



SOL
Guía Repsol

2025

Agradecimientos



Qué tendrán las islas que solo con nombrarlas se nos dispara la imaginación pensando en el Edén. Tenerife hace realidad cualquier sueño posible. Las cocineras y cocineros galardonados en esta edición de Soles Guía Repsol 2025 han sumado a la ilusión de recibir un merecido reconocimiento el regalo de recogerlo en un lugar tan mágico como Santa Cruz de Tenerife.

Con su espíritu colonial y el aire moderno que se respira, la capital irradia vida. Se nota en sus mercados, en las tabernas de siempre y en los restaurantes jóvenes que no paran de abrir. No se podía contar con mejor anfitriona. Su gente nos ha recibido con un cariño enorme que le queremos devolver.

Todo el despliegue de chefs y la espectacular Gala de Entrega de Soles que hemos preparado se lo debemos a la estrategia que el Cabildo de Tenerife lleva años desplegando para convertir este paraíso en un destino gastronómico donde la frescura, la identidad y las ideas seduzcan no solo a un turista interesado por la cultura, sino también al comensal local.

Y es que es esencial la complicidad con el territorio para poder profundizar en las prácticas responsables e impulsar la imprescindible labor de los productores, como bien sabe Alimentos de España y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con quienes tenemos una sólida alianza basada en el interés por difundir los mismos valores.

Guía Repsol



tenerife!
despierta emociones.





Tenerife tiene más de un sol

Para el Cabildo de Tenerife supone una gran satisfacción darles la bienvenida a la Gala de los Soles Guía Repsol 2025, que por primera vez se celebra en Tenerife. Nos llena de orgullo que tenga como marco excepcional el Teatro Guimerá de Santa Cruz de Tenerife, referente cultural de la Isla y de Canarias, que será el escenario donde hoy reconocemos la excelencia culinaria de España.

Bajo el lema “Tenerife tiene más de un sol”, esta gala no solo proclama el talento de nuestros chefs, sino que también destaca la riqueza y diversidad gastronómica que nuestra isla ofrece. Desde los productos locales hasta la innovación en nuestras cocinas, Tenerife se posiciona como un referente en el panorama gastronómico nacional e internacional.

Quiero expresar mi agradecimiento a Guía Repsol por confiar en Tenerife para este evento tan significativo. Esta colaboración refuerza nuestro compromiso con la promoción de la cultura gastronómica y el turismo sostenible.

A todos los galardonados, mis más sinceras felicitaciones. Su dedicación, pasión y creatividad son una inspiración para todos nosotros y un motor esencial para el desarrollo de nuestra identidad culinaria. Gracias también por su impagable labor de promoción de nuestro singular producto local y del trabajo de nuestro sector primario.

Disfrutemos juntos de esta noche memorable, celebrando los sabores, aromas y tradiciones que hacen única a nuestra gastronomía.

Lope Afonso Hernández

Vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife

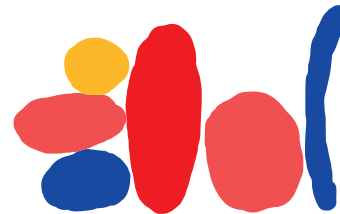




Foto: Sofía Moro

Mi casa de comidas favorita

Un segundo hogar, ese es para mí el concepto de la casa de comidas ideal. Un comedor cálido que da cobijo a gente diversa que acaba siendo como de la familia. Hay cocina rica, que lleva horas, cariño y conocimiento. Y clientes que se sienten cómodos y relajados.

Así concebimos a la comunidad de cocineras y cocineros Guía Repsol, que cada año acoge a los miembros recién llegados con los brazos abiertos, como queda patente en las Galas que celebramos. Es una gran noticia crecer más de lo que lo hacen otras calificaciones. Cuando detectamos el talento lo que queremos es compartirlo y poner el foco en los restaurantes que hemos descubierto, para que brillen como los Soles que son. Que se entere todo el mundo de lo bien que cocinan sus ideas.

Esta edición 2025 hemos observado una clara tendencia a reivindicar el concepto 'casa de comidas' entre los más jóvenes. Platos que parten de sabores almacenados en la memoria, pero sorprenden en las texturas o en la combinación de los ingredientes. Compartimos ese objetivo de evitar que se pierda una parte tan intrínseca de nuestra cultura y costumbres.

En las casas de comidas se han fraguado grandes nombres de la cocina, como Arzak, Berasategui, los hermanos Roca, Pedro y Marcos Morán o Francis Paniego, mientras sus madres cocinaban el menú del día. Una fórmula que hoy está al alza en los pequeños restaurantes que muchos aprendices de los 3 Soles abren para acercar la cocina que han interiorizado, con propuestas asequibles para todos los públicos.

Sed bienvenidos a nuestra casa de comidas. ¡Felices Soles!

María Ritter

Directora de Guía Repsol





El lujo de una gran familia

El espectacular santuario de Isis del Foro Romano de Cartagena (Región de Murcia) congregó en 2024 a los cocineros y cocineras con Tres Soles Guía Repsol.



Foto: Sofía Moro

En la imagen, junto a la directora de Guía Repsol **María Ritter**, los chefs **Javier Torres** ('Cocina Hermanos Torres'), **Pepe Solla** ('Casa Solla'), **Pedro Subijana** ('Akelarre'), **Maca de Castro** ('Maca de Castro'), **Ricardo Sanz** ('Ricardo Sanz Wellington'), **Joan Roca** ('El Cellar de Can Roca'), **Begoña Rodrigo** ('La Salita'), **Jesús Sánchez** ('Cenador de Amós'), **Martín Berasategui** ('Martín Berasategui'), **Elena Arzak** ('Arzak'), **Kiko Moya** ('L'Escala'), **Fina Puigdevall**, **Martina** y **Carlota Puigvert** ('Les Cols'), **Iván Cerdeño** ('Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel'), **Fran Martínez** ('Maralba'), **Toño Pérez** ('Atrio'), **Ramón Freixa**

('Ramón Freixa'), **Paco Pérez** ('Miramar'), **Ángel León** ('Aponiente'), **Eduard Xatruch** ('Disfrutar'), **Juan Carlos** y **Jonathan Padrón** ('El Rincón de Juan Carlos'), **Pablo González-Conejero** ('Cabaña Buenavista'), **Nandu Jubany** ('Can Jubany'), **Francis Paniego** ('El Portal de Echaurren'), **Nacho Manzano** ('Casa Marcial'), **David García** ('Corral de la Morería'), **Diego Guerrero** ('Dstage'), **Pere Monje** ('Via Veneto'), **Josean Alija** ('Nerua'), **Marcos** y **Pedro Morán** ('Casa Gerardo'), **Aitor Arregi** ('Elkano') y **Paolo Casagrande** ('Lasarte').

