	Sevilla.	LILLAS PASTIA	BAUDILIO	RESTAURANTES GR
JACINTO	ABANTAL	ESLAVA	Huesca.	Valderrobres. (Novedad)	ARAGONIA PALAFOX
Málaga.	Sevilla.	Sevilla.	TATAU	EL BATÁN	Zaragoza. (Novedad)
KÚTRAL		ISPAL	Huesca.	Tramacastilla.	CASA ESCARTÍN
Ronda.		Sevilla.	TRASIEGO	EL PORTAL DE	Calatayud.
LA COSMO		LA CASA DEL TIGRE	Barbastro.	ALBARRACÍN	CASA LAC
Málaga.	12 TAPAS	Sevilla.	VIDOCQ	Albarracín. (Novedad)	Zaragoza.
LA TABERNA DE MIKE	Castilleja de la Cuesta.	LA COCHERA DEL	El Formigal.	EL VISCO	CASA PEDRO
PALMER	CAÑABOTA	ABUELO		Fuentespalda.	Zaragoza.
Málaga.	Sevilla.	Sevilla.		LA FÁBRICA DE SOLFA	EL CACHIRULO
LA TIRANA	JAYLU	MANOLO MAYO		Beceite.	Zaragoza. (Novedad)
Marbella.	Sevilla.	Los Palacios y			EL DESCORCHE
LAS DUNAS	KINU SEVILLA	Villafranca.	1928	RESTAURANTES GR	Zaragoza. (Novedad)
Estepona.	Sevilla. (Novedad)	MAYO	Canfranc.	1928	EL DISFRUTÓN
MURA MURA OSTERIA	LALOLA	Sevilla. (Novedad)	CAMBIVI PIRINEOS	EL CONVENT 1613	Zaragoza.
Málaga.	Sevilla.	TRADEVO CENTRO	Sallent de Gállego.	La Fresneda. (Novedad)	EL FORO
Óleo Mediterránea	LEARTÁ	Sevilla.	CANTERÉ	FONDA ALCALÁ	Zaragoza.
Málaga.	Sevilla.		Valle de Hecho.	Calaceite.	GAYARRE
PARADOR DE MÁLAGA	OCHANDO		(Novedad)	LA FONDICA	Zaragoza.
GOLF - ESPECIA	Tocina.		CARMEN	La Puebla de Valverde.	GRATAL
Málaga.	SOBRETABLAS		Binéfar.	(Novedad)	Ejea de los Caballeros.
PRIMITIVO	Sevilla.		CASA BLASQUICO	MÉTODO	LA EMBAJADA
Málaga. (Novedad)	SR. CANGREJO		Valle de Hecho.	Teruel.	Zaragoza. (Novedad)
PUROSUSHI	Sevilla.	CALLIZO	CASA CHONGASTÁN	YAIN	LA GRILLERA
Marbella. (Novedad)	TRIBECA	Aínsa-Sobrarbe.	Chía.	Teruel.	Zaragoza.
RAÍCES ISTÁN	Sevilla.	(Novedad)	CASA FRAUCA		MAITE
Istán. (Novedad)			Sarvié.	Zaragoza	Zaragoza.
REFECTORIUM	RESTAURANTES GR		COBARCHO		PALOMEQUE
MALAGUETA	ABADES TRIANA		Jaca. (Novedad)	ABSINTHIUM	Zaragoza.
Málaga.	Sevilla.		EL MONTAÑÉS	Zaragoza.	QUEMA
ROCÍO TAPAS Y SUSHI	ALMANSA	ANSILS	Biescas.	Zaragoza.	RIVER HALL
Málaga.	PASIÓN&BRASAS	Benásque.	EL ORIGEN	Zaragoza.	SABOYA 21
SARMIENTO	Sevilla.	CANFRANC EXPRESS	Huesca.	Zaragoza.	Tarazona.
Casares.	AMARA	Canfranc.	HOSPEDERIA LA	GAMBERRO	SAUCCO
TRAGABUCHES	Sevilla.	CASA ARCAS	CATEDRAL	Zaragoza.	Zaragoza.
Marbella.	BARRA BAJA	Villanova.	Roda de Isábena.	Zaragoza.	UROLA
TRAGATÁ RONDA	Sevilla. (Novedad)	CASA RUBÉN	L'USUELLA	Zaragoza.	Zaragoza.
Ronda.	CAL VIVA	Tella-Sin.	Barbastro. (Novedad)	LA OVEJA NEGRA	LA PRENSA
YERBAGÜENA	Morón de la Frontera.	GALINO PUEYO	Barbastro.	Barbastro.	GORALAI
Campillos. (Novedad)	CASA MANOLO LEÓN	Tardienta. (Novedad)	LAS TORRES	Huesca.	Zaragoza.
	Sevilla.		LAVEDÁN	LAVEDÁN	Zaragoza.
			Tramacastilla de Tena.	Tramacastilla de Tena.	Zaragoza.

CANARIAS**El Hierro****1 SOL****8ABORIGEN****Frontera.****Fuerteventura****gr****RESTAURANTES GR****CASA MARCOS****Villaverde.****CASA SANTA MARÍA****Betancuria.****EL PELLIZCO BY****RIGOBERTO ALMEIDA****Costa Calma.****LA JAIRA DE DEMIAN****Puerto del Rosario.****LA PUIPANA****Puerto del Rosario.****MARABÚ****Morro Jable.****TAGORO GASTROTASCA****Puerto del Rosario.****Gran Canaria****2 SOLES****LA AQUARELA****Mogán.****POEMAS BY****HERMANOS PADRÓN****Las Palmas de Gran****Canaria.****1 SOL****CASA BRITO****Arucas.****CASA ROMÁNTICA****Agaete.****EL EQUILIBRISTA 33****Las Palmas de Gran****Canaria.****EMBARCADERO****Las Palmas de Gran****Canaria.****LOS GUAYRES****Mogán.****MUXGO****Las Palmas de Gran****Canaria.****NELSON****Playa de Arinaga.****QUÉ LECHE****Las Palmas de Gran****Canaria.****REVÉS BISTRO****Las Palmas de Gran****Canaria. (Novedad)****RIBERA DEL RÍO MIÑO****Las Palmas de Gran****Canaria.****SEASIDE GRAND HOTEL****RESIDENCIA****Maspalomas.****TABAIBA****Las Palmas de Gran****Canaria.****RESTAURANTES GR****222° SW****La Playa de Arguineguín.****360°****Playa del Inglés.****ANTEO****Las Palmas de Gran****Canaria.****BAMIRA****San Bartolomé de****Tirajana.****CAMINO AL JAMONAL****Las Palmas de Gran****Canaria.****DELICIOSA MARTA****Las Palmas de Gran****Canaria.****EL BENTO JAPONÉS****Las Palmas de Gran****Canaria.****LOS GUAYRES****Telde.****EL CASERÓN DEL****CORTIJO****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.****FUJI****Las Palmas de Gran****Canaria.****GAMBRINUS LAS****PALMAS - PUERTO****Las Palmas de Gran****Canaria.****HITO****Las Palmas de Gran****Canaria.****KABUKI****San Bartolomé de****Tirajana.****LA PALMERA SUR****Playa del Inglés.****LA TRASTIENDA DE****CHAGO****Gáldar.****LAS LILAS****Ingenio.****MAJUGA****Las Palmas de Gran****Canaria.****MORRO COLORAO****Las Palmas de Gran****Canaria.****NÁKAR****Las Palmas de Gran****Canaria.****SAMSARA****Maspalomas.****VALLE DE MOGÁN****Mogán.****VERODE****Las Palmas de Gran****Canaria. (Novedad)****La Gomera****gr****RESTAURANTES GR****ALARZ BAHIA CLUB****Arrecife.****BODEGA DE UGA****Yaiza.****BRISA MARINA****Playa Blanca.****CASTILLO DE SAN JOSE****Arrecife.****COENTRO****Playa Blanca.****DUNAS DE FAMARA****Caleta de Famara.****ISLA DE LOBOS****Playa Blanca.****KAORI****Tías.****LA BODEGA DE SANTIAGO****Yaiza.****LA CASCADA STEAK****Los Llanos de Aridane.****EL JARDÍN DE LA SAL****Tías.****LA TEGALA****Mácher.****PINO DE LA VIRGEN****Puntagorda.****LIKEN****Playa Blanca.****TACANDE****Haria.****Lanzarote****1 SOL****EL RISCO****Caleta de Famara.****KAMEZI****Playa Blanca.****LILIJUM****Arrecife. (Novedad)****PALACIO ICO****Teguise.****SEBE****Teguise.****gr****RESTAURANTES GR****PARAISO DEL MAR****Valle Gran Rey.****(Novedad)****La Palma****1 SOL****CASA OSMUNDA****Breña Alta.****EL SITIO****Tazacorte.****gr****RESTAURANTES GR****EL DUENDE DEL FUEGO****Los Llanos de Aridane.****EL JARDÍN DE LA SAL****Tías.****LA TEGALA****Mácher.****LIKEN****Playa Blanca.****TACANDE****KENSEI****Ardeje.****Tenerife****3 SOLES****EL RINCÓN DE JUAN****CARLOS****Adeje.****2 SOLES****LA CÚPULA****Adeje.****M.B****Guía de Isora.****NUB****Costa Adeje.****SAN HÔ****Adeje. (Novedad)****1 SOL****AIE****El Sauzal.****CHAR****Adeje.****CRÁTER IDENTIDAD****CANARIA****Adeje. (Novedad)****DONAIRE****Adeje.****DOS NAIFES****Guía de Isora.****EL SECRETO DE CHIMICHE****Granadilla de Abona.****EL TALLER SEVE DÍAZ****Puerto de la Cruz.****ETÉREO BY PEDRO NEL****Santa Cruz de Tenerife.****HAYDÉE****La Orotava. (Novedad)****IL BOCCONCINO****Adeje.****KENSEI****Adeje.**

KIKI
Santa Cruz de Tenerife.
LA SANDUNGA
Tegueste.
LAJAR DE BELLO
Arona.
MORAL
Santa Cruz de Tenerife.
(Novedad)
SAN SEBASTIÁN 57
Santa Cruz de Tenerife.
SILBO GOMERO
San Cristóbal de la Laguna.
TASTE 1973
Arona.
TROQUÉ
Adeje. (Novedad)

gr
RESTAURANTES GR
AROMA Y SABOR
Adeje.
BÉSAME MUCHO
Adeje.
BESTIA MARINA
Garachico.
CONNYS
San Cristóbal de la Laguna.
DESPRECIADOS
Santa Cruz de Tenerife.
DONDE MARIO
Santa Úrsula. (Novedad)
DUKE
Santa Cruz de Tenerife.
(Novedad)
EL AGUARDE
Santa Cruz de Tenerife.
EL COTO DE ANTONIO
Santa Cruz de Tenerife.
EL RINCÓN DEL ARROZ
Los Cristianos.
EXENCIA
Adeje. (Novedad)

JAXANA
Santa Cruz de Tenerife.
KAZOKU IZAKAYA
TENERIFE
Santa Cruz de Tenerife.
LA BOLA DE JORGE
BOSCH
La Matanza de Acentejo.
LA FORET
Santa Cruz de Tenerife.
LA TORRE BY HOTEL
SUITE VILLA MARÍA
Adeje.
LEBECHE
Santa Cruz de Tenerife.
LOS TRONKOS
Santa Cruz de Tenerife.
MUELLE VIEJO
Guía de Isora.
NAIFE
Médano, El. (Novedad)
NIELSEN
Santa Cruz de Tenerife.
PANCHO
Puerto de Santiago.
PEJEVERDE
Santiago del Teide.
QAPAQ
Arona.
ROSSO SUL MARE
Adeje.
SAGRARIO
Santa Cruz de Tenerife.
SORIMBA
San Cristóbal de la Laguna.
STARFISH ATLANTIC
GRILL
Adeje.
TAGAMI
Santa Cruz de Tenerife.
THE BANK
Playa de las Américas.
(Novedad)

THE TOP
Adeje.
ZOCO
Arona.
CANTABRIA

3 SOLES
CENADOR DE AMÓS
Villaverde de Pontones.

2 SOLES
CASONA DEL JUDÍO
Santander.
EL NUEVO MOLINO
Arce.
LA BICICLETA
Entrambasaguas.
(Novedad)
SOLANA
Ampuero.

1 SOL
CAÑADÍO
Santander.
EL REMEDIO
Ruiloba.
EL SERBAL
Santander.
EMMA
Suances.
LA BOMBI
Santander.
LA CARTERÍA
Cartes.
PICO VELASCO
Voto.
RONQUILLO
Ramales de la Victoria.

gr
RESTAURANTES GR
AGUA SALADA
Santander.
ASADOR EL PUERTO
Castro Urdiales.
ASADOR LLORENTE
Potes. (Novedad)
BODEGA DEL RIOJANO
Santander.
DARIA
Santander.
DEL PUERTO
Santander.
DELUZ
Santander.
EL HOSTAL DEL
PERICOTE
Piélagos.
EL OJO DEL ÁBREGO
Liérganes.
EL RESTAURANTE DE
PILAR
Santoña.
FUENTEBRO
Fontibre.
GARBO
Santander.
HOTEL DEL OSO
Cosgaya.
IBIDEM
Arnuero.
LA TORRE BY MARAÑÓN
Ribamontán al Mar.
LA TUCHO
Santander. (Novedad)
LA VINOTECA
Santander. (Novedad)
LAILA
Santa Cruz de Bezana.
LAS PISCINAS
Villacarriedo.
LAS REDES
San Vicente de la Barquera.

