

**SOL**  
**Guía Repsol**

2022

# Agradecimientos

*San Sebastián es una generosa casa con las puertas abiertas, por las que se escapa un reconfortante aroma a cocina en la que siempre hay algo cocinándose. Platos que atesoras en la memoria gustativa, que hablan del respeto y la innovación, de productos de primera y de manos expertas que agitan el puchero dispuestas a compartir lo que saben. Es lógico que los Soles Guía Repsol quieran volver.*

*Más que agradecer, nos entran ganas de abrazar. Y es lo que vamos a hacer. A Basquetour, con quien compartimos el amor por la gastronomía y las ganas de que se escuche, hasta en el metaverso, que no hay cocineros como los de este país. Son cuatro años ya de productiva colaboración y amistad.*

*Muy fructífera, también, la unión con Alimentos de España, enorme defensora del producto autóctono, consciente de que los cocineros son esenciales para incentivar la producción sostenible y los métodos artesanos, porque nadie como ellos para crear tendencia. Por eso han hecho suyos los premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña de Guía Repsol.*

*Y un abrazo al Ayuntamiento de San Sebastián-Donostia, generoso y colaborativo, que abre las puertas necesarias para que este encuentro fluya como un barco sobre la majestuosa Bahía de la Concha.*

## Guía Repsol

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



# Llega el plato fuerte

Vivimos un claro Renacimiento en las cocinas. Nuevos enfoques, jóvenes promesas y un comensal consciente que, como en el famoso movimiento cultural del XV y XVI, abraza la naturaleza y reivindica la memoria autóctona y el conocimiento como vía para crear un nuevo orden. Nos gusta formar parte de este ambiente efervescente y estamos orgullosos de todos los cocineros y restaurantes que se suman en este 2022 a la familia de los Soles Guía Repsol.

La generación Z entra con ganas de comerse el mundo y baja considerablemente la edad media de los cocineros *soleados*. Da gusto ver que jóvenes tan formados, la mayoría en las cocinas de maestros con 2 y 3 Soles, tienen el arrojo y la ilusión de arrancar sus propios proyectos, sin miedo a la adversidad porque ¿qué les puede pasar peor que una pandemia? Instalados en pequeños pueblos, en mercados o en la periferia de las ciudades, saben que tienen que esforzarse para que el viaje merezca la pena. La lista de espera evidencia sus logros.

Notamos también un resurgir del negocio familiar en proyectos donde la confianza que procura trabajar con la pareja, el hijo, el hermano o los amigos de la infancia se impone, sobre todo entre las nuevas generaciones. Es fácil detectarlo cuando recorres el territorio de cabo a

rabo, como hace nuestra redacción para contar sus historias y anhelos en [www.guiarepsol.com](http://www.guiarepsol.com), y tienes la sensibilidad de los más de 50 inspectores, siempre atentos a lo que sucede en su entorno.

Seguimos trabajando para ayudaros a ser más eficientes energéticamente, asesorando y buscando soluciones para cada caso concreto. Porque la sostenibilidad es una responsabilidad conjunta y queremos impulsar el cambio aportando la experiencia de una compañía comprometida con el objetivo de cero emisiones netas.

Por fin llega el plato fuerte. La hora de mostrar el talento en las cocinas de este país. De ser realista y no racionar los reconocimientos, porque Guía Repsol no tiene cuotas y lo que buscamos es difundir vuestros nombres y que cada vez sean más los que tengan la suerte de conoceros, como la hemos tenido nosotros.

Nos encanta ser más cada año.  
¡Felices Soles!

**María Ritter**  
Directora de Guía Repsol



Foto: Sofía Moro





# La cocina 'consciente' como parte esencial del cambio

Los comensales 'conscientes' quieren ser parte de la solución y no del problema. Cada vez sorprende más abrir una carta y no encontrar la cultura y las raíces del entorno del restaurante en cada plato. A medida que más personas se sienten responsables con el planeta, más aumenta la demanda por una cocina 'consciente', que te hace sentir que formas parte de un cambio que pretende conseguir algo más grande: vivir en un mundo sostenible.



Fotos: Sofía Mero

El viajero del 2022 busca sitios donde el cambio ya se está produciendo. En los que hay una implicación sincera con la preservación y el respeto de todo lo que rodea al restaurante, ya se encuentre en mitad de un paraje silvestre o en el barrio de una ciudad. La foto que los comensales comprometidos suben a su Instagram no es la del último local de moda, sino la de

salas y cocinas que revelan la idiosincrasia del lugar en el que han decidido echar raíces. Con el foco puesto en productos autóctonos y especies que se habían perdido y se han recuperado, volviendo a germinar en los campos.

En la web de Guía Repsol sabemos que nuestros usuarios tienen una máxima:



Fotos: Manu Mitru

el trayecto es el viaje; no hay mayor placer que disfrutar de cada parada. Ya no se trata de llegar al destino en un tiempo récord, sino de ser consciente del viaje y sacar partido a cada kilómetro recorrido. Parando una y cien veces para contemplar, aprender y gozar de esas cosas esenciales que la prisa hace que pasen desapercibidas.

Nuestros usuarios son personas que tienen iniciativa y no se conforman, que buscan cada día más restaurantes

empáticos con el entorno, comprometidos con la eficiencia energética, respetuosos con los ciclos de la naturaleza. En los que comer implique descubrir el territorio en el que se encuentran, probar platos ▶

**Ir a un restaurante es una oportunidad para entender mejor la riqueza oculta de un destino.**





que hablan del origen y que generan complicidad. Ir a un restaurante es una oportunidad para entender mejor la riqueza oculta de ese punto en el mapa hasta donde has llegado.

Para poder dar con esas mesas y esos parajes únicos contamos con cerca de 100 periodistas expertos, repartidos por toda la geografía, que viven en los sitios de los que hablan y son sensibles a lo que sucede casi antes de que suceda. Que disfrutaran probando un sabor inédito o un plato supernovedoso y también redescubriendo

recetas que habían quedado en el olvido y de pronto vuelven a una carta. Adoramos conocer a los productores que surten las cocinas con un género de calidad, que se esfuerzan por lograr la excelencia.

Guía Repsol, en todos sus canales, busca contar la intrahistoria de los cocineros y los restaurantes, para que cuando nuestros usuarios vayan estén familiarizados con lo que allí sucede. Con el ganadero, el pescador o el agricultor que ha cultivado lo que va a comer. Con los bodegueros honestos. Con las técnicas que se emplean



Foto: Alfredo Cáliz



Foto: Adrián Baúlde

en cocina. Y con las emociones que hay detrás de cada plato que llega a la mesa. Queremos ser la alternativa sostenible a recomendadores de restaurantes masivos. Probamos y seleccionamos las mesas más especiales y auténticas, para que los alicientes en el camino no dejen de surgir.

**El viajero del 2022 busca sitios que tengan una implicación sincera con la preservación y el respeto de su entorno.**

# La Generación Z se adueña de los fogones

Quizá no sepan cuánto costarían sus platos en pesetas, ni recordarán cómo era la vida sin internet, pero han crecido viendo programas y concursos de cocina y sus padres les han llevado a conocer otros restaurantes. Hoy, muchos de los cocineros y cocineras de la bautizada como Generación Z -aquellos que nacieron a partir de la segunda mitad de los años 90 del siglo XX- se incorporan a la gran familia de los Soles Guía Repsol.

“Creo que formo parte de las últimas generaciones de tradición familiar en las cocinas. Somos pocos los que seguimos el legado de una profesión muy sacrificada”. Alejandro Serrano creció en el restaurante familiar: su habitación se encontraba encima de la cocina y para salir a la escuela tenía que atravesar el local. Ahora, a sus 25 años, vuelca toda la tradición, el oficio y la audacia en su restaurante homónimo situado en Miranda de Ebro, el mismo lugar donde empezó todo. Desde el interior de Castilla sorprende a base de platos centrados en el mar, con el mismo proveedor de pescado con el que contaba su familia cuando él era niño.

Como Burgos, Albacete también tiene sus representantes de la Generación Z, en este caso de la mano de Javier Sanz y Juan Sahuquillo de 'Cañitas Maite' quienes, tras una rápida y merecida consagración (Cocinero revelación, Mejor Escabeche y Mejor Croqueta en Madrid Fusión, por ejemplo), este año consiguen su primer Sol Guía Repsol que lucirá en la pequeña localidad de Casas Ibáñez. Con tan solo 24 años ya han puesto su pueblo en el mapa,

pero son conscientes de que su juventud les lleva a quererlo todo “ya y ahora”. Sin embargo, no dejan de valorar los puntos fuertes de su generación: “Gracias a que hay mucha más información y acceso a recursos y productos, podemos ser más



Foto: Sofía Moro

Con apenas 24 años, Javier Sanz y Juan Sahuquillo han puesto al pueblo de Casas-Ibáñez en el mapa gastronómico, en Albacete.



Foto: César Cid

El equipo de cocina y sala de 'Alejandro Serrano' (el chef, segundo por la derecha) está compuesto por veinteañeros.

fieles a un concepto propio y asentar antes una personalidad mucho más marcada y reconocible por el público”.

La única manera de contar la historia de Alejandro Paz y Olga García ('Fuentelgato', Huerta del Marquesado) es desde la valentía, no solo la de apostar por el mundo de la cocina en estos tiempos aún complicados, sino también por atreverse con otro reto: ser jóvenes en la España vaciada. Olga tenía 22 años y Alejandro 20 cuando decidieron dejar Valencia para aterrizar en un pueblo de menos de 200 habitantes de la sierra conquesu. Tres

años después, ven recompensado su empuje. Improvisadores y “cabezotas”, reconocen a César Martín ('Lakasa'), Ricard Camarena y Jordi Vilà ('Alkimia') como referentes y defienden una propuesta protagonizada, entre otras preparaciones, por arroces, pescados y vinos franceses.

En la fina línea entre los *centennial* y los *millennial* tardíos se mueven Aaron Ortiz y Jaione Aizpuru, de 26 y 29 años respectivamente. La madurez de su cocina en 'Kabo' (Pamplona) contrasta con su edad. Después de trabajar por todo el mundo (Irlanda, República Dominicana,

Kenia...) plantean una cocina de raíces navarras, con un enfoque muy actual, en sus propias palabras: "Cocina de verdura de vanguardia y estacional, con buena base en lo clásico, si bien la apariencia es diferente". Aaron a los fogones y Jaione en sala personifican desde 2019 un soplo de aire fresco en la capital navarra. Puro relevo generacional.

Un año más que Aaron tiene Mario Tofé que, junto a su hermano Sergio (30), han revolucionado el panorama madrileño, siempre exigente y veloz. Son muchos los que salen del circuito gastronómico habitual y se acercan a Legazpi solo para probar lo que hacen juntos en 'Éter', su pequeño restaurante abierto en 2020 con una de las listas de espera más largas de la capital.



Foto: Sofía Moro

Alejandro Paz (con 23 años, el Sol más joven de esta edición) y Olga García sentados en la puerta de 'Fuentelgato'.

La Generación Z entra con ganas de comerse el mundo y baja considerablemente la edad media de los cocineros soleados.



# Un aliado para los restaurantes eficientes

**Hoy más que nunca, elegir un restaurante ya no solo depende de la propuesta gastronómica de su chef. Son cada vez más los clientes que, ante esta decisión, ponen en la balanza la conciencia y el compromiso que muestra el negocio por el cuidado del planeta, el respeto al producto y la buena gestión de los recursos. La sostenibilidad se ha convertido en un factor clave entre fogones, una realidad de la que Guía Repsol quiere formar parte. Porque ayudar a los restaurantes siempre ha estado en nuestro ADN.**

Para apoyar a los restaurantes que emprenden este necesario camino hacia la sostenibilidad, Guía Repsol ha colaborado con Repsol en la creación de un certificado de 'Cocina Eficiente y Sostenible', avalado por AENOR, que busca asesorar al sector de la hostelería en su reto por alcanzar una buena gestión energética. Un proceso que evalúa de forma personalizada cada restaurante en criterios como la eficiencia energética de las instalaciones, la reducción de

emisiones, el uso de fuentes de energía renovables, la movilidad eléctrica, la reutilización de residuos o la presencia de productos ecológicos en sus cartas.

Este certificado analiza el restaurante desde la perspectiva de cambio climático y medioambiental y lo ubica en uno de estos tres niveles, de menor a mayor compromiso sostenible: *Espelta, Miel y Azafrán*. "La iniciativa responde a la estrategia de Repsol de contribuir al



Energía fotovoltaica, autoconsumo y puntos de recarga para coches eléctricos forman parte del acuerdo multienergético entre Repsol y 'Huerta de Carabaña'.

desarrollo sostenible y una oportunidad para que la sociedad y todos los sectores económicos compartan información y conocimiento. Refleja nuestro compromiso de cero emisiones netas, poniendo a la transición energética y al cliente en el centro de nuestra estrategia", afirma María Victoria Zingoni, directora general de Cliente y Generación Baja en Carbono de Repsol.

El futuro se presenta optimista y cada vez más cocineros muestran su interés por convertir sus restaurantes en auténticos referentes de la cocina sostenible. Es el caso de Jesús Sánchez, chef del 'Cenador

de Amós' (3 Soles Guía Repsol), que ha unido sus fuerzas con la compañía para crear la primera comunidad solar del sector gastronómico. El restaurante cántabro, situado en Villaverde de Pontones, ha llegado a un acuerdo de colaboración con Repsol para la creación de una comunidad solar -Solmatch- en la que el restaurante generará energía a



través de las placas solares instaladas en su tejado, fomentando un modelo de autoconsumo de electricidad 100 % renovable. Será, además, el primer restaurante en España, que podrá compartir parte de esa energía con los vecinos de la zona.

'Huerta de Carabaña' (1 Sol Guía Repsol) es otro ejemplo de cómo ser más sostenible en el modelo de negocio mientras se hace feliz al comensal en

la mesa. El restaurante madrileño de la familia Cabrera ha firmado un acuerdo multienergético con Repsol donde la movilidad sostenible y las energías renovables forman los dos grandes pilares en el camino hacia la reducción del impacto medioambiental. Para lograrlo, contará con electricidad 100% renovable, a través de sus propias placas fotovoltaicas, y Repsol le ayudará a compensar sus emisiones vinculadas al uso de GLP y gasóleo, consiguiendo con todo ello

reducir sus emisiones de CO2 en 6.240 kg/año, lo equivalente a plantar 2.268 árboles. El acuerdo incluye también varios puntos de recarga de vehículos eléctricos en su zona de aparcamiento.

Son solo dos de otros muchos restaurantes ya conscientes de la importancia que tiene su forma de hacer para dejar la menor huella posible en el planeta y que buscan ayuda y asesoramiento en aspectos

de la sostenibilidad que van más allá de la vinculación al producto, pero que son fundamentales para mantener sus restaurantes al máximo nivel.

En este contexto, Repsol ha creado la exclusiva Comunidad HORECA Sostenible para aportar su conocimiento y capacidades con el fin de que cualquier establecimiento pueda alcanzar el máximo nivel de sostenibilidad posible de acuerdo con su filosofía. ¡Te esperamos!



Foto: Fernando Madariaga

*María Victoria Zingoni, directora general de Cliente y Generación Baja en Carbono de Repsol, junto a Jesús Sánchez y Marián Martínez, del 'Cenador de Amós'.*



Tú también puedes unirte a nuestra Comunidad HORECA Sostenible. Escríbenos:

[comunidad.horeca.sostenible@repsol.com](mailto:comunidad.horeca.sostenible@repsol.com)

## ‘Coque’, ‘Monastrell’, ‘Raíces’ y ‘Kofradia’, los Sostenibles 2022

**‘Coque’ (3 Soles. Madrid), ‘Monastrell’ (2 Soles. Alicante), ‘Raíces’ (1 Sol. Talavera de la Reina) y ‘Kofradia’ (Recomendado. Donostia - San Sebastián) son los premiados en 2022 con el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña de Guía Repsol, que animan con su ejemplo a que cada día sean más quienes ponen sobre la mesa su pacto con la sostenibilidad y la sensibilidad medioambiental.**

La sostenibilidad es el mayor reto de una sociedad moderna y concienciada. Satisfacer las necesidades actuales sin comprometer el bienestar de las próximas generaciones, garantizando el equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social, se ha convertido en un camino sin retorno. Tanto Alimentos de España como Guía Repsol, que lideran sus respectivos ámbitos, han decidido aliarse para lograr, con esta distinción, difundir el esfuerzo y la decisión de los restaurantes del universo Soles por adoptar prácticas responsables con el medio ambiente.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, explica que “el ministerio, que impulsa la futura Ley Contra el Desperdicio Alimentario, apuesta con los Soles Sostenibles por destacar proyectos gastronómicos sostenibles que contribuyen a reducir



Foto: MAPA

Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.

el impacto medioambiental y fomentan el trabajo conjunto con productores alimentarios de cercanía. Nuestros restaurantes son el gran escaparate al mundo de nuestra rica producción alimentaria”.

El comensal se siente más cómodo en restaurantes empáticos con el entorno, en los que la eficiencia energética, el producto autóctono, la dinamización de la zona en la que están enclavados y el aprovechamiento de los recursos forman parte de su filosofía. “Con solo pisar una sala, el cliente ya percibe la vocación y el compromiso de ese lugar. Al abrir la carta quiere que se refleje el bagaje sociocultural del territorio en el que se encuentra, desea probar a qué sabe ese rincón. Y es importante transmitirle que hay un aprovechamiento de los recursos a través de la eficiencia energética y la gestión de residuos”, asegura María Ritter, directora de Guía Repsol, que recorre multitud de restaurantes y observa la inquietud de los clientes por negocios con un concepto *eco*.

El galardón se estrenó en 2021 con Eneko Atxa, como reconocimiento a su empeño por convertir ‘Azurmendi’ (3 Soles Guía Repsol. Larrabetzu, Bizkaia) desde su nacimiento en un modelo que ha servido de ejemplo para muchos otros cocineros. A partir de ahora se otorgarán cuatro premios únicos al año a otros tantos restaurantes del universo Guía Repsol (uno por categoría: Recomendado, 1 Sol, 2 Soles, 3 Soles) por su esfuerzo y compromiso con la sostenibilidad.

En el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña se valoran aspectos relacionados con el consumo eficiente de energía, la gestión energética responsable, el uso de energías renovables, la gestión de la huella de carbono, la movilidad, la digitalización y la formación. Y en cuanto a producto, se tienen en consideración variables como proximidad, aprovechamiento, prácticas ecológicas, garantía de origen, autoproducción y motivación de los equipos.



Foto: Mone&Cáliz

Eneko Atxa, Sol Sostenible 2021, junto al director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrera.





Los hermanos Diego, Mario y Rafael Sandoval.

Todo esto se ha tenido en cuenta a la hora de escoger 'Coque', de los hermanos Mario, Diego y Rafael Sandoval, como Sol Sostenible #AlimentosdEspaña en la categoría de 3 Soles. Su proyecto de sostenibilidad medioambiental y eficiencia energética engloba los restaurantes 'Coque' y 'Coquetto' y la finca de eventos El Jaral de La Mira. Tres modelos de negocio diferenciados que se complementan y confluyen en una filosofía y línea de actuación que inciden en el producto de proximidad, las energías renovables y una gestión de residuos que les posiciona como referente.

En la categoría de 2 Soles Guía Repsol se distingue al restaurante 'Monastrell' (Alicante), de María José San Román, por su fomento de productos como el arroz, el aceite de oliva virgen extra y el azafrán

desde su fase de producción, por su labor de selección y recuperación de distintas variedades y por la notable tarea de difusión del mensaje y sensibilización dentro y fuera de España. La cocinera cuenta, además, con una hoja de ruta hacia la neutralidad en carbono.

Entre los 1 Sol Guía Repsol, el premio Sol Sostenible destaca este año el empeño de 'Raíces'. En la casa de Carlos Maldonado en Talavera de la



María José San Román, de 'Monastrell'.



Carlos Maldonado, al frente de 'Raíces'.

Reina (Toledo), confluyen su concepción holística de la sostenibilidad y la promoción de los productos de Castilla-La Mancha. Asimismo, el chef impulsa 'Raíces Foundation', que nace con una "visión transversal 360" y centrará esfuerzos en desarrollar acciones solidarias, potenciar la sostenibilidad y desarrollar una economía circular.

Finalmente, el premio Sol Sostenible #AlimentosdEspaña de Guía Repsol



En la 'Kofradia' siempre hay pesca de bajura.

dentro de la categoría Recomendado ha ido a parar a 'Kofradia'. Este excepcional lugar, situado en el puerto de Donostia y gestionado por la Organización de Productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa, destaca por su fundamental compromiso con la pesca sostenible y el kilómetro cero en el mar. También por su labor educativa y la difusión de la riqueza marina de cercanía.

En el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña se valoran aspectos relacionados con el consumo eficiente de energía, la gestión energética responsable o el uso de renovables.

# La calificación se pone en la piel del comensal

En Guía Repsol somos expertos en observar las tendencias y los hábitos de los comensales, descubriendo aquellos proyectos que más les van a encajar. Por eso, a la hora de conformar el equipo de inspectores nos hemos puesto en su piel buscando perfiles en los que se sientan reflejados. Los 53 hombres y mujeres del equipo de inspección están en las antípodas del estereotipado inspector elitista. Desde los veintitantos a los 70 años, les une su amor por la cocina y un profundo conocimiento adquirido después de probar tantos restaurantes, con avidez por las aperturas igual que por los valores consolidados. Así, su criterio, es más que nunca, el tuyo.