Los Soles vuelven a brillar en Portugal

Guía Repsol hará brillar el Sol en tierras lusas. Sus afamados galardones reconocerán este 2025 la excelencia de la gastronomía de **los mejores restaurantes portugueses** otorgando sus 3, 2 y 1 Sol Guía Repsol. Además, como ocurre en España desde hace años, donde en la web, la app y las redes sociales se pueden encontrar recomendaciones y contenido inspiracional de reconocida calidad sobre gastronomía y turismo, Guía Repsol Portugal también cuenta desde hace unos meses con su propia web y está presente en redes sociales.



Fotos: Marieta Cardoso

Presentación de la Gala de los Soles Guía Repsol Portugal en Santarém.



Armando Oliveira, Administrador-delegado de Repsol Portugal.

“Igual que en España, Guía Repsol Portugal aspira a convertirse en un punto de encuentro de la comunidad gastronómica portuguesa, interactuando con ella para crecer juntos y fortalecer los lazos con la comunidad gastronómica española”, explica María Ritter, directora de Guía Repsol España, que señala cómo esta nueva Guía lusa “promoverá y reforzará el reconocimiento de la gastronomía y el turismo portugués, tanto en la Península Ibérica como a nivel internacional”.

Para Armando Oliveira, Administrador-delegado de Repsol en Portugal, esta Guía, que regresa al país vecino en su formato digital, “busca reivindicar el placer de viajar, experimentar, detenerse en el camino y disfrutar de un paisaje, de un plato típico o de una vista única”. Desde el Gobierno de Portugal, su secretario de Estado de Turismo, Pedro Machado, destaca dos apuestas fundamentales de este nuevo proyecto:

crecer en valor y en equilibrio. “Crecer en valor permite capturar y distribuir la riqueza, desarrollando el territorio. El potencial de crecimiento solo puede existir con la creatividad y el trabajo, que son características de Guía Repsol. Crecer en equilibrio permite que el territorio aproveche sus recursos, entendiendo las dinámicas asociadas, reforzando el atractivo y la competitividad. Ambos crecimientos hacen que Portugal siga siendo conocido como un país hospitalario, gracias a su principal activo: las personas”.

La ciudad de Santarém acogerá la primera Gala de la Guía Repsol en Portugal, que tendrá lugar el 7 de abril en el Convento de São Francisco. En este evento se reconocerá la labor de más de 250 restaurantes entre Soles y Recomendados, reforzando el rol de la gastronomía como motor de desarrollo nacional. También se dará a conocer el Sol Sostenible del país, una distinción que valora a los restaurantes que se destacan por el uso de productos locales, de proximidad, y por su compromiso y sus prácticas responsables con el medio ambiente.



Premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña 2025

‘Aponiente’, ‘Venta Moncalvillo’, ‘Nectari’ y ‘El Duende del Fuego’, los premios Sol Sostenible 2025

‘Aponiente’ (3 Soles Guía Repsol. El Puerto de Santa María), ‘Venta Moncalvillo’ (2 Soles Guía Repsol. Daroca de Rioja), ‘Nectari’ (1 Sol Guía Repsol. Barcelona), y ‘El Duende del Fuego’ (Recomendado Guía Repsol. Los Llanos de Aridane) reciben este 2025 los premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña. En su quinta edición, se reconoce el compromiso con la lucha contra el cambio climático, el uso responsable del producto y la integración social de cuatro cocinas en entornos muy diversos.



Ángel León, el ‘Chef del Mar’ en las marismas de Cádiz.

El trabajo responsable gana transversalidad en los restaurantes. Una marisma, un pueblo de menos de 100 habitantes, el centro de una gran ciudad y una isla que aún se recupera de la erupción de un volcán son los enclaves de los restaurantes

distinguidos este año con los premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña. Unos galardones en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que, como el ministro Luis Planas explica, “ponen el acento en la creciente importancia que



Los hermanos Carlos e Ignacio Echepresto en la huerta de ‘Venta Moncalvillo’.

tiene la sostenibilidad en nuestras cocinas, donde hay prácticas, como la reducción del desperdicio alimentario, la gestión de residuos, la eficiencia energética o la preservación de ecosistemas, que contribuyen, ya, a esa otra forma de excelencia que va más allá del plato”.

La responsabilidad con el medio ambiente vertebró proyectos integrales con objetivos bien definidos en el que cada detalle suma. “Lograr el menor impacto posible y la reducción de emisiones en los restaurantes es una tarea que requiere atención en todos los procesos de trabajo. Por eso, desde Repsol buscamos destacar proyectos transversales con un sólido compromiso, que resultan un ejemplo para el sector y un aliciente para los comensales cada vez más concienciados con prácticas respetuosas con el medio ambiente”, asegura Valero Marín, director general de Cliente de Repsol. “Mi proyecto soñado es seguir desvelando

ingredientes del mar inéditos para el ser humano. Queda una labor enorme en lo que a la investigación marina y su despensa se refiere”, afirma Ángel León, Sol Sostenible de este año en la máxima categoría. La aplicación de la teoría ecológica en cocina y el uso de especies marinas históricamente descartadas son los sellos de identidad de ‘Aponiente’ (El Puerto de Santa María, Cádiz, máxima categoría de Tres Soles Guía Repsol). *Despesques*, su encuentro global de chefs en torno a la sostenibilidad, se organiza para promover la sensibilización ambiental, otra de las patas fundamentales del proyecto de Ángel León. También forma parte de su apuesta pionera por la defensa del medio marino el *Proyecto Nautilus*, que pretende reducir la presión pesquera, y el *Proyecto Zostera*, para la extracción del “cereal marino”. Este 2025, planean acercar la marisma, “el jardín más bonito del mundo”, a los clientes del restaurante.