PAN DE CUCO
Ribamontán al Mar.
POSADA DEL MAR
Santander.
CASTILLA-LA MANCHA

3 SOLES
MARALBA
Almansa.

2 SOLES
OBA-
Casas-Ibáñez.

1 SOL
ABABOL
Albacete.
AZAFRÁN
Villarrobledo.
CAÑITAS MAITE
Casas-Ibáñez.

gr
RESTAURANTES GR
ASADOR SAN HUBERTO
Ciudad Real.
CASA DEL PRESO
Alcázar de San Juan.
EL MIRADOR DE LA MANCHA
Villarrubia de los Ojos.
(Novedad)
ENVERO BY RÁEZ
Ciudad Real. (Novedad)
LA AGUZADERA
Valdepeñas.
LA CASOTA
La Solana.
LA RABIOSA
Alcázar de San Juan.
(Novedad)
LA TABERNILLA
Almagro. (Novedad)
LAS MUSAS
Campo de Criptana.
MARQUINETTI
Tomelloso.

Cuenca	BIOSFERA GUADALAJARA Guadalajara. FARDEL Guadalajara. LAS LLAVES Marchamalo.	AMARANTO Talavera de la Reina. DÁVIRO Oropesa. (Novedad) EL BORBOLLÓN Torrijos. EL ESTU TALAVERA Talavera de la Reina. EL LABRIEGO Miguel Esteban. EL RETORNO Consegra. FÁBRICA DE HARINAS Toledo. GRANERO Quintanar de la Orden. KEITTIO Talavera de la Reina. (Novedad) LA CÁBALA Toledo. LA CALLEJA Oropesa. (Novedad) LA ORZA Toledo. LOS TRUJIS Talavera de la Reina. (Novedad) PALIO Ocaña. PARADOR DE OROPESA Oropesa. PARADOR DE TOLEDO - ESPECIA Toledo. POSADA DE LA CAL Orgaz. QUIXOTE Toledo. RINCÓN DEL COJO Manzaneque. (Novedad) TABERNA MINGOTE Talavera de la Reina. VENTA DE AIRES Toledo.	CASTILLA Y LEÓN	ALEX COOL CLUB Miranda de Ebro. (Novedad) BOCCA Miranda de Ebro. (Novedad) COBO ESTRATOS Burgos. CUMPANIS Aranda de Duero. EL 51 DEL SOL Aranda de Duero. EN TIEMPOS DE MARICASTAÑA Burgos. ALCARAVEA Ávila. DEORSUM - TIERRAS DE CEBREROS Cebreros. MONTECARLO Las Navas del Marqués. SURCO Ávila. (Novedad)	LA TRONERA Villadepalos. MU-NA Ponferrada. SERRANO Astorga.
1 SOL CASA DE LA SIRENA Cuenca. ESSENTIA Tarancón. FUENTELGATO Huerta del Marquesado. RAFF SAN PEDRO Cuenca.	Toledo	3 SOLES IVÁN CERDEÑO - CIGARRAL DEL ÁNGEL Toledo.	1 SOL BARRO Ávila. CALEÑA Ávila. EL ALMACÉN Ávila.	9r RESTAURANTES GR	RESTAURANTES GR
2 SOLES EL BOHÍO Illescas.	2 SOLES ADOLFO Toledo. CASA PARRILLA Las Ventas con Peña Aguilera. CLANDESTINA DE LAS TENDILLAS Toledo. LAS ESPARTERAS Casarrubios del Monte. RAÍCES Talavera de la Reina. TIERRA Torrico. VÍCTOR SÁNCHEZ-BEATO Toledo.	1 SOL LA CÁBALA Toledo. LA CALLEJA Oropesa. (Novedad) LA ORZA Toledo. LOS TRUJIS Talavera de la Reina. (Novedad) PALIO Ocaña. PARADOR DE OROPESA Oropesa. PARADOR DE TOLEDO - ESPECIA Toledo. POSADA DE LA CAL Orgaz. QUIXOTE Toledo. RINCÓN DEL COJO Manzaneque. (Novedad) TABERNA MINGOTE Talavera de la Reina. VENTA DE AIRES Toledo.	RESTAURANTES GR	ALCARAVEA Ávila. DEORSUM - TIERRAS DE CEBREROS Cebreros. MONTECARLO Las Navas del Marqués. SURCO Ávila. (Novedad)	ADONÍAS León. ANÍBAL Ponferrada. ASADOR DE VILORIA Viloria de la Jurisdicción. BECOOK CANALLA León. (Novedad) BODEGA REGIA León. CAMAROTE ROMÁNTICO León. CAREA BISTRÓ León. CASA ESTRELLA Villaquilambre. CASA KIKA Luyego. CASA MANDO León. CLANDESTINO GASTROBAR León. CUEVA LOS POINOS Valdevimbre. DELIRIOS Y TAPAS León. DESVÁN VALDEÓN Posada de Valdeón. LA CASA DEL BOTILLO Ponferrada. LA CENTRAL Ponferrada. LA CURIOSA Mansilla de las Mulas. (Novedad)
Guadalajara	2 SOLES EL DONCEL Sigüenza.	1 SOL MOLINO DE ALCUNEZA Sigüenza. NÓLA Sigüenza.	2 SOLES COBO EVOLUCIÓN Burgos.	9r RESTAURANTES GR	1 SOL ALEJANDRO SERRANO Miranda de Ebro. CASA OJEDA Burgos. RICARDO TEMIÑO Burgos.
9r RESTAURANTES GR AVADAR Azuqueca de Henares.	RESTAURANTES GR	1 SOL AL SUR ALFONSO Toledo.	2 SOLES COCINANDOS León. EL CAPRICHOS Jiménez de Jamuz. KAMÍN León. PABLO León.	9r RESTAURANTES GR	1 SOL COCINA CON MIMO León.

LA LECHERÍA
Val de San Lorenzo.
LA PRAILLONA
Boñar.
LA ÚNICA LEÓN
León. (Novedad)
LA VENTA DE LA TUERTA
Garrafe de Torío.
LA ZINGARA
Santa María del Páramo.
LUIS
Sahagún.
MARCELA BRASA
León.
NUR
León. (Novedad)
PALACIO DE CANEDO -
PRADA A TOPE
Canedo.
PARRILLA LOUZAO
León.
VERDIAGO VIVE
Cistierna.

Palencia

1 SOL
AJO DE SOPAS
Palencia.
ESTRELLA DEL BAJO
CARRIÓN
Villoldo.
HOSTERÍA DE LOS
PALMEROS
Frómista.
TERRA PALENCIA
Palencia.

gr
RESTAURANTES GR
ESCARAMUJO
Salinas de Pisuerga.
LOS TEMPLARIOS-
VILLASIRGA
Villalcázar de Sirga.

PEÑALABRA
Cervera de Pisuerga.
TAXUS
Cervera de Pisuerga.
TICIANO
Villallano.
Salamanca
2 SOLES
CONSENTIDO
Salamanca.
RIVAS
Vega de Tirados.
VÍCTOR GUTIÉRREZ
Salamanca.

1 SOL
CASA PACHECO
Vecinos.
DON FADRIQUE
Alba de Tormes.
EN LA PARRA
Salamanca.
PASCUA
Salamanca. (Novedad)

gr
RESTAURANTES GR
CASA CONRADO
Villaseco de los Gamitos.
CASA KÜME
Candelario. (Novedad)
CASA PACA
Salamanca.
CORTE Y CATA
Salamanca.
DOMO DELAIRE
Salamanca. (Novedad)
EL HUERTO DE DOÑA
DESEADA
Salamanca.
EL MESÓN DE GONZALO
Salamanca.

EL MONJE
Salamanca. (Novedad)
EL PECADO
Salamanca. (Novedad)
ESTORIL
Ciudad Rodrigo.
I+T RESTAURANTE
Salamanca. (Novedad)
LA HOJA 21
Salamanca.
LA PACHAMAMA
Salamanca. (Novedad)
LA RECUELA
Cabrerizos.
LAS TAPAS DE GONZALO
Salamanca.
LILICOOK COCINA
Salamanca.
MENT
Salamanca.
MIRASIERRA
Mogarraz.
ORIGEN
Salamanca.
OROVIEJO
Salamanca.
PORTAL DEL LINO
Salamanca.
PUCELA
Salamanca.
RÍO DE LA PLATA
Salamanca.
TABERNA DE LIBREROS
Salamanca.
TAL VEZ
Hinojosa de Duero.
TAPAS 3.0
Salamanca.
VIDA Y COMIDA
Salamanca.

Segovia

1 SOL
CASA DUQUE
Segovia.
CASA SILVANO -
MARACAIBO
Segovia.
CASA TABERNA
Pedraza.
JOSÉ MARÍA
Segovia.
MESÓN DE CÁNDIDO
Segovia.
REINA XIV
Real Sitio de San Ildefonso. (Novedad)
VILLENA
Segovia.

gr
RESTAURANTES GR
ACEKIA
Segovia. (Novedad)
Área Boceguillas
Boceguillas.
EL RANCHO DE LA
ALDEGÜELA
Torrecaballeros.
EL RISCAL
Carbonero el Mayor.
JUAN BRAVO - FONDA
ILUSTRADA
Segovia.
LA BRASERÍA DE
CUÉLLAR
Cuéllar.
LA CONCEPCIÓN
Segovia.
LA FUNDICIÓN
Real Sitio de San Ildefonso.
LA OLMA DE PEDRAZA
Pedraza.

LA PORTADA
Prádena.
LA PORTADA DE
MEDIODÍA
Torrecaballeros.
LA POSTAL
Segovia.
LA TABERNA DE
PERORRUBIO
Sepúlveda.
MARMITÍA - PARADOR
DE SEGOVIA
Segovia.

2 SOLES
LA LOBITA
Navaleno.

1 SOL
VIRREY PALAFOX
Burgo de Osma.

gr
RESTAURANTES GR
ANTONIO
Almazán.
BAVIECA
Medinaceli.
CASA VALLECAS
Berlanga de Duero.
DUQUE
Medinaceli.
LA CHISTERA
Soria.

Valladolid

2 SOLES
AMBIUM
Peñafiel.

LA BOTICA DE
MATAPOZUELOS
Matapozuelos.
REFECTORIO
Sardón de Duero.
TRIGO
Valladolid.

1 SOL
ALQUIMIA
LABORATORIO
Valladolid.
ARROPE
Rueda. (Novedad)
CEPA 21
Castrillo de Duero.
CURIOSO
Peñafiel.
DÁMASO
Valladolid.
EL BAR VALLADOLID
Valladolid. (Novedad)
LLANTÉN
Valladolid.
SIBARITAS KLUB
Valladolid.
SUITE 22
Valladolid.
TALLER ARZUAGA
Quintanilla de Onésimo.
TRASTO
Valladolid.
VILLA PARAMESA
Valladolid.

gr
RESTAURANTES GR
5 GUSTOS
Valladolid.
AGORA PROTOS
Peñafiel.
ALQUIRA
Tordesillas.
AQUARIUM
Valladolid.