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

Para esta labor contamos con una cincuentena de inspectoras e inspectores, perfectos conocedores de la oferta gastronómica de cada una de sus regiones y que llegan hasta cada rincón de todas las comunidades autónomas. Abogados, diseñadoras, periodistas, catedráticas, ingenieros, músicos, economistas, psicólogos, galeristas, médicos...

Profesionales de distintos ámbitos laborales, sin vinculación directa con el

sector de la hostelería, pero con amplios conocimientos en gastronomía y un placer común: descubrir aquellos lugares donde hay una cocina que merece la pena para compartirlos con todo el mundo. Este equipo, donde hay inspectores veinteañeros y otros que superan los 70 años, se ha guiado por un renovado sistema de calificación que se desarrolló con el asesoramiento del Basque Culinary Center, y que tiene la ambición de reflejar la experiencia global del cliente, desde que reserva hasta que sale por la puerta y hace tuyas las recomendaciones.

A pesar de que durante 2021 todavía hemos seguido arrastrando las condiciones extraordinarias de la pandemia, que han condicionado tanto el día a día y, en particular, al sector de la restauración, nuestro equipo de inspectores ha realizado más de un millar de evaluaciones de restaurantes repartidos por toda España. Se ha acometido una profunda revisión de



Foto: Sofía Moro

los que ya lucen una distinción en sus puertas, se ha seguido la pista a los que se detectó una progresión muy positiva en los últimos tiempos y se ha incorporado a esos nuevos proyectos que nos hacen tan felices a los ávidos comensales.

Guía Repsol mantiene un sistema de calificación que incorpora parámetros vinculados a la sostenibilidad, el kilómetro cero, la integración, la economía circular

o la esencial coherencia de los proyectos, que debe dejarse ver tanto en sus cocinas como en el local, la puesta en escena y la bodega.



RECOMENDADO  
Guía Repsol

## ¿Que es un Recomendado Guía Repsol?

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

1 SOL  
Guía Repsol

## ¿Que es un 1 Sol Guía Repsol?

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

2 SOLES  
Guía Repsol

## ¿Que es un 2 Soles Guía Repsol?

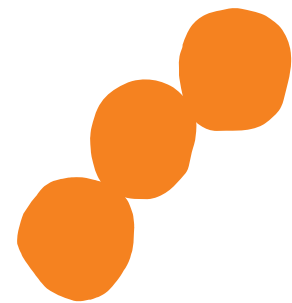
Un sitio que sobresale por desarrollar un concepto en el que la cocina muestra la madurez, el potencial y la ambición para seguir evolucionando. Desputa por su dominio de la técnica y la búsqueda de las mejores materias primas. Con un servicio impecable capaz de que fluya con naturalidad la atención,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

3 SOLES  
Guía Repsol

## ¿Que es un 3 Soles Guía Repsol?

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





**3 SOLES**  
**Guía Repsol 2022**

## EL RINCÓN DE JUAN CARLOS

### La cocina canaria que roza las nubes



Tras 18 años cocinando en Los Gigantes (Santa Cruz de Tenerife), 'El Rincón de Juan Carlos' vive su mejor momento en un nuevo y elegante espacio de la costa de Adeje con magníficas vistas al mar. Allí, los hermanos Juan Carlos y Jonathan Padrón lucen su propuesta gastronómica sin límites, una cocina de raíces que venera el mar, el buen producto y los sabores marcados que tanto le identifica en cada bocado.

La cocina de autor de los hermanos Padrón brilla más que nunca. El nuevo espacio, que ocupan desde hace un año en la quinta planta del 'Hotel Royal Hideaway Corales Beach', les ha dado alas para afianzar con gran ilusión, una propuesta gastronómica en la que el sabor y el equilibrio imperan en unas elaboraciones sin disfras, de técnica sutil y donde se respeta en todo momento el producto y la esencia del plato.



Productos que beben del mar y del arraigo de los cocineros a su vida en Canarias, pero que también viajan fuera del archipiélago en busca de la máxima calidad. Son ya célebres platos como el de la anguila ahumada y angulas con salsa Benedictine, la sopa de cebolla clásica adaptada, el turrón de morcilla canaria de Jonathan o el árbol de *petit fours* que clausura el menú con un viaje a la infancia a través del cuento de 'Jack y las habichuelas mágicas'; toda una rendición a la golosería. Pases con una cuidadísima presentación que entusiasman con sólo verlos.



La velada se corona con unas magníficas vistas sobre el océano Atlántico y la silueta de la isla de La Gomera que, en los días más despejados, se acompaña de la presencia de El Hierro y La Palma. Un escenario idílico en una sala amplia y elegante donde el servicio, dirigido por María José Plasencia y Raquel Navarro, se muestra cuidado hasta el más mínimo detalle. Ambas sumilleres, que completan el alma de este proyecto familiar, atesoran una bodega con 500 referencias donde destacan cerca de 80 vinos canarios que reflejan la personalidad de la tierra en la que se cultivan. "Hemos cerrado el círculo. Aquí la experiencia de 'El Rincón de Juan Carlos' es completa", celebran los hermanos.



#### El Rincón de Juan Carlos

Royal Hideaway Corales Beach.  
Av. Virgen de Guadalupe, 21.  
Adeje (Santa Cruz de Tenerife)

Tel. 922 868 040 - elrincondejuancarlos.com

## IVÁN CERDEÑO - CIGARRAL DEL ÁNGEL

### La esencia de Toledo en un sublime menú

Después de tres años al mando del imponente e histórico 'Cigarral del Ángel', el manchego Iván Cerdeño consolida una cocina con gran identidad asentada sobre tres pilares: el producto de temporada, la sinergia con el entorno de los Montes de Toledo y la ribera del Tajo, y la memoria histórica de un territorio revisada bajo su particular prisma y técnica.

Conceptualmente brillante, elegante en emplatados, preciso y sutil en cada mínimo detalle, el menú gastronómico de Iván Cerdeño sorprende al comensal por su ligereza y frescura sin renunciar a los sabores rotundos que identifican la esencia de la cocina de entorno. Emplazado en un lugar mágico, como es el 'Cigarral del Ángel Custodio' -la finca de recreo más antigua de Toledo (siglo XI)-, su carta venera con pulcritud y delicadeza las verduras, la caza y unas recetas de mar y montaña que beben de recetas históricas y que adapta al siglo XXI con gran maestría.



La equilibrada acidez que aporta con los salazones, conservas y cítricos se vuelve clave en un menú en el que todo tiene sentido y con el que busca limpiar las papilas gustativas después de cada pase para apreciar mejor el siguiente. Es así como el chef de Mocejón recoge el testigo de Manuel de la Osa como salvaguarda de la cocina manchega.

Sala joven y muy preparada, dirigida por Anikka García Escudero, que hace que la experiencia fluya con naturalidad



en un espacio a orillas del Tajo y con unas vistas magníficas sobre la bellísima ciudad de Toledo. Mención especial para una excelente bodega con numerosas referencias de las zonas vinícolas más renombradas del mundo a unos precios relativamente amables dado el empaque del lugar.

La incorporación del joven sumiller Maikel Rodríguez, que trabajó durante siete años en el restaurante 'Aponiente' junto a Ángel León, hace aún más redonda si cabe la experiencia en torno a los vinos más especiales del Marco de Jerez, que tan bien maridan con la cocina de Cerdeño.

**Iván Cerdeño**  
Cigarral del Ángel  
Carretera de la Puebla, s/n. Toledo  
Tel. 925 223 674 - ivancerdeño.com

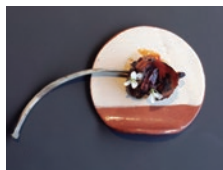




**2 SOLES**  
**Guía Repsol 2022**



Fotos: David Herranz



## Arrea! Araba / Álava

Subida al frontón, 46. Kanpezu/Campezo.  
Tel. 689 740 370 - arrea.eus

Edorta Lamo, quien cobró fama al frente de 'A Fuego Negro', esa tasca urbana que despachaba en San Sebastián tapas creativas al son de música negra, se ha refugiado en la montaña alavesa para aferrarse a su propia raíz existencial y gastronómica. En el comedor principal de 'Arrea!' es donde el cocinero alavés muestra la vertiente más gastronómica de una suculenta propuesta emocional entroncada con el hambre, la necesidad, el furtivismo, la artesanía y otros usos y costumbres locales. Cocina el paisaje (truchas, corzos, ciervos, hortalizas autóctonas, frutos de arbustos, hierbas, setas, trufas, corderos, jabalís, jabalinas, palomas, perdices y más pajaritos...) y su bodega reserva espacio a los "vinos del territorio".

## Bodega Katxiña Gipuzkoa

Barrio Ortaizka, 20. Orio.  
Tel. 943 580 166 - bodegakatxina.com

El pueblo pesquero de Orio es sinónimo de besugo a la brasa cocinado a la vista, en parrillas apoyadas en el exterior de los restaurantes. La que gobierna Iñaki Zendoia se puede contemplar en las laderas de un precioso valle donde se extiende el viñedo, cuyas uvas producen allí mismo el *txakoli* Katxiña. Sobre las brasas se posan principalmente notables mariscos y más pescados, procedentes en su mayoría del mar Cantábrico. Pese a la especialización, herencia de sus padres (ellos ganaron fama durante décadas al frente del asador 'Katxiña'), también se asan con destreza *txuletas* de vacuno y se aprecia mimo en todo lo que sale de cocina.



Fotos: David Herranz y Moro&Caliz



Fotos: Adriánazu Navarro

## Cancook Zaragoza

C/ Juan II de Aragón, 5. Zaragoza.  
Tel. 976 239 516 - cancookrestaurant.com

Ramcés González y Diego Millán, responsables de cocina y sala, se sitúan desde 2014 al frente de este restaurante ubicado en el barrio de La Romareda, donde han buscado construir un espacio acogedor apoyados en luz natural, madera y colores cálidos. Señalan la cocina vanguardista como vocación y plasman su visión de la misma en menús degustación de diferente extensión, cuyo ánimo es no dejar indiferente al comensal con constantes juegos y contrastes de sabor, textura y temperatura. La experiencia incluye escala en la cocina, en su despensa prima el producto aragonés y la bodega esconde asimismo alguna rareza muy apetecible.

## Estimar Madrid

C/ del Marqués de Cubas, 18. Madrid.  
Tel. 914 292 052 - restaurante-estimar.com

El cocinero andaluz Rafa Zafrá, ex de 'elBulli', continúa ensanchando su leyenda en solitario al frente de las dos sucursales de 'Estimar', localizadas en Barcelona y Madrid. Respaldo por Anna Gotanegra, quinta generación de una familia de pescaderos del Puerto de Roses, aquí da rienda suelta a la pasión por el mar y sus frutos con propuestas como los bikinis de salmón y caviar y un peculiar 'ramen', que aúna centollo y angulas. En esta marisquería contemporánea, que se anuncia íntima y algo escondida, todo pretende girar en torno al calor de la brasa y el mejor producto, alrededor del fuego y de bogavantes, cigalas, espardeñas, gambas rojas, lenguados o cabrachos.

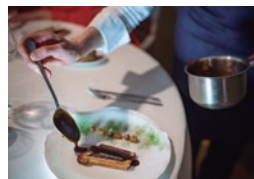


Fotos: Alfredo Galiz





Fotos: Sofía Moro



## Ikaro La Rioja

Av. Portugal, 3, bajo. **Logroño**.  
Tel. 941 571 614 - [restauranteikaro.com](http://restauranteikaro.com)

Carolina Sánchez e Iñaki Murua funden en cocina influencias de Ecuador (ella nació allí), de Euskadi (él es de Laguardia) y de La Rioja, en cuya capital dan rienda suelta a su creatividad. Por eso han acuñado la expresión “cocina a tres bandas” para presentar propuestas pulcras y sabrosas que apelan a lo emocional y tienen incluso un matiz de exotismo cuando salen a escena ingredientes y preparaciones americanas que en muchas ocasiones entroncan con la culinaria más popular. Matices y homenajes a sus respectivos orígenes se suceden por tanto en un espacio confortable y de aire urbano, donde el servicio no escatima explicaciones y la bodega no se limita a ensalzar los vinos de Rioja.

## Kaleja Málaga

C/ Marquesa de Moya, 9. **Málaga**.  
Tel. 952 600 000 - [restaurantekaleja.com](http://restaurantekaleja.com)

Dani Carnero, chef y propietario también de ‘La Cosmopolita’, reivindica en ‘Kaleja’ la vigencia de guisos y fondos, la plena contemporaneidad de una culinaria tradicional que cosecha etiquetas de modernidad para elaboraciones como el gazpachuelo, los maimones y los pimientos asados a la candela. También para ingredientes tan populares como la acelga, la *pringá* de puchero y la zurrapa. La judería malagueña sirve de marco a esta propuesta de apariencia minimalista donde se estimula la memoria con la parrilla como pilar fundamental, donde las mesas conviven con una barra asomada a la cocina y donde se persigue el sabor de los platos de las abuelas.



Fotos: Daniel Pérez





Fotos: cedidas

## La Biblioteca Navarra

C/ Beloso Bajo, 11. Pamplona.  
Tel. 948 293 380 - almahotels.com

Instalado en el hotel 'Alma', Leandro Gil ha revolucionado el mundo de la verdura navarra con una relectura de la misma, que hace sobrada gala de técnica y elegancia en su restaurante gastronómico. El refinamiento distingue a una puesta al día basada en la curiosidad, en recuerdos de infancia y en un trabajo continuo de investigación que desemboca en la recuperación de productos y recetas que él es capaz de contextualizar en el siglo XXI. Lo mismo malas hierbas que té de roca, escaramujo, bayas de sauco o una suculenta cabeza de cordero. Así emplata el joven cocinero la huerta y el bosque.

## Odiseo Murcia

Av. Juan de Borbón, 224. Churra.  
Tel. 649 222 222 - odiseospain.com

El cocinero Nazario Cano persigue la esencia del Mediterráneo, aunque en ocasiones termine vistiéndola de fusión. No puede esconder sus raíces alicantinas, que emergen especialmente a la hora del aperitivo, pero Murcia (el tomate, el atún, el salmónete, la alcachofa, la berenjena, la ensaladilla) está cada vez más asentada en un recetario particular cuyo hilo conductor es el mar. Su cocina es eminentemente sabrosa y, por momentos, poética, como acredita ese cacao de lubina elaborado con la propia grasa del pescado. Y el marco, un espectacular centro de ocio en Churra, recurre a luz y sonido persiguiendo que el ambiente represente otro de los ingredientes principales de la propuesta.



Fotos: Eva Martínez



Fotos: Sofía Moro



## Pablo León

Av. los Cubos, 8. León.  
Tel. 987 21 65 62 - restaurantepablo.es

El cocinero Juanjo Losada y la *maitre* Yolanda Rojo son los responsables de la puesta al día y reinención de un negocio que abrió sus puertas en 1975. El traslado desde un polígono industrial al entorno de la bella Catedral de León ha resultado clave en el salto de calidad dado por un restaurante, donde antaño se acudía a comer ancas de rana y sopas de trucha. Hoy, en cambio, propone un recorrido por los productos y sabores de la provincia en cada mordisco dado a morcillas, setas, cangrejos, cecinas, bacalao y piezas de caza que intervienen, en distintos formatos, en la composición de sus refinados menús.

## Raúl Resino Castelló/Castellón

Carrer d'Alacant, 2. Benicarló.  
Tel. 964 865 505  
restauranteraulresino.com

El cocinero madrileño Raúl Resino presta su nombre a un restaurante cuya oferta se reduce a un menú degustación *sorpres*a centrado en los productos del mar. Sus tres décadas de experiencia le capacitan para trabajar con tino mariscos, pescados y verduras procedentes de lonjas y huertos del Baix Maestrat y la Costa Azahar, y para ceñir su trabajo a una máxima: "Cocinamos como pensamos, no pensamos cómo vamos a cocinar". Sus platos exhiben sensibilidad y belleza y su territorio de adopción, bañado por las aguas del Mediterráneo, es su inspiración y su hilo argumental.



Fotos: Eva Martínez



Fotos: Rafa Molina

## Tula Alacant / Alicante

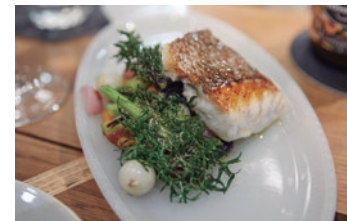
Av. de la Llibertat, 36. Xàbia/Jàvea.  
Tel. 966 47 17 45 - tularestaurant.com

El restaurante de Borja Susilla y Clara Puig se llama 'Tula', igual que la abuela del chef. Con ella pasó la mayor parte de su infancia y con ella aprendió a cocinar platos de distinta índole, de caza, mar y montaña. Así, el componente emocional está presente y juega un papel fundamental en la propuesta de estos exploradores de la cocina levantina, que se sirven de ingredientes mediterráneos para confeccionar su carta. El pescado tiene especial importancia en ella, como esperas de un establecimiento ubicado junto a la playa del Arenal de Xàbia, se madura con precisión y lo facilita una familia de pescadores que sacrifica los peces siguiendo la técnica japonesa de desangrado *ike jime*.

## Xavier Pellicer Barcelona

C/ Provença, 310. Barcelona.  
935 25 90 02 - xavierpellicer.com

Xavier Pellicer es un abanderado de la llamada *healthy kitchen* y por ello pone el acento en la biodinámica y en los productos ecológicos de proximidad. Con ellos persigue un equilibrio entre el placer de la ingestión y el bienestar de la posterior digestión, y da forma a tres menús dirigidos cada uno de ellos a comensales vegetarianos, veganos y omnívoros. La brasa, el *wok* y las especias con las que adereza sus platos son otros pilares esenciales de su cocina saludable y, en un ejercicio de coherencia, la carta de vinos se centra también en referencias biodinámicas, ecológicas y naturales.



Fotos: Xavier Torres-Bacchetta





**1 SOL**  
**Guía Repsol** 2022

## Andalucía

### Cádiz

#### Tohqa.

En este restaurante todo es diferente, empezando por ese nombre que hace referencia a la piedra tosca donde brotan las uvas del Marco de Jerez y a la que Eduardo Pérez ha puesto acento andaluz. Aquí el protagonismo recae en verduras, pescados y carnes que el cocinero posa sobre las brasas.

C/ los Moros, 4.  
El Puerto de Santa María.  
Tel. 635 258 908. tohqa.com



Foto: Juan Carlos Toro  
Eduardo Pérez.

### Córdoba

#### Casa Pepe de la Judería.

Abierto desde 1930, ahora llevan sus riendas Miguel Cabezas y Lola Carmona,



Foto: Javier Sierra  
Lola Carmona y Miguel Cabezas en 'Casa Pepe', tradicional taberna cordobesa.

quienes mantienen intacta la distribución y decoración de una auténtica taberna tradicional cordobesa. El encanto omnipresente se desborda en la terraza de su azotea, con envidiables vistas a monumentos históricos de la ciudad.

C/ Romero, 1. Córdoba.  
Tel. 957 200 744.  
restaurantecasapepedelaju-  
deria.com

### Granada

#### Collados de La Sagra.

El restaurante familiar, liderado desde hace 26 años por el *máître* Arturo Trujillo y la cocinera Isabel Fernández, se ubica a los pies del pico de La Sagra. Propuesta de corte tradicional con producto local: cordero segureño, trufa negra de



La Sagra, caza y quesos artesanos de cabra de su propia quesería.  
Crt.de la Sagra s/n, GR-9100.  
Puebla de Don Fadrique.  
Tel. 958 344 472.  
grupocollados.com

#### Damasqueros.

Con ese mimo de los artesanos del damasquinado,



Fotos: Fermín Rodríguez

Lola Marín

la granadina Lola Marín anuncia cocina de sentimiento y anhela sabores rotundos y exquisita presencia en un menú degustación que renueva cada semana. En él parte de aromas y matices de su tierra, pero también de las cocinas árabe y vasca.

C/ Damasqueros, 3. Granada.  
Tel. 958 210 550.  
damasqueros.com



Foto: Juan Carlos Toro

Los langostinos de 'Tohqa'.



Pulpo con gurullos y ajopollo, guiño a la costa granadina en 'Damasqueros'.

### Málaga

#### Cávala.

El estrecho de Gibraltar y Galicia son dos de los principales caladeros de este restaurante comandado por Juanjo Carmona en el Soho malagueño. En dicho barrio de las artes expone una propuesta que casi prescinde de toda carne y mira abiertamente al mar.  
Alameda de Colón, 5.  
Málaga. Tel. 628 021 363.



Erizo con tartar de gamba.

Foto: Daniel Pérez



Juanjo Carmona centra su mirada en el mar en 'Cávala'.

Foto: Daniel Pérez

## Aragón

### Huesca

#### Callizo.

En el corazón de los Pirineos, sus responsables prometen una cocina de montaña (muy pegada a las raíces, al río, a la huerta, al bosque) y prioridad por los productos de su comarca. A la hora de degustarlos, el itinerario arranca en la bodega, pasa por cocina y desemboca en un comedor con estupendas vistas.

Plaza Mayor, s/n.  
Aínsa-Sobrarbe.  
Tel. 974 500 385.  
restaurantecallizo.es

#### Vidocq.

Diego Herrero se ha asentado entre lagos, montañas y estaciones de esquí, donde practica una cocina de alta montaña que desprende autenticidad al transmitir detalles de su ubicación, sus orígenes y sus viajes. En dicho cometido, el cocinero bilbaíno busca la alianza de pequeños productores locales.