Premios Sol Sostenible

#AlimentosdEspaña 2025

“Igual que tenemos pastelero y *maitre*, tenemos tres hortelanos, que son los primeros cocineros de la plantilla”, explican los hermanos **Ignacio y Carlos Echapestro** desde ‘Venta Moncalvillo’ en Daroca de Rioja (2 Soles Guía Repsol). Tanto el equipo como sus proveedores tienen perfectamente interiorizados los conceptos de reutilización y no generación de residuos y, a través de agricultura ecológica y biodinámica, consiguen que la totalidad de sus productos vegetales estén en un radio de 5 km del restaurante. Gracias a los centenares de semillas propias son capaces de dar con sabores lejanos usando productos del territorio. Este año darán un paso más allá, con la inauguración de un bosque comestible y de una granja que dinamizará la huerta.



Foto: Sofía Moro

Pedro Hernández de ‘El Duende de Fuego’.

En la categoría de 1 Sol, este galardón ha llegado al centro de Barcelona. El cocinero **Jordi Esteve** y todo el equipo de ‘Nectari’ trabajan con energía respetuosa con el medio ambiente y su gestión ha recibido la certificación Biosphere, reconocimiento internacional por la sostenibilidad. Su compromiso por la compensación de la huella de carbono se traduce en el *bosque Nectari* que impulsan junto a la plataforma Tree Nation, y uno de sus objetivos es seguir trabajando en el jardín interior de su edificio, con hierbas aromáticas e infusiones secadas por ellos mismos. Además, son conscientes de la importancia de la inclusión, de ahí sus cartas en braille y para personas del espectro autista.



Foto cedida

Jordi Esteve de ‘Nectari’.



Foto: Moro & Caliz

Los Sol Sostenible 2024 junto a José Miguel Herrero, director general de Alimentación.

Pedro Hernández, cocinero de ‘El Duende del Fuego’, en el municipio palmero de Los Llanos de Aridane (Recomendado Guía Repsol) y premiado con el Sol Sostenible #AlimentosdEspaña, considera que “la salud” es uno de los motivos principales para elaborar recetas con “alimentos primigenios” y de proximidad. Su cocina, referente en el terreno de las alergias, “retrocede 70 años” y da lugar a unos platos nutricionalmente equilibrados e inclusivos. Cuenta con proveedores que trabajan en ecológico, elabora él mismo el pan a diario, solo con trigo de La Palma, y evita el producto al que no tiene acceso en la isla.

Con estos cuatro restaurantes se continúa una senda marcada por más de una docena de profesionales que ya han sido distinguidos en las anteriores ediciones. En 2024, se reconoció la apuesta radical por el producto del entorno de ‘Les Cols’

(Olot, Girona), los proyectos *Amas da Terra* de Lucía Freitas en ‘A Tafona’ (Santiago de Compostela, A Coruña) y *Verde Espera* de Irene y Eva López en ‘Loreto’ (Jumilla, Región de Murcia), así como la relación armónica con el entorno de ‘La Revelia’ en Amorebieta (Bizkaia).

Estos premios, que observan criterios alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, son homenaje y estímulo. Por un lado, celebran la capacidad de reacción de aquellos profesionales que reconocen la urgencia de cuidar lo que nos rodea. Por otro lado, inspiran a los que están por venir, marcando un camino donde convergen recuperación e investigación.





3 SOLES
Guía Repsol

¿Qué es un 3 Soles?

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



2 SOLES
Guía Repsol

¿Qué es un 2 Soles?

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



1 SOL
Guía Repsol

¿Qué es un 1 Sol?

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



¿Qué es un Recomendado?

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.

La calificación que es un espejo del comensal

En Guía Repsol somos expertos en observar las tendencias y los hábitos de los comensales para descubrir aquellos proyectos que más les van a encajar. Por eso, a la hora de conformar el equipo de inspectores nos hemos puesto en su piel buscando perfiles en los que se sientan reflejados. Las 60 mujeres y hombres del **equipo de inspección** están en las antípodas del estereotipado inspector elitista. A todos les une su amor por la cocina y un profundo conocimiento adquirido después de probar tantos restaurantes, con avidez por las aperturas igual que por los valores consolidados. Así, su criterio es más que nunca el tuyo.

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

Para esta labor, en la edición 2025 hemos contado con sesenta inspectoras e inspectores, perfectos conocedores de la oferta gastronómica de cada una de sus

regiones y que llegan hasta cada rincón de todas las comunidades autónomas. Abogadas, diseñadoras, periodistas, catedráticas, publicistas, músicos, economistas, optometristas, galeristas, médicos, administradores...

Profesionales de distintos ámbitos laborales, sin vinculación directa con el sector de la hostelería, pero con amplios conocimientos en gastronomía y un placer común: descubrir aquellos lugares donde hay una cocina que merece la pena para compartirlos con todo el mundo. Este equipo se ha guiado por un renovado sistema de calificación que se desarrolló con el asesoramiento del Basque Culinary Center, y que tiene la ambición de valorar la experiencia global del cliente, con una base gastronómica clara, pero observando todos los aspectos que la condicionan, desde el mismo momento de la reserva hasta que el comensal sale por la puerta y decide cuándo va a repetir o a quién se lo va a recomendar.

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

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



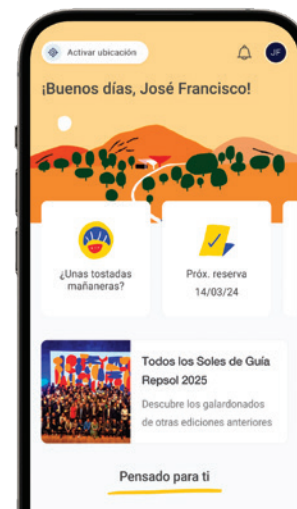
Una app que sabe lo que te gusta y te premia

Las nuevas funcionalidades de la **app de Guía Repsol** se ocupan de satisfacer tus necesidades en cada etapa del viaje para que te dediques solo a disfrutar. Restaurantes, hoteles, rutas de carretera, playas... Todo el contenido personalizado de la guía gastronómica y de viajes más icónica del país en tu mano. Sus opciones personalizadas harán de tu viaje un recuerdo imborrable. ¡Y logra comidas gratis o saldo en Waylet con nuestros exclusivos cromos!