ATYPICAL	Zamora	DISFRUTAR	AL KOSTAT	LA TAVERNA DEL CLINIC	AFLAMAS
Valladolid.		Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.
CAÍN		LASARTE	ALEIA	MONT BAR	ALAPAR
Nava del Rey.	2 SOLES	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.
CASA DEL ARTE	EL ERMITAÑO		AMAR BARCELONA	NAIROD	ALMARGE
Simancas. (Novedad)	Benavente.	ANGLE	Barcelona. (Novedad)	Barcelona.	Badalona.
CONVERSO	LERA	Barcelona.	ATEMPO	NECTARI	Âme
Valbuena de Duero.	Castroverde de Campos.	AÜRT	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.
(Novedad)		Barcelona.	BESTA	OLIVAS COMIDA Y VINOS	AZUL ROOFTOP
DON BACALAO		CAELIS	Barcelona. (Novedad)	Barcelona.	Barcelona. (Novedad)
Valladolid.	1 SOL	Barcelona.	BOCCATTI	PETIT COMITÉ GAIG	BACARO
EL FIGÓN DE	CUZEO	Barcelona.	Vic.	Barcelona.	Barcelona.
RECOLETO	Zamora.	Barcelona.	BRABO	PRODIGI	BAR VERAT
Valladolid.		CINC SENTITS	Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	Santa Coloma de
FUENTE ACÉÑA	9r	Barcelona.	CA LISIDRE	PUR	Gramenet.
Quintanilla de Onésimo.	RESTAURANTES GR	COURE	Barcelona.	Barcelona.	BARDENI EL MEATBAR
GABI GARCÍA	ASADOR CASA	Barcelona.	CASA NOVA	QUIRAT	Barcelona.
Valladolid.	MARIANO	DOS PALILLOS	Sant Martí Sarroca.	Barcelona.	BARRA ALTA
HACHEQÚ	Zamora.	Barcelona. (Novedad)	COME	RIASKRU	BARCELONA
Valladolid. (Novedad)	BRIGECIO	ELS CASALS	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.
LA BARRA DEL INDIANO	Morales de Rey.	Sagàs.	DIREKTE	ROIG ROBÍ	BATEA
Valladolid.	EL EMPALME	ENIGMA	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.
LA COCINA DE MANUEL	Rionegro del Puente.	Barcelona.	DOS PEBROTS	SATO I TANAKA	BERBENA
Valladolid.	LA VINÍCOLA	ENOTECA - PACO PÉREZ	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.
LA DAMA DE LA	Zamora.	Barcelona.	EL CELLER DE	SLOW&LOW	BARONAVO
MOTILLA	LASAL	ESTIMAR - RAFA ZAFRA	MATADEPERA	Barcelona.	Barcelona.
Fuensaldaña.	Zamora.	Barcelona.	Matadepera.	SUCULENT	BRASERO ATLÁNTICO
LA PARRILLA DE SAN	POSADA DE LAS MISAS	GRESCA	EL HOGAR GALLEG	Barcelona.	Barcelona.
LORENZO	Puebla de Sanabria.	Barcelona.	Calella.	SUTO	CA L'ESTEVE
Valladolid.		HISOP	EL DELMAR	Barcelona.	Castellbisbal.
LA VIÑA DE PATXI		Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	TRAM-TRAM	CAFÉ DEL CENTRE
Valladolid.	CATALUNYA	KOY SHUNKA	ELS PESCADORS	Barcelona.	Caldes de Montbui.
MANNIX	Barcelona	Barcelona.	Barcelona.	TRESMACARRONS	CAL TITO
Campaspero.		LLUERNA	ESPACE UMA	El Masnou.	Cabrera de Mar.
MESA CERO DEL VAL		Santa Coloma de	Barcelona.	WINDSOR	CAL TON
Valladolid. (Novedad)	ABAC	Gramenet.	FONDA SALA	Barcelona.	Vilafranca del Penedès.
MÓNACO		MOMENTS	Olost.	XEMEI	CAL TRUMFO
Medina del Campo.	ALKIMIA	Barcelona.	GRANJA ELENA	Barcelona.	Oristà.
MQ MARTÍN QUIROGA	ALKIMIA	VÍA VENETO	Barcelona.	XERTA	CAN BO
Valladolid.	BARCELONA.	Barcelona.	HISPANIA	Barcelona.	Barcelona. (Novedad)
PACO ESPINOSA	CAN JUBANY	XAVIER PELLICER	Arenys de Mar.		CAN JAUME
Valladolid.	Calldetenes.	Barcelona.	HOFMANN		Sant Andreu de
RAZA	COCINA HERMANOS		Barcelona.		Llavaneres.
Valladolid.	TORRES	1497	JARDÍN DEL ALMA		CAN POAL
VINOTECA ABADÍA	Barcelona.	Vallromanes.	Barcelona.		Vallromanes.
RETUERTA			LÓ	A RESTAURANT	CAN RIN
Sardón de Duero.			Sant Fruitós de Bages.	Barcelona.	Cabriols.

CAN SOLÀ	EL MERCADER DE	INSOLENT	MAS ALBEREDA	SOLRAIG BY TIBU-RON	Girona
Matadepera.	L'EIXAMPLE	Barcelona.	Sant Julià de Vilatorta.	Castelldefels.	 3 SOLES
CAN VALLES	Barcelona.	KAK KOY	MASSIMO	SOLUNA	EL CELLER DE CAN
Barcelona.	EL RACÓ DEL	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	ROCA
CAN XARINA	NAVEGANT	L'INTREPID	MAYMANTA BARCELONA	SOMIATRUITES	Girona.
Collsuspina.	Sant Andreu de	Sabadell. (Novedad)	Barcelona. (Novedad)	Igualada.	LES COLS
CAPEI	Llavaneres.	L'OLIVÉ	MINA	SOMODÓ BÁ	Olot.
Barcelona.	EL TRABUC	Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	Barcelona.	MIRAMAR
CARNAL STEAK HOUSE	Granollers.	LA BONAIGUA	MONOCROM	TAST & GUST	Llançà.
Barcelona.	ERRE & URRECHU	Sant Just Desvern.	Barcelona.	Cerdanyola del Vallès.	 2 SOLES
CASA AMALIA	Barcelona.	LA ESTRELLA 1924	MORRALET	TEÒRIC	BO.TIC
Barcelona.	ESPAI CLASSUAL	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	Corçà.
CASA BLAVA	Badalona.	LA FORQUILLA	MR. PORTER	THE ALCHEMIX	CA L'ENRIC
Molins de Rei. (Novedad)	ESTRELLA	Barcelona.	Barcelona.	Barcelona.	La Vall de Bianya.
CASA DE MENJARS	Rupit i Pruit.	LA GORMANDA	NUARA	THYMUS	CANDLELIGHT - ROMAIN
Vilanova del Vallès.	Ètnik Restaurant	Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	Manlleu.	FORNELL
CASA NITA	Barcelona. (Novedad)	LA MARINETÀ	OS-KURO	TICUS	S'Agaró.
Terrassa. (Novedad)	FAUNA	Mataró.	Barcelona.	Sant Sadurní d'Anoia.	CASTELL PERALADA
CASA PARERA	Barcelona. (Novedad)	LA MUNDANA	OSMOSIS	TOPIK	Peralada.
Mataró.	FISHØLOGY	Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	Barcelona.	COMPARTIR CADAQUÉS
CATALINA GAVÀ MAR	Barcelona.	LA MUNTANYA	PEPA BAR A VINS	TUNATECA BALFEGÓ	Cadaqués.
Gavà.	FOLLIA	Castellar de n'Hug.	Barcelona.	Barcelona.	ELS TINARS
CHINA CROWN	Sant Joan Despí.	LA PALMA DE	PIAZZE D'ITALIA	ULTRAMARINOS MARÍN	Llagostera.
Barcelona.	FONDA ESPAÑA	BELLAFILA	Barcelona. (Novedad)	Barcelona.	EMPÒRIUM
CLARA	Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	PIZZICATO	VERDAGUER	Castelló d'Empúries.
Barcelona.	FONDA EUROPA	LA SOSENGA	Barcelona. (Novedad)	Vilassar de Mar.	ESPERIT ROCA
COMPARTIR	Granollers.	Barcelona.	RACÓ D'EN CESC	VIA RESTAURANT	Sant Julià de Ramis.
BARCELONA	FRANCA	LA TAVERNA D'EN GRIVÉ	Barcelona.	Vic.	L'ALIANÇA D'ANGLÈS
Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	Granollers.	RASOTERRA	VILAGUT	Anglès.
CRUIX	FRONDA PASAJE	LA VENTA	Barcelona.	Vilafranca del Penedès.	MASSANA
Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	Barcelona.	SANGIOVESE	VIRENS	Girona.
CUINA SANT PAU	GATBLAU	LEANDRE GASTRO-BAR	Mataró.	Barcelona.	 1 SOL
Sant Pol de Mar.	Barcelona.	Alella. (Novedad)	SANT MIQUEL	VIVANDA	539, PLATS FORTS
DELI	GLUG	LES VOLTES DE SANT	Vallromanes.	Barcelona.	Puigcerdà. (Novedad)
Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	SEBASTIÀ	SANTA MAGDALENA	WAKASA	ALMADRABA
DIVINCUS	GORRÍA	Moià.	Barcelona.	Barcelona.	Roses.
Vic.	Barcelona.	LOMBO	SCAPAR	XEIXA	CASAMAR
Ébano	GURÍ	Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	Barcelona.	Llafranc.
Cerdanyola del Vallès. (Novedad)	HOSTAL DE LA PLAÇA	MAE BARCELONA	SENSATO	YAKUMANKA BY	DIVINUM
EDELWEISS	Cabril.	Barcelona.	Barcelona.	GASTÓN ACURIO	Girona.
La Garriga.	IMPREVISTO	MALEDUCAT	SENSE PRESSA	Barcelona.	
EL CIRI	Barcelona.	Barcelona. (Novedad)	Barcelona.	ZAYTUN	
Terrassa. (Novedad)	INFORMAL BY MARC	MANTIS	SHANGHAI	Barcelona. (Novedad)	
	GASCONS	Barcelona.	Barcelona.	SHUNKA	
	Barcelona.	MARICEL	Barcelona.	Barcelona.	
		Sitges.	Barcelona.		

DIVISI	CAN BOIX	L'OLIVERA BY PACO	RAFA'S	ETH BISTRÓ	L'ESPURNA
Palamós. (Novedad)	Vilademuls.	PÉREZ	Roses.	Viella.	Lleida.
EL MOTEL	CAN MOTES	Peralada.	RECCAPOLIS	LO PALLER DEL COC	LA GRANJA
Figueres.	Vilademuls.	L' ATELIER DAGÀ CLOS	Ripoll.	Rialp.	Taüll.
ELS BRANCS	CAN ROQUET	Llagostera.	RESTAURANTE 58	MALENA	LA LLUPIA
Roses.	Santa Cristina d'Aro.	LA CORT DEL MOS	Lloret de Mar.	Gimenells i el Pla de la	Espot.
ELS PESCADORS DE	CAN SOPHIA	Palamós. (Novedad)	ROM RESTAURANT	Font.	LA SAL GORDA
LLANÇÀ	Tossa de Mar.	LA FORMATGERIA DE	Roses.	SISÈ	Arties.
Llança.	CAN VALLS	LLÍVIA	SA MARINADA	Lleida. (Novedad)	LO PIGAL CASA KIKO
FONTANÉ	Brunyola.	Llívia.	Sant Feliu de Guíxols.	gr	Sort.
Sant Julià de Ramis. (Novedad)	CAN XAPES	LA JOVITA PER L'ESTEVE	SERENDIPIA BY LA	RESTAURANTES GR	LO PONTS
LA CUINA DE CAN	Cornellà del Terri. (Novedad)	GV	CALÈCHE	AMOCA	Ponts.
SIMÓN	CARPE DIEM JAPONÉS	Sant Antoni de Calonge. (Novedad)	Llívia.	Linyola.	MARE DE LA FONT
Tossa de Mar.	Cadaqués.	LA SALA DE L'ISAAC	SINOFOS	BINIARÁN	Solsona.
LA FONDA XESC	CIPRESAIA	Palafrugell.	Girona.	Arties.	PESSETS - P7S
Gombrèn.	Girona.	LA SIRENA	SOL BLANC	CA LA NÚRIA	Sort. (Novedad)
LES MAGNÒLIES	DALIA - HOTEL SA	Roses.	Pals.	Bellver de Cerdanya.	SAROA
Arbúcies.	PUNTA	LA TAVERNA DEL MAR	SUMAC	CAL XIRICLÓ	TICOLET
MARÀNGELS	Begur. (Novedad)	S'Agaró.	Roses.	Balaguer. (Novedad)	Baqueira-Beret.
Sant Gregori. (Novedad)	DIT I FET	LLENYA	TERRA	CAN BOIX DE	Tarragona
NORMAL	Girona.	Llagostera. (Novedad)	Sant Feliu de Guíxols.	PERAMOLA	
Girona.	DO CANDELARIA	MALESPINA	THE MAIN	CASA PERÚ	2 SOLES
SAÓ BY VICENÇ	Peratallada. (Novedad)	Olot. (Novedad)	Vidreres.	Bagergue.	LES MOLES
FAJARDO	EL MOLÍ DE L'ESCALA	MAS DE TORRENT	TR 1910 - TORRE DEL	EL CALIU	Ulldetona.
Forallac.	L'Escala.	Torrent.	REMEI	Taüll.	VILLA RETIRO
VICUS	EL ROSER 2	MAS GENERÓS	Bolvir.	EL CIERVO	Xerta.
Pals.	L'Escala.	Forallac.	TRUMFES	Vielha.	
VILLA MÁS	EL TRULL D'EN	MAS LAZULI	Llívia.	EL FORN DE GÓSOL	1 SOL
Sant Feliu de Guíxols.	FRANCESC	Pau.	Lleida	Gósol.	AQ
VORAMAR	Boadella i les Escaules.	MAS SES VINYES		EL RAIER	Tarragona.
Portbou.	ES BALUARD	Begur.	LA BOSCANA	La Pobla de Segur.	CAN BOSCH
gr	Cadaqués.	MON MIGNON	Bellvís.	EL XALET SUÍS	Cambrils.
RESTAURANTES GR	S'Agaró.	Girona.		Lleida.	CERVUS
AL KOSTAT DEL MAR	GULA	NEXE	CARBALLEIRA	ELS PUIS	Reus. (Novedad)
Begur. (Novedad)	Cadaqués. (Novedad)	Girona.	Lleida.	Esterri d'Àneu.	CITRUS DEL TANCAT
BELL-LLOC	KAOS	POCAVERGONYA	CASA IRENE	ERA TORRADA	Alcanar.
Santa Cristina d'Aro.	Palamós.	BISTRÓ	Arties.	Escunhau.	DELIRANTO
BISTROT 1965	L'EIXIDA	Girona.	EL PORTALET	FERRERUELA	Salou.
Castelló d'Empúries (Castellón de Ampurias).	Peratallada.	PONT VELL	Besalú.	Lleida.	EL CELLER D'EN JOAN
BOCAM	L'HOSTAL DE CA L'ENRIC	PUCHE	CASQUET	FOGONY	PAMIES
Figueres.	La Vall de Bianya.	Palamós.	Hostalric.	Sort.	Riudoms.
CAL JET BISTROT DE	L'HOSTALET	QUATRE VENTS 3.0	QUINZE OUS	FONTS DEL CARDENER	EL TERRAT
MUNTANYA	La Vall d'En Bas.	Hostalric.	Les Preses.	La Coma i la Pedra.	Tarragona.
Ger.		QUINZE OUS		HINCHA	
				Baqueira-Beret.	