Av. Huesca, bajos. Formigal.  
Tel. 974 490 472.  
restaurantevidocq.com



Diego Herrero cocina el paisaje que le rodea en 'Vidocq'.

Fotos cedidas



### Zaragoza

#### Gamberro.

Franchesko Vera reivindica desde mayo de 2015 la irreverencia y la vanguardia. Pone en práctica el atrevimiento y el descaro, pero lo hace con cabeza y

sensatez cubierta de grafitis. Solo así es posible concebir un único menú degustación de presentaciones llamativas y coloristas. C/ Bolonia, 26. Zaragoza. Tel. 696 932 781. restaurantegamberro.es



Entrante de 'Gamberro'.

Foto: Aránzazu Navarro



Foto: Aránzazu Navarro

Flor García y Franchesko Vera, de 'Gamberro' en Zaragoza.

## Canarias

### Las Palmas

#### Embarcadero.

El cocinero Rafael Bueno y John Vriethoff, responsable de sala, pusieron en marcha el proyecto en 2006, pero su verdadera revolución llegó en 2020. Sus platos se basan en la utilización de la brasa, la parrilla y un horno Josper para aportar una sabrosa segunda vida a pescados como la fula o el pámpano.

C/ Joaquín Blanco Torrent, s/n. Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 233 067. restauranteembarcadero.com

#### Kamezi Deli & Bistró.

En el espectacular entorno del Faro de Pechiguera (Lanzarote) se propone un

recorrido por los paisajes volcánicos, una cocina de emociones que transmite la cultura gastronómica de la isla y se plasma en platos con identidad propia con un exquisito cuidado por todos los detalles.

C/ Monaco, 2. Playa Blanca-Yaiza. Tel. 626 873 695. kamezidelibistro.com

### Tabaiba.

Tabaiba es una especie de flora autóctona de la Macaronesia. Su nombre lo ha tomado prestado un equipo joven: el chef Abraham Ortega, el postero Aser Martín y el sumiller José Pérez. Cocina tradicional que engancha al público local, a quien



Plato de 'Cosa Osmunda'.

Foto cedida



El chef Abraham Ortega, de 'Tabaiba'.

Foto: Rocío Esquivá



devuelve a su infancia con olores y sabores de sus abuelas.

*C/ Portugal, 79. Las Palmas de Gran Canaria.  
Tel. 928 027 055.  
tabaibarestaurante.com*

### Santa Cruz de Tenerife Casa Osmunda.

La cocina tradicional canaria -donde no pueden faltar mojos, ni cordero de raza palmera- es el punto de partida de la propuesta gastronómica de José Carlos Fonte, que reivindica la cantidad, calidad y tranquilidad que se disfrutan, junto al viejo aljibe, en sus comedores vestidos con piedra volcánica.

*Subida al Mirador de la Concepción, 2. Breña Alta.  
Tel. 922 412 635.  
casaosmunda.com*



Foto cedida

Pedro Nel Restrepo.



El espectacular comedor de 'La Cúpula'.

Foto: Rocío Eslava



Foto: Rocío Eslava

Ostra de 'Tababa'

### Etéreo by Pedro Nel.

Pedro Nel Restrepo nació en Colombia, pero acumula ya tres décadas de vida y experiencia hostelera en las Canarias. Es por ello que en los platos de su restaurante, abierto en el corazón de El Toscal, confluyen con naturalidad influencias latinas, canarias y otras más exóticas.

*C/ San Antonio, 63. Santa Cruz de Tenerife. Tel. 922 194 195.  
etereobypedronel.com*

### La Cúpula.

La madurez, capacidad técnica y sensibilidad de Rubén Cabrera, cocinero canario, se vuelcan en platos que huyen de enrevesamientos. Son muestras de orfebrería gustativa a tono con un planteamiento de espacio, decoración *art decó*, servicio y bodega digno de reconocimiento.

*C/ París, s/n. Costa Adeje, Tel. 922 713 333.  
restaurantelacupula.com*



Postre de 'La Cúpula'.

Foto: Rocío Eslava

## Cantabria

### Emma.

Ojeando la carta de 'Emma', con el raballo del ojo puesto en la playa de Suances, uno cae en la cuenta de que está en Cantabria: rabas de calamar, almejas a la marinera y merluza en salsa verde. Sin embargo, esas propuestas conviven con cucos, tacos y salsa molcajateada roja, evidencias de que México está muy presente en la cocina de Carlos Arias.

*C/ de Caballos, 14.  
Suances. Tel. 942 810 322.  
emmagastra.com*



Foto: José García

Plato de 'Emma'.



Carlos Arias aporta toques mexicanos a la cocina cántabra.

Foto: José García

oferta de descanso, gastronomía, enoturismo y multiaventura. La cocina es responsabilidad de los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo, cuyo conocimiento de las tradiciones culinarias de su tierra sorprende siendo ambos veinteañeros.

*C/ Tomás Pérez Úbeda, 6.  
Casas-Ibáñez. Tel. 967 461 054.  
hotelcanitas.com*

## Ciudad Real

### Epílogo.

Desde septiembre de 2019 es la apuesta de la familia Lahoz Turegano por las creaciones de Rubén Sánchez-Camacho. Éste se adscribe a una suerte de alta cocina manchega "sostenible, ecológica y de km 0", y se sustancia en migas, orza (¡de atún!),

## Castilla-La Mancha

### Albacete

#### Cañitas Maite.

El hotel-restaurante 'Cañitas Maite' ofrece en La Manchuela una cuadruple



Javier Sanz y Juan Sahuquillo, cocineros de 'Cañitas Maite'

Foto: Sofía Moro

duelos y quebrantos, *risotto* de piñones o platos de caza. P.<sup>o</sup> Ramón Ugena, 15. Tomelloso. 926 161 222. [restauranteepilogo.com](http://restauranteepilogo.com)



Foto: Sofía Moro  
*Paletilla de cordero lechal de 'Cañitas Maite'.*

### Retama.

El cocinero sevillano Miguel Ángel Expósito y Miguel Ángel García, gerente y sumiller, unen fuerzas en este restaurante, rodeado de una finca de caza de más de mil hectáreas. En su comedor se disfruta una sabrosa y refinada relectura de la cocina manchega, que devuelve protagonismo a morteruelos y gazpachuelos. Camino de Altamar, s/n. Torrenueva. Tel. 926 344 733. [hotellacaminera.com](http://hotellacaminera.com)

### Cuenca

#### Fuenteigato.

Álex Paz y Olga García han concebido un oasis que contribuye a revitalizar la



Foto: Sofía Moro  
*Los jóvenes Olga García y Álex Paz, de 'Fuenteigato'.*

Serranía de Cuenca. En una casona serrana rompen los rígidos estereotipos vinculados al mundo rural con una puesta en escena sobresaliente, a la altura de sus platos de caza, arroces, salpicón de ostra o *chawanmushi* de centollo. C/ Real, 6. Huerta del Marquesado. Tel. 654 989 615.



Foto: Alfredo Cáliz  
*Raúl Barroso maneja el horno de 'Las Esparteras'.*

### Toledo

#### Las Esparteras.

Un restaurante de carretera situado en el km 47 de la A5, en un área de servicio de Repsol. Hornos de leña asan a la manera tradicional corderos lechales y cochinillos, y una sorpresa mayúscula espera en su bodega, que guarda algunos

de los vinos más célebres del mundo entre más de medio millar de referencias. Autovía del Suroeste, km 47. Casarrubios del Monte. Tel. 918 170 932. [asadorlasesparteras.com](http://asadorlasesparteras.com)

### Castilla y León

#### Burgos

##### Alejandro Serrano.

El veinteañero Alejandro Serrano maneja los conceptos aque y allende, más acá de y más allá de, para trabajar en cocina y para ubicar a sus comensales, quienes deben saber que él no se ata a productos, ni técnicas, ni tradiciones. Así, gusta de mostrar el mar de Castilla y surcar los cielos del sabor, la sensibilidad y la estética. C/ Alfonso VI, 49. Miranda de Ebro. Tel. 947 312 687. [serranoalejandro.es](http://serranoalejandro.es)



Foto: César Cid  
*Caracola de mousse de anchoa.*



Foto: César Cid  
*Alejandro Serrano se sumerge en un Mar de Castilla.*

#### Cumpanis.

El nombre de esta casa de comidas, de reminiscencias latinas, deja entrever su pasión por el pan y por compartir. A los mandos de la misma están David Mota y Pilar Velasco, que ponen el acento en el sabor, fijan la vista aquí (croquetas, arroces secos, lechazo) y allá (cangrejo *soft shell*, baos, raviolis). Plaza Constitución, 2. Aranda de Duero. Tel. 660 079 176. [cumpanis.es](http://cumpanis.es)

#### León

##### Marcela Brasa.

En la popular Plaza San Marcelo se encuentra 'Marcela Brasa', proyecto heredero de 'LAV', con el que marca diferencias apoyado en el buen género y el

dominio de las brasas. La protagonista del lugar es la parrilla, al más puro estilo vasco, y la bodega, dotada con 900 referencias, que dirige Daniel Giganto. Plaza de San Marcelo, 9. León. Tel. 987 799 544. [marcelabrasayvinos.com](http://marcelabrasayvinos.com)



Foto: Sofía Moro  
*Daniel Giganto.*

## Palencia

### Ajo de Sopas.

Igual que han hecho con su singular nombre, en 'Ajo de Sopas' quieren dar una vuelta a la cocina castellanoleonesa sirviéndose de la despensa palentina. Su chef, Alberto Soto, contempla la gastronomía como patrimonio cultural, ha diseñado una propuesta para compartir y llama "teatro" a su comedor. Paseo del Salón, 25. Palencia. Tel. 979 104 712. [ajodesopas.com](http://ajodesopas.com)



Foto: Sofía Moro

Alberto Soto se sirve de la despensa palentina.

## Salamanca

### Ment.

Óscar Calleja ha trasladado su imaginativa fusión culinaria (infancia en México, experiencia en Cantabria y

aprendizaje en Asia) al casco histórico de Salamanca, en un espacio presidido por la misma elegancia que persigue su cocina, compleja en la técnica, sorprendente en lo gustativo y distinguida en su emplatao.

C/ San Pablo, 80. Salamanca. Tel. 923 156 594. [mentbyoscarcalleja.es](http://mentbyoscarcalleja.es)

## Valladolid

### Sibaritas Klub.

Su ubicación en la décima planta del Museo de la Ciencia de Valladolid procura buenas vistas



Foto cedida

Javier Peña.

vista puesta en el mundo y cierto punto canalla. Av. de Salamanca, 59. Valladolid. Tel. 657 803 249. [sibaritasklub.com](http://sibaritasklub.com)



Platos de 'Sibaritas Klub' y 'Ajo de Sopas'.

Fotos cedida y Sofía Moro

## Catalunya/Cataluña

## Barcelona

### Direkte Boqueria.

'Direkte Boqueria' arrancó su peripecia en 2018 con solo dos turnos de ocho comensales. Parte de su excepcionalidad radica en ofrecer gran cocina, *fine dining* certero y desenfadado, en un espacio minúsculo. Arnau Muñio lo ha encontrado en la traseira del Mercat de La Boqueria. Carrer de les Cabres, 13. Barcelona. Tel. 931 146 939. [direkte.cat](http://direkte.cat)



Foto cedida

Josep Roca junto a Encarna Tirado, directora de 'Mas Marroch'.

## Mont Bar.

Los lugares pequeños esconden a menudo las grandes sorpresas. Una se refugia en este local del Eixample Esquerre, donde Iván Castro regenta un bar con espíritu y maneras de



Foto: Xavier Torres-Bacchetta

Arnau Muñio, responsable de 'Direkte Boqueria'.

restaurante gastronómico. Su oferta se traduce en tapas y pequeños platos de lo que llaman cocina tradicional de vanguardia. Carrer de la Diputació, 220. Barcelona. Tel. 933 239 590. [montbar.com](http://montbar.com)

## Xemei.

Los gemelos Stefano y Max Colombo han convertido una taberna del Poble Sec en una concurrencia *osteria* que satisface a su ilustre clientela con un atinado muestrario de cocina veneciana. Así, en su casa no faltan burrata ni por supuesto pasta, tampoco clásicos como el *vitello tonnato* o el *calacau mantecato*. Passeig de l'Exposició, 85. Barcelona. Tel. 935 535 140. [xemei.es](http://xemei.es)



Foto: Manu Mitru

Fran Agudo.

## Girona/Gerona

### Mas Marroch.

La finca destinada antaño a eventos por los hermanos Roca se ha transformado en un restaurante cuya carta recupera los clásicos de 'El Cellar de Can Roca'.





Arriba a la izquierda, Ana Ruiz y Quintín Quinsac, de 'AQ' en Tarragona. Platos de este restaurante (junto a estas líneas), 'Mont Bar' (arriba), 'Deliranto' (abajo a la izquierda) y 'Direkte Boqueria' (a la derecha).



Fotos: Manu Mitru



Foto cedida



Foto: Xavier Torres-Bachetta

El paladar y la memoria se estimulan con relecturas de la cocina tradicional catalana y creaciones que se remontan incluso a los años ochenta del siglo XX. Plaza del Marroc, 6. Vilablareix. Tel. 972 394 234. [masmarroc.com](http://masmarroc.com)

### Vicus.

El equipo formado por Damià Rafecas (cocina), Elisabet Figuerola y Gerard Geli (sala) se estableció en el Empordà en 2010 y pretende actualizar recetas tradicionales que han engrandecido la cocina catalana. Evoluciones de sabores atinados y ejecución elegante, acorde a las maneras del servicio de sala. Carrer Enginyer Algarra, 51. Pals. Tel. 972 636 088. [vicusrestaurant.com](http://vicusrestaurant.com)

### Lleida/Lérida

#### Can Boix de Peramola.

Joan Pallarès es el responsable de cuanto se emplata en 'Can Boix', restaurante integrado en el hotel de igual nombre, en las sierras prepirenaicas. El chef se aproxima a la creatividad con manos y espíritu de artesano y asume el compromiso de trabajar por

la promoción y difusión de la *Cuina Catalana*. Can Boix, s/n. Peramola. Tel. 973 470 266. [canboix.cat](http://canboix.cat)



Foto cedida

Una de las creaciones de 'Can Boix de Peramola'.

### El Portalet.

Restaurante familiar de largo recorrido, pues abrió sus puertas en 1984 en el Valle de Arán. Su paso de padres a hijos ha derivado en la progresiva evolución hacia una cocina contemporánea ecléctica y personal, nacida de la inquietud, la osadía y el talento de Josep Gregorio. C/ Sant Jaume, 32. Bossòst. Tel. 973 648 200. [restaurantportalet.com](http://restaurantportalet.com)

### Tarragona

#### AQ.

En un lateral de la catedral de Tarragona se encuentra este restaurante gobernado por Ana Ruiz (cocina) y Quintín Quinsac (sala)

guiados por el lema "otra forma es posible". El local es abierto y lo preside un agradecido punto desenfadado, a tono con su cocina directa y sin barroquismo. Carrer de les Coques, 7. Tarragona. Tel. 977 21 59 54. [aq-restaurant.com](http://aq-restaurant.com)

### Deliranto.

Josep Moreno te invita a protagonizar tu propio cuento en 'Deliranto', o quizá mejor a colarte en el suyo. De hecho, obras célebres de Lewis Carroll o Charles Dickens han sido fuentes de inspiración de sus menús en este restaurante adosado al hotel Regente Aragón. Carrer de Llevant, 7. Salou. Tel. 977 380 942. [deliranto.com](http://deliranto.com)



Josep Moreno

Foto cedida

### El Terrat.

Moha Quach ha dado un giro a 'El Terrat' desde que en 2018 se hizo cargo de sus fogones. Despacho de cocina mediterránea creativa y de proximidad, decorado con pinturas de artistas locales, donde especias marroquíes condimentan lo mismo calabaza que pichón o ciervo.

*Carrer Pons d'Icart, 19. Tarragona. Tel. 977 248 485. elterratrestaurant.com*



*Moha Quach, a los mandos de los fogones de 'El Terrat'.*

por artesanos, tanto el contenido como el continente.

*Ctra Ulldecona - La Sénia, km 10. Ulldecona. Tel. 977 570 893. anticmoli.com*



Foto: David Ollate

### L'Antic Molí.

Vincent Guimerà, tercera generación de cocineros, exponente de los movimientos *slow food* y bien conocido por su devoción por la galera, es desde 2004 el responsable de un extenso menú degustación donde todo está realizado



*Anguila en dos tiempos de 'L'Antic Molí'.*

Fotos: Xavier Torres-Bacchetta

### Comunidad Foral de Navarra

#### Alma.

Leandro Gil se contenta con poner al día platos señeros de la cocina tradicional navarra en el restaurante del hotel 'Alma'. El producto de proximidad es una evidencia y la carta se divide en ensaladas, las inevitables verduras de La Ribera, legumbres, guisos, parrilla y postres.

*C/ Beloso Bajo, 11. Pamplona. Tel. 948 293 380. almahotels.com/pamplona*

#### Hamabi.

Proyecto común de Rubén González, Jon Urrutikoetxea y Patricia Lugo, tres profesionales que se conocieron trabajando ocho años en 'elBarri'. Instalados ahora en el antiguo granero del Mercado de Santo



*Rubén González y Jon Urrutikoetxea, de 'Hamabi'.*



*Plato de 'Kabo'.*

Domingo, recrean los platos que se servían en las antiguas fondas de la vieja Iruña.

*Mercado de Santo Domingo, 1ª planta. Pamplona. Tel. 621 232 755. hamabias*

#### Kabo.

Aaron Ortiz y Jaione Aizpurua observan la tradición desde la atalaya de la vanguardia y entran en juego con ese as en la manga que siempre representa la verdura navarra. Con la pasión como común denominador, él arma platos sabrosos y ella conduce la sala de forma cercana y profesional.

*Av. Zaragoza, 5. Pamplona. Tel. 948 119 259. restaurantekabo.com*



*Aaron Ortiz y Jaione Aizpurua.*

Fotos: Ana Osés

## Comunidad de Madrid

### Barracuda MX.

Cócteles, música y tradición mexicana con aires del Pacífico. Es la fórmula de Roberto Ruiz, que te traslada a una cenaduría de Baja California en este local junto al Parque de El Retiro. Para ello complementa su ambientación con una atinada colección de delicias mexicanas no exenta de atrevimiento.

C. de Valenzuela, 7, 28014 Madrid. Tel. 911 08 89 99. [barracudamx.es](http://barracudamx.es)



Fotos: Alfredo Cáliz

Puro México en 'Barracuda MX'.

### Éter.

El compromiso con la sostenibilidad guía el trabajo de los hermanos Tofé en todos los ámbitos de un "restaurante taller"

localizado en Legazpi. Desde la cocina hasta la sala, sin olvidar la bodega, donde mandan la mínima intervención, la biodinámica y las elaboraciones naturales de corta producción.

C/ del Granito, 20. Madrid. [eterrestaurant.com](http://eterrestaurant.com)

### Fismuler.

Siempre es buena idea *fismular*, el verbo creado por los responsables de este restaurante. Nino Redruello está al mando de una cocina donde las elaboraciones pueden presumir de

Tel. 918 277 581. [fismuler.com](http://fismuler.com)



El chef Roberto Ruiz

### Ikigai.

'Ikigai' es cocina japonesa basada en la técnica y el producto, y apoyada en distintas salsas y fondos de elaboración propias. Es el proyecto personal de Yong Wu Nagahira, nacido en París, segunda generación de cocineros, que reconoce influencias de las cocinas española y francesa en su recetario.

C/ de la Flor Baja, 5. Madrid. Tel. 916 226 374. [restaurantelikigai.com](http://restaurantelikigai.com)

### Mentica Gastronómico.

La cocinera Lucía Grávalos ha trasladado a Madrid un concepto nacido en Calahorra, donde la verdura cobra especial protagonismo. Mostrar las bondades y las muchas



Fotos cedidas



Fotos: César Cid

Arriba a la derecha, Nino Redruello y Pabi Zumárraga ('Fismuler'). Junto a estas líneas, la riojana Lucía Grávalos. Abajo, Roberto Martínez junto a uno de sus platos de Tripea.



Fotos: Sofía Mero



posibilidades de la huerta riojana es, de hecho, el objetivo de una propuesta que en buena medida pone al día la cocina de su abuela.  
*C/ de Sagasta, 12.  
Madrid. Tel. 912 882 095.  
menticogastronomico.com*



Foto cedida

Edwin Rodríguez.

### Quimbaya.

Cocina colombiana de autor, plenamente contemporánea, que pretende marcar distancia con la cocina más tradicional. El propósito es de Edwin Rodríguez, que brinda un recorrido por los Andes, el Caribe, el Pacífico, la Orinoquía y el Amazonas, con un menú degustación inspirado en Gabriel García Márquez.  
*C/ de Zurbarán, 63.  
Madrid. Tel. 912 401 896.  
quimbayarestaurant.com*



Foto: Alfredo Cáliz

El francés Yong Wu Nagahira, de 'Ikigai'.

### Smoked Room.

Massimiliano Delle Vedove es el jefe de cocina de "Smoked Room", del Grupo Dani García. Un proyecto de espíritu y concepción japonesa en cuanto a exclusividad y cercanía con el cliente, con un menú *fire omakase* que otorga el protagonismo absoluto a la brasa, al humo como aderezo y a la maduración.  
*P.º de la Castellana, 57.  
Madrid. Tel. 911 086 277.  
grupodanigarcia.com*

### Ugo Chan.

"Ugo Chan" es el restaurante donde el entusiasta Hugo Muñoz realiza un trabajo de investigación y reflexión alrededor de la cocina japonesa y sus lazos con el resto del mundo. Del mismo surgen creaciones como

el *ikizukuri* de pescado con bilbaína, el *sunomono* de mejillón gallego y la *gyoza* de callos a la madrileña.  
*C/ Félix Boix, 6. Madrid.  
Tel. 913 506 578.  
ugochan.com*



Foto cedida

La brasa es la protagonista en "Smoked Room".