Llega ese viaje tan esperado que tienes que preparar y te preguntas ¿En qué mirador de los Pirineos está el mejor *selfie*? ¿La playa más espectacular de la costa gaditana? ¿Los bares y tabernas donde gozar con auténticos bocadillos de calamares en

Madrid? Cero agobios, prepara tu maleta con calma porque recomendaciones no te van a faltar con la nueva app de Guía Repsol, ese amigo local al que consultas qué probar o dónde ir cuando recorres España. Y ahora todo en tu teléfono.



encuentra el restaurante perfecto para cada ocasión -por ubicación, precio, categoría o estilo de comida-, reserva en segundos, consulta los comentarios y gana premios. ¿Cómo? Con nuestros Cromos, una nueva forma de interactuar y disfrutar con la app, ¡porque cuanto más disfrutes, más ganas! Recompensas fáciles de conseguir al completar unos sencillos desafíos con los que podrás ganar reembolsos en comidas, experiencias gastro increíbles, viajes, suscripciones anuales a productos *delicatessen* de la tienda Guía Repsol Gourmet, contenido exclusivo, saldo Waylet... y muchas más sorpresas. Descárgatela ya y no te pierdas las novedades que tenemos para ti.

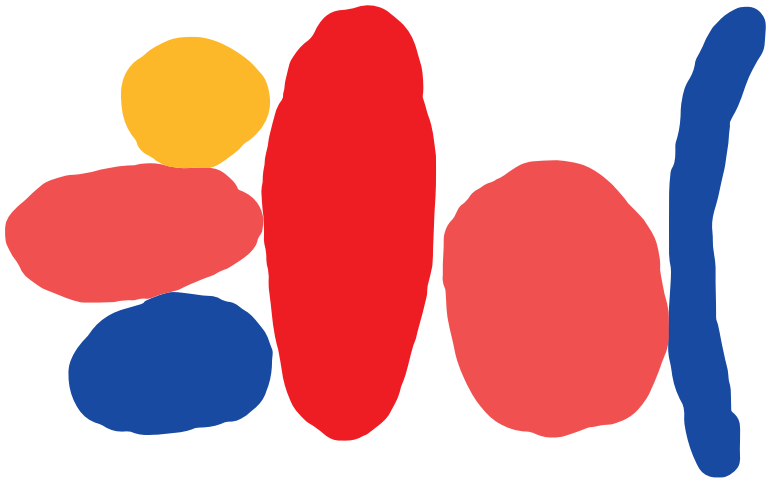
¡Comida, viaje y diversión en una sola app!

La nueva app de Guía Repsol está hecha a tu imagen y semejanza. Condensa el espíritu inspiracional que le ha situado durante cuatro décadas como referencia del turismo y la gastronomía española. Gracias a su geolocalizador filtra los puntos de mayor interés para tu viaje y los restaurantes más apetecibles durante el camino. Puedes diseñar y descubrir rutas y destinos, tanto urbanos como rurales o perdidos en medio de la naturaleza. Además, con la opción *Mi Guía* todos esos recuerdos imborrables quedarán registrados y podrás compartirlos, convirtiéndote en un auténtico gurú para futuras escapadas.

Despierta también al *foodie* que llevas dentro con la app Guía Repsol: tu brújula para descubrir tesoros escondidos y disfrutar de los sitios más top. ¿Hambre de aventura? Te lo ponemos fácil:



Descárgate ahora la app Guía Repsol y empieza a disfrutar y ganar premios.



3 SOLES
Guía Repsol

BAGÁ

La cocina de **Pedro Sánchez** que marca tendencia



A **Pedro Sánchez** le bastan dos ingredientes sobre el plato para dejar atónito al comensal. Su fascinación por descifrar el producto en la cocina unido a su gran creatividad han llevado a 'Bagá' a lo más alto del pódium gastronómico, convirtiéndose en el faro que guía la revolución de la alta cocina que vive Jaén. En una sala íntima para diez comensales, el jienense desnuda el territorio en un menú degustación virtuoso que no supera los cien euros.

Tímido y de semblante tranquilo, muchos consideran a Pedro Sánchez un auténtico mago en la cocina. Y no se equivocan. Lo que el jienense logra en 'Bagá' con sus platos minimalistas genera sorpresa, desconcierto y fascinación a partes iguales. Una propuesta original y arriesgada de 16 pases a un precio de 98 euros con matrimonios inverosímiles que zarandean la memoria gustativa, dando un nuevo sentido a cada producto que desnuda en el plato.



Abierto en 2017 junto a la iglesia de San Ildefonso de Jaén, la cocina de 'Bagá' emociona con la aparente sencillez de usar el mínimo de ingredientes que rompen las reglas preconcebidas. Ocurre con platos como la pera oxidada sobre pil pil de anguila ahumada que sirve en los primeros pases del menú; el pimiento verde frito que envuelve una ostra de Ile d'Oleron, siendo el primero el gran protagonista; la ortiga de mar que acompaña con nata montada; el alga nori que cocina como si fuera la piel de un rodaballo *à la meunière*; o la lechuga en almíbar con helado de nata doble y vinagre de arroz que presenta como postre.



Una propuesta creativa que desprende una gran sensibilidad en cada elaboración y venera las huertas y campos jienenses, sin renunciar a esos productos de la costa que le aportan al chef una interesante paleta de sabores, aromas y texturas. Y todo en una pequeña sala con aire de bistró formada por dos mesas y una barra asomada a la cocina, un sueño cumplido donde diez comensales viven una experiencia íntima y de trato intachable de la mano de Mari Paz Cano y su equipo.





LA FINCA

El compromiso con el entorno de Susi Díaz



Una antigua casa de labor con más de 100 años de historia alberga 'La Finca', el proyecto de vida de Susi Díaz que dirige en Elche junto a su marido, José M^a García, y sus hijos, Irene y Chema. Más de 40 años en la profesión respaldan a esta carismática cocinera cuya propuesta reinventa la tradición mediterránea con una mirada moderna, sostenible y coherente con la riqueza del entorno que tanto ama.