FERRÁN CERRO	FRIDA	COMUNIDAD DE MADRID	KAPPO	ALABASTER	GAYTÁN
Reus.	Tarragona.		Madrid.	Madrid.	Madrid.
L'ANTIC MOLÍ	GAUDIUM		LA TASQUERÍA	AMÓS	HARAMBOURE
Ulldecona.	Altafulla.		Madrid.	Madrid.	Madrid.
MIRAMAR	HIU	3 SOLES	LA TASQUITA DE ENFRENTE	AMPARITO ROCA	IKIGAI
Cambrils.	Cambrils.	COQUE	Madrid.	Madrid.	Madrid.
QUATRE MOLINS	L'ALGADIR DEL DELTA	Madrid.	LAKASA	ARZÁBAL	KABUKI MADRID
Cornudella de Montsant.	Amposta.	CORRAL DE LA MORERÍA	Madrid.	Madrid.	Madrid.
QUINTAFORCA	L'ALKIMISTA	Madrid.	LE BISTROMAN ATELIER	BANCAL	KUOCO
Nulles. (Novedad)	Reus.	DIVERXO	Madrid.	Madrid. (Novedad)	Madrid.
RINCÓN DE DIEGO	L'HORT	Madrid.	MONTIA	BISTRÓNOMIKA	KYOSHI
Cambrils.	Arnes.	DSTAGE	San Lorenzo de El Escorial.	CARÈME- JESÚS DEL CERRO	LA BIEN APARECIDA
<i>gr</i>	LA COOPERATIVA	Madrid.	O'PAZO	Aranjuez.	LA BUENA VIDA
RESTAURANTES GR	Porrera. (Novedad)	PACO RONCERO	Madrid.	CASA JOSÉ	Madrid.
ALCAPONE	LA LLOTJA	Madrid.	OSA	Aranjuez.	LA CASA DE MANOLO
Torredembarra.	L'Ametlla de Mar.	RAMÓN FREIXA ATELIER	San Lorenzo de El Escorial.	CASA LUCIO	FRANCO
AMICS	LO TIPIC DEL	Madrid. (Novedad)	OSA	Madrid.	Valdemorillo.
Gratallops.	MEDITERRANI		RICARDO SANZ	CHISPA BISTRÓ	LA CATAPA
BARQUET TARRAGONA	L'Ampolla.	MACARRILLA	WELLINGTON	Madrid.	Madrid.
Tarragona.	Cambrils.	2 SOLES	Madrid.	DESBORRE	LA LLORERÍA
BRESCA	MAURY'S BRASA	99 SUSHI BAR NH	SACHA (BOTILLERÍA Y FOGÓN)	Madrid. (Novedad)	Madrid.
Cambrils.	Sant Carles de la Ràpita.	EUROBUILDING	CEBO	DON GIOVANNI	LA MANDUCA DE AZAGRA
BRICHES	MELETA DE ROMER	Madrid.	SADDLE	Madrid.	Madrid.
Falset.	L'Ametlla de Mar.	BASCOAT	VALDEMORO.	EL CENADOR DE SALVADOR	LA PALOMA
BROTS	PEPO	Madrid. (Novedad)	DEESSA	Moralzarzal.	LA TRASIEGA
Poboleda.	Benifallet. (Novedad)	CEBO	SMOKED ROOM	EL GRAN ASADOR	Getafe.
CA L'EULÀLIA	SANROMÀ	Madrid.	Madrid. (Novedad)	LECANDA	LAVANDA
Tarragona.	Castellvell del Camp.	CHIRÓN	UGO CHAN	Madrid.	Robledo de Chavela.
CAN BATISTE	TOSSAL GROS	Valdemoro.	DESDE 1911	EL MESÓN DE DOÑA FILO	LOS 33
Sant Carles de la Ràpita.	Montblanc.	DEESSA	EL INVERNADERO -	Colmenar del Arroyo.	Madrid. (Novedad)
CASA MARCH	VINUM	Madrid.	RODRIGO DE LA CALLE	EL SEÑOR MARTÍN	NAKEIMA
Flix. (Novedad)	Torroja del Priorat.	EL PARAGUAS	Madrid.	Madrid.	Madrid.
CASA RAMÓN	VITRIC	Madrid.	ESTIMAR	EMI	NOI RESTAURANTE
Alcanar.	Reus. (Novedad)	EL CUP VELL	Madrid.	Madrid. (Novedad)	Madrid.
D'APROP	CEUTA	ESTIMAR	1 SOL	ÉTER	OMERAKI
Sant Carles de la Ràpita. (Novedad)	<i>gr</i>	Madrid.	99 SUSHI BAR (HERMOSILLA)	Madrid.	Madrid.
EL CUP VELL	RESTAURANTES GR	Madrid.	Madrid.	FISMULER	OTORO JUKUSEI
Tarragona.	MESÓN EL REFECTORIO	GOFIO	Madrid.	Madrid.	Madrid. (Novedad)
EL LLAGUT	Ceuta.	Madrid.	HORCHER	ABARRA	OVILLE
Tarragona.	OASIS	Madrid.	Madrid.	GAMAN - LUIS ARÉVALO	Madrid.
ESPAI AMUNT	Ceuta.			Madrid.	
Ulldecona. (Novedad)	OASIS				
	Ceuta.				

PABÚ	ZALACAÍN	AYNAELDA	CARDUMEN	DON LAY	EL VIEJO FOGÓN
Madrid.	Madrid. (Novedad)	Madrid.	Madrid.	Madrid.	Majadahonda. (Novedad)
PILAR AKANEYA	BACIRA	CASA ALBERTO	DOPPELGÄNGER	Élkar	Élkar
Madrid.	9r	Madrid.	Madrid.	Madrid.	Madrid.
PLAYING SOLO	RESTAURANTES GR	BAKKO	CASA DE COMIDAS	DU LIBAN	ENTRE SUSPIRO Y
Madrid.	99 SUSHI BAR (LA	Madrid. (Novedad)	Madrid. (Novedad)	Alcobendas.	SUSPIRO
QÚENCO DE PEPA	MORALEJA)	BAO LI	CASA DELAPIÓ	EL BAJÍO	Madrid.
Madrid.	Alcobendas.	Madrid.	Aranjuez. (Novedad)	Madrid. (Novedad)	EXIMIO
QUIMBAYA	99 SUSHI BAR	BARBILLÓN OYSTER	CASA FELISA	EL BROTE	Alcalá de Henares.
Madrid.	(PONZANO)	Pozuelo de Alarcón.	Madrid.	Madrid.	(Novedad)
RAFA	BARBUDO	CASA MORTERO	EL BUND	FERRETERÍA	Madrid.
Madrid.	AKANGAS - URRECHU	Madrid. (Novedad)	Madrid.	Madrid.	FILANDÓN
RAMÓN FREIXA	Alcobendas.	BARRACUDA MX	CASA PEDRO	EL CIELO DE URRECHU	Madrid.
TRADICIÓN	AARDE	Madrid.	Madrid.	Pozuelo de Alarcón.	FISGÓN
Madrid. (Novedad)	BATCH	CASA SALVADOR	EL DEL MEDIO	Madrid. (Novedad)	Madrid. (Novedad)
RAVIOXO	ABYA	Madrid. (Novedad)	Madrid.	Madrid.	FONDA DE LA
Madrid.	BEKER 6	CHAMPAGNE BAR	EL FOGÓN DE TRIFÓN	CONFIANZA	CONFIANZA
SANTERRA	AGUATINTA	Madrid.	HOTEL MANDARIN	Madrid.	GALA
Madrid.	Aranjuez.	BENARES	CHAROLÉS	EL INVERNADERO DE	Madrid.
SEN OMAKASE	ALBOR	Madrid.	San Lorenzo de El	LOS PEÑOTES	GIOIA
Madrid.	BERRIA	Madrid.	Escorial.	Alcobendas.	Madrid.
SOY KITCHEN	ALCOTÁN	Madrid.	CHARRÚA	EL JARDÍN DE LA	HASAKU NIKKEI
Madrid.	Madrid. (Novedad)	BIBO MADRID	Madrid.	MÁQUINA	Madrid.
STREETXO	ALLÉGORIE	Madrid.	BOCCONDIVINO	EL JARDÍN DE ORFILA	HDDN
Madrid.	BOCCONDIVINO	Madrid.	CHILLA	Madrid.	HOSTERÍA DEL
SURTOPÍA	ALLEGRA	Madrid.	BODEGA LA SALUD	EL LINCE	ESTUDIANTE
Madrid.	Madrid. (Novedad)	Madrid.	ANCESTRAL	Madrid.	Alcalá de Henares.
TABERNA PEDRAZA	BOTÍN	Pozuelo de Alarcón.	Pozuelo de Alarcón.	EL MESÓN DE	ILLUNBE
Madrid.	BRASSERIE LAFAYETTE	BOLBORETA	BOLBORETA	FUENCARRAL	Madrid.
TRÈSDE	BRUTALISTA	Madrid.	BRUTALISTA	EL MIRADOR DE EL	IN-PULSO
Madrid. (Novedad)	CAFFÈ DE LA IBERIA	Madrid.	BRUTALISTA	GOLOSO	Madrid.
TREZE	CAFÉ DE LA IBERIA	Madrid.	COQUETTO	Madrid. (Novedad)	ITA MADRID
Madrid.	Chinchón.	Madrid.	Madrid.	EL PEDRUSCO DE	Madrid. (Novedad)
TRICICLO	CAJA DE CERILLAS	Madrid.	CORNAMUSA	ALDEALCORVO	KRUDO
Madrid.	CAÑADÍO MADRID	Madrid. (Novedad)	Madrid.	Madrid.	Madrid.
TRIPEA	CAÑADÍO MADRID	Madrid.	DANI	EL PESCADOR	KULTO
Madrid.	CAFÉ DE LA IBERIA	Madrid.	Madrid.	Madrid.	Madrid.
VIAVÉLEZ	CAÑADÍO MADRID	Madrid.	DANTXARI	EL RINCÓN DE LUIS	LA ANCHA
Madrid.	CAÑADÍO MADRID	Madrid.	Madrid.	Titulcia.	Madrid.
VILLOLDÓ	CAÑADÍO MADRID	Madrid.	DE LA RIVA	EL VENTORRILLO	LA BIBLIOTECA GRESCA
Madrid.	CAÑADÍO MADRID	Madrid.	Madrid.	MURCIANO	Madrid.
VINOTECA GARCÍA	CARANDE	Navacerrada.	Madrid.	LA CAPA	Madrid. (Novedad)
DE LA NAVARRA	ATOCHA 107				
Madrid.					