### Tripea.

Su lema lo dice todo: "Comer y flipar". Aire desenfadado,

en cierto modo juvenil y sobrado de personalidad de su propuesta mestiza. En el Mercado Vallehermoso, su responsable es Roberto Martínez Foronda, quien continúa amalgamando intensos aromas y sabores de Perú y del sureste asiático.  
*C/ de Vallehermoso, 36.  
Madrid. Tel. 918 286 947.  
tripea.es*

## Comunitat Valenciana

### Alacant/Alicante

#### Aticcook.

La continua interacción de Bruno Ruiz con los comensales es uno de los principales reclamos de "Aticcook". En el ático del *showroom* del diseñador Pepe Cabrera, que cuenta con una buena panorámica sobre el Montgó y el mar Mediterráneo, se hace una particular interpretación de la Marina Alta.  
*Camí de La Bota, 13.  
Dénia. Tel. 678 304 387.  
aticcookbrunoruiz.com*

### Baeza & Rufete.

Joaquín Baeza se nutre de la despensa alicantina para edificar su propia interpretación de la cocina

mediterránea utilizando para ello diferentes aceites de oliva y hierbas aromáticas como hilos conductores. La naturaleza, las algas, el mar y los aromas de la Sierra de Mariola figuran entre sus referencias.  
*Av. de Ansaldo, 31.  
Alicante. Tel. 965 162 247.  
baezarufete.com*



Foto: Julio Martín

El cocinero Joaquín Baeza.

### Els Vents.

Cocinero vocacional, José Antonio Sánchez confecciona un recetario que reivindica las bondades de la gastronomía alicantina, que muestra admiración por el legado de las madres y abuelas de la *terreta*, utilizando técnicas contemporáneas y una

visión propia del siglo XXI.  
*Carrer Sant Antoni, 99.  
Sant Joan d'Alacant.  
Tel. 965 407 485.  
villa-antonia.com*

### Natxo Sellés.

Establecimiento elegante, moderno y luminoso donde se despacha cocina tradicional con toques de autor. Sellés prioriza el sabor, la esencia del ingrediente principal, dando como resultado, delicadamente emplatado, propuestas muy sensoriales con la firma de un chef siempre al pie del cañón.  
*Maria Carbonell, 3.  
Cocentaina. Tel. 965 591 738.  
restaurantenatxoselles.com*

### Castelló/Castellón

#### Atalaya.

Alejandra Herrador, una evadida de la arquitectura, y el bonaerense Emanuel Carlucci son dos cocineros que muestran su cocina de territorio en tres menús que recorren la diversidad de Castellón. Establecimiento minimalista donde la joven pareja imprime sensibilidad, creatividad y delicadeza a cada detalle.  
*Carrer del Camí de L'Atall, 1A.  
Alcalà de Xivert.  
Tel. 964 967 107.  
atalayarestaurante.com*



Foto: Eva Méñez

Natxo Sellés.

### Rubén Miralles.

Miralles es un joven cocinero que vuelca su creatividad en procurar nuevas formas a ingredientes locales de larga tradición que él contempla como eternos, desde el pato del Delta del Ebro al langostino del mismo Vinaròs, sin olvidar cecinas de Todoella, ni quesos y almendras del Maestrat. *Travessia de Sant Vicent, 9. Vinaròs. Tel. 964 026 939. rubenmiralles.com*



Foto: Eva Méñez

Black salmon de 'Karak'.



Foto: Juan Thiems

El 'sushiman' Yoshikazu Yanome.

### Valencia

#### Kaido.

La gerencia ha llegado a aconsejar acudir a 'Kaido' con un perfume lo más suave posible. Todo afecta a la experiencia y la intención es que nada externo la perjudique tampoco en este *sushi bar* del grupo Tastem, donde el japonés Yoshikazu Yanome ejerce de maestro de ceremonias. *Carrer de Xile, 3. València. Tel 687 000 696. kaidosushies*

#### Karak.

Rakel Cernicharo lleva más de una década al frente de este restaurante en el barrio de El Mercat. Ella no camufla la fusión, su intención de ofrecer cocina europea de mercado sofisticada y



Foto: Eva Méñez

Rakel Cernicharo.

reconocible, con un toque oriental y base tradicional mediterránea que se puede degustar en la cocina, comedor o bodega. *Carrer del Músic Peydró, 9. València. Tel. 637 291 606. restaurantekarak.com*

## Euskadi/País Vasco

### Araba/Álava

#### KEA Basque Fine Food.

Su propuesta es nítida y digna de elogio y agradecimiento: ofrecer una suerte de cocina directa que persigue el mejor sabor y no dejar indiferente a nadie con cierto desenfado y dos requisitos imprescindibles, la calidad del producto y su trato, su buena ejecución. *San Prudencio Kalea, 21. Gasteiz. Tel. 945 212 838. keabasque.com*

### Bizkaia/Vizcaya

#### Gotzon.

Gotzone y Sorkunde, hijas de Gotzon Longarai, fundador del negocio en 1968, dirigen este restaurante ubicado frente a



Callos y morros en salsa vizcaína.

la playa de Bakio. Los lienzos que dibuja el mar Cantábrico son atractivo añadido de una casa indicada para disfrutar con los grandes clásicos de la cocina vasca, en general, y de la cocina vizcaína, en particular. *Luzarragako Bidea, 2. Bakio. Tel. 946 194 043. gotzonjatebxa.com*



Sorkunde Longarai.

### Jauregibarria 'Beñat Ormaetxea'.

El cocinero vizcaíno Beñat Ormaetxea domina suertes como la caza, es un especialista en bacalao y sabe aplicar una pátina contemporánea a la cocina tradicional vasca, que reivindica y actualiza, a sabores y aromas que estimulan paladar, olfato y memoria.

*Barrio Bideaur, 4. Amorebieta-Etxano. Tel. 946 301 632. jauregibarria.com*

### La Despensa del Etxanobe.

Aunque comparte cocina con el gastronómico 'Atelier Etxanobe', esta es la propuesta de corte más clásico de los chefs Fernando Canales y Mikel Población. En ella aflora el clasicismo de su formación, rindiendo homenaje a los sabores de siempre al aferrarse a la tradición sin estancación. *Juan Auriaguerra Kalea, 8. Bilbao. Tel. 944 421 071. etxanobe.com*

### Remenetxe.

Con nada menos que 1.500 referencias de todas las latitudes, la bodega de 'Remenetxe' despierta verdadera y lógica admiración. El vino



Postre de 'Jauregibarria'.

Foto: David Heranz



Fernando Canales y Mikel Población.

es únicamente uno de los principales pilares sobre los cuales se asientan la fama del precioso restaurante inaugurado en 1987 y gobernado hoy por Rosa María Echeandía y sus hijos, Iratxe y Jon Andoni Rementería.

Kurtzero Auzoa, 65. Muxika.  
Tel. 946 253 520.  
remenex.com



AMA' en Tolosa.



El cocinero vizcaíno Beñat Ormaetxea.

## Gipuzkoa/Guipúzcoa

### Ama.

Lo que empezó siendo un bar de *pintxos* para poner en valor el producto local ha derivado en un pequeño gran restaurante concebido, como escaparate del entorno, como expositor de cuanto miman agricultores, pescadores y ganaderos de un pequeño radio de la

mano de **Javi Rivero** y **Gorka Rico**.

Aroztegieta Kalea, 13.  
Tolosa. Tel. 943 382 059.  
amataberna.net

### Narru.

El bar-restaurante 'Narru' distribuye las mesas de su terraza en los pórticos que hay frente a la Catedral del Buen Pastor, en el centro de Donosti. Los platos de



Arriba a la izquierda, Iñigo Peña, del restaurante 'Narru'.

A la derecha, los hermanos Rementería con su madre Rosa María. Junto a estas líneas, Gotzone Longarai. Platos de 'Gotzon', 'lauregibarria' y 'AMA'.





## Extremadura

### Badajoz

#### Lugaris.

En la zona nueva de Badajoz, camino a Portugal, se ubica este restaurante que cuenta al frente de su propuesta gastronómica con Javier García. Él es el principal responsable de una carta clásica impecable, donde destacan la regularidad y la buena ejecución, y donde el primer apartado se reserva a embutidos y quesos de Extremadura.

Av. Adolfo Díaz Ambrona, 44. Badajoz. Tel. 924 274 540. [restaurantelugaris.es](http://restaurantelugaris.es)

### Cáceres

#### Homarus.

Los 300 kilómetros de distancia al mar no son impedimento para que 'Homarus' se haya convertido en uno de los referentes marinos de Cáceres, debido a su oferta de pescados y mariscos y al hecho de ser el arroz caldoso con bogavante su plato estrella. Tampoco falta carne en la casa de Eleuterio Sánchez y Mari Luz Martín. C/ Miguel Serrano, s/n. Cáceres. Tel. 927 235 582. [restaurantehomarus.es](http://restaurantehomarus.es)



Mari Luz Martín y Eleuterio Sánchez, propietarios de 'Homarus'.

Foto cedida

## Galicia

### A Coruña

#### Landua.

El orensano Alberto Cruz y la coruñesa María Cambeiro, cocina y sala respectivamente, han escogido el espectacular entorno del Mirador de Ézaro para encontrar la calma y ofrecerla a bocados en una casa tradicional gallega rehabilitada. Toda una metáfora arquitectónica de su propuesta culinaria.

O Fieiro s/n. A Coruña.

Tel. 667 617 479.

[restaurantelandua.com](http://restaurantelandua.com)

### Ourense

#### Ceibe.

'Ceibe', a unos pasos de la catedral de Ourense, es la aventura personal de Lydia

del Olmo y Xosé Magalhaes, dos cocineros que se conocieron trabajando en 'Casa Solla'. En él tratan de conjugar el respeto al recetario tradicional, a la amplia tradición gastronómica de su tierra y al producto excelso que la distingue, con el ansia de divertir y divertirse, comiendo, por ejemplo, un cocido en un solo bocado. Rúa San Miguel, 8. Ourense. Tel. 988 542 580. [ceiberestaurante.es](http://ceiberestaurante.es)



Califlor al pilpil de 'Ceibe'.

Foto: Adrián Baúlde



El joven equipo de 'Ceibe', con Lydia del Olmo y Xosé Magalhaes al frente.

Foto: Adrián Baúlde

### Sábrego.

Su emplazamiento en lo alto de San Andrés, en los dominios de la D.O. Ribeiro, permite al cliente de Sábrego saberse rodeado por viñedos de *treixadura*, *godello* o *torrontés* con raíces casi tan largas como ese recetario popular que



inspira a Marco Varela, chef pontevedrés que pone la técnica al servicio del sabor. Lugar Camporeddondo, 1. Campo Redondo (Ribadavia). Tel. 988 491 809. [sabregorestaurante.com](http://sabregorestaurante.com)



## Pontevedra

### Soriano.

Con vistas que alcanzan la ría de Vigo y las islas Cíes, resulta imposible pasar por alto las tentaciones marinas, la succulencia de pulpos, zamburiñas, rapes y merluzas. No obstante, el verdadero protagonismo recae en carnes de vacuno que maduran en cámaras propias que colocan sobre las brasas. Rúa dos Chans, 2. Bembrive (Vigo). Tel. 986 481 373. [asadorsoriano.com](http://asadorsoriano.com)



La coruñesa María Cambeiro y el orensano Alberto Cruz junto a uno de sus platos de 'Landua'.

Foto: Sofía Moro

## Illes Balears / Islas Baleares

### Casa Maruka

La manchega Mª José Calabria y el mallorquín Alberto Serrano abrieron esta casa en 2007, y desde entonces, sitúan el foco principal sobre los ingredientes en su revisión contemporánea de sabores y fórmulas añejas, con platos como el arroz en cuchara de ciervo y hongos o las albóndigas de pollo campero con sepia y gambas.

*Carrer de la Reina Maria Cristina, 7. Palma.  
Tel. 971 200 272.  
restaurantecasamaruka.com*



Foto: Pep Caparros  
Alberto Serrano y Mª José Calabria.

### El Romero.

‘El Romero’, la pequeña marisquería de los italianos Fabio Tullini y Francesca Baroni, se encuentra justo frente a la lonja, una garantía de esa frescura tan perseguida y cotizada en este tipo de establecimientos especializados. Ostras, pescados salvajes y crustáceos de Menorca son el principal reclamo de la casa.

*Plaça de la Conquesta, 5. Maó.  
Tel. 971 351 780.  
elromero.bio*

### Es Fum.

Luce espléndida cada una de las estancias de ‘Es Fum’, con un aire señorial. La gerencia promete “una experiencia epicúrea única” centrada en dos menús degustación concebidos por Miguel Navarro, cocinero que afronta con contemporaneidad el academicismo exigido a la hora de servir en este espacio.

*Ctra. Palma-Andratx km 19.  
Costa d’En Blanes. Palma.  
Tel. 971 629 629.  
restaurant-esfum.com*

### Etzeko Ibiza.

Espacio gastronómico con el sello de Martín Berasategui. La idea que preside la propuesta es la confluencia de los productos isleños con la amplia experiencia acumulada por el chef guipuzcoano y una serie de sabores y más memorias de su infancia en San Sebastián.

*Av. Cala Nova, s/n. Santa Eulalia del Río.  
Tel. 971 330 300.  
blesscollectionhotels.com*



Foto: Sofía Moro  
El mítico millojas caramelizado de foie de Martín Berasategui.

### Jondal.

Moderno, espacioso y con una carta que subraya la calidad del notable producto que ofrece. El sevillano Rafa Zafra (‘Estimar’) es quien comanda este restaurante de playa ubicado en una cala paradisíaca de agua cristalina color turquesa. Idílico horizonte para dar



El cocinero Ricardo Acquista, el sumiller Goran Krstanovic y Rafa Zafra comandan el chiringuito ‘Jondal’ en Ibiza.



buena cuenta de cócteles, mariscos y frituras.

*Cala Jondal, s/n. Sant Josep de Sa Talaia. Tel. 971 802 766.  
casajondal.es*

### Molo47.

Pica en Formentera del napolitano Antonio D’Angelo, antaño chef personal de Giorgio Armani y

aún chef ejecutivo de ‘Nobu Milano’. En el restaurante se abrazan la técnica y la tradición japonesa, el recetario italiano y la despensa mediterránea, y se permiten algunos guiños a Suramérica.

*Darsena Deportiva Mar Formentera, local 2Y3.  
Tel. 602 422 693.  
molo47restaurant.com*



Fotos: Sergio Lara  
El italiano Antonio D’Angelo dirige ‘Molo47’.

## La Rioja

### Nublo.

Espectacular proyecto comandado por tres ex 'Mugaritz': Miguel Caño, Dani Lasa y Llorenç Segarra. El trío comanda ahora un restaurante en una casa palacio de Haro, fantásticamente reformada y decorada. La parrilla es la principal protagonista de una propuesta esencialista plasmada en bellos emplatados.

Plaza San Martín, 5.  
Haro. Tel. 636 725 850.  
nublorestaurant.com



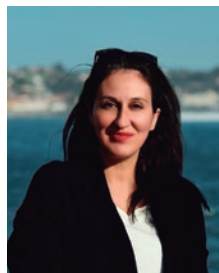
Llorenç Segarra y Miguel Caño (junto a Dani Lasa) dirigen de 'Nublo'.

## Principado de Asturias

### El Molín de Mingo.

Encantador despacho de cocina tradicional donde no defraudan las recetas que uno tiene en mente cuando se sitúa entre Picos de Europa y el mar Cantábrico: fabada, arroz con *pitu de caleya*, tortos, arroz con leche... El restaurante, que dirige Dulce Martínez, ocupa un antiguo molino rodeado de vegetación.

Finca Molín de Mingo. Peruyes (Cangas de Onís).  
Tel. 676 255 374.



Dulce Martínez

### Éleonore.

Vistas privilegiadas sobre el mar Cantábrico en un comedor de decoración exquisita, embellecido con mármoles, terciopelos y grandes cristalerías. Así se predispone al disfrute el comensal que pide la carta en este *restaurant-boutique* donde Cristina Arias reúne y concilia el gran producto asturiano.

C/ Pablo Laloux, 13. Salinas (Castrillón). Tel. 672 427 070.  
eleonoresalinas.com



Arroz con 'pitu de caleya'.



Fotos: Sara Castaño

Xune Andrade y, a la derecha, uno de sus platos de 'Monte'.

### Monte.

El cocinero Xune Andrade se erige en adalid de una suerte contemporánea de gastronomía rural en San Feliz. En esa aldea maneja criterios de sostenibilidad y cercanía para recorrer sin complejos sabores, olores y remembranzas de la Asturias montañosa, despertando el recuerdo de quien los haya vivido.

San Feliz s/n. San Feliz (Pola de Lena).  
el. 985 593 089.  
montesanzfeliz.com

### Roble by Jairo Rodríguez.

Jairo Rodríguez cambió el mar por la cuenca minera. Fue en 2018 cuando abrió allí un restaurante rural donde él solo se basta para

armar menú del día, carta y degustación con buen producto de proximidad, guarniciones equilibradas, elegante presentación y atinado servicio de sala, que dirige Paula Lamas.

C/ el Robledo, 21B.  
Pola de Lena.  
Tel. 985 492 462.



## Región de Murcia

### Kappou Makoto.

Makoto Himeno posee técnica depurada y un conocimiento extraordinario de la cultura gastronómica de su país natal, y cuenta con el valor añadido de trabajar producto local alejado del lujo, la estridencia y el sobrecoste: cherna, gallineta, chato murciano, lubina...

C/ Historiador Juan Torres Fontes, 20. Murcia. Tel. 627 656 767. kappoumakoto.com

### Taúlla.

Rodi Fernández comanda la cocina de este restaurante que ocupa un viejo molino de pimentón de 1925 en el barrio de Espinardo. Su renovada propuesta gastronómica resulta equilibrada, con atinados puntos de cocción, emplatados meditados y una clara voluntad de dialogar con el entorno.

C/ Antonio Flores Guillamón, 2. Murcia. Tel. 868 079 980.  
taulla.es



Rodi Fernández



Fotos: Eva Martínez





**2022**

**666  
Soles**

# 2022

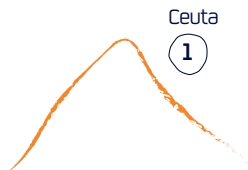
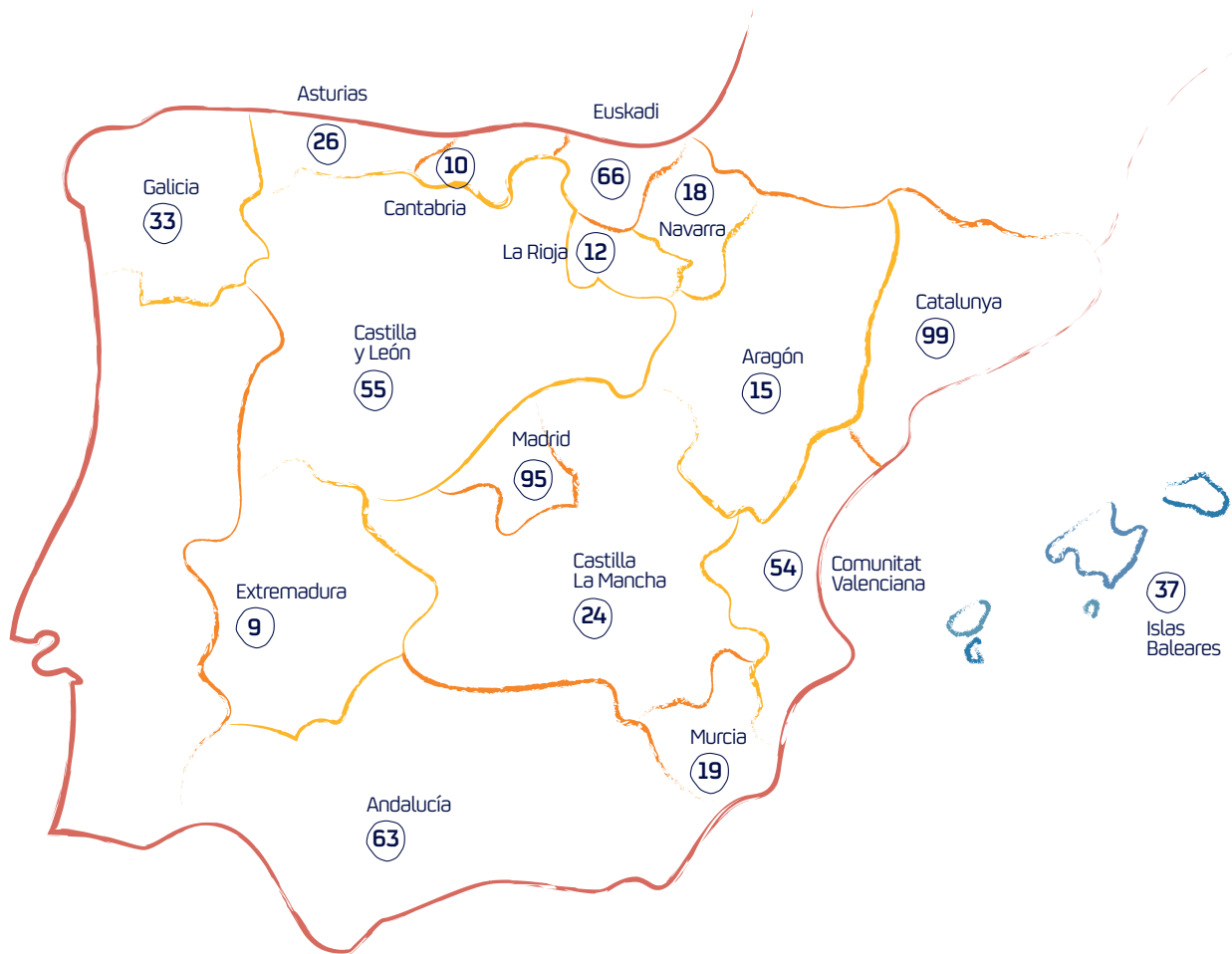
# 666

# Soles

**1 SOL**  
 Guía Repsol **469** (83 novedades)

**2 SOLES**  
 Guía Repsol **155** (12 novedades)

**3 SOLES**  
 Guía Repsol **42** (2 novedades)



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



# Listado Soles 2022

## Andalucía

### Almería

#### 2 Soles

**La Costa**  
El Ejido.

#### 1 Sol

**Alejandro**  
Roquetas de Mar.  
**Terraza Carmona**  
Vera.

### Cádiz

#### 3 Soles

**Aponiente**  
El Puerto de Santa María.

#### 2 Soles

**El Campero**  
Barbate.

**Lú, Cocina y Alma**  
Jerez de la Frontera.

#### 1 Sol

**Alevante**  
Chiclana de la Frontera.  
**Antonio**  
Zahara de los Atunes.  
**Casa Bigote**  
Sanlúcar de Barrameda.  
**Cataría**  
Chiclana de la Frontera.  
**Código de Barra**  
Cádiz.  
**El Faro del Puerto**  
El Puerto de Santa María.  
**El Jardín - Hacienda El Rosalejo**  
Villamartín.