Susi Díaz tiene la gran suerte de compartir su pasión por la gastronomía con toda su familia. El restaurante 'La Finca' es su hogar, su proyecto de vida, ese sueño que comenzó en 1984 como una casa de comidas y que, con tesón, esfuerzo y una formación constante y autodidacta, ha evolucionado hasta convertirse en uno de los grandes referentes de la alta cocina mediterránea. Su hijo Chema -en la gestión- y su hija Irene -sumiller- completan este tándem familiar que busca regalar momentos de felicidad al comensal.

Inspirada desde joven en la cocina de sus abuelas, Susi Díaz actualiza constantemente el recetario tradicional en platos sutiles, bien ejecutados y visualmente sorprendentes que buscan realzar la rica despensa vegetal de la comarca del Bajo Vinalopó, así como de los pescados y mariscos que le surten las lonjas del Mediterráneo. Pases como el veterano helado de espárragos blancos, el corazón de alcachofa con gamba roja, las quisquillas de Santa Pola y pulpo, o los salmonetes sobre arroz meloso con sepia de playa son pura expresión del territorio.

Una cocina de sabor y belleza que lleva la sostenibilidad como marca de la casa. Al respeto por el producto de proximidad que utiliza en su menú, se suma el huerto de plantas aromáticas y cítricos que mimaba personalmente la alicantina y un corral de aves ecológicas, además de otras iniciativas que buscan mejorar la eficiencia energética del restaurante. Con un Sol Sostenible concedido en 2023, este vergel situado a las afueras de Elche promete una experiencia gastronómica única donde la veteranía de esta gran cocinera es garantía de éxito.





2 SOLES
Guía Repsol



Fotos cedidas

ALEVANTE

C. Amílcar Barca, s/n.
Chiclana de la Frontera.

Ángel León es para siempre el estandarte de la conservación y la gestión cabal del océano que baña la costa de Cádiz, cuya despensa marina emplata desde 2007 en 'Aponiente' y desde 2016 en este 'Alevante' ubicado en el hotel Palacio de Sancti Petri. El *Chef del Mar* continúa construyendo alternativas pescetarianas y aquí también sorprende al cliente con un carrusel de pescados, mariscos y algas que no se agota a la hora del postre, momento de recrearse, por ejemplo, con un mochi de morena. Su propósito de llenar tu boca con el sabor del mar le lleva incluso a jugar al despiste cuando anuncia jamón, bacon y jarrete, todo ello marino.

BAKEA

Olalde Beresia Kalea, 1.
Mungia.

Alatz Bilbao evoca en 'Bakea' su pasado en un taller de mecanizado y abraza el minimalismo en una interpretación del producto de su entorno que reivindica el talo, la ternera y la manzana y denuncia la escasez de angulas al servir fideos de nabo a la bilbaína. La configuración de una cocina única alimentada por leña y el diseño de cubiertos y más utensilios metálicos complementa la experiencia y el discurso de un inesperado establecimiento de aura zen donde se persigue la experimentación sobre la base de la tradición vizcaína y la despensa de su comarca, Mungialdea (Bizkaia).



Fotos: David Herranz



Fotos: Sofía Moro

CEBO

Cra. de San Jerónimo, 34.
Madrid.

Javier Sanz y Juan Sahuquillo aplican a 'Cebo' su sello, con extra de refinamiento y elegancia, para brindar una experiencia de alta cocina donde destacan el trato desenvuelto y el brillo que cobra el producto más humilde, sea cerdo, tomate o calamar de anzuelo. El restaurante gastronómico del hotel Urban es el despacho en Madrid de la pareja al frente de 'Cañitas Maite' (Casas Ibáñez, Albacete). En este caso pregonan una cocina natural, libre de artificios, donde el tiempo es un ingrediente más, según se precise inmediatez o paciencia para obtener o preparar navaja de buceo, guisante del Maresme, esturión ahumado, angula del Miño o virrey asturiano.

ENIGMA

Carrer de Sepúlveda, 38-40.
Barcelona.

En 'Enigma' aún perduran el ánimo innovador y los rasgos de genialidad que prendieron la mecha de 'elBulli'. Las emociones que allí popularizaron cobran sentido y vigencia en menús que rinden culto a la técnica y reservan un amplio margen a la anhelada sorpresa. No deja de crecer el reconocimiento de **Albert Adrià**, cuya profesionalidad se plasma en cada servicio de este restaurante barcelonés, evolución de '41° Experience', donde la calidad de la materia prima se sublima con la calidad de las ideas aplicadas sobre ella, se trate de un exótico *cheung fung* de ternera, de una esferificación o de foie gras curado en sal de anchoa.



Fotos: Miquel Coll y Moisés Torné



Fotos cedidas

ESPERIT ROCA

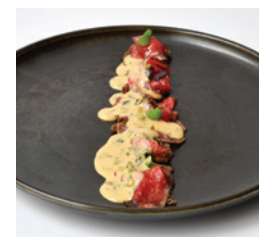
Carrer Major, s/n.
Sant Julià de Ramis.

El castillo de Sant Julià de Ramis, fortaleza militar en la montaña de los Sants Metges, es donde **los hermanos Roca** han concebido este hotel restaurante a contemplar como escenario gastronómico, cultural y medioambiental. En la cumbre, una bodega con 80.000 botellas, una destilería, 15 habitaciones, vistas panorámicas de Girona y l'Empordà y una exposición en torno al proceso creativo de 'El Celler de Can Roca' suponen la guinda a una reinterpretación de los platos icónicos de esa casa madre. La cocina salada y la dulce se disputan el protagonismo, como acreditan dos menús de ocho países que, según la elección, permiten comer dos postres o incluso ¡seis!

KAMÍN

C. Regidores, 4.
León.

Conceptual, creativa, viajera y tradicional. Así es la cocina enraizada pero viva que **Mario Gómez** sirve a quien busca la intensidad de fermentos y encurtidos, exotismo o la emoción de descubrir extravagancia en patatas a la importancia o lentejas con chorizo. El poso emocional es notable en un restaurante donde el chef aplica una pátina de refinamiento a preparaciones e ingredientes bien conocidos con ánimo de sorprender. El espacio es amplio, moderno y luminoso, y la oferta se plasma en dos menús cambiantes según la estación: *Origen* brinda elaboraciones basadas en sus orígenes y tradiciones, y *Kamín* descubre la vertiente más creativa del emprendedor.