LA CASA DEL	LALÓPEZ	Órdago	TABERNA & MEDIA	COMUNIDAD	TÚBAL
PREGONERO	Madrid.	Madrid. (Novedad)	Madrid.	FORAL DE	Tafalla.
Chinchón.	LATASIA	PARADOR DE	TABERNA LA ELISA	NAVARRA	
LA CUADRA DE	Madrid.	CHINCHÓN - ESPECIA	Madrid.		
SALVADOR	LEÑA	Chinchón.	TABERNA LAREDO		2 SOLES
Madrid. (Novedad)		PATIO DE CLAUDIO	Madrid.	ALHAMBRA	RESTAURANTES GR
LA DORADA - AURADA	LHARDY	Madrid. (Novedad)	TABERNEROS	Pamplona-Iruña.	ANTTONENEA
Pozuelo de Alarcón.	Madrid.	PELOTARI	Madrid.	Pamplona-Iruña.	AROSTEGUI
LA ESPAÑOLA	LICINIA	Madrid.	TAMPÚ	Pamplona-Iruña.	Pamplona-Iruña.
Pozuelo de Alarcón.	Morata de Tajuña.	PIANTAO CHAMBERÍ	Madrid.	Cizur.	AROTXA
LA GUISANDERA DE	LIMA NIKKEI	Madrid.	TARAMARA	MOLINO DE URDÁNIZ	Legasa.
PINERA	Madrid.	PIANTAO LEGAZPI	Madrid.	Urdániz.	ASADOR OLAVERRI
Madrid.	LLAMA INN	Madrid.	TERRAZA CLUB DE	RODERO	Pamplona-Iruña.
LA HUERTA DE TUDELA	Madrid. (Novedad)	PUNTARENA	CAMPO	Pamplona-Iruña.	ASADOR ZUBIONDO
Madrid.	LOBITO DE MAR	Madrid.	Madrid. (Novedad)		Huarte-Uharte.
LA LONJA DEL MAR	Madrid.	QUINQUÉ	TETSU		1 SOL
Madrid.	LOS GALAYOS	Madrid.	Madrid. (Novedad)	BASERRIBERRI	BEETHOVEN
LA MÁQUINA DE LA	Madrid.	QUINTÍN -	THE LIBRARY	CASA ZANITO	Fontellas.
MORALEJA	LOS REMOS	ULTRAMARINOS	Madrid. (Novedad)	Pamplona-Iruña.	Olite-Erriberri. (Novedad)
Alcobendas.	Madrid.	Madrid.	THE MARKET MADRID	CARLOS OYARBIDE	DONAMARIKO BENTA
LA MÁQUINA ORIGINAL	LUZI BOMBÓN	ROCACHO BRASAS &	Madrid.	BISTRONOMIKO	Donamaria.
Madrid.	Madrid.	BAR	TICUÍ	San Adrián.	ENEKORRI
LA MERCED	MACARENA MADRID	Madrid.	TONTON	EL CHOKO DE REMIGIO	Pamplona-Iruña. (Novedad)
Madrid.	Madrid.	ROCACHO PLAZA	Madrid.	Tudela.	ERREJOTA
LA MORENA	MALABAR BISTRÓ	Madrid. (Novedad)	TRAMÓ	EPELETA	Pamplona-Iruña.
Madrid. (Novedad)	Becerril de la Sierra.	RONDA 14	Madrid.	Lekunberri.	KASINO LESAKA
LA PARRA	MANERO MADRID -	Madrid.	TRAS-OS-MONTES	EUROPA	Lesaka.
Madrid.	MARQUÉS DE CUBAS	ROOSTIQ	Madrid.	Pamplona-Iruña.	LA CUCHARA DE MARTÍN
LA PENELA	Madrid. (Novedad)	Madrid.	TRES POR CUATRO	SANCHO IV	Pamplona-Iruña.
Madrid.	MARCANO	RURAL	Madrid.	Funes. (Novedad)	LA IDEAL MAR
LA PIPERNA	Madrid.	Madrid.	TRIANA	KABO	Pamplona-Iruña. (Novedad)
Madrid.	MARMITÓN BISTRÓ	SALA DE DESPIECE -	Madrid. (Novedad)	Pamplona-Iruña.	LA OLLA
LA PRIMERA	Madrid.	SALA CERO	URRECHU	KOKU	Pamplona-Iruña.
Madrid.	MUDRA	Madrid.	Pozuelo de Alarcón.	Pamplona-Iruña.	MESÓN JULIÁN
LA RAQUETISTA	Madrid.	SALA DE DESPIECE	URRECHU VELÁZQUEZ	LES AMIS	Tudela.
Madrid.	NARCISO	Madrid.	Madrid.	Pamplona-Iruña.	ORGÍ
LA ROTONDA	Madrid.	SDD1	VARRA	MASKARADA	Lizaso.
Rivas-Vaciamadrid.	NAVEIRA DO MAR	Madrid.	Madrid.	Lekunberri.	ORIGEN
LA TABERNA DE ELIA	Madrid.	SALA DE DESPIECE	VINOTECA MORATÍN	SNOB COCKTAIL&FOOD	Urdaitz-Urdániz. (Novedad)
Pozuelo de Alarcón.	NO EXISTE	SDD2	Madrid.	Pamplona-Iruña.	OVEJA NEGRA
LA TRAINERA	Pozuelo de Alarcón. (Novedad)	Madrid.	YAKINIKU RIKYU	TREINTAITRÉS	PAMPLONA
Madrid.	NUMA POMPILIO	SAMM	Madrid.	Tudela.	Pamplona-Iruña. (Novedad)
LA TXULAPONA	Madrid.	SUSHI BAR HANNAH	YUGO THE BUNKER		
Madrid.	O'GRELO	Madrid. (Novedad)	Madrid.		
		TA KUMI MADRID			
		Madrid.			

PAGO DE CIRSUS

Abilitas.

PICAFLOR

Pamplona-Iruña.

REMIGIO

Tudela.

VERDUARTE

Pamplona-Iruña.

COMUNITAT VALENCIANA**Alacant****3 SOLES**

BONAMB

Xàbia.

L'ESCALETA

Cocentaina.

LA FINCA

Elx.

QUIQUE DACOSTA

Dénia.

**2 SOLES**

BEAT

Calp.

CASA PEPA

Ondara.

NOU MANOLÍN

Alacant.

PEIX I BRASES

Dénia.

TULA

Xàbia.

**1 SOL**

AUDREY'S

Calp.

AUSIÀS

Pedreguer. (Novedad)

BAEZA & RUFETE

Alacant.

CASA BERNARDI

Benissa.

CISTORIA

Villena.

EL BARET DE MIQUEL

Dénia.

EL PORTAL

Alacant.

EL XATO

La Nucia.

ERRE QUE ERRE

Ibi. (Novedad)

ESPAÑO MONTORO

Alacant.

HOGAR DEL PESCADOR

La Vila Joiosa.

LA ERETA

Alacant.

LA MASÍA DE CHENCHO

Elx.

LA PERLA DE JÁVEA

Xàbia.

LA SIRENA

Petrer.

LA TABERNA DEL

GOURMET

Alacant.

LULA BY AURORA

TORRES

Los Montesinos.

MESÓN EL GRANAÍNO

Elx.

MONASTRELL

Alacant.

NATXO SELLÉS

Cocentaina.

CASA RIQUELME

OPEN

Alacant.

OROBIANCO

Calp.

OSSADIA

Dénia.

PIRIPÍ

Alacant.

gr**RESTAURANTES GR**

ABISS

Calp.

ALBA

Alacant.

ALFONSO MIRA

Aspe.

APYRITA

Alacant.

ASADOR LA VAQUERÍA

El Campello.

BILBAO

Dénia. (Novedad)

BORG

El Campello. (Novedad)

BREL

El Campello.

CA JOAN

Altea.

CA LANGELS

Polop.

CA MARTA

La Vila Joiosa.

CACHITO

Elx. (Novedad)

CARVÓN

Moraira.

CASA CANTÓ

Benissa.

CASA EL TÍO DAVID

Alfafara.

CASA ELORDI

La Vila Joiosa.

CASA FEDERICO

Dénia.

CASA RIQUELME

Alacant. (Novedad)

CASA SANCHIZ

Monòver.

CELESTE Y DON CARLOS

Alacant.

CÉSAR ANCA

Alacant.

CHOLA GASTRO

Xàbia.

CLUB NÁUTICO MARINA

GREENWICH

Altea.

CRIOLLO

L'Alfàs del Pi.

DÁRSENA

Alacant.

DISTRIKT41

Alacant.

EL CARRERER

Dénia.

EL FARALLÓ

Dénia.

EL FARO

Santa Pola.

EL MESÓN

DE LA COSTA

Torrevieja.

EL MISTERI D'ANNA

Elx.

EL NOU CAVALL

VERD

La Vall de Laguar.

EL PEGOLÍ

Dénia.

EL RACÓ DE LA XARA

Dénia.

EL RACÓ DEL RAVAL

Vall de Gallinera.

EL RASET

Dénia.

ELÍAS

Chinorlet.

EMPERADOR

La Vila Joiosa.

ENSO SUSHI ALICANATE

Alacant.

KOINÉ BISTRÓ

Alacant.

L'OLLETA

Altea.

LA BACORERA

Aigües.

LE DAUPHIN

Moraira.

MADRE

Xàbia.

MARE RESTAURANT

Benidoleig.

MESÓN MAIGMÓ

Tibi. (Novedad)

MIRÓ CUINA

Vall de Gallinera.

NOMADA

Dénia.

NORAY

Xàbia. (Novedad)

Ñam

Guardamar del Segura.

ORMA

Alacant.

PLÉGAT

Alacant. (Novedad)

PONT SEC

Dénia.

PÓSITO PESQUERO

Santa Pola.

RICE RESTAURANT

Finestrat.

SENDRA

Alacant.

SOKAT CUINA

Cocentaina.

SOLERA

Pego. (Novedad)

STEKI

Alacant.

SUSHI BAR TOTTORI

Alacant.

TABERNA EL BARBA

Altea.

TALAIÀ ESPAI

Altea. (Novedad)

MEDITERRANI

TEMPLO

Alacant.

TERRE

Alacant.

TOSCA

Xàbia. (Novedad)

UKIYÓ

Alacant.

UN CUINER A

L'ESCOLETA DE SAGRA

Sagra.

VENTA DE POSA

Dénia.

VOLTA I VOLTA

Xàbia.

Castelló**2 SOLES**

ATALAYA

Alcossebre.

CAL PARADÍS

Vall d'Alba.

RAÚL RESINO

Benicarló.

**1 SOL**

ANHELO

Castelló de la Plana.

DALUAN

Morella.

LA FAROLA

Altura.

RUBÉN MIRALLES

Vinaròs.

gr**RESTAURANTES GR**

ALESSANDRO MAINO

Castelló de la Plana.

AMAR

Benicàssim.

AQUA RESTAURANT

Castelló de la Plana.

ARRE

Castelló de la Plana.

CASA JAIME

Peníscola.