### La Castillería

Vejer de la Frontera.

**La Curiosidad de Mauro Barreiro**  
Cádiz.

#### Mantúa

Jerez de la Frontera.

#### Tohqa

El Puerto de Santa María. (Novedad)

#### Yoko

Barbate.

### Córdoba

#### 3 Soles

**Noor**  
Córdoba.

#### 2 Soles

**Choco**  
Córdoba.

#### 1 Sol

**Casa Pepe de la Judería.**  
Córdoba. (Novedad)

**Celia Jiménez**  
Córdoba.

**El Churrasco**  
Córdoba.

**La Cuchera de San Lorenzo**  
Córdoba.

### Granada

#### 1 Sol

**Arriaga**  
Granada.  
**Collados de La Sagra**  
Puebla de Don Fadrique. (Novedad)  
**Damasqueros**  
Granada. (Novedad)  
**Faralá**  
Granada.

### Ruta del Veleta

Cenes de la Vega.

### Huelva

#### 1 Sol

**Arrieros**  
Linares de la Sierra.

### Jaén

#### 2 Soles

**Bagá**  
Jaén.

#### 1 Sol

**Almocaden**  
Alcaudete.  
**Canela en Rama**  
Linares.  
**Casa Antonio**  
Jaén.  
**Dama Juana**  
Jaén.  
**Los Sentidos**  
Linares.  
**Taberna de Miguel**  
Bailén.

### Málaga

#### 2 Soles

**Bardal**  
Ronda.  
**José Carlos García**  
Málaga.  
**Kaleja**  
Málaga. (Novedad)  
**Los Marinos José**  
Fuengirola.  
**Sollo**  
Fuengirola.

#### 1 Sol

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

### Sevilla

#### 2 Soles

**Abantal**  
Sevilla.

#### 1 Sol

**Cañabota**  
Sevilla.



# Listado Soles 2022

## El Gallinero de Sandra

Sevilla.

## Ispal

Sevilla.

## Jaylu

Sevilla.

## Sobretablas

Sevilla.

## Tribeca

Sevilla.

## Aragón

### Huesca

#### 1 Sol

##### Callizo

Aínsa-Sobrarbe. (Novedad)

##### Lillas Pastia

Huesca.

##### Tatau

Huesca.

##### Venta del Sotón

Esquedas.

##### Vidocq

El Formigal. (Novedad)

### Teruel

#### 1 Sol

##### El Batán

Tramacastilla.

### Zaragoza

#### 2 Soles

##### Cancook

Zaragoza. (Novedad)

#### 1 Sol

##### Absinthium

Zaragoza.

##### El Chalet

Zaragoza.

##### Gamberro

Zaragoza. (Novedad)

##### Gente Rara

Zaragoza.

##### La Prensa

Zaragoza.

##### La Senda

Zaragoza.

##### Novodabo

Zaragoza.

##### Quema

Zaragoza.

## Canarias

### Las Palmas

#### 2 Soles

##### La Aquarela

Mogán.

#### 1 Sol

##### Bamira

Playa del Águila.

##### Casa Brito

Visvique

##### Embarcadero

Las Palmas de Gran Canaria.

(Novedad)

##### El Equilibrista 33

Las Palmas de Gran Canaria.

##### El Risco

Caleta de Famara.

#### Fuji

Las Palmas de Gran Canaria.

#### Isla de Lobos

Playa Blanca.

#### Kamezi

Playa Blanca. (Novedad)

#### Los Guayres

Mogán.

#### Nelson

Playa de Arinaga.

#### Poemas by Hermanos Padrón

Las Palmas de Gran Canaria.

#### Qué Leche

Las Palmas de Gran Canaria.

#### Ribera del Río Miño

Las Palmas de Gran Canaria.

#### Seaside Grand Hotel Residencia

Maspalomas.

#### Tabaiba

Las Palmas de Gran Canaria.

(Novedad)

## Santa Cruz de Tenerife

#### 3 Soles

##### El Rincón de Juan Carlos

Adeje. (Novedad)

#### 2 Soles

##### Abama Kabuki

Guía de Isora.

##### Bogey

Playa de las Américas.

##### M.B

Guía de Isora.

#### 1 Sol

##### AIE

El Sauzal.

##### Casa Osmunda

Breña Alta. (Novedad)

#### El Sitio

Tazacorte.

#### El Taller Seve Díaz

Puerto de la Cruz.

#### Etéreo by Pedro Nel

Santa Cruz de Tenerife. (Novedad)

#### Haydée

La Orotava.

#### La Cúpula

Adeje. (Novedad)

#### La Sandunga

Tegueste.

#### Nub

Costa Adeje.

#### San Sebastián 57

Santa Cruz de Tenerife.

## Cantabria

#### 3 Soles

##### Cenador de Amós

Villacerde de Pontones.

#### 2 Soles

##### Casona del Judío

Santander.

##### El Nuevo Molino

Arce.

##### Gastronómico Cañadío

Santander.

##### Solana

Ampuero.

#### 1 Sol

##### Bodega del Riojano

Santander.

##### El Serbal

Santander.

##### Emma

Suances. (Novedad)

# Listado Soles 2022

**La Bicicleta**  
Entrambasaguas.  
**El Ronquillo**  
Ramales de la Victoria.

## Castilla- La Mancha

Albacete

**2 Soles**

**Maralba**  
Almansa.

**1 Sol**

**Azafrán**  
Villarrobledo.  
**Cañitas Maite**  
Casas-Ibáñez. (Novedad)

Ciudad Real

**1 Sol**

**Epílogo**  
Tomelloso. (Novedad)  
**Mesón Octavio**  
Ciudad Real.  
**Retama**  
Torrenueva. (Novedad)

Cuenca

**1 Sol**

**Fuentelgato**  
Huerta del Marquesado. (Novedad)  
**Raff**  
Cuenca.  
**Trivio**  
Cuenca.

Guadalajara

**2 Soles**

**El Doncel**  
Sigüenza.

**1 Sol**

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

Toledo

**3 Soles**

**Iván Cerdeño - Cigarral del Ángel**  
Toledo. (Novedad)

**2 Soles**

**El Bohío**  
Ilescas.

**1 Sol**

**Adolfo**  
Toledo.  
**Casa Elena**  
Cabañas de la Sagra.  
**Casa Parrilla**  
Las Ventas con Peña Aguilera.  
**Clandestina de Las Tendillas**  
Toledo.  
**Las Esparteras**  
Casarrubios del Monte. (Novedad)  
**Palio**  
Ocaña.  
**Raíces**  
Talavera de la Reina.

Tierra  
Torrice.  
**Víctor Sánchez-Beato**  
Toledo.

## Castilla y León

Ávila

**2 Soles**

**El Almacén**  
Ávila.

Burgos

**1 Sol**

**Alejandro Serrano**  
Miranda de Ebro. (Novedad)

**Casa Ojeda**  
Burgos.

**Cobo Estrato**  
Burgos.

**Cumpanis**  
Aranda de Duero. (Novedad)

**La Fábrica**  
Burgos.

**La Galería**  
Alfoz de Quintanadueñas.

León

**2 Soles**

**Cocinando**  
León.

**Pablo**  
León. (Novedad)

**1 Sol**  
**Becook Urbanfood**  
León.

**Casa Mando**  
León.  
**Delirios**  
León.  
**El Capricho**  
Jiménez de Jamuz.  
**La Tronera**  
Villadepalos.  
**Marcela Brasa**  
León. (Novedad)  
**Mu-Na**  
Ponferrada.  
**Serrano**  
Astorga.

Palencia

**2 Soles**

**Estrella del Bajo Carrión**  
Villoldo.

**1 Sol**

**Ajo de Sopas**  
Palencia. (Novedad)  
**Hostería de los Palmeros**  
Frómista.  
**Terra Palencia**  
Palencia.

Salamanca

**2 Soles**

**Rivas**  
Vega de Tirados.  
**Víctor Gutiérrez**  
Salamanca.

**1 Sol**

**ConSentido**  
Salamanca.  
**Don Fadrique**  
Alba de Tormes.

# Listado Soles 2022

## El Mesón de Gonzalo

Salamanca.

## En la Parra

Salamanca.

## Ment

Salamanca. (Novedad)

## Pucela

Salamanca.

## Segovia

### 1 Sol

#### Casa Duque

Segovia.

#### Casa Silvano - Maracaibo

Segovia.

#### José María

Segovia.

#### Marmitia – Parador de Segovia.

Segovia.

#### Mesón de Cándido

Segovia.

#### Villena

Segovia.

## Soria

### 2 Soles

#### Baluarte

Soria.

#### La Lobita

Navaleno.

### 1 Sol

#### Casa Vallecas

Berlanga de Duero.

#### Virrey Palafox

Burgo de Osma.

## Valladolid

### 2 Soles

#### La Botica de Matapozuelos.

Matapozuelos.

#### Refectorio

Sardón de Duero.

#### Trigo

Valladolid.

### 1 Sol

#### Ambivium

Peñafiel.

#### Cepa 21

Castrillo de Duero.

#### Dámaso

Valladolid.

#### Fuente Aceña

Quintanilla de Onésimo.

#### Llantén

Valladolid.

#### Sibaritas Klub

Valladolid. (Novedad)

#### Suite 22

Valladolid.

#### Taller Arzuaga

Quintanilla de Onésimo.

#### Trasto

Valladolid.

#### Villa Paramesa

Valladolid.

## Zamora

### 2 Soles

#### El Ermitaño

Benavente.

#### Lera

Castroverde de Campos.

### 1 Sol

#### Los Caprichos de Meneses

Zamora.

## Catalunya/ Cataluña

## Barcelona

### 3 Soles

#### Abac

Barcelona.

#### Alkimia

Barcelona.

#### Can Jubany

Calldetenes.

#### Cocina Hermanos Torres

Barcelona.

#### Disfrutar

Barcelona.

#### Lasarte

Barcelona.

#### Vía Veneto

Barcelona.

### 2 Soles

#### Angle

Barcelona.

#### Aürt

Barcelona.

#### Caelis

Barcelona.

#### Cinc Sentits

Barcelona.

#### Coure

Barcelona.

#### Els Casals

Sagàs.

## Enoteca - Paco Pérez

Barcelona.

## Estimar - Rafa Zafra

Barcelona.

## Gresca

Barcelona.

## Hisop

Barcelona.

## Hispania

Arenys de Mar.

## Koy Shunka

Barcelona.

## Lluerna

Santa Coloma de Gramenet.

## Moments

Barcelona.

## Xavier Pellicer

Barcelona. (Novedad)

### 1 Sol

#### Al Kostat

Barcelona.

#### Bardeni el Meatbar

Barcelona.

#### Boccatti

Vic.

#### Ca l'Isidre

Barcelona.

#### Direkte Boqueria

Barcelona. (Novedad)

#### Dos Palillos

Barcelona.

#### Dos Pebrots

Barcelona.

#### El Celler de Matadepera

Matadepera.

#### El Hogar Gallego

Calella.



# Listado Soles 2022

## Els Pescadors

Barcelona.

## Estany Clar

Cercs.

## Fonda Sala

Olost.

## Hofmann

Barcelona.

## Informal - Marc Gascons

Barcelona.

## La Taverna del Clinic

Barcelona.

## L'Ó

Sant Fruitós de Bages.

## Manairó

Barcelona.

## Mont Bar

Barcelona. (Novedad)

## Nairod

Barcelona.

## Nectari

Barcelona.

## Oria

Barcelona.

## Petit Comité

Barcelona.

## Rías de Galicia

Barcelona.

## Roig Robí

Barcelona.

## Sato i Tanaka

Barcelona.

## Shanghai

Barcelona.

## Sofía Be So

Barcelona.

## Suculent

Barcelona.

## Tram-Tram

Barcelona.

## Tresmacarrons

El Masnou.

## UMA

Barcelona.

## Windsor

Barcelona.

## Xemei

Barcelona. (Novedad)

## Xerta

Barcelona.

## Girona

### 3 Soles

#### El Celler de Can Roca

Girona.

#### Les Cols

Olot.

#### Miramar

Llança.

### 2 Soles

#### Ca l'Enric

La Vall de Bianya.

#### Candlelight - Romain Fornell

S'Agaró.

#### Compartir

Cadaqués.

#### Els Tinars

Llagostera.

#### Massana

Girona.

### 1 Sol

#### Bo.Tic

Corçà.

#### Casamar

Llafranc.

## Castell Peralada

Peralada.

## Divinum

Girona.

## El Motel

Figueres.

## Els Brancs

Roses.

## Empòrium

Castelló d'Empúries.

## Gaig – Torre del Remei

Bolvir.

## L'Aliança d'Anglès

Anglès.

## La Cuina de Can Simón

Tossa de Mar.

## La Fonda Xesc

Gombrèn.

## Les Magnòlies

Arbúcies.

## Mas Marroch

Vilablareix. (Novedad)

## Sa Punta

Begur.

## Sol Blanc

Pals.

## Vicus

Pals. (Novedad)

## Villa Más

Sant Feliu de Guíxols.

## Lleida

### 2 Soles

#### La Boscana

Bellvis.

### 1 Sol

#### Can Boix de Peramola

Peramola. (Novedad)

## Carballeira

Lleida.

## Casa Irene

Arties.

## El Portalet

Bossòst. (Novedad)

## Fogony

Sort.

## Malena

Giemenells i el Pla de la Font.

## Tarragona

### 2 Soles

#### Can Bosch

Cambrils.

#### Les Moles

Ulldecona.

### 1 Sol

#### AQ

Tarragona. (Novedad)

#### Deliranto

Salou. (Novedad)

#### El Celler de l'Arbocet

Riudoms.

#### El Terrat

Tarragona. (Novedad)

#### Ferrán Cerro

Reus.

#### L'Antic Molí

Ulldecona. (Novedad)

#### Miramar

Cambrils.

#### Rincón de Diego

Cambrils.

#### Villa Retiro

Xerta.

# Listado Soles 2022

## Ceuta

### 1 Sol

**Bugao**  
Ceuta.

## Comunidad Foral de Navarra

### 2 Soles

**Ábaco**  
Pamplona.

**Alhambra**  
Pamplona.

**Bidea 2**  
Cizur.

**La Biblioteca**  
Pamplona. (Novedad)

**Molino de Urdániz**  
Urdániz.

**Rodero**  
Pamplona.

### 1 Sol

**Alma**  
Pamplona. (Novedad)

**Epeleta**  
Lekunberri.

**Europa**  
Pamplona.

**Hamabi**  
Pamplona. (Novedad)

**Kabo**  
Pamplona. (Novedad)

**Maskarada**  
Lekunberri.

**Mixtura**  
Huarte.

**Remigio**  
Tudela.

**Treintaitrés**  
Tudela.

**Trinquete**  
Tudela.

**Túbal**  
Tafalla.

**Verduarte**  
Pamplona.

## Comunidad de Madrid

### 3 Soles

**Coque**  
Madrid.

**DiverXD**  
Madrid.

**DSTAgE**  
Madrid.

**Paco Roncero**  
Madrid.

**Ramón Freixa**  
Madrid.

**Ricardo Sanz Wellington**  
Madrid.

### 2 Soles

**A'Barra**  
Madrid.

**Casa José**  
Aranjuez.

**Cebo**  
Madrid.

**Chirón**  
Valdemoro.

**Corral de la Morería**  
Madrid.

**Don Giovanni**  
Madrid.

**El Invernadero - Rodrigo de la Calle**  
Madrid.

**El Paraguas**  
Madrid.

**Estimar**  
Madrid. (Novedad)

**Gofio**  
Madrid.

**Horcher**  
Madrid.

**Kappo**  
Madrid.

**La Tasquita de Enfrente**  
Madrid.

**Lakasa**  
Madrid.

**Lúa**  
Madrid.

**O'Pazo**  
Madrid.

**Sacha [Botillería y fogón]**  
Madrid.

**Saddle**  
Madrid.

**Viridiana**  
Madrid.

**99 Sushi Bar NH Eurobuilding**  
Madrid.

**1 Sol**  
**Alabaster**  
Madrid.

**Amparito Roca**  
Madrid.

**Arce**  
Madrid.

**Arima**  
Madrid.

**Arzábal**  
Madrid.

**Aspen**  
Alcobendas.

**Ático**  
Madrid.

**Barracuda MX**  
Madrid. (Novedad)

**Brasserie Lafayette**  
Madrid.

**Cañadío Madrid**  
Madrid.

**Carême- Jesús del Cerro**  
Aranjuez.

**Casa Alberto**  
Madrid.

**Casa d'a Troya**  
Madrid.

**Casa Lucio**  
Madrid.

**Desencaja Bistró**  
Madrid.

**Dos Cielos**  
Madrid.

**Dspeak**  
Madrid.

**El Cenador de Salvador**  
Moralzarzal.

**El Club Allard**  
Madrid.

**El Jardín de Orfila**  
Madrid.

# Listado Soles 2022

## El Mesón de Doña Filo

Colmenar del Arroyo.

## El Señor Martín

Madrid.

## Enklíma

Madrid.

## Éter

Madrid. (Novedad)

## Fismuler

Madrid. (Novedad)

## Gaman – Luis Arévalo

Madrid.

## Gaytán

Madrid.

## Gioia

Madrid.

## Goizeko Wellington

Madrid.

## Hortensio

Madrid.

## Huerta de Carabaña

Madrid.

## Ikigai

Madrid. (Novedad)

## Kabuki

Madrid.

## Kuoco 360° Food

Madrid.

## La Bien Aparecida

Madrid.

## La Buena Vida

Madrid.

## La Catapa

Madrid.

## La Manduca de Azagra

Madrid.

## La Paloma

Madrid.

## La Primera

Madrid.

## La Taberna de Elia

Pozuelo de Alarcón.

## La Tasquería

Madrid.

## Lavanda

Robledo de Chavela.

## Le Bistroman Atelier

Madrid.

## Luke Restaurante

Madrid.

## Membibre

Madrid.

## Mentica Gastronómico

Madrid. (Novedad)

## Montia

San Lorenzo de El Escorial.

## Nakeima

Madrid.

## Noi Restaurante

Madrid.

## Ovillo

Madrid.

## Quenco de Pepa

Madrid.

## Quimbaya

Madrid. (Novedad)

## Rafa

Madrid.

## Rubaiyat

Madrid.

## Santerra

Madrid.

## Sanxenxo

Madrid.

## Smoked room

Madrid. (Novedad)

## Soy Kitchen

Madrid.

## StreetXO

Madrid.

## Surtopía

Madrid.

## Taberna Pedraza

Madrid.

## Triciclo

Madrid.

## Tripea

Madrid. (Novedad)

## Ugo Chan

Madrid. (Novedad)

## Umiko

Madrid.

## Verdejo Restaurante y Tabanco

Madrid.

## Viavélez

Madrid.

## Villoldo

Madrid.

## 99 Sushi Bar (Hermosilla)

Madrid.

## Comunitat Valenciana

### Alacant

### 3 Soles

#### Bonamb

Jávea/Xàbia.

#### L'Escaleta

Cocentaina.

#### Quique Dacosta

Dénia.

### 2 Soles

#### Beat

Calp.

#### Caixa Pepa

Ondara.

#### La Finca

Elche/Elx.

#### Monastrell

Alicante.

#### Nou Manolín

Alicante.

#### Peix i Brases

Dénia.

#### Tula

Jávea/Xàbia. (Novedad)

### 1 Sol

#### Aticcook

Dénia. (Novedad)

#### Audrey's - Rafa Soler

Calp.

#### Baeza & Rufete

Calp. (Novedad)

#### El Baret de Miquel

Dénia.