Fotos cedidas



FOTOS: Alfredo Cáliz

KAPPO

C. Bretón de los Herreros, 44.
Madrid.

Mario Payán defiende la pureza de la cocina japonesa en 'Kappo', un restaurante de Chamberí dotado de seis mesas y una enorme barra de nogal, donde presta especial atención a las maduraciones de una veintena de pescados, que llega a estirar hasta casi un mes. Así, el chef es desde 2016 uno de los principales valedores, si no el principal, de la cocina tradicional nipona en la capital. Una cuidada y exclusiva selección de vino y *sake* sirve además para encontrar armonía con su menú *omakase*, que seduce con un carrusel de *nigiris* elaborados con arroz de la variedad *hitomebore*.

L'ALIANÇA D'ANGLÈS

Carrer Jacint Verdaguer, 3.
Anglès.

Àlex Carrera y Cristina Feliu manejan variables relativas a cuestiones de tradición, creatividad y respeto al producto para plantear una ecuación en la que intervienen crustáceos, guisos de setas, muchas salsas y consomsés, milhojas vegetales y pescado salvaje. El continente, un edificio singular incluido en el Inventario del Patrimonio Arquitectónico de Cataluña, añade un extra de personalidad a 'L'Aliança', el restaurante de Anglès (Girona) donde desarrolla su trabajo una pareja que se conoció en las cocinas de 'El Cellar de Can Roca'. Allí, donde la familia de ella recaló hace más de 70 años, expone lo mismo su pasión por la cebolla de Figueres que pone al día fórmulas como la liebre *à la royale*.



FOTOS: cecidias



Fotos: Alfredo Gáliz

LA TASQUERÍA

C. Modesto Lafuente, 82.
Madrid.

Criadillas, hígados, mollejas, rabos, corazones, lenguas, sesos, crestas, tendones, riñones... La casquería es el alma y la razón de ser de este restaurante donde se saca máximo partido a vísceras y extremidades de cerdos, terneras, corderos, conejos, gallos, patos y ciervos. "Hacer casquería para quien no le guste" es el ánimo de **Javi Estévez** en este exitoso proyecto que celebra su décimo aniversario en la calle Modesto Lafuente. Nueva ubicación, más amplia y confortable para disfrutar con especialidades como la cabeza de cochinillo confitada y, menos gore, ejemplos de mar y montaña como el taco de carrillera con carabinero y la *cacheira* gallega con tallarines de calamar. Efectivamente, #soncasqueros

LAIA ERRETEGIA

Arkolla Auzoa, 33.
Hondarribia.

Rodeados de naturaleza y apartados del centro de Hondarribia, el restaurante de los **hermanos Ayala** continúa subiendo peldaños en la escalera de la virtud, conjugando con tesón y conocimiento una buena atención y destreza a pie de parrilla. Arantza gobierna bodega y sala mientras Jon desnuda, al abrigo del fuego y las brasas, tanto verduras como hongos, pescados, mariscos y carnes. Concretamente, se ha convertido en un referente mundial del asado de chuletas de vacuno que interpreta, de manera individual, y presenta convenientemente trinchadas, distinguiendo músculos, grasas y huesos para señalar la pluralidad de sabores y texturas que esconden. La ceramista Saioa Ayala, una tercera hermana, aporta también piezas de vajilla.



Fotos: Mandragora Studio



Fotos: Alfredo Cáliz

LANA

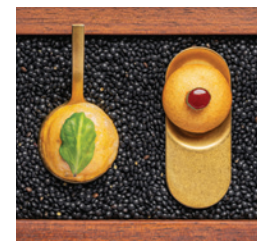
C. Ponzano, 59.
Madrid.

Los hermanos Martin y Joaquín Narváiz se han empeñado en trasplantar la esencia de la parrilla argentina en Madrid, y no ahorran fuego a la hora de asar corderos ni espléndidas chuletas de vacuno que clasifican según su sabor, terneza y maduración. Ambos han establecido en Ponzano el restaurante 'Lana', un establecimiento acogedor y elegante donde se rinde culto a vísceras y carnes, sean chinchulín, molleja, bife, ojo de bife, chorizo criollo o chuleta. Igual que al otro lado del Atlántico, además de preparar empanadas de vacío, saben dar el toque preciso de brasa a cada corte, y podrás encontrar el vino adecuado para todos entre sus más de 1.000 referencias.

LOCAL DE ENSAYO

C. Fuensanta, 5.
Murcia.

David López enarbola en 'Local de Ensayo' la bandera de una cocina de experimentación que lleva un paso adelante tanto zarangollos como delicadas preparaciones a base de chato murciano, patata *spunta*, arroz de Calasparra, setas del entorno y queso de la tierra. Con la nueva ubicación del restaurante, a un paso de la catedral, gana empaque este proyecto donde el cocinero prolonga su permanente idilio con la despensa y el recetario de la Región de Murcia. Su observación del presente y el futuro desde el conocimiento y la experiencia propia y ajena dota de identidad a los dos menús degustación disponibles, llamados *Desfibrilador* y *Endocardio*, nombres muy apropiados al ser un corazón su logotipo.



Fotos: cedidas



Fotos: David Herranz

NARRU

San Martín Kalea, 22.
San Sebastián-Donostia.

La cocina tradicional vasca es el pilar de 'Narru', un establecimiento señalado como templo del producto donde triunfan los pescados a la parrilla, pero también se sirven callos y morros y el superventas particular es el ravioli de rabo, foie, setas y trufa. **Iñigo Peña** se ha hecho un hueco destacado en el panorama gastronómico guipuzcoano al frente de este restaurante ubicado en los bajos del hotel Arbaso, frente a la catedral del Buen Pastor. Lo ha logrado con tenacidad, discreción, pasión por su profesión y buen hacer a la hora de preparar alimentos de temporada bajo la conocida máxima de compra bien y procura no estropearlo.