CASA ROQUE	VINATEA	KARAK	CANALLA BISTRÓ	LA PERFUMERÍA	SOQUETA
Morella.	Morella.	València.	València.	València.	Oliva.
CHUANET		LA BARRA DE KAYMUS	CASA CARMELA	LA POSADA DE ÁGUEDA	TERRA
Benicarló.	València	València.	València.	Requena.	Cullera. (Novedad)
DESTAPAT'		LIENZO	CASA MONTAÑA	LA TERRACITA	VUELVE CAROLINA
Benicarló.	3 SOLES	València.	València.	València.	València.
EL PINAR	LA SALITA	MEMORIA GUSTATIVA	CASA SALVADOR	LAVOE	YARZA
Alcossebre.		València.	Cullera.	València.	València. (Novedad)
EL VASCO	València.	NOZOMI SUSHI BAR	CENTRAL BAR - RICARD	LE FAVOLE	
Vila-real.	RICARD CAMARENA	València.	CAMARENA	València.	
GASTROADICTOS	València.	ORIGEN	València.	LEFOU	EUSKADI
Segorbe.		València.	CLEMENTINA	Sagunt.	Araba
INSTINTO CARNÍVORO		RAUSELL	València. (Novedad)	LEVANTE BENISANÓ	
Castelló de la Plana.	2 SOLES	València.	COLONIALES HUERTA	Benisanó.	ARREA!
LA CUINA DE	CASA MANOLO	SAMSHA	València.	LLISA NEGRA	Kanpezu.
FERNANDO	Daimús.	València.	CONTRAPUNTO LES	València.	
Castelló de la Plana.	FIERRO	SIMPOSIO	ARTS	MA KHIN DECOLONIAL	
LA SUCULENTA	València. (Novedad)	San Antonio de	València. (Novedad)	ASIAN FOOD	
Benicàssim.	LA SUCURSAL	Benagéber. (Novedad)	DAILY	València. (Novedad)	
LA TASCA DE RICARDO	València.	TAVELLA	Daimús.	MAIPI	
Borriana.	RIFF	València.	EL ASTRÓNOMO	València.	1 SOL
LE BISTROT	València.	TOSHI	València.	MANĀW	BIDEKO
GASTRONÓMICO	SAITI	València.	EL GALLINER	València. (Novedad)	Lezama.
Castelló de la Plana.	València.	XANGLOT	Faura.	MOMUJ	KARMINE
LE VIN ROUGE MAITRE		València.	EL NÀUTIC	València.	Vitoria-Gasteiz.
CAVISTA		gr	Oliva. (Novedad)	NAPICOL	KEA
Orpesa.	1 SOL	RESTAURANTES GR	EL RINCÓN DEL FARO	València.	Vitoria-Gasteiz.
LLAVOR	2 ESTACIONES	A ROIG VIU	Cullera.	OASIS RESTAURANT	KROMATIKO
Orpesa.	València. (Novedad)	Albaida.	ENTREVINS	Oliva.	Vitoria-Gasteiz.
MAR DE FULLES	APICIUS	ALEJANDRO PLATERO	València.	ONA CUINA OBERTA	MARQUÉS DE RISCAL
Alfondeguita.	València.	València.	FÉLIX CHAQUÉS	Gandia.	Elciego.
MARÍA DE LUNA	ARRELS	ARAGUANEY	València.	PARAÍSO TRAVEL	TIERRA Y VINO
Segorbe.	Sagunt.	Burjassot. (Novedad)	GLORIAMAR	València.	Samaniego. (Novedad)
MESÓN DEL PASTOR	ASKUA	ARROCIERÍA MARIBEL	Piles.	PELAYO GASTRO	ZALDIARÁN
Morella.	València.	València.	GRAN AZUL	TRINQUET	Vitoria-Gasteiz.
NADIU	EL BRESSOL	BACAI	València.	València. (Novedad)	
Vinaròs.	València.	València.	HABITUAL	PINEA	
NOU BAR	FARIGOLA & MENTA	BOUET	València.	Ayora. (Novedad)	
Vinaròs.	Torrent. (Novedad)	València.	JOAQUIN SCHMIDT	Q'TOMAS?	
PAIRAL	FLAMA	CA PEPICO	València.	València.	
Castelló de la Plana.	València.	Meliana.	LA MARÍTIMA DE VELES	RICHARD	
REVISCOLEM EL RING	FRAULA	CAMI VELL	E VENTS	València.	1860 TRADICIÓN
Cintories.	València.	Alzira.	València.	SHINKAI TASTEM	Elciego.
TASCA DEL PUERTO	KAIDO		LA OFICINA	València.	ALMAZEN
Castelló de la Plana.	València.		València. (Novedad)	Añana.	

ANDERE
Vitoria-Gasteiz.
BODEGUILLA LANCIEGO
Vitoria-Gasteiz.
IKEA
Vitoria-Gasteiz.
LAUA
Iruraiz-Gauna.
LOS PARAJES
Laguardia.
MANO LENTA
Vitoria-Gasteiz.
MATXETE
Vitoria-Gasteiz.
MAYOR DE MIGUELOA
Laguardia. (Novedad)
PALACIO DE ANUNCIBAI
Laudio.

Bizkaia

 **3 SOLES**
AZURMENDI
Larrabetzu.
ETXEBAIRRI
Atxondo.
NERUA GUGGENHEIM
BILBAO
Bilbao-Bilbo.

 **2 SOLES**
ANDRA MARI
Galdakao.
ATELIER ETXANOBE
Bilbao-Bilbo.
BAKEA
Mungia.
BOROA
Amorebieta-Etxano.
GERENA
Dima.
MINA
Bilbao-Bilbo.

ZARATE
Bilbao-Bilbo.

 **1 SOL**
AITOR RAULEAGA

AMAREN
Bilbao-Bilbo.

ARETXONDO
Galdakao.

BASERRI MAITEA
Forua.

CASA GARRAS
Karrantza Harana.

EL PALADAR DE ZURIÑE
GARCÍA

Portugalete. (Novedad)
ENEKO

Larrabetzu.
GOTZON

Bakio.
HORMA ONDO

Larrabetzu.
ISLARES

Bilbao-Bilbo.
JAUREGIBARRIA

Amorebieta-Etxano.
KUMA

Bilbao-Bilbo.
LA DESPENSA DEL

ETXANOBE
Bilbao-Bilbo.

MENDI GOIKOA BEKOA
Atxondo.

OLA MARTÍN
BERASATEGUI

Bilbao-Bilbo.
PORRUE

Bilbao-Bilbo.
REMENETXE

Muxika.
TAMARISES IZARRA

Getxo.

TXISPA
Atxondo.
YANDIOLA

Bilbao-Bilbo.

gr

RESTAURANTES GR

1000 KOLORAU
Gernika-Lumo.

ABOIZ
Garai.

AITAREN BOULEVARD
Bilbao-Bilbo. (Novedad)

AKEBASO
Atxondo.

AL MARGEN
Bilbao-Bilbo. (Novedad)

ALMIKETXU
Bermeo.

ARAMENDI BERRIA
Zamudio.

ARTEBAKARRA
Derio.

ASADOR BORDA
Getxo.

ASADOR PORTUONDO
Mundaka.

ASPALDIKO
Loi.

BASCOOK
Bilbao-Bilbo.

BISTRÓ GUGGENHEIM
BILBAO

Bilbao-Bilbo.
BOCOY

Bilbao-Bilbo.
CLANDESTINO TAP

ROOM

Bilbao-Bilbo.
ENEPERI

Bakio.
GAMINIZ

Zamudio.
IKUSPEGI BERRIA

Iurreta.

KATXI
Morga.
KIMTXU

Bilbao-Bilbo.
LA FÁBRICA DE JUAN

Zierbena.
LA REVELIA

Amorebieta-Etxano.
LASAI

Bilbao-Bilbo.
LURUNA

Mundaka. (Novedad)
MIKEL BENGOA

Meñaka.
OLIO

Bilbao-Bilbo.
PASTIFICIO SAN TELMO

Bilbao-Bilbo. (Novedad)
PETIT KOMITÉ

Galdakao.
PUNKITXEN

Barakaldo. (Novedad)
SAN MAMÉS JATETXEA

Bilbao-Bilbo.
SERANTES

Bilbao-Bilbo.
TASKAS

Zamudio. (Novedad)
VÍCTOR

Bilbao-Bilbo.
WAMAN

Bilbao-Bilbo.
ZAPIRAIN

Bilbao-Bilbo.
ZINTZIRI ERROTA

Bakio.

Gipuzkoa

 **3 SOLES**
AKELARRE

San Sebastián-Donostia.
ARZAK

San Sebastián-Donostia.
ASADOR NICOLÁS

Tolosa. (Novedad)

ELKANO
Getaria.
MARTÍN BERASATEGUI

Lasarte-Oria.
MUGARITZ

Errenteria.

 **2 SOLES**

ALAMEDA
Hondarribia.

AMA
Tolosa.

BODEGA KATXIÑA
Orio.

CASA JULIÁN - MATÍAS

GORROTXATEGI
Tolosa.

CASA UROLA
San Sebastián-Donostia.

HIKA GASTRONOMIKO
Villabona.

KAIA-KAIPE
Getaria.

KOKOTXA
San Sebastián-Donostia.

LAIA ERRETEGIA
Hondarribia.

MIRADOR DE ULÍA
San Sebastián-Donostia.

NARRU
San Sebastián-Donostia.

SUTAN
Hondarribia. (Novedad)

ZAZPI STM
San Sebastián-Donostia.

ZELAI TXIKI
San Sebastián-Donostia.

 **1 SOL**
AITEN ETXE

Zarautz.
ARANETA

Zestoa.

ASADOR LANDA
Mendaro.

ASADOR NICOLÁS
Tolosa. (Novedad)

ASTELENA 1997
San Sebastián-Donostia.
BAILARA

Bidania-Goiatz.
CASA CÁMARA

Pasaia-Donibane.
ESPAZIO OTEIZA -

AKELARRE
San Sebastián-Donostia.

ETXEBERRI
Zumarraga.

FAGOLLAGA
Hernani.

GANBARA
San Sebastián-Donostia.

HAMARRATZ
Zumaia.

IRIARTE
Berrobi.

ITZULI
San Sebastián-Donostia. (Novedad)

KIRKILLA ENEA
Zarautz.

MUKA
San Sebastián-Donostia.

SUKALDEAN AITOR
SANTAMARIA

LAIA ERRETEGIA
San Sebastián-Donostia. (Novedad)

MIRADOR DE ULÍA
San Sebastián-Donostia.

NARRU
San Sebastián-Donostia.

SUTAN
Hondarribia. (Novedad)

ZAZPI STM
San Sebastián-Donostia.

ZELAI TXIKI
San Sebastián-Donostia.

 **gr**
RESTAURANTES GR

ABAKANDO
San Sebastián-Donostia.

AGORREGI
San Sebastián-Donostia.

AITANA DONOSTIA
San Sebastián-Donostia.

San Sebastián-Donostia.

ALBOKA	GAMÓN 14	OLIVI ERRETEGIA
San Sebastián-Donostia. (Novedad)	Erreteria.	Usurbil. (Novedad)
AMAMA	GATXUPA	OTZAURKEKO BENTA
San Sebastián-Donostia.	San Sebastián-Donostia.	Zegama.
ANIA MARI	GERALDS BAR	PATXIKUNEA
Irún.	San Sebastián-Donostia.	ERRETEGIA
ARATZ	GURE TXOKOA	Lezo.
San Sebastián-Donostia.	Zarautz.	RESTAURANTE R
ARRATE	HERMANDAD DE	San Sebastián-Donostia.
Leintz-Gatzaga.	PESCADORES	SALEGI JATETXEA
ARRAUNLARI BERRI	Hondarribia.	Itziar.
Hondarribia.	IKILI	SALTXIPI
ARREGI JATETXEA	San Sebastián-Donostia. (Novedad)	San Sebastián-Donostia.
Berastegi.	IRÄETA	TOPA SUKALDERÍA
ARTEAN	Zestoa.	San Sebastián-Donostia.
San Sebastián-Donostia.	IRIARTE JATETXEA	TRINKETE BORDA
ASADOR PORTUETXE	ZIZURKIL	(ASADOR)
San Sebastián-Donostia.	Zizurkil.	Irún.
BEDUA	IRIBAR JATETXEA	TXITXARDIN
Zestoa.	Getaria.	Lasarte-Oria.
BELAUSTEGI	IZKIÑA	TXOKO GETARIA
Elgoibar.	Pasai San Pedro.	URKIOLA
BODEGA DONOSTIARRA	KABIA	Beasain.
San Sebastián-Donostia.	Zumarraga.	USARBI BISTRÓ
BODEGÓN ALEJANDRO	KAI SUSHI	San Sebastián-Donostia.
San Sebastián-Donostia.	San Sebastián-Donostia.	XIXARIO
BODEGÓN JOXE MARI	KAKO	Orio.
Orio.	Astigarraga.	ZERIA
CASA 887	KARLOS ARGUIÑANO	Hondarribia.
San Sebastián-Donostia.	Zarautz.	ZEZILIONEA
EL ASTILLERO	KOFRADIA ITSAS ETXEA	Olaberia.
Getaria.		
EL BISTRO ONDARRETA		
San Sebastián-Donostia.	Ormaiztegi.	
EL VASKITO	LA TABERNA DE BLAS	
San Sebastián-Donostia.	San Sebastián-Donostia.	
ELOSTA	MANOJO	
San Sebastián-Donostia.	San Sebastián-Donostia.	
ERRIOGUARDA ENEA	MENDIZBAL	
JATETXEA	Astigarraga.	
Hernani.	MUINA	
FÉLIX MANSO IBARLA	Zumaia. (Novedad)	
Irún.		

EXTREMADURA

Badajoz

 **2 SOLES**

DROMO
Badajoz. (Novedad)

 1 SOL	CONCEPTO
ACEBUCHE	Mérida. (Novedad)
Zafra.	EL ALMA DEL GENIO
EL BAR OLD SCHOOL	Badajoz.
FOOD	EL RINCONCILLO
Mérida. (Novedad)	Monasterio.
GALAXIA	FONSO
Badajoz.	Badajoz. (Novedad)
LUGARIS	LA BISTRÓLOGICA
Badajoz.	Badajoz.
MANDUKAR	LA REBOTICA
Villanueva de la Serena.	Zafra.
MARCHIVIRITO	LAS BARANDAS
Badajoz.	Los Santos de Maimona.
<i>gr</i>	MACARRACA
RESTAURANTES GR	Villanueva de la Serena.
A DE ARCO	MALASUEGRA
Mérida.	Almendralejo.
Ábako	MIRADOR DEL
Villanueva de la Serena.	GUADIANA
ABARKA	Badajoz.
Monasterio. (Novedad)	MOMA
AGALLAS GASTRO & FOOD	Badajoz.
Mérida. (Novedad)	NANDOS
AGATXAO COOKING	Almendralejo.
LOFT	PICON
Los Santos de Maimona.	Badajoz.
ALQUITARA GASTRO	QUINTO CECILIO
LOUNGE	Medellín.
Llerena.	SANXENXO
ARCO	Badajoz.
Zafra.	TUÉTANO
ARTIGI	Mérida.
Castuera. (Novedad)	Cáceres
BECADA	 3 SOLES
Villanueva de la Serena.	ATRIO
CAMALEÓNICO	Cáceres.
Badajoz.	
CARNÍVORA	
Badajoz.	
CASTÚO	
Almendralejo.	