#### El Portal

Alicante.

#### El Xato

La Nucia.

#### Elías

Chinorlet.

#### Els Vents

Alicante. (Novedad)

#### La Perla de Jávea

Jávea/Xàbia.

#### La Sirena

Petrer.

#### La Taberna del Gourmet

Alicante.



# Listado Soles 2022

## Mesón El Granaíno

Elche/Elx.

## Natxo Sellés

Cocentaina. (Novedad)

## Orobainoa

Calp.

## Piripi

Alicante.

## Pópuli Bistró

Alicante.

## Castelló

### 2 Soles

#### Cal Paradís

Vall d'Alba.

#### Raúl Resino

Benicarló. (Novedad)

### 1 Sol

#### Atalaya

Alcossebre. (Novedad)

#### Casa Jaime

Peñíscola.

#### Chuanet

Benicarló.

#### Daluan

Morella.

#### Rubén Miralles

Vinaròs. (Novedad)

## València

### 3 Soles

#### Ricard Camarena Restaurant

Valencia.

### 2 Soles

#### Apicius

Valencia.

#### Askua

Valencia.

## El Poblet

Valencia.

## Kabuki Komori

Valencia.

## La Salita

Valencia.

## La Sucursal

Valencia.

## Manuel Alonso Restaurante

Daimús.

## Riff

Valencia.

## Saiti

Valencia.

## Vertical

Valencia.

### 1 Sol

#### Arrels

Sagunto.

#### El Bressol

Valencia.

#### Entrevins

Valencia.

#### Habitual

Valencia.

#### Kaido

Valencia. (Novedad)

#### Karak

Valencia. (Novedad)

#### Kaymus

Valencia.

#### Lienzo

Valencia.

#### Rausell

Valencia.

#### Toshi

Valencia.

## Euskadi/ País Vasco

## Araba

### 2 Soles

#### Arrea!

Campezo/Kanpezu. (Novedad)

#### Marqués de Riscal

Elciego.

### 1 Sol

#### Bideko

Lezama.

#### El Clarete

Vitoria-Gasteiz.

#### KEA

Vitoria-Gasteiz. (Novedad)

#### Kromatiko

Vitoria-Gasteiz.

#### Zaldiarán

Vitoria-Gasteiz.

## Bizkaia

### 3 Soles

#### Azurmendi

Larrabetzu

#### Etxebarri

Atxondo.

#### Nerua Guggenheim Bilbao

Bilbao.

### 2 Soles

#### Aizian

Bilbao.

#### Andra Mari

Galdakao.

#### Atelier Etxanobe

Bilbao.

## Boróa

Amorebieta-Etxano.

## Mina

Bilbao.

## Zarate

Bilbao.

## Zortziko

Bilbao.

### 1 Sol

#### Aitor Rauleaga

Bilbao.

#### Aretxondo

Galdakao.

#### Baserri Maitea

Forua.

#### Casa Garras

Karrantza Harana.

#### Eneko

Larrabetzu.

#### Garena

Dima.

#### Gotzon

Bakio. (Novedad)

#### Horma Ondo

Larrabetzu.

#### Jauregibarria

Amorebieta-Etxano. (Novedad)

#### La Despensa del Etxanobe

Bilbao. (Novedad)

#### Ola Martín Berasategui

Bilbao.

#### Porrua

Bilbao.

#### Remenetxe

Muxika. (Novedad)

#### Yandiola

Bilbao.

# Listado Soles 2022

## Gipuzkoa

### 3 Soles

#### Akelarre

San Sebastián-Donostia

#### Arzak

San Sebastián-Donostia.

#### Elkano

Getaria.

#### Martín Berasategui

Lasarte-Oria.

#### Mugaritz

Errenteria.

#### Zuberoa

Oiartzun.

### 2 Soles

#### Alameda

Hondarribia

#### Bodega Katxiña

Orio. (Novedad)

#### Casa Urola

San Sebastián-Donostia

#### Fagollaga

Hernani.

#### Kabia

Zumarraga.

#### Kaia-Kaipe

Getaria.

#### Kokotxa

San Sebastián-Donostia

#### Mirador de Ulía

San Sebastián-Donostia

### 1 Sol

#### Ama

Tolosa. (Novedad)

#### Amelia by Paulo Airaudó

San Sebastián-Donostia

#### Asador Landa

Mendaro.

#### Astelena 1997

San Sebastián-Donostia

#### Bailara

Bidania-Goiatz.

#### Bokado - Mikel Santamaría

San Sebastián-Donostia

#### Casa Julián - Matías Gorrotxategi

Tolosa.

#### Eme Be Garrote

San Sebastián-Donostia

#### Etxeberri

Zumarraga.

#### Félix Manso Ibarla

Irún.

#### Galerna Jan-Edan

San Sebastián-Donostia

#### Ganbara

San Sebastián-Donostia

#### Gure Txokoa

Zarautz.

#### Hika

Villabona.

#### Iñigo Lavado

Irún.

#### Iraeta

Zestoa.

#### Kirkilla Enea

Zarautz.

#### Narru

San Sebastián. (Novedad)

#### Rekondo

San Sebastián-Donostia

#### Xarma Cook & Culture

San Sebastián-Donostia

#### Zelai Txiki

San Sebastián-Donostia

## Extremadura

### Badajoz

#### 1 Sol

#### Dromo

Badajoz.

#### Galaxia

Badajoz.

#### Lugaris

Badajoz. (Novedad)

#### Marchivirito

Badajoz.

### Cáceres

#### 3 Soles

#### Atrio

Cáceres.

#### 1 Sol

#### Eustaquio Blanco

Cáceres.

#### Homarus

Cáceres. (Novedad)

#### Javier Martín

Cáceres.

#### Torre de Sande

Cáceres.

## Galicia

### A Coruña

#### 2 Soles

#### A Tafona

Santiago de Compostela.

#### Árbore da Veira

A Coruña.

#### As Garzas

Malpica de Bergantiños.

### Bido

A Coruña.

#### Casa Marcelo

Santiago de Compostela.

#### Retiro da Costiña

Santa Comba.

#### 1 Sol

#### A Gabeira

Ferrol.

#### Auga e Sal

Santiago de Compostela.

#### El Refugio

Oleiros.

#### Landua

Mazaricos. (Novedad)

#### NaDo

A Coruña.

#### O Balado

Boqueixón.

#### O Camiño do Inglés

Ferrol.

#### O'Pazo

Padrón.

#### Rios O Freixo

Outes.

#### Salitre

A Coruña.

### Lugo

#### 2 Soles

#### España

Lugo.

#### Nito

Viveiro.

# Listado Soles 2022

## Ourense

### 1 Sol

#### A Taberna

Ourense.

#### Ceibe

Ourense. (Novedad)

#### Miguel González

O Pereiro de Aguiar.

#### Nova

Ourense.

#### Sábrego

Ribadavia. (Novedad)

## Pontevedra

### 3 Soles

#### Casa Solla

San Salvador de Poio.

#### Culler de Pau

O Grove.

### 2 Soles

#### D'Berto

O Grove.

#### Maruja Limón

Vigo.

#### Pepe Vieira

Raxó-Poio.

#### Yayo Daporta

Cambados.

### 1 Sol

#### Eirado da Leña

Pontevedra.

#### O Loxe Mareiro

O Carril.

#### Silabario

Vigo.

#### Soriano

Bembrive. (Novedad)

## Illes Balears

### 3 Soles

#### Maca de Castro

Alcúdia.

### 2 Soles

#### Andreu Genestra

Capdepera.

#### Béns d'Avall

Sóller.

#### Dins Santi Taura

Lloseta.

#### El Olivo

Deià.

#### Es Tragón

Sant Antoni de Portmany.

#### Es Xarcu

Porroig.

#### La Fortaleza

Llucmajor.

#### La Gaia

Eivissa/Ibiza.

### 1 Sol

#### Aromata

Palma de Mallorca.

#### Bodega Barahona - Casa Manolo

Ses Salines.

#### Ca n'Alfredo

Eivissa/Ibiza.

#### Ca na Toneta

Caimarí.

#### Can Domo

Santa Eulària des Rius.

#### Café Balear

Ciudadella de Menorca.

#### Can Pau

Santa Gertrudis de Fruitera.

#### Can Toni Moreno

Port des Canonge-Banyalbufar

#### Casa Maruka

Palma de Mallorca. (Novedad)

#### DaiCa

Llubí.

#### El Romero

Maó-Mahón. (Novedad)

#### Es Fum

Costa d'en Blanes. (Novedad)

#### Es Molí de Sal

Sant Francesc de Formentera.

#### Es Racó d'es Teix

Deià.

#### Es Ventall

Sant Antoni de Portmany.

#### Etxeke Ibiza

Santa Eulària des Riu. (Novedad)

#### Jondal

Sant Josep de Sa Talaia. (Novedad)

#### Las Dos Lunas

Sant Rafel de Sa Creu.

#### Marc Fosh

Palma de Mallorca.

#### Maymanta

Santa Eulària des Riu.

#### Molo47

Sant Francesc de Formentera. (Novedad)

#### Nagai

Sant Joan de Labritja.

#### Pecador Ibiza

Santa Eulària des Riu.

#### Quimera

Sant Francesc de Formentera.

#### Sa Llagosta

Fornells.

#### Smoix

Ciudadella de Menorca.

#### Trattoria del Mar

Eivissa/Ibiza.

#### Voro

Capdepera.

## La Rioja

### 3 Soles

El Portal de Echaurren  
Ezcaray.

### 2 Soles

Alameda  
Fuenmayor.

#### Ikaro

Logroño. (Novedad)

#### Kiro Sushi

Logroño.

#### Venta Moncalvillo

Daroca de Rioja.

### 1 Sol

#### Asador La Vieja Bodega

Casalarreina.

#### Casa Masip

Ezcaray.

#### Echaurren Tradición

Ezcaray.

#### Juan Carlos Ferrando

Logroño.

#### La Cocina de Ramón

Logroño.

#### La Galería

Logroño.

#### Nublo

Haro. (Novedad)



# Listado Soles 2022

## Principado de Asturias

### 3 Soles

**Casa Gerardo**

Prendes.

**Casa Marcial**

Arriendas.

### 2 Soles

**Auga**

Gijón.

**Casa Fermín**

Oviedo.

**El Corral del Indianu**

Arriendas.

**El Retiro**

Pancar.

**La Huertona**

Ribadesella.

**Real Balneario**

Salinas.

**Regueiro**

Puerto de Vega.

### 1 Sol

**Arbidel**

Ribadesella.

**Ca' Suso**

Oviedo.

**Casa Belarmino**

Gozón.

**Casa Consuelo**

Otur.

**Casa Pilar**

Llanes.

**Casa Tataguyo**

Avilés.

**Del Arco**

Oviedo.

**El Asador de Abel**

Argüelles.

**El Molín de Mingo**

Cangas de Onís. (Novedad)

**Éleonore**

Salinas. (Novedad)

**Ferpel Gastronómico**

Coaña.

**Güeyu - Mar**

Ribadesella.

**Gunea**

Castrillón.

**La Pondala**

Gijón.

**Mestura**

Oviedo.

**Monte**

Lena. (Novedad)

**Roble by Jairo Rodríguez**

Lena. (Novedad)

## Región de Murcia

### 3 Soles

**Cabaña Buenavista**

Palmar.

### 2 Soles

**El Olivar**

Moratalla.

**Magoga**

Cartagena.

**Odiseo**

Murcia. (Novedad)

### 1 Sol

**Alborada**

Murcia.

**AlmaMater**

Murcia.

**Barahonda**

Yecla.

**El Albero**

Ceuti.

**El Churra**

Murcia.

**El Sordo**

Ricote.

**Kappou Makoto**

Murcia. (Novedad)

**La Seda**

Santa Cruz.

**Local de Ensayo**

Murcia.

**Malvasía**

Playa Honda.

**Morales**

Murcia.

**Pepe Tomás**

Murcia.

**Restaurante de Loreto**

Jumilla.

**Taúlla**

Murcia. (Novedad)

**Venezuela**

San Pedro del Pinatar.



Recomendados  
**Guía Repsol** 2022

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Andalucía

#### Almería

##### Bacusº

Aguadulce.

##### Bello Rincón

Almería.

##### Casa Sevilla

Almería.

##### Juan Moreno

Vera.

##### La Catedral

Almería.

##### Lalustra cocina

Huércal de Almería (Novedad).

#### Cádiz

##### Atunante

Chiclana de la Frontera (Novedad).

##### Atxuri

Cádiz (Novedad).

##### Avante Claro

Sanlúcar de Barrameda.

##### Bibo Tarifa

Tarifa.

##### Casa Juan

Sanlúcar de Barrameda.

##### Casa Mané

Palmones-Los Barrios.

##### Casa Paco

Chipiona.

##### Ciclo

Cádiz (Novedad).

##### Contraseña by Código de Barra

Cádiz.

##### Cooking Almadraba

Conil de la Frontera (Novedad).

##### El Bichero

Jerez de la Frontera.

##### El Espejo

Sanlúcar de Barrameda.

##### El Faro de Cádiz

Cádiz.

##### El Laul

El Puerto de Santa María.

##### El Quinto Pino

Chipiona.

##### El Roqueo de Conil

Conil de la Frontera (Novedad).

##### El Timón de Roche

Conil de la Frontera (Novedad).

##### El Veranillo de Santa Ana

Sanlúcar de Barrameda.

##### La Candela

Cádiz (Novedad).

##### La Carboná

Jerez de la Frontera.

##### La Fontanilla

Conil de la Frontera (Novedad).

##### La Taberna de El Campero

Zahara de los Atunes.

##### La Taberna del Chef del Mar

El Puerto de Santa María.

##### Las Cuadras

Jerez de la Frontera.

##### Las Rejas

Tarifa.

##### Marmita

Cádiz (Novedad).

##### Mesón Hermanos Carrasco

Jerez de la Frontera.

##### Mesón Sabor Andaluz

Alcalá del Valle (Novedad).

##### Mirador Doñana

Sanlúcar de Barrameda.

##### Parador de Cádiz - Especia

Cádiz.

##### Puerto Escondido

El Puerto de Santa María.

##### Ramé

El Puerto de Santa María (Novedad).

##### Salicornia

Cádiz.

##### Taberna Recoveco

Algeciras.

##### Tempus Fugit

Cádiz (Novedad).

##### Trasteo

Zahara de los Atunes.

##### Venta La Duquesa

Medina-Sidonia.

##### Venta Melchor

Conil de la Frontera (Novedad).

##### Ventorrillo el Chato

Cádiz.

#### Córdoba

##### Almudaina

Córdoba (Novedad).

##### Anyfer

Córdoba (Novedad).

##### Barra y Mesa

Córdoba (Novedad).

##### Ermita de la Candelaria

Córdoba.

##### Kàran Bistró

Pozoblanco (Novedad).

##### La Casa de Manolete Bistró

Córdoba.

##### La Taberna de Almodóvar

Córdoba.

##### Los Berengueles

Córdoba.

##### Peña Flamenca La Soleá

Palma del Río (Novedad).

##### Pic-Nic

Córdoba.

##### Recomiendo

Córdoba.

##### Tellus

Córdoba.

##### Terra Olea

Córdoba.

#### Granada

##### Alcadima

Lanjarón.

##### Atelier Casa de Comidas

Granada.

##### Bør FM

Granada.

##### Cunini

Granada.

##### El Bajo i

Granada (Novedad).

##### El Claustro

Granada.

##### El Conjuero

Calahonda.

##### El Mercader

Granada.

##### Firmvm

Almuñécar.

##### Flati

Loja.

##### La Cantina de Diego

Monachil.

##### María de la O

Granada.

##### Parador de Granada - Especia

Granada.



# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Huelva

#### Azabache

Huelva.

#### Casa Dirección

Valverde del Camino.

#### Casa Rufino

Isla Cristina.

#### Consolación

Cartaya.

#### Portichuelo

Huelva.

### Jaén

#### Antique

Úbeda.

#### Arya

Úbeda.

#### Bar 82

Jaén.

#### Cantina La Estación

Úbeda.

#### Juanito

Baeza.

#### Mesón Asador Leandro

Cazorla.

#### Taberna El Pájaro

Baeza.

#### Támesis London

Jaén.

### Málaga

#### Albert&Simon

San Pedro de Alcántara.

#### Amador

Málaga.

#### Arara

Fuengirola.

#### Arxiduna

Archidona.

#### Asador Guadalmina

San Pedro de Alcántara.

#### Back Restaurante

Marbella.

#### Balausta

Málaga.

#### Casa Merchán1955

San Pedro de Alcántara.

#### Chinchin Puerto

Vélez-Málaga.

#### Del Candado Golf - Javier Hernández

Málaga.

#### Dynāmit

Málaga (Novedad).

#### El Acebuchal

Cómpeta.

#### El Ancla

San Pedro de Alcántara.

#### El Yantar

Vélez-Málaga.

#### Frutos

Torremolinos.

#### Jacinto

Málaga.

#### La Milla

Marbella (Novedad).

#### La Revuelta

Málaga.

#### La taberna de Mike Palmer

Málaga (Novedad.)

#### La Tirana

Marbella.

#### Las Dunas

Estepona.

#### Marbella Club Grill

Marbella.

#### Merendero de Antonio Martín

Málaga.

#### Óleo Mediterránea (Sushi-Bar)

Málaga.

#### Palmira - Florida Beach

Málaga (Novedad).

#### Parador de Málaga Golf - Especia

Málaga.

#### Refectorium Malagueta

Málaga.

#### Rocío Tapas y Sushi

Málaga.

#### Sarmiento "brasa andaluza"

Casares (Novedad).

#### Savor

San Pedro de Alcántara.

#### Tragatá

Ronda (Novedad).

### Sevilla

#### 12 Tapas

Castilleja de la Cuesta.

#### Abades Triana

Sevilla (Novedad).

#### Almansa Pasión&Brasas

Sevilla (Novedad).

#### Az-Zait

Sevilla.

#### Bajo Guía

Sevilla.

#### Becerrita

Sevilla.

#### Besana Tapas

Utrera.

#### Casa Robles

Sevilla (Novedad).

#### Eslava

Sevilla.

#### La Almazara de Carmona

Carmona.

#### La Azotea

Sevilla.

#### Lalola

Sevilla.

#### Manolo Mayo

Los Palacios y Villafranca.

#### Taberna del Alabardero

Sevilla.

#### Tradevo Nervión

Sevilla.

## Aragón

### Huesca

#### Carmen

Binéfar (Novedad).

#### Casa Blasquico

Valle de Hecho.

#### Casa Frauca

Sarvisé.

#### El Montañés

Biescas.

#### El Origen

Huesca.

#### Espacio N

Esquedas (Novedad).

#### La Catedral

Roda de Isábena.

#### La Cocina

Jaca.

#### Trasiego

Barbastro (Novedad).

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Teruel

#### Fonda Alcalá

Calaceite.

#### Método

Teruel.

#### Tiempo de Ensueño

Albarracín.

#### Yaín

Teruel.

### Zaragoza

#### Casa Escartín

Calatayud.

#### Casa Lac

Zaragoza.

#### Casa Pedro

Zaragoza (Novedad).

#### El Foro

Zaragoza (Novedad).

#### El Patio de Goya

La Almunia de Doña Godina.

#### Gayarre

Zaragoza.

#### Goralai

Zaragoza.

#### Gratal

Ejea de los Caballeros.

#### Maite

Zaragoza (Novedad).

#### River Hall

Zaragoza.

#### Saboya 21

Tarazona.

#### Urola

Zaragoza.

### Canarias

#### Las Palmas

##### 360°

Playa del Inglés.

##### Aguaviva

Playa Honda.

##### Bevir

Las Palmas de Gran Canaria

(Novedad).

##### Bodega de Uga

Yaiza.

##### Bodega el Txistu

Vega de San Mateo.

##### Casa Brígida

Playa Blanca (Novedad).

##### Casa Marcos

Villaverde (Novedad).

##### Casa Santa María

Betancuria.

##### Castillo de San José

Arrecife.

##### Coentro

Playa Blanca.

##### Deliciosa Marta

Las Palmas de Gran Canaria.

##### Dunas de Famara

Caleta de Famara (Novedad).

##### El Caserón del Cortijo

Telde (Novedad).

##### El Churrasco Las Palmas

Las Palmas de Gran Canaria.

##### El Churrasco Meloneras

Meloneras.

##### El Novillo Precoz

Las Palmas de Gran Canaria.

#### El Senador de Maspalomas

Maspalomas.

#### Gambrinus Las Palmas – Puerto

Las Palmas de Gran Canaria.

#### Halma

Las Palmas de Gran Canaria

(Novedad).

#### Hestia

Las Palmas de Gran Canaria

(Novedad).

#### Hito

Las Palmas de Gran Canaria

(Novedad).

#### La Bodega de Santiago

Yaiza.

#### La Cascada Steak House

Tías (Novedad).

#### La Cúpula de Carles Gaig

La Oliva.

#### La Jaira de Demian

Puerto del Rosario.

#### La Palmera Sur

Playa del Inglés.

#### La Trastienda de Chago

Gáldar (Novedad).

#### Lilium

Arrecife.

#### Majuga

Las Palmas de Gran Canaria.

#### Marabú

Morro Jable.

#### Pícaro

Las Palmas de Gran Canaria

(Novedad).

#### Samsara

Maspalomas.

#### SeBe

Teiguise (Novedad).

#### Tacande

Haría (Novedad).

#### Valle de Mogán

Mogán.

#### Volcano

Antigua (Novedad).

### Santa Cruz de Tenerife

#### Asador Goxoa

Arona.