POEMAS BY HERMANOS PADRÓN

C. León y Castillo, 227.
Las Palmas de Gran Canaria.

Igual que sucede en 'El Rincón de Juan Carlos', aquí la cocina de los hermanos Padrón también exhibe pulcritud, sabor y detalles, pero la sucursal no es una mera réplica, tiene personalidad aunque no falte su turrón de morcilla canaria y *praliné* de almendras. Asesorado integralmente por **Juan Carlos** y **Jonathan Padrón**, 'Poemas' es un restaurante gastronómico del lujoso hotel Santa Catalina. Sus platos se abren a influencias internacionales y no se limitan a ensalzar el producto local. Mientras, el comedor exuda clasicismo, cede protagonismo a la obra pictórica de Néstor Martín-Fernández de la Torre y las maneras del bien sincronizado personal de sala no desentonan en dicho marco.



Fotos: @belfragular



Fotos: Alfredo Cáliz

VELASCOABELLÀ

C. de Víctor Andrés Belaunde, 25.
Madrid.

'VelascoAbellà' permite descubrir la armonía y buen hacer de dos exSantceloni que intercalan nuevas creaciones y clásicos, como el ravioli de queso *ricotta* ahumado con caviar y la caballa marinada y soasada con coliflor y jalea de manzana verde. El chef **Óscar Velasco** y **Montse Abellà**, quien compagina las labores de repostera y jefa de sala, llevan más de 20 años juntos. La complicidad entre ambos es evidente y en su aventura actual en Chamartín abren las puertas a una alta gastronomía sin agarrotamiento, con técnica sobresaliente, pero poniendo la tecnología al servicio del cocinero, no al revés. Las instalaciones se completan con "El apartamento", espacio subterráneo dedicado a eventos privados.

VERDEJO

C. General Diaz Porlier, 59.
Madrid.

En pleno barrio de Salamanca, 'Verdejo' se reivindica como una casa donde se va a disfrutar. Lo hace con cercanía en el trato y sabiendo prescribir para facilitar la elección en una carta con pencas de acelga y codornices fritas entre lo más vendido. La cocina y la sonrisa de **Marian Reguera** son la tarjeta de presentación de un tabanco y restaurante que también incluye entre sus *hits* albóndigas de cazón y sepia, manitas de cerdo y mollejas de ternera. Escabeches, salazones, ahumados caseros y embutidos como el chicharrón asoman como especialidades que se pueden degustar en mesa, barra y repisa, a poder ser acompañadas de una copa de vino generoso.



Fotos: cecidias

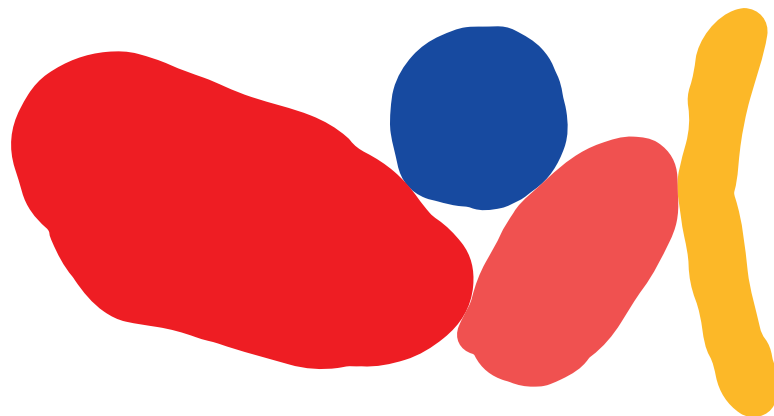


Fotos: Getidias

VILLA RETIRO

Carrer Cami dels Molins, 2.
Xerta.

El tarraconense Fran López, cuarta generación de restauradores, redibuja el mapa gustativo de las tierras del Ebro al servirse de moluscos y crustáceos de La Ràpita, ensalzar la matanza del cerdo y tender puentes entre el Delta y otros continentes. El chef, que trabajó a las órdenes de Alain Ducasse, lo mismo deconstruye un tiramisú que sirve un bacalao a la catalana con romesco o cocina un arroz de chuletón madurado. Lo hace en 'Villa Retiro', hotel cinco estrellas y restaurante gastronómico que ocupa un palacete modernista de aire colonial rodeado de vegetación y edificado en 1890, que cuenta con escuela de cocina propia y un huerto orgánico.



Conoce todo sobre los nuevos
Soles Guía Repsol 2025





1 SOL
Guía Repsol

1 SOL Guía Repsol

Andalucía

Cádiz NAREA

Jaime y Alejandra, un sanluqueño y una bonaerense criada en Málaga, miran de frente a la fusión de cocina tradicional e internacional, encrucijada donde afloran platos principales inhabituales como raya en manteca colorá, venado a la gaditana y *pithivier* criollo de pato y foie.

*C. de la Corredera, 21.
Vejer de la Frontera.*



Jaime Batista y Alejandra Gnisc.

Granada ATELIER CASA DE COMIDAS

Raúl Sierra vuelca en 'Atelier' su experiencia previa como jefe de cocina en España y Bélgica. Se percibe en platos que ejemplifican cómo asar, glasear, adobar, aliñar y sumar guarniciones a corvina, lenguado, atún, pulpo, pluma ibérica o pechuga de pato.

*C. Sos del Rey Católico, 7.
Granada.*



Raúl Sierra.

CALA

Guisos, fondos, salsas y texturas asaltan al comensal en 'Cala' y la ascendencia francesa del chef Samuel Hernández se filtra, por ejemplo, en preparaciones clásicas como el *pâté en croûte* o consomé de cebollitas braseadas y en la selección de quesos y vinos a disposición del cliente.

*C. José Luis Pérez Pujadas, 2.
Granada.*



Samuel Hernández.



Juanjo Ruiz.

EL CONJURO

Antonio y Daniel Lorenzo, responsables de cocina y sala, defienden en 'El Conjuro' un recetario de inspiración andaluza donde caben fritos (ortiguillas, puntillas, bacalao, sesos) y se trabaja a la brasa producto como chipirón, presa ibérica y cortes de vacuno.

*Av. de los Geranios, 6.
Calahonda.*



Los hermanos Antonio y Daniel Lorenzo.

Málaga BELUGA

La propuesta de Diego René está repleta de guiños a la costa y, entre homenajes a la Albufera, la dehesa, el fondo marino y la isla de Tabarca, destaca el apartado de arroz (a banda, campero, de carrillera, de presa, de pato...), contemplado como legado cultural.