EUSTAQUIO BLANCO

Cáceres.

FINCA LA DESA

Majadas. (Novedad)

HABITAT CIGÜENA

NEGRA

Valverde del Fresno.

IMPERIAL KITCHEN

Jarandilla de la Vera.
(Novedad)

LA FINCA - VILLA

XARAHIZ

Jaraíz de la Vera.

LAS CORCHUELAS

Cáceres.

MADRUELO

Cáceres.

METAMORFOSIS

Torrejoncillo. (Novedad)

MIGA

Cáceres.

NOLASCO

Cáceres. (Novedad)

PANDEHUERTA

Cáceres. (Novedad)

PARADA DE LA REINA

Plasencia.

SUCCO

Plasencia.

TÁPARA

Cáceres. (Novedad)

XODÓ

Plasencia. (Novedad)

GALICIA

A Coruña



3 SOLES

A TAFONA

Santiago de Compostela.
(Novedad)

2 SOLES

ÁRBORE DA VEIRA

A Coruña.

AS GARZAS

Malpica de Bergantiños.

BIDO

A Coruña.

O CAMIÑO DO INGLÉS

Ferrol.

O'PAZO

Padrón.

RETIRO DA COSTIÑA

Santa Comba.

OMAKASE

A Coruña.

RÍOS O FREIXO

Outes.

SALITRE

A Coruña.

SIMPAR

Santiago de Compostela.

TERRA

Fisterra.

TERREO COCINA

CASUAL

A Coruña.

gr

RESTAURANTES GR

55 PASOS

A Coruña.

A ARTESA DA MOZA

CRECHA

Betanzos.

CASA MARCELO

Santiago de Compostela.

ECLECTIC

A Coruña.

EL DE ALBERTO

A Coruña. (Novedad)

EL REFUGIO

A Coruña.

Oleiros.

GUNNEN

A Coruña. (Novedad)

INDÓMITO

Santiago de Compostela.

LANDUA

Mazaricos.

NADO

A Coruña.

NORDESTADA

Porto do Son.

O BALADO

Boqueixón.

O SECADEIRO

Outes. (Novedad)

O' FRAGÓN

Fisterra.

Laxe.

ASADOR GONZABA

Santiago de Compostela.

ASADOR RÍO SIL

Carballo.

ATÍPOCO

A Coruña.

BENEDITA ELISA

Santiago de Compostela.

CABALLA 14

A Coruña.

CAFÉ DE ALTAMIRA

Santiago de Compostela.

CASA RAMALLO

Rois.

CHEF RIVERA

Padrón.

CON CULLER

Santiago de Compostela.

CUATRO PERRAS

Corcubión.

CULUCA COCIÑA

A Coruña.

DELITO

Santiago de Compostela.

DIVINO STEAK HOUSE

Culleredo. (Novedad)

EL CHARRÚA

A Coruña.

EL ROMERO

Santiago de Compostela.

GAIO

Santiago de Compostela.

LA CASILLA

Betanzos.

LA ESCONDITA

A Coruña.

LA PENELA

A Coruña.

LUME LUCÍA FREITAS

Santiago de Compostela.

MAINÀ GASTRONOMÍA

Santiago de Compostela.

(Novedad)

MAMÁ PEIXE

Santiago de Compostela.

Laxe.

MAR DE ARDORA

Cabana de Bergantiños.

MAREA

Cariño.

MATERIAL

Malpica de Bergantiños.

MIGA

MILLO ORZAN

A Coruña.

O CURRO DA PARRA

Santiago de Compostela.

O FERRO

Santiago de Compostela.

O LAGAR DA ESTRELLA

A Coruña.

O SENDEIRO

Santiago de Compostela.

OCEÁNICO

A Coruña. (Novedad)

ORIXE

Santiago de Compostela.

PABLO GALLEG

A Coruña.

PAMPÍN BAR

Santiago de Compostela.

PECULIAR

A Coruña.

PEDRA FURADA

A Coruña.

PEDRO ROCA

Santiago de Compostela.

PEMENTA ROSA

Carballo.

PIÑEIRO

O Pino.

PRACER

A Coruña.

PULPEIRA DE MELIDE

A Coruña.

RÍO ULLA

A Coruña.

SAN ANDRÉS

Betanzos.

Santiago de Compostela.

SOLLEIROS

Santiago de Compostela.

TABERNA 5 MARES

A Coruña.

TABERNA O'SECRETO

A Coruña.

TERRA NOSA

Santiago de Compostela.

(Novedad)

TIRA DO CORDEL

Fisterra.

TIRA DO PLAYA

A Coruña.

XANXO

A Pobra do Caramiñal.
(Novedad)

Lugo



2 SOLES

ESPAÑA

Lugo.

NITO

Viveiro.



1 SOL

JAVIER MONTERO

Ribadeo.

VÉRTIGO

Sober. (Novedad)

gr

RESTAURANTES GR

A FARAGULLA

Chantada.

A PARADA DAS BESTAS

Palas de Rei.

BERSO

Sober. (Novedad)

CAMPOS

Lugo.

CASA GAIBOR
Guitiriz. (Novedad)
CINZA E LUME
Sarria.
EL OVIEDO
Ribadeo.
MESÓN DO CAMPO
Vilalba.
OS CACHIVACHES
Lugo.
PAPRICA
Lugo.
PREBE BY BRET
Lugo.
TRES PORTAS
O Saviñao. (Novedad)

Ourense

 **1 SOL**
A TABERNA
Ourense.
CEIBE
Ourense.
MARMURIO DO RÍO
Allariz.
MIGUEL GONZÁLEZ
Ourense.
(Novedad)
NOVA
Ourense.

gr

RESTAURANTES GR
GLABISTRO
Ourense.
LADO
Muíños.
LEMUR
Ourense.
O BARAZAL
Maside.
O MUIÑO DAS LOUSAS
O Carbaliño.

 **1 SOL**
ALBERTE
Vigo. (Novedad)
ASADOR SORIANO
Bembrive.
EIRADA DE LEÑA
Pontevedra.
MARNA
Pontevedra. (Novedad)
MELOXEIRA PRAIA
O Grove.
O LOXE MAREIRO
O Carril.

OSTERIA DOMENICA
Ourense. (Novedad)
PAZO DE TOUBES
Cenlle.
 **RESTAURANTES GR**
Celanova.
SÁBREGO
Ribadavia.
SANMIGUEL
Ourense.

Pontevedra

 **3 SOLES**
CASA SOLLÁ
San Salvador de Poio.
CULLER DE PAU
O Grove.

 **2 SOLES**
D'BERTO
O Grove.
MARUJA LIMÓN
Vigo.
PEPE VIEIRA
Raxó-Poio.
YAYO DAPORTA
Cambados.

SILABARIO
Vigo.


RESTAURANTES GR
A TABERNA DO TRASNO
Pontevedra.
A'DE LINO ALTA
TABERNA
Moaña.
ALAMEDA 10

Pontevedra.
ALBANTA
Vilaboa.
ALCABRE
Vigo.
BITADORNA A GUARDA
A Guarda.
BITADORNA VIGO
Vigo.
BRASERÍA SANSIBAR
O Grove.

CASA MARCO
Vigo. (Novedad)
CASA RITA
Baiona.
CASA ROMÁN
Pontevedra.
D'LERIA
Vilagarcía de Arousa.
DETAPANCEPA
Vigo.
DOADE
Cangas.
DURÁN
Vigo.
ESENCIA PORTONOVÓ
Sanxenxo.

FARO DE TALASO
ATLÁNTICO
Oia. (Novedad)
GUMER
Pontevedra.
KLOSTER
Marín. (Novedad)

LA CASA DE LAS CINCO
PUERTAS
Pontevedra.
LA MESA DE CONUS
Vigo.

LA MOLINERA
Lalín.
LAGÜIÑA LIEU-DIT
Meaño.
LOS ABETOS
Nigrán.
MALAUVIA WINE BAR
Vigo.
MAURO
Vilaboa.
MICHAEL
Sanxenxo. (Novedad)
MORROFINO
Vigo.

MUÑÍO DE RUDIÑO
Ribadumia.
NIÑO CORVO
Vigo.
NORDÉS
Bueu.
O RIZÓN
Baiona.
OKRA
O Grove.
PRADOVIEJO
Moaña. (Novedad)
PUNTOECOMA
Nigrán.
ROKUSEKI
Vigo.
VARELA
Pontevedra.
VEIRAMAR
Soutomaior.
VINOTECA BAGOS
Pontevedra.

CASBAH
Sant Francesc de Formentera.
EL GIOVIALE
Sant Francesc de Formentera.
JONDAL
Sant Josep de Sa Talaia.

ILLES BALEARS**Formentera**

 **1 SOL**
ES CODOL FORADAT
Sant Francesc de Formentera.

QUIMERA
Sant Francesc de Formentera.
SOL POST
Sant Francesc de Formentera.

 **RESTAURANTES GR**
190 PASOS

Sant Francesc de Formentera.
BOCASALINA
Sant Francesc de Formentera.
CA NA JOANA
Sant Francesc de Formentera.
CAN CARLITOS
Sant Francesc de Formentera.

CAN MARTÍ
Sant Francesc de Formentera. (Novedad)
CAN PASQUAL
Sant Francesc de Formentera.
CAN DOMÓ
Santa Eulària des Rius.

CAN PAU
Santa Gertrudis de Fruitera.
ES FUMERAL
Eivissa.
ES VENTALL
Santa Antoni de Portmany.
ES XARCU
Sant Josep de Sa Talaia.
ETXEKO IBIZA
Santa Eulària des Riu.
JONDAL
Sant Josep de Sa Talaia.

ES CALÓ
Sant Francesc de Formentera.
ES MOLÍ DE SAL
Sant Francesc de Formentera.
HANNAH
Sant Francesc de Formentera. (Novedad)
SA FIGUERA
Sant Francesc de Formentera. (Novedad)
SOL
Sant Francesc de Formentera.
VOGAMARI
Sant Francesc de Formentera.

Ibiza

 **2 SOLES**
LA GAIA
Eivissa.

 **1 SOL**
CA N'ALFREDO
Eivissa.
CAN DOMÓ
Santa Eulària des Rius.
CAN PAU
Santa Gertrudis de Fruitera.

ES FUMERAL
Eivissa.
ES VENTALL
Santa Antoni de Portmany.
ES XARCU
Sant Josep de Sa Talaia.
ETXEKO IBIZA
Santa Eulària des Riu.
JONDAL
Sant Josep de Sa Talaia.

LAS DOS LUNAS

Sant Antoni de Portmany.

MAYMANTA IBIZA

Santa Eulària des Riu.

NAGAI

Saint Joan de Labritja.

OMAKASE BY WALT

Eivissa.

THE VIEW

Sant Josep de Sa Talaia.

TRATTORIA DEL MAR

Eivissa.

gr

RESTAURANTES GR

A MI MANERA

Santa Joan de Labritja.
(Novedad)

AMANTE

Santa Eulària des Riu.

AUBERGINE BY ATZARÓ

Sant Miquel de Balansat.

BLUE MARLIN IBIZA

Sant Josep de Sa Talaia.

CA'S MILÁ

Santa Josep de Sa Talaia.

CALA GRACIONETA

Santa Antoni de

Portmany.

CAN BERRI VELL

Sant Josep de Sa Talaia.

CAN LIMO

Sant Josep de Sa Talaia.

CANA SOFÍA

Santa Josep de Sa Talaia.

CASA MACA

Eivissa.

CASA PIEDRA IBIZA

Santa Eulària des Riu.

CBBC MARINA SANTA

EULALIA

Santa Eulària des Riu.

CORSO

Eivissa.

DOWNTOWN - CIPRIANI

Eivissa.

ES GERRET

Sant Antoni de

Portmany.

FINCA LA PLAZA

Santa Gertrudis de

Fruitera. (Novedad)

HÄMBRE

Eivissa.

THE VIEW

Sant Josep de Sa Talaia.

TRATTORIA DEL MAR

Eivissa.

SES BOQUES

Sant Josep de Sa Talaia.

TALLER DE TAPAS BY

IBIZA FOOD STUDIO

Eivissa.

TATEL IBIZA

Eivissa.

TROPICANA IBIZA

Sant Josep de Sa Talaia.

UNIC

Sant Josep de Sa Talaia.

Mallorca



3 SOLES

MACA DE CASTRO

Alcúdia.

LA ERA

Santa Eulària des Riu.

LA ESCOLLERA

Eivissa.

LIVE CAVE

Sant Joan de Labritja.

MACAO CAFÉ DE SANTA

GERTRUDIS

Santa Gertrudis de

Fruitera.

MARINER

Eivissa.

NUDO

Santa Eulària des Riu.

OLEOTECA SES ESCOLES

Santa Eulària des Riu.

S'ESPARTAR

Santa Josep de Sa Talaia.

SA COVA DOWNTOWN

Sant Antoni de

Portmany. (Novedad)

SA NANSA IBIZA

Eivissa.

SA PUNTA IBIZA

Eivissa.

SALVIA

Sant Joan de Labritja.



1 SOL

AROMATA

Palma.

BODEGA BARAHONA -

CASA MANOLO

Ses Salines.

BRUT

Llubí.

CA NA TONETA

Caimari.

CAN SIMONETA

Capdepera.

CASA MARUKA

Palma.

DAICA

Llubí.

ES FUM

Costa d'en Blanes.

FUSION19

Muro.

MARC FOSH

Palma.

SA CLASTRA

Calvià.

ZARANDA

Palma.

gr

RESTAURANTES GR

365

Pollença.

ADRIÁN QUETGLAS

Palma de Mallorca.

ANDANA

Palma de Mallorca.

ARRELS BY MARGA COLL

Calvià.

ARUME

Palma de Mallorca.

BOTÀNIC RESTAURANT

Palma de Mallorca.

CA'N BOQUETA

Sóller.

CA'N CALENT

Campos.

CAL REIET'S TABLE

Santanyí.

CAN MARCH

Manacor.

CAN MEL

Felanitx.

CAN TONI MORENO

Banyalbufar.

gr

RESTAURANTES GR

AGROTURISMO SANTA

MARIANA

Alaior.

CLANDESTÍ - TALLER

GASTRONÓMIC

Palma de Mallorca.

EL JARDÍN

Alcúdia.

ES CANYIS

Sóller.

ES MIRADOR DE

MONNABER

Campanet. (Novedad)

ES PI

Deià.

FERA

Palma de Mallorca.

FLANIGAN

Puerto Portals-Portals

Nous.

JOAN MARC

Inca.

JUAN Y ANDREA

Ses Salines.

LA GRAN TORTUGA

Calvià.

LA VIEJA DE JONAY

HERNÁNDEZ

MICELI

Selva.

MOMBO

Palma de Mallorca.

NUS

Palma de Mallorca.

PORT PETIT

Cala d'Or.

RITMA

Fornalutx. (Novedad)

SAMARADOR

Campos.

SA PLETA BY MARC

FOSH

Capdepera.

SA ROQUETA

Palma de Mallorca.

SA TERRASSA

Banyalbufar.

SAL DE COCÓ

Colònia Sant Jordi.

SALMA - EL COTO

Ses Salines.

SCHWAIGER XINO'S

Palma de Mallorca.

STAGIER BAR

Palma de Mallorca.

STAY

Pollença.

THE WINE SIDE

Palma de Mallorca.

TOQUE

Palma de Mallorca.

VALLDEMOSSA

Valldemossa.

VANDAL

Palma de Mallorca.

Menorca



1 SOL

AQUIARA

Ciutadella. (Novedad)

CAFÉ BALEAR

Ciutadella.

EL ROMERO

Maó-Mahón.

SA LLAGOSTA

Fornells.

SA PEDRERA D'ES PUJOL

Sant Lluís.

SMOIX

Ciutadella.

ALCAUFAR VELL
Saint Lluís.
CANDELA - AGUSTIN
Maó-Mahón.
CANTINA
Maó-Mahón.
CASA EMILIO
Fornells.
EL RAIS
Maó-Mahón.
ES CRANC
Fornells. (Novedad)
ES MOLÍ DE FOC
Sant Climent.
ES TAST DE NA SILVIA
Ciutadella.
GODAI
Ciutadella.
KATÚ
Ciutadella.
PEZ LIMÓN
Ciutadella. (Novedad)
PINTARROJA
Es Castell. (Novedad)
SES FORQUILLES
Maó-Mahón.
TORRALBENC MENORCA
Alaior.
VERMELL
Ciutadella.

IKARO
Logroño.
KIRO SUSHI
Logroño.
NUBLO
Haro.
VENTA MONCALVILLO
Daroca de Rioja.

1 SOL
AITOR ESNAL
Logroño.
ALBOROQUE
Haro.
ARSA
Logroño.
CASA MASIP
Ezcaray.
ECHAURREN TRADICIÓN
Ezcaray.
JUAN CARLOS
FERRANDO
Logroño.
LA COCINA DE RAMÓN
Logroño.
LA GALERÍA
Logroño.
LA POSADA DEL LAUREL
Préjano.
LA QUISQUILLOSA
Logroño.
LA VIEJA BODEGA
Casalarreina.
LUMBRE
Casalarreina.
MODERNA TRADICIÓN
Logroño. (Novedad)
SOPITAS
Arnedo.

3 SOLES
EL PORTAL DE
ECHAURREN
Ezcaray.

2 SOLES
ALAMEDA
Fuenmayor.

AKER
Cuzcurrita de Río Tirón.
ALLEGAR
Briones.
CASA TONI
San Vicente de la Sonsierra.
COLICEO 29
Calahorra.
EL ARRIERO
Sorzano.
EL CUETO
Santurde de Rioja.
IRUÑA
Logroño.
LA CANCELÀ
Santo Domingo de la Calzada.
LA CHISPA ADECUADA
Logroño.
LA DESPENSA DEL MARQUÉS
Logroño. (Novedad)
LA TAVINA
Logroño.
LOS CABALLEROS
Santo Domingo de la Calzada.
LOS CAÑOS
Haro.
MESÓN EGÜÉS
Logroño.
MORRO TANGO
Alfaro.
SABORES
Logroño.
TASTAVIN
Logroño.
TIERRA
Entrena.
TXEBIKO
Logroño.
WINE FANDANGO
Logroño.

PRINCIPADO DE ASTURIAS



3 SOLES
CASA GERARDO
Prendes.
CASA MARCIAL
Arriondas.



2 SOLES
AUGA
Gijón.
CASA FERMÍN
Oviedo.
EL CORRAL DEL INDIANU
Arriondas.
EL RETIRO
Pancar.
LA HUERTONA
Ribadesella.
REAL BALNEARIO
Salinas.
REGUEIRO
Puerto de Vega.



1 SOL
ALENDA
Villaviciosa.
BLANCO
Cangas de Narcea.
CA' SUSO
Oviedo.
CASA BELARMINO
Gozón.
CASA PILAR
Llanes.
COCINA CABAL
Oviedo. (Novedad)
DEL ARCO
Oviedo.



RESTAURANTES GR
ABARIKE
Gijón.
CASA PILAR
Llanes.
COCINA CABAL
Oviedo. (Novedad)
DEL ARCO
Oviedo.

EL ASADOR DE ABEL-
CASA FARPON
Argüelles.

EL MOLÍN DE MINGO
Cangas de Onís.
ÉLEONORE
Salinas.
FARRAGUA
Gijón.
FERPEL GASTRONÓMICO

Coaña.
GÜEYU - MAR
Ribadesella.
GUNEA
Castrillón.
LOS LLARELES
Cabranes.
MARRIED COCINA
Llanes.
MESÓN EL CENTRO
Puerto de Vega.
MONTE
Lena.
NARBASU
Piloña. (Novedad)
PEDRO MARTINO
Ovide.

QUINCE NUDOS
Ribadesella.
ROBLE BY JAIRO
RODRÍGUEZ
Lena.
YUME
Avilés.

EL BORNE
Gijón.
EL PANDORA
Avilés.
EL PAÑOL
Avilés.
EL SUEVE
Gijón.
GLORIA
Gijón.
GLORIA OVIEDO
Oviedo.

AIMÉ
Avilés.
ALALUNGA
Gijón. (Novedad)
ARRAIGO
Llanera.

BOCAMAR
Oviedo.
CASA CHUCHU
Mieres.
CASA CONSUELO
Otur.
CASA DEL RÍO
Cangas del Narcea.
CASA EUTIMIO
Lastres.

CASA LAURE
Oviedo.
CASA LULA
Tineo.
CASA RULA
Villaviciosa. (Novedad)
CASA TATAGUYO
Avilés.
CASTRU GAITERU
Llanes.
DI-FERENTE
San Martín del Rey
Aurelio. (Novedad)
EL BÁLAMU
Llanes.
EL BALCÓN DE BUEÑO
Ribera de Arriba.
EL BORNE
Gijón.
EL PANDORA
Avilés.
EL PAÑOL
Avilés.
EL SUEVE
Gijón.

GLORIA
Gijón.
GLORIA OVIEDO
Oviedo.
KÔMIWA
Oviedo.
KRAKEN
Gijón.
LA BOLERA
Gijón.

LA CORTE DE PELAYO

Oviedo.

LA NUEVA ZAMORANA

Gijón.

LA PARRERA

Niembro.

LA PERLA NEGRA -

SPORT

Luarca.

LA PONDALA

Gijón.

LA TABLA

Gijón.

LLAR DE VIRI

Candamo.

LLUMBRE

Gijón. (Novedad)

LOS ARCOS

Cangas de Onís.

PARADOR NACIONAL DE

CORIAS

Cangas del Narcea.

RONDA 14

Avilés.

TIXILEIRO

Ibias.

UME

Gijón.

VIÑAO

Gijón.

REGIÓN

DE MURCIA



3 SOLES

CABAÑA BUENAVISTA

El Palmar.



2 SOLES

ALMO

Murcia.

BARAHONDA

Yecla. (Novedad)

LOCAL DE ENSAYO

Murcia.

MAGOGA

Cartagena.

1 SOL

CASA BORREGO

Bullas.

EL ALBERO

Ceutí.

EL BARET WINE BAR

Murcia. (Novedad)

EL CHURRA

Murcia.

EL MOSQUI

Cabo de Palos.

EL POLI

Águilas.

EL SORDO

Ricote.

ESTIRPE

Yecla.

FRASES

Murcia.

HISPANO 1926

Murcia. (Novedad)

KAPPOU MAKOTO

Murcia.

LA CASA DE LOS

ABUELOS

Jumilla. (Novedad)

LA TROPICAL

Los Alcázares.

LORETO

Jumilla.

MALVASÍA

Playa Honda.

MORALES

Murcia.

PEPE TOMÁS

Murcia.

POLEA

Murcia.

POR HERENCIA

Murcia.

TAÚLLA

Murcia.

VENEZUELA

San Pedro del Pinatar.

gr

RESTAURANTES GR

ALBORADA

Murcia.

ALVIENTO

Cartagena.

ATEMPO WEEKEND

BISTROT

Archena.

BRUTAL

Fuente Álamo de Murcia.

(Novedad)

CAMAROTE DE LA

MARTINIQUE

Cartagena. (Novedad)

CAÑONERO

Cartagena. (Novedad)

CASA BELTRÍ

Cartagena.

CASINO (GASTROBAR)

Mula.

CAYETANA

Cehegín.

CUARENTAYTRÉS

Cartagena.

DEMO

Murcia.

EH!

Murcia.

EL CHATO

Murcia.

EL PORTILLO

Murcia.

EL RINCÓN DE JOAQUÍN

Torre-Pacheco.

EL RUBIO 360

San Pedro del Pinatar.

(Novedad)

ENSO SUSHI MURCIA

Murcia.

JOTA ELE

Murcia.

KEKI - SERGIO

MARTÍNEZ

Murcia.

LA CAVALICA

Alcantarilla.

LA MAITA

Molina de Segura.

LA PEQUEÑA TABERNA

Murcia.

LA TANA

Cabo de Palos.

LOS CAZADORES DE

CORVERA

Murcia.

LOS OSOS GOLOSOS

Cartagena. (Novedad)

MARDESLAL

San Pedro del Pinatar.

MIRAMAR

Cabo de Palos.

OXOX 131

Ojós. (Novedad)

PAREDES

Lorca.

PURA CEPA

Murcia.

REAL CASINO DE

MURCIA

Murcia.

SALZILLO

Murcia.

TÁNDDEM

Murcia.

TARRADELLAS

Cieza.

VIRGEN DEL MAR

Murcia.

ANDORRA



1 SOL

IBAYA

Canillo. (Novedad)

gr

RESTAURANTES GR

BEÇ

Escaldes-Engordany.

(Novedad)

CAN MANEL BY CARLES

FLINCH

Andorra La Vieja.

(Novedad)

CELLER D'EN TONI

Andorra La Vieja.

(Novedad)

DIAMANT

Andorra La Vieja.

(Novedad)

ERIC MARTY

Andorra La Vieja.

(Novedad)

JOU LA BORDA

La Massana. (Novedad)

KOY

Canillo. (Novedad)



#alimentosdespaña.