#### Bambi Gourmet

Puerto de la Cruz.

#### Bésame Mucho

Adeje.

#### Casa Juan

El Pinar de El Hierro.

#### Cumai

Puerto de la Cruz.

#### Donaire

Adeje.

#### El Aguarde

Santa Cruz de Tenerife.

#### El Coto de Antonio

Santa Cruz de Tenerife.

#### El Duende del Fuego

Los Llanos de Aridane.

#### El Jardín de la Sal

Fuencaliente de la Palma.

#### El Rincón de Moraga

Los Llanos de Aridane.

#### El Rincón del Arroz

Los Cristianos.

#### El Secreto de Chimiche

Granadilla de Abona.

#### El Templete

El Médano.

#### Jaxana

Santa Cruz de Tenerife.

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Kiki Japanese

Santa Cruz de Tenerife (Novedad).

### La Bola de Jorge Bosch

La Matanza de Acentejo.

### La Posada del Pez

San Andrés y Sauces.

### La Salamandra

San Sebastián de la Gomera.

### La Torre

Adeje.

### Nielsen

Santa Cruz de Tenerife.

### Noi

Santa Cruz de Tenerife (Novedad).

### Ocho Aborigen

Frontera (Novedad).

### Pancho

Puerto de Santiago.

### Pino de la Virgen

Puntagorda.

### Qapaq

Arona (Novedad).

### Rosso Sul Mare

Adeje.

### Silbo Gomero

San Cristóbal de la Laguna.

### Sucás

Adeje (Novedad).

### Tagami

Santa Cruz de Tenerife.

### The Top

Adeje (Novedad).

## Cantabria

### Agua Salada

Santander (Novedad).

### Bodega Cigaleña

Santander.

### Daría

Santander (Novedad).

### Del Oso

Cosgaya.

### Del Puerto

Santander.

### Deluz

Santander.

### El Hostal

Piélagos.

### El Pericote de Tanos

Tanos (Novedad).

### El Redoble

Arce.

### El Remedio

Ruiloba.

### Fuentebro

Fontibre.

### Ibidem

Arnuero (Novedad).

### La Bombi

Santander.

### Las Piscinas

Villacarriedo.

### Las Redes

San Vicente de la Barquera.

### Pan de Cuco

Ribamontán al Mar.

### Posada del Mar

Santander.

## Castilla-La Mancha

### Albacete

#### Don Gil

Albacete.

#### El Callejón

Albacete.

#### Mesón de Pincelín

Almansa.

#### Nuestro Bar

Albacete.

### Ciudad Real

#### Asador San Huberto

Ciudad Real (Novedad).

#### Coto de Quevedo

Torre de Juan Abad (Novedad).

#### La Aguzadera

Valdepeñas

#### La Solana

Las Musas.

#### Campo de Criptana

Marquineti.

#### Tomelloso

### Cuenca

#### Essentia

Tarancón.

#### Figón del Huécar

Cuenca.

#### La Martina

Tarancón (Novedad).

#### La Muralla

Cañete.

### La Rebotica

Cardenete.

### Olea Comedor

Cuenca.

### Guadalajara

#### Biosfera by aurum

Guadalajara.

#### Cenador de las Monjas

Pastrana.

### Toledo

#### Amaranto

Talavera de la Reina (Novedad).

#### El Borbollón

Torrijos.

#### Granero

Quintanar de la Orden.

#### La Orza

Toledo.

#### La Zafra

Mora (Novedad).

#### Parador de Dropesa

Oropesa.

#### Parador de Toledo - Especia

### Toledo

#### Posada de la Cal

Orgaz.

#### Quixote-Palacio de Buenavista

Toledo (Novedad).

#### Taberna Mingote

Talavera de la Reina.

#### Tobiko Restaurante

Toledo.

#### Venta de Aires

Toledo (Novedad).



# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Castilla y León

#### Ávila

##### Alcaravea

Ávila (Novedad).

##### Las Cubas de Arévalo

Arévalo.

##### Montecarlo

Las Navas del Marqués.

##### Parador de Ávila - Marmitia

Ávila.

#### Burgos

##### De Galo

Covarrubias.

##### El 51 del Sol

Aranda de Duero.

##### El Lagar de Isilla

Aranda de Duero.

##### En Tiempos de Maricastaña

Burgos.

##### La Vasca

Miranda de Ebro.

##### Landa

Burgos.

##### Mesón del Cid

Burgos.

##### Palacio de la Merced

Burgos.

#### León

##### Adonías

León (Novedad).

##### Asador de Viloria

Viloria de la Jurisdicción (Novedad).

##### Bodega Regia

León.

##### Camarote Romántico

León (Novedad).

##### Casa Estrella

Villaquilambre.

##### Clandestino Gastrobar

León.

##### Cueva los Poinos

Valdevimbre (Novedad).

##### Desván Valdeón

Posada de Valdeón.

##### Kamín

León.

##### La Casa del Botillo

Ponferrada.

##### La Central

Ponferrada.

##### La Lechería

Val de San Lorenzo.

##### La Prailona

Boñar (Novedad).

##### La Venta de la Tuerta

Garrafe de Torío.

##### La Zingara

Santa María del Páramo (Novedad).

##### Luis

Sahagún (Novedad).

##### Palacio de Canedo - Prada a Tope

Canedo.

##### Parrilla Louzao

León.

#### Palencia

##### Escaramujo [Mesón Gastronómico]

Salinas de Pisuerga.

##### La Encina

Palencia.

##### La Traserilla

Palencia.

##### Los Templarios- Villasirga

Villalcázar de Sirga.

##### Peñalabra

Cervera de Pisuerga.

##### Taxus

Cervera de Pisuerga.

##### Ticiano

Villallano.

##### Yberiko

Palencia.

#### Salamanca

##### Casa Conrado

Villaseco de los Gamitos.

##### Casa Paca

Salamanca.

##### Casa Pacheco

Vecinos.

##### Corte y Cata

Salamanca.

##### El Alquimista

Salamanca.

##### Estoril

Ciudad Rodrigo.

##### iPaniVino

Salamanca.

##### La Hoja 21

Salamanca.

##### La Recuela

Cabrerizos (Novedad).

##### Las Bóvedas

La Alberca.

##### Las Cabañas "El Tostón de Oro"

Peñaranda de Bracamonte.

##### Las Tapas de Gonzalo

Salamanca (Novedad).

##### Lillicook Gastrobar

Salamanca (Novedad).

##### Mirasierra

Mogarraz.

##### Origen

Salamanca.

##### Oroviejo

Salamanca.

##### Río de la Plata

Salamanca (Novedad).

##### Sierra Quilama

Salamanca (Novedad).

##### Tapas 3.0

Salamanca.

##### Vida y Comida

Salamanca.

#### Segovia

##### Área Boceguillas

Boceguillas.

##### Cristóbal

Sepúlveda.

##### El Rancho de la Aldegüela

Torreballeros.

##### El Riscal

Carbonero el Mayor.

##### La Brasería de Cuéllar

Cuéllar.

##### La Concepción

Segovia.

##### La Fundación

Real Sitio de San Ildefonso

(Novedad).

##### La Olma de Pedraza

Pedraza.

##### La Portada de Mediodía

Torreballeros.

##### La Postal

Segovia.

##### La Serrezuela

Montejo de la Vega de la Serrezuela.

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

**La Taberna de Perorrubio**  
Sepúlveda.

### Soria

**Antonio**  
Almazán.

**Bavieca**  
Medinaceli.

**La Chistera**  
Soria.

**Parador de Soria - Marmitia**  
Soria.

### Valladolid

**5 Gustos**  
Valladolid.

**Alquimia**  
Valladolid (Novedad).

**Alquira**  
Tordesillas.

**Aquarium**  
Valladolid.

**Atypikal**  
Valladolid (Novedad).

**Don Bacalao**  
Valladolid (Novedad).

**Doña Pendeja**  
Valladolid.

**El Bar Valladolid**  
Valladolid (Novedad).

**El Figón de Recoletos**  
Valladolid (Novedad).

**El Torreón de Tordesillas**  
Tordesillas.

**Gabi García**  
Valladolid.

**GastroLAVA**  
Valladolid (Novedad).

**La Cocina de Manuel**  
Valladolid (Novedad).

**La Dama de la Motilla**  
Fuensaldaña (Novedad).

**La Parrilla de San Lorenzo**  
Valladolid.

**La Viña de Patxi**  
Valladolid.

**Mannix**  
Campaspero.

**Mesón 2.39**  
Tudela de Duero.

**MQ Martín Quiroga**  
Valladolid.

**Paco Espinosa**  
Valladolid.

### Zamora

**Brigecio**  
Morales de Rey.

**Casa Mariano**  
Zamora.

**Chivo**  
Morales de Toro.

**El Empalme**  
Rionegro del Puente.

**La Vinícola**  
Zamora.

**Lasal**  
Zamora.

**Posada de las Misas**  
Puebla de Sanabria.

## Catalunya/ Cataluña

### Barcelona

**99 Sushi Bar [Barcelona]**  
Barcelona.

**a Restaurant**  
Barcelona.

**Agreste**  
Barcelona (Novedad).

**Al Marge**  
Badalona (Novedad).

**Bacaro**  
Barcelona (Novedad).

**Berbena**  
Barcelona.

**Bonanova**  
Barcelona.

**Cal Tito**  
Cabrera de Mar (Novedad).

**Cal Ton**  
Vilafranca del Penedès.

**Cal Trumfo**  
Oristà.

**Can Jaume**  
Sant Andreu de Llavanes.

**Can Poal**  
Vallromanes (Novedad).

**Can Solà**  
Matadepera (Novedad).

**Can Vallés**  
Barcelona.

**Capet**  
Barcelona.

**Casa Nova**  
Sant Martí Sarroca (Novedad).

**Divicnus**  
Vic (Novedad).

**El Cingle by Montse Estruch**  
Vacarisses.

**El Drac By Raul Balam Ruscaldeda**  
Calella (Novedad).

**El Mercader de l'Eixample**  
Barcelona.

**El Racó del Navegant**  
Sant Andreu de Llavanes.

**El Trabuc**  
Granollers.

**EspaiEssence - Espaisucre**  
Barcelona.

**Fermí Puig**  
Barcelona.

**Ferrer de Tall**  
Vilanova de Sau.

**Fonda Europa**  
Granollers.

**Gatblau**  
Barcelona (Novedad).

**Gorría**  
Barcelona.

**Granja Elena**  
Barcelona.

**Hostal de la Plaça**  
Cabrils.

**Jardín del Alma**  
Barcelona.

**Kak Koy**  
Barcelona.

**L'Estanyol**  
El Brull.

**L'Horta**  
Tavertet.

**L'Olivé**  
Barcelona.

**La Balmesina**  
Barcelona.

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### La Bonaigua

Sant Just Desvern (Novedad).

### La Marínet

Mataró.

### La Mundana

Barcelona.

### La Pinya de Plata

Sant Cugat del Vallès.

### La Taverna d'en Grivé

Granollers (Barcelona).

### La Venta

Barcelona.

### Maricel

Sitges.

### Massimo

Barcelona (Novedad).

### Mirko Carturan Cuiner

Caldes de Montbui.

### Monocrom

Barcelona.

### Mr. Porter

Barcelona (Novedad).

### OH BO

Barcelona.

### Olivos comida y vinos

Barcelona.

### Out of China

Barcelona.

### Pepa Bar a Vins

Barcelona.

### Racó d'en Cesc

Barcelona.

### Sangiovese

Mataró.

### Sensato

Barcelona (Novedad).

### Sense Pressa

Barcelona.

### Shunka

Barcelona.

### Slow & Low

Barcelona.

### Somiatruites

Igualada (Novedad).

### Somodó

Barcelona.

### Teòric, taverna gastronòmica

Barcelona.

### Terra

Berga.

### Ticus

Sant Sadurní d'Anoia (Novedad).

### Topik

Barcelona (Novedad).

### Tunateca Balfegó

Barcelona (Novedad).

### Vivanda

Barcelona.

### Wakasa

Barcelona (Novedad).

### Yakumanka by Gastón Acurio

Barcelona (Novedad).

## Girona

### Ambassade de Llivia

Llívia.

### Bell-Lloc

Santa Cristina d'Aro.

### Ca l'Eudald

Alp-La Molina (Novedad).

### Cal Jet Bistrot de Muntanya

Ger.

### Can Borrell

Meranges (Novedad).

### Can Roquet

Santa Cristina d'Aro.

### Carles Antoner

Lladó.

### Dit i Fet

Girona (Novedad).

### El Molí de L'Escala

L'Escala.

### El Roser 2

L'Escala.

### Els Pescadors

Llançà.

### Es Baluard

Cadaqués.

### Freu

Lloret de Mar.

### Garbí

S'Agaró.

### L'Hostal de ca l'Enric

La Vall de Bianya.

### L'Hostalet

La Vall d'En Bas (Novedad).

### La Formatgeria de LLivia

Llívia.

### La Taverna del Mar

S'Agaró.

### La Xicra

Palafrugell.

### Marangels

Sant Gregori.

### Maristany

Camprodón.

### Mas de Torrent

Torrent.

### Normal

Girona (Novedad).

### Nu

Girona.

### Plaça del Vi 7

Girona.

### Pocavergonya Bistró

Girona.

### Pont Vell

Besalú.

### Rafà's

Roses.

### Restaurante 58

Lloret de Mar.

### Rom Restaurant

Roses.

### Sa Marinada

Sant Feliu de Guíxols.

### Sant Pere del Bosc

Lloret de Mar.

### Saó by Vicenç Fajardo

Peratallada (Novedad).

### Sinofos

Girona.

### Terra

Sant Feliu de Guíxols.

### Trumfes

Llívia (Novedad).

## Lleida

### Ca la Núria

Bellver de Cerdanya.

### Caravista

Lleida.

### Casa Perú

Bagergue.

### Er Occitan

Bossòst (Novedad).

### Ferreruela [Cuina de la Terra]

Lleida.

### L'Espurna

Lleida.

### La Sal Gorda

Arties.

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Ticolet

Baqueira-Beret.

### Tarragona

#### Barquet Tarragona

Tarragona.

#### Bresca Restaurant

Cambrils.

#### Bruixes de Burriac

Altafulla (Novedad)

#### Casa Ramón

Alcanar.

#### El Celler de L. Aspí

Tarragona (Novedad).

#### El Llagut

Tarragona (Novedad).

#### Frida

Tarragona.

#### L'Algadí del Delta

Amposta (Novedad).

#### La Boella

La Canonja.

#### La Llotja

L'Ametlla de Mar (Novedad).

#### Masía de la Platja

Calafell.

#### Quatre Molins

Cornudella de Montsant (Novedad).

#### Sanromà

Castellvell del Camp.

## Ceuta

#### Mesón El Refectorio

Ceuta.

#### Oasis

Ceuta.

## Comunidad Foral de Navarra

#### Anttonenea

Pamplona/Iruña.

#### Arotxa

Legasa.

#### Asador Zubiondo

Huarte/Uharte.

#### Baseriberri

Pamplona/Iruña (Novedad).

#### Beethoven

Fontellas.

#### Casa Galarza

Elizondo-Baztán-Bidasoa.

#### El Gaucho

Pamplona/Iruña.

#### Errejota

Pamplona/Iruña.

#### Kasino Lesaka

Lesaka.

#### Martintxo

Cizur.

#### Mesón Julián

Tudela.

#### Olaverri

Pamplona/Iruña (Novedad).

#### Orgi

Lizaso.

#### Pago de Cirsus

Ablitas.

#### Restaurante Topero

Tudela.

## Comunidad de Madrid

#### 99 Sushi Bar [La Moraleja]

Alcobendas.

#### 99 Sushi Bar [Ponzano]

Madrid.

#### A'Kangas - Urrechu

Alcobendas.

#### Aarde

Madrid.

#### Amazónico

Madrid.

#### Angelita

Madrid.

#### Arallo Taberna

Madrid.

#### Asia Gallery

Madrid.

#### AskuaBarra

Madrid.

#### Asturianos

Madrid.

#### Aynaelda

Madrid.

#### Bacira

Madrid.

#### Barbillón Oyster

Pozuelo de Alarcón (Novedad).

#### Barrera

Madrid (Novedad).

#### Beker 6

Madrid.

#### Benares

Madrid.

#### Bibo Madrid

Madrid.

#### Bistrónomika

Madrid.

#### Bodega La Salud

Pozuelo de Alarcón.

#### Botín

Madrid.

#### Cachivache Taberna

Madrid.

#### Café de la Iberia

Chinchón.

#### Café de Oriente

Madrid.

#### Candeli

Madrid.

#### Carús

Madrid.

#### Casa Mortero

Madrid.

#### Casa Pablo

Aranjuez.

#### Casa Pedro

Madrid.

#### Casa Salvador

Madrid.

#### Charolés

San Lorenzo de El Escorial.

#### Charrúa

Madrid.

#### Chifa Comedor

Madrid.

#### Chuka Ramen

Madrid.

#### Cilindro

Madrid.

#### Cuenllas

Madrid.

#### Dani

Madrid.

#### Dantxari

Madrid.



# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### De la Riva

Madrid.

### Deessa

Madrid (Novedad).

### Dogma

Madrid.

### Don Lay

Madrid.

### Doppelgänger

Madrid.

### Du Liban

Alcobendas.

### El Bistró de Sandoval

Griñón.

### El Bund

Madrid.

### El Cielo de Urrechú

Pozuelo de Alarcón.

### El Faisán de Oro

Alalpardo.

### El Fogón de Trifón

Madrid.

### El Ingrediente

Madrid.

### El Invernadero de Los Peñones

Alcobendas.

### El Jardín de Arzábal

Madrid.

### El Jardín de la Máquina

Madrid.

### El Landó

Madrid.

### El Mesón de Fuencarral

Madrid.

### El Oso

Madrid.

### El Pescador

Madrid.

### El Rincón de Luis

Titulcia.

### El Toque

Majadahonda.

### El Ventorrillo Murciano

Madrid.

### Entre Suspiro y Suspiro

Madrid.

### Esbardos

Madrid.

### Estado Puro

Madrid.

### Esteban

Madrid.

### Ferreiro

Madrid.

### Ferretería by EGO

Madrid (Novedad).

### Filandón

Madrid.

### Florida Retiro - El Pabellón

Madrid.

### Fokacha

Madrid.

### Fonda de la confianza

Madrid (Novedad).

### Gala

Madrid.

### Gaztelubide

Madrid.

### Glass Mer

Madrid.

### Gran Clavel [Casa de Comidas]

Madrid.

### Green House

Madrid.

### Haroma

Madrid.

### Hostería del Estudiante - Especia

Alcalá de Henares.

### Ilunbe

Madrid.

### Jimenez

Majadahonda.

### Kitchen 154

Madrid.

### Kulto

Madrid.

### La Ancha

Madrid.

### La Barraca

Madrid.

### La Cabra

Madrid.

### La Casa de Manolo Franco

Valdemorillo.

### La Casa del Pregonero

Chinchón.

### La Dorada - Aurada

Pozuelo de Alarcón.

### La Española

Pozuelo de Alarcón.

### La Esquina

Madrid.

### La Guisandera de Piñera

Madrid (Novedad).

### La Huerta de Tudela

Madrid.

### La Malaje

Madrid.

### La Máquina de La Moraleja

Alcobendas.

### La Máquina Original

Madrid.

### La Merced

Madrid (Novedad).

### La Parra

Madrid (Novedad).

### La Partida

Villanueva de la Cañada.

### La Penela

Madrid.

### La Piperna

Madrid.

### La Raquetista

Madrid.

### La Sopa Boba

Alpedrete.

### La Trainera

Madrid.

### La Txulapona

Madrid.

### Las Tortillas de Gabino

Madrid.

### Latasia - Casa de Comidas

Madrid.

### Lavinia

Madrid.

### Leña

Madrid (Novedad).

### Lhardy

Madrid.

### Los Galayos

Madrid.

### Los Remos

Madrid.

### Lux

Madrid.

### Luzi Bombón

Madrid.

### Macarena Madrid

Madrid (Novedad).

### Maldonado 14

Madrid.