Pl. de las Flores, 3. Málaga.



Diego René.

Sevilla LEARTÁ

Es pequeño 'Leartá', cuenta apenas con cuatro mesas y 14 asientos, pero es enorme la capacidad de Rita Llanes y Manu Lachica para satisfacer el paladar con sensibilidad, técnica, sopa de altramuces, helado de manteca, guisillo de callos de bacalao y pieles de atún.

C. Padre Tarín, 6. Sevilla.

ostra con emulsión de lechuga o *sherry mary*, la cresta escabechada o la cuajada de coliflor, y la apuesta segura de una gamba blanca fresca con ajoblanco.

Av. Sevilla, 78. Tocina



Juan Carlos Ochando y Elena Pérez.

OCHANDO

Ochando es el apellido de Juan Carlos, chef de este restaurante que se mueve entre el atrevimiento de la



El equipo de 'Leartá' en Sevilla.



Elaboraciones de 'Narea', 'El Conjuero' y 'Cala'.

Platos de los restaurantes andaluces 'Beluga', 'Ochando', 'Atelier Casa de Comidas', 'Leartó', 'Cala' y, 'La Casa de Manolete Bistró'.

1 SOL Guía Repsol

Aragón

Huesca CANFRANC EXPRESS

Eduardo Salanova desempolva el recetario tradicional de su comunidad con producto autóctono y concesiones a la vecina Francia, como evidencia el esturión de El Grado bañado en gazpachuelo de ostras, que también asimila influencia escandinava, vía *gravlax*.
Av. Fernando el Católico, 2. *Canfranc*.



'Canfranc Express' está ubicado en un antiguo vagón de tren.



Foie y trufa de 'Canfranc Express'.



Postre de 'Casa Rubén'.

CASA RUBÉN

Abrió en 1987 como restaurante familiar para atender a quien buscara bocadillos, ensaladas y carne a la brasa en el Pirineo aragonés, pero hoy es el lugar donde Rubén Coronas deja rastros de su tierra y sus sueños en guisos de ternera y canelones de esturión.

Av. Bielsa, km 63. *Tella-Sin*.



El chef Rubén Coronas y la jefa de sala Cristina Romero.

Canarias

Gran Canaria CASA ROMÁNTICA

El Barranco de la Culatilla acoge esta 'Casa Romántica' que fue residencia de los poetas Tomás Morales y Alonso Quesada. Ellos prestan nombre a dos menús degustación del chef Aridani Alonso donde afloran tuno indio, camarón soldado de Agaete, mojos, algaroba y escaldón de gofio.

Ctra. de los Berrazales, km 3,5. *Agaete*.

TABAIBA

Una especie de flora autóctona de la Macaronesia presta su nombre a este restaurante de Las Palmas del cocinero Abraham Ortega, que explora las raíces de la cocina isleña al diseñar una serie de platos actuales con ingredientes tan populares como el gofio, la gamba y la vieja.

C. Portugal, 79. *Las Palmas de Gran Canaria*.



Aridani Alonso.

Lanzarote PALACIO ICO

El primer hotel emblemático de Lanzarote, que el propio César Manrique señaló como referencia de la arquitectura tradicional conejera, confía su cocina a Víctor Valverde, chef madrileño con pasado junto a Berasategui y Arola, que pone el foco en el producto de una isla bien provista de pulpo, atún, queso, remolacha, salmón de Uga o cherne.

C. el Rayo, 2. *Teguise*.



Víctor Valverde y Sonsoles López, chef y propietaria de 'Palacio Ico'. Sobre estas líneas, algunos de sus platos.



El cocinero Abraham Ortega.

Tenerife
DONAIRE

Los platos de Jesús Camacho muestran un evidente esfuerzo en el plano estético, no escatiman valentía al sumar notas ácidas y picantes y brillan al otorgar protagonismo a la despensa vegetal, al hacer que te relamas con una remolacha o una cebolla de Guayonje.
C. Fernando López Arvelo, 1. Adeje.



Jesús Camacho, del restaurante 'Donaire'.

LA TERRASSE

Jorge Peñate ha acuñado el término "cocina gastro-regresiva" para referirse a la combinación de técnicas ancestrales y contemporáneas que practica en 'La Terrasse' y está detrás de sus embutidos marinos, sus callos de morena y el cherne en papillote de algas.
Av. Los Océanos, s/n. Guía de Isora.



Elaboraciones de 'La Terrasse' y 'Tabaiba'.

SILBO GOMERO

Braulio Simancas lleva años deleitando a la clientela con una propuesta que evidencia su pasión y su conocimiento en torno al producto canario, con su destreza para seducir con mojos, pescados, carne de cabra o quesos afinados por él mismo.
C. Volcán Elena, 9. San Cristóbal de la Laguna.



El equipo de cocina de 'La Terrasse'.



Platos de los restaurantes 'Casa Romántica', 'Donaire', 'La Terrasse', 'Silbo Gomero' y el chef Braulio Simancas.





El equipo de gerencia y cocina del clásico 'La Bombi' de Santander.

Cantabria

EL REMEDIO

Se nota el paso de Samuel Fernández por casas como 'Martín Berasategui' y 'Cenador de Amós'. Sumada su experiencia en Italia, resulta una cocina saludable basada en el producto, con detalles técnicos y donde destacan los platos a base de pescado de lonja.

Barrio Liandres, s/n. Ruiloba.

LA BOMBI

Tras 90 años cuidando el producto y la clientela, 'La Bombi' se ha consolidado como un clásico de la capital cántabra, con César Movellán como gran anfitrión. Todos conocen bien las bondades de sus pescados y mariscos, de clásicos como las anchoas, la lubina marinada, el bonito con tomate, las rabas de calamar fresco o el pudín de cabracho.

C. Casimiro Sainz, 15. Santander.



Pescados frescos de 'La Bombi'.



El chef Samuel Fernández.



Un tentador postre de 'El Remedio'.

Castilla-La Mancha

Cuenca

CASA DE LA SIRENA

'Casa de la Sirena' comparte cocina con 'Casas Colgadas' y permite disfrutar a precio más módico de la imaginación de Jesús Segura, que se despliega sin estridencias en creaciones como los callos vegetales, la coliflor acevichada, el