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

**Manzoni Trattoria**  
Madrid.

**Marcano**  
Madrid (Novedad).

**Matritum**  
Madrid.

**Media Ración**  
Madrid.

**Mentidero de la Villa**  
Madrid.

**NaDo Madrid**  
Madrid.

**Narciso Brasserie**  
Madrid.

**Naveira do Mar**  
Madrid.

**Numa Pompilio**  
Madrid.

**Osteria il Colombo**  
Madrid (Novedad).

**Ox's**  
Madrid.

**Palacio de Cibeles**  
Madrid.

**Parador de Alcalá de Henares - Especia**  
Alcalá de Henares.

**Parador de Chinchón - Especia**  
Chinchón.

**Pasta Mito**  
Madrid.

**Pelotari**  
Madrid (Novedad).

**Piantao**  
Madrid.

**Picones de María - Casa de Comidas**  
Madrid (Novedad).

**Poncelet Cheese Bar**  
Madrid.

**Puerta 57**  
Madrid.

**Puntarena**  
Madrid (Novedad).

**Quinqué**  
Madrid.

**Quintín - Ultramarinos**  
Madrid.

**Rocacho Brasas & Bar**  
Madrid.

**Ronda 14**  
Madrid.

**Roostiq**  
Madrid.

**Sal Negra**  
Madrid.

**Sala de Despiece**  
Madrid.

**Salón Cascabel**  
Madrid.

**Salterius**  
Majadahonda.

**Samm**  
Madrid.

**Taberna del Alabardero**  
Madrid.

**Taberna La Carmencita**  
Madrid.

**Taberna La Elisa**  
Madrid (Novedad).

**Taberna Laredo**  
Madrid.

**Taberna Recreo**  
Madrid.

**Taberna San Mamés**  
Madrid.

**Taberneros**  
Madrid.

**Támara - Lorenzo**  
Madrid.

**Tampu**  
Madrid.

**Taramara**  
Madrid.

**The Market Madrid**  
Madrid.

**Tras-Os-Montes**  
Madrid.

**Treze**  
Madrid.

**Urrechu**  
Pozuelo de Alarcón.

**Urrechu Velázquez**  
Madrid.

**Vesta Taberna**  
San Lorenzo de El Escorial.

**Vinoteca García de la Navarra**  
Madrid.

**Vinoteca Moratín**  
Madrid.

**Yakitoto**  
Madrid.

**Yokaloka**  
Madrid.

**Yugo**  
Madrid.

## Comunitat Valenciana

### Alacant

**ABISS GastroBarra**  
Calp.

**Alfonso Mira**  
Aspe.

**Brel**  
El Campello.

**Ca Joan**  
Altea.

**Ca l'Angels**  
Polop.

**Ca Marta**  
Villajoyosa/La Vila Joiosa (Novedad).

**Casa Cantó**  
Benissa.

**Casa Federico**  
Dénia.

**Celeste y Don Carlos**  
Alicante/Alacant (Novedad).

**César Anca Restaurante & Barra**  
Alicante/Alacant.

**Chola Gastro**  
Jávea/Xàbia (Novedad).

**Dársena**  
Alicante/Alacant.

**El Faralló**  
Dénia.

**El Mesón de la Costa**  
Torrevieja.

**El Misteri d'Anna**  
Elche/Elx (Novedad).

**El Raset**  
Dénia.

**El Trinquete**  
Jávea/Xàbia.

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Emperador

Villajoyosa/La Vila Joiosa.

### Hogar del Pescador

Villajoyosa/La Vila Joiosa.

### La Ereta

Alicante/Alacant.

### La Masía de Chencho

Elche/Elx.

### La Vaquería

El Campello.

### Le Dauphin

Moraira.

### Miró Cuina

Vall de Gallinera (Novedad).

### Open

Alicante/Alacant (Novedad).

### Paco Gandía

El Pinós.

### Pont Sec

Dénia.

### Punto de Sal

Benidorm.

### Rice Restaurant

Finestrat.

### Sand

Moraira.

### Sendra

Alicante/Alacant.

### Shamadi

Albir, L'

### Terre

Alicante/Alacant.

### Un Cuiner A L'Escoleta de Sagra

Sagra.

## Castelló

### aQua Restaurant

Castellón de la Plana.

### Casa dels Capellans

Traiguera (Novedad).

### Casa Roque

Morella (Novedad).

### Gastrodòctics

Segorbe (Novedad).

### L'Escudella Vilafranca

Vilafranca del Cid/Vilafranca (Novedad).

### La Farola

Altura (Novedad).

### La Tasca de Ricardo

Borriana/Burriana.

### María de Luna

Segorbe.

### Mesón del Pastor

Morella.

### Nou Bar

Vinaròs (Novedad).

### Pairal

Castellón de la Plana.

### Rafael

Castellón de la Plana.

### Tasca del Puerto

Castellón de la Plana (Novedad).

### Vinatea

Morella.

### Voramár

Benicasim/Benicàssim.

## València

### Arrocería Maribel

Valencia.

### Bar Ricardo

Valencia.

### Bodega Anyora

Valencia.

### Bouet

Valencia.

### Ca Pepico

Traiguera.

### Cami Vell

Alzira.

### Canalla Bistró

Valencia.

### Casa Carmela

Valencia.

### Casa Montaña

Valencia.

### Casa Salvador

Cullera.

### Central Bar - Ricard Camarena

Valencia (Novedad).

### Coloniales Huerta

Valencia.

### Daily

Daimús.

### El Tinell de Calabuig

Ontinyent.

### Fierro

Valencia.

### Gran Azul

Valencia.

### Höchö

Valencia (Novedad).

### La Marítima de Velas e Vents

Valencia.

### La Pitanza

Pedralba.

### La Posada de Águeda

Requena.

### Lavoe

Valencia.

### Levante Benisanó

Benisanó.

### Llisa Negra

Valencia.

### Momiji

Valencia.

### Nozomi Sushi Bar

Valencia.

### Paraíso Travel

Valencia.

### Q'Tomas?

Valencia.

### Richard

Valencia.

### Sucar

Valencia.

### Trattoria Napoletana da Carlo

Valencia.

### Vuelve Carolina

Valencia.

## Euskadi/País Vasco

## Araba

### 1860 Tradición

Elciego.

### Andere

Vitoria-Gasteiz.

### Arkupe

Vitoria-Gasteiz.

### Asador Zabala

Vitoria-Gasteiz.

### El Portalón

Vitoria-Gasteiz.

### Palacio de Anuncibai

Laudio/Llodio.

### Sagartoki

Vitoria-Gasteiz.

### The Bost

Vitoria-Gasteiz.

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Bizkaia

#### 99 Sushi Bar Bilbao

Bilbao (Novedad).

#### Aboiz

Garai.

#### Akebaso Restaurante

Atxondo.

#### Almiketxu

Bermeo (Novedad).

#### Aramendi Berria

Zamudio (Novedad).

#### Artebakarra

Deri.

#### Asador Borda

Getxo.

#### Asador Portuondo

Mundaka.

#### Bascook

Bilbao.

#### Bistró Guggenheim Bilbao

Bilbao.

#### Cascañueces

Bilbao.

#### Gaminiz

Zamudio.

#### Gueteria [Asador]

Bilbao.

#### Katxi

Morga (Novedad).

#### Kuma

Bilbao.

#### La Fábrica de Juan

Zierbena.

#### Los Fueros

Bilbao.

#### Makatzeta

Atxondo (Novedad).

#### Mendi Goikoa Bekoa

Atxondo (Novedad).

#### Mendiondo

Sopuerta.

#### Mikel Bengoa

Meñaka (Novedad).

#### Petit Comité

Galdakao.

#### Serantes

Bilbao (Novedad).

#### Tamarises Izarra

Getxo.

#### Taskas

Derio.

#### Víctor

Bilbao (Novedad).

#### Zallo Barri

Gernika-Lumo.

#### Zapirain

Bilbao.

#### Zintziri Errota

Bakio (Novedad).

### Gipuzkoa

#### Agorregi

San Sebastián-Donostia.

#### Ana Mari

Irún.

#### Aratz

San Sebastián-Donostia.

#### Arraunlari Berri

Hondarribia.

#### Arregi Jatetxea

Berastegi.

#### Asador Portuetxe

San Sebastián-Donostia.

#### Bedua

Zumaia.

#### Belaustegi

Elgoibar (Novedad).

#### Bodega Donostiarra

San Sebastián-Donostia.

#### Bodegón Alejandro

San Sebastián-Donostia.

#### Bodegón Usarbi

San Sebastián-Donostia (Novedad).

#### Casa Cámara

Pasaia.

#### Casa Nicolás

Tolosa.

#### Damadá Gastroteka

San Sebastián-Donostia.

#### El Vaskito

San Sebastián-Donostia (Novedad).

#### Elkano Txiki

Getaria.

#### Elosta

San Sebastián-Donostia.

#### Espazio Oteiza - Akelarre

San Sebastián-Donostia.

#### Gamón 14

Errenteria.

#### Hermanidad de Pescadores

Hondarribia.

#### Iriarte

Berrobi.

#### Iribar jatetxea

Getaria.

#### Joseba

Azpeitia (Novedad).

#### Karlos Arguiñano

Zarautz.

#### Kofradía

San Sebastián-Donostia.

#### La Taberna de Blas

San Sebastián-Donostia.

#### Laia Erretegia

Hondarribia.

#### Martínez

Ordizia.

#### Matalauva

San Sebastián-Donostia.

#### Mutiloako Ostataua

Mutiloa.

#### Patxikuenea Erretegia

Lezo.

#### Rita - Ismael Iglesias

San Sebastián-Donostia.

#### Rua 887

San Sebastián-Donostia (Novedad).

#### Sukaldean

San Sebastián-Donostia (Novedad).

#### Sutan

Hondarribia.

#### Topa Sukaldería

San Sebastián-Donostia.

#### Txitxardin

Lasarte-Oria.

#### Txoko

Getaria (Novedad).

#### Txuleta

San Sebastián-Donostia.

#### Txulotxo

Pasaia.

#### Urepel

San Sebastián-Donostia.

#### Zazpi STM

San Sebastián-Donostia (Novedad).

#### Zelai-Zabal

Oñati.

#### Zeria

Hondarribia.

#### Ziaboga Bistrot

Pasaia.



# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Extremadura

#### Badajoz

**A de Arco**

Mérida.

**Ábako**

Villanueva de la Serena.

**Agatxao Cooking Loft**

Los Santos de Maimona.

**Arco**

Zafra.

**Carnívora**

Badajoz.

**Casa Azcona**

Badajoz (Novedad).

Casa Maíla.

**Olivenza**

Castúo.

**Almendralejo**

El Alma del Genio.

**Badajoz**

El Rinconillo.

**Monesterio**

La Rebotica.

**Zafra**

Quinto Cecilio.

**Medellín**

#### Cáceres

**Albalat**

Cáceres.

**B-Nomio**

Cáceres.

**Borona Bistró**

Cáceres (Novedad).

**Casa Claudio**

Casar de Cáceres (Novedad).

**Corral del Rey**

Trujillo.

**El 13 de San Antón**

Cáceres (Novedad).

**El Almírez**

Hervás (Novedad).

**El Figón de Eustaquio**

Cáceres (Novedad).

**El Palancar**

Pedroso de Acim (Novedad).

**La Finca**

Jaraíz de la Vera.

**La Meancera**

Nuñomoral.

**Madruelo**

Cáceres.

**Nardi**

Hervás.

**Oquendo**

Cáceres (Novedad).

**Parada de la Reina**

Plasencia.

**Succo**

Plasencia.

**Versátil**

Zarza de Granadilla.

### Galicia

#### A Coruña

**55 pasos**

A Coruña.

**A Casa da Viña**

Santiago de Compostela (Novedad).

**A Curtidoría**

Santiago de Compostela (Novedad).

**A Horta d'Obradoiro**

Santiago de Compostela.

**A Maceta**

Santiago de Compostela.

**A Marina**

Camariñas.

**A Mundiña**

A Coruña.

**A Viaxe - Cociña de Matices**

#### Santiago de Compostela

**Abastos 2.0**

Santiago de Compostela.

**Beautiful Coruña**

A Coruña.

**Boca Negra**

A Coruña.

**Casa Ramallo**

Rois.

**Chef Rivera**

Padrón.

**Culuca Cociña**

A Coruña.

**El Charrúa**

A Coruña.

**El de Alberto**

A Coruña (Novedad).

**La Casilla**

Betanzos.

**La Escondita**

A Coruña.

**La Penela**

A Coruña.

**La Radio**

Santiago de Compostela.

**La Tacita de Juan**

Santiago de Compostela.

**LUME Lucía Freitas**

Santiago de Compostela.

**Mamá Peixe**

Santiago de Compostela (Novedad).

**Noa**

Oleiros (Novedad).

**O Lagar da Estrella**

A Coruña.

**O Semaforo de Fisterra**

Fisterra (Novedad).

**O Sendeiro**

Santiago de Compostela (Novedad).

**O' Fragón Restaurante**

Fisterra.

**Pablo Gallego**

A Coruña.

**Pampín Bar**

Santiago de Compostela.

**Parador de Santiago de Compostela**

Santiago de Compostela.

**Peculiar**

A Coruña.

**Pedro Roca**

Santiago de Compostela (Novedad).

**Pracer**

A Coruña.

**Pulpeira de Melide**

A Coruña.

**Río Sil**

Carballo.

**San Andrés**

Betanzos.

**Taberna 5 Mares**

A Coruña (Novedad).

**Taberna O'Secreto**

A Coruña.

**Terreo Cocina Casual**

A Coruña (Novedad).

**Tira do Playa**

A Coruña.

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Lugo

#### Campos

Lugo.

#### Paprica

Lugo.

### Ourense

#### El Coto

Ourense (Novedad).

#### O Barazal

Maside.

#### Pacífico

Ourense (Novedad).

#### Rectoral de Ansemil

Celanova (Novedad).

#### Sanmiguel

Ourense.

Sybaris 2.0

Ourense.

### Pontevedra

#### A Ultramar - Pepe Vieira

Pontevedra.

#### Alameda 10

Pontevedra.

#### Alcabre

Vigo.

#### Bitadorna A Guarda

A Guarda (Novedad).

#### Bitadorna Vigo

Vigo.

#### Brasería Sansibar

O Grove.

#### Casa Rita

Baiona (Novedad).

#### Casa Román

Pontevedra.

#### Detapaencepa

Vigo.

#### Doabén

Cangas.

#### La Casa de las Cinco Puertas

Pontevedra.

#### La Taberna de Rotilio

Sanxenxo.

#### Los Abetos

Nigrán.

#### Malauva Wine Bar

Vigo.

#### Mauro

Vilaboa.

#### Meloxeira

O Grove.

#### Nordés

Bueu.

#### Restaurante La Molinera

Lalín.

#### Vinoteca Bagos

Pontevedra.

## Illes Balears

### 365

Pollença.

#### Adrián Quetglas

Palma de Mallorca.

#### Alcaufar Vell

Sant Lluís (Novedad).

#### Andana

Palma de Mallorca.

#### Arrels

Calvià.

#### Arume

Palma de Mallorca (Novedad).

#### Aubergine by Atzaró

Sant Miquel de Balansat.

#### Baibén

Puerto Portals-Portals Nous.

#### Beso Beach

Sant Francesc de Formentera.

#### Botanic de Can Bordoy

Palma de Mallorca (Novedad).

#### Brut

Llubi.

#### Ca Na Joana

Sant Francesc de Formentera

(Novedad).

#### Ca Na Pilar

Es Migjorn Gran.

#### Ca'n Boqueta

Sóller.

#### Ca'n Calent

Campos.

#### Ca's Milá

Cala Tarida.

#### Cal Reiet's Table

Santanyí.

#### Cala Bonita

Santa Eulària des Riu.

#### Can Carlitos

Sant Francesc de Formentera.

#### Can Curreu

Sant Carles de Peralta.

#### Can March

Manacor.

#### Can Mel

Felanitx (Novedad).

#### Can Simoneta

Capdepera.

#### Can Truy

Santa Eulària des Riu.

#### Cana Sofia

Sant Josep de Sa Talaia.

#### Cantina Panzà

Palma de Mallorca (Novedad).

#### Casa Maca

Eivissa/Ibiza (Novedad).

#### Clandestí - Taller Gastronòmic

Palma de Mallorca.

#### Corso

Eivissa/Ibiza.

#### Destino

Eivissa/Ibiza.

#### Downtown - Cipriani

Eivissa/Ibiza.

#### El Amante

Santa Eulària des Riu (Novedad).

#### Es 4 Vents

Algaida.

#### Es Caló

Sant Francesc de Formentera.

#### Es Canyis

Sóller.

#### Es Gerret

Sant Antoni de Portmany (Novedad).

#### Es Tast de Na Silvia

Ciutadella de Menorca (Novedad).

#### Fera

Palma de Mallorca.

#### Flanigan

Puerto Portals-Portals Nous.

#### Fusión 19

Muro.

#### Hämbre

Eivissa/Ibiza (Novedad).

#### HaSalon Ibiza

Sant Joan de Labritja (Novedad).

#### Jardín Bistró

Alcúdia.

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Joan Marc

Inca.

### Juan y Andrea

Ses Salines.

### La Era

Santa Eulària des Riu (Novedad).

### La Escollera

Eivissa/Ibiza (Novedad).

### La Veranda - Atzaró

Santa Eulària des Riu.

### Lío

Eivissa/Ibiza.

### Live Cave

Sant Joan de Labritja (Novedad).

### Macao Café de Santa Gertrudis

Santa Gertrudis de Fruitera.

### Maríner

Eivissa/Ibiza.

### Miceli

Selva.

### Mon Restaurant

Ciutadella de Menorca.

### Nuru

Palma de Mallorca.

### Oku

Sant Antoni de Portmany (Novedad).

### Oleoteca Ses Escoles

Santa Eulària des Riu.

### Port Petit

Cala d'Or.

### Pura Louzao

Palma de Mallorca.

### Rais

Maó-Mahón.

### Re. Art

Eivissa/Ibiza.

### Rels

Ciutadella de Menorca.

### S'Amarador

Campos (Novedad).

### S'Espartar

Sant Josep de Sa Talaia.

### Sa Nansa Ibiza

Eivissa/Ibiza.

### Sa Pedrera d'és Pujol

Sant Lluís.

### Sa Roqueta

Palma de Mallorca.

### Sal de Cocó

Colònia Sant Jordi.

### Schwaiger Xino's

Palma de Mallorca.

### Sea Club

Llucmajor.

### Ses Boques

Sant Josep de Sa Talaia.

### Stagier bar

Palma de Mallorca.

### Stay

Pollença.

### Tatel Ibiza

Eivissa/Ibiza.

### Toque

Palma de Mallorca.

### Torrabenc

Alaior.

### Valldemossa

Valldemossa.

### Vanda

Palma de Mallorca (Novedad).

### Vogamari

Sant Francesc de Formentera (Novedad).

## La Rioja

### Ajonegro

Logroño.

### Aker

Cuzcurrita de Río Tirón (Novedad).

### Cachetero

Logroño.

### Carbonera Taberna

Logroño.

### Casa Toni

San Vicente de la Sonsierra.

### El Arriero

Sorzano.

### El Cuartito de Echaurren

Ezcaray.

### Iruña

Logroño.

### Kabanova

Logroño.

### La Cancela

Santo Domingo de la Calzada.

### La Posada del Laurel

Préjano.

### La Quisquillosa

Logroño.

### La Taberna de la Cuarta Esquina

Calahorra.

### La Tavina

Logroño.

### Lumbre

Casalarreina.

### Mentica Gastronómico

Calahorra.

### Mesón Egúés

Logroño.

### Moderna Tradición

Logroño.

### Palacio Tondón

Briñas.

### Sopitas

Arnedo.

### Tastavin Restaurante

Logroño.

### Tierra

Entrena.

### Tondeluna

Logroño.

### Vírrey

Arnedo.

### Wine Fandango

Logroño.

## Principado de Asturias

### Antiguo Zabala

Gijón (Novedad).

### Bar Blanco restaurante

Cangas del Narcea.

### Camelia Food and Art

Gijón (Novedad).

### Casa Ataulfo

Gijón.

### Casa del Río

Cangas del Narcea (Novedad).

### Casa Emburria

Tineo (Novedad).

### Casa Eutimio

Lastres (Novedad).

### Casa Farpón

Lena.

### Casa Julián

Peñamellera Alta.

### Casa Laure

Oviedo (Novedad).

# Recomendados

## Guía Repsol 2022

### Casa Lula

Tineo (Novedad).

### Casa Vicente

Castropol.

### Castro Gaiteru

Llanes.

### Celia Pinto

Oviedo (Novedad).

### Cocina Cabal

Oviedo (Novedad).

### El Bálamu [Taberna Marinerá]

Llanes.

### El Barrigón de Bertín

Lastres.

### El Foralín

Oviedo.

### El Ovetense

Oviedo (Novedad).

### El Pintu Casa de Comidas

Laviana (Novedad)

### El Quinto

Gijón.

### El Sueve

Gijón.

Eseteveinte

Oviedo.

### Farragua

Gijón.

### Gloria

Gijón.

### Gloria Oviedo

Oviedo.

### Julia

Llanes.

### Kraken ArtFOOD

Gijón.

### La Bolera

Gijón.

### La Cocina de Telvi

Pravia.

### La Corte de Pelayo

Oviedo.

### La Máquina

Lugones.

### La Zamorana

Gijón (Novedad).

### Lena - Sidrería Gastronómica

Villaviciosa.

### Llar de Viri

Candamo.

### Los Arcos

Cangas de Onís.

### Los Llaureles [Novedad]

Cabranes.

### Mesón El Centro

Puerto de Vega.

### Mi Candelita

Gozón.

### Narbasu

Piloña (Novedad).

### Nueva Allandesa

Pola de Allende (Novedad).

### Pedro Martino

Oviedo.

### Quince Nudos

Ribadesella.

### Ronda 14

Avilés.

### Sport

Luarca.

### UME

Gijón.

### Viñao

Gijón.

### Yume

Avilés.

## Región de Murcia

### Atempo Weekend Bistrot

Archena.

### Barrigaverde Taberna

Murcia (Novedad).

### Barrio de San Roque

Cartagena.

### Borrego

Bullas.

### Casa Beltrí

Cartagena.

### Casino [Gastrobar]

Murcia.

### El Vinagrero

La Unión.

### Enso Sushi

Murcia.

### Hispano

Murcia (Novedad).

### Jota Ele

Murcia.

### Keki - Sergio Martínez

Murcia.

### La Cava de Royan

Alcantarilla.

### La Cerdanya

Cartagena.

### La Maita

Molina de Segura.

### La Pequeña Taberna

Murcia.

### La Tropical

Los Alcázares.

### Pura Cepa

Murcia.

### Real Casino de Murcia

Murcia.

### Salzillo

Murcia.

### Tarradellas

Cieza.

### Virgen del Mar

Murcia.





**REPSOL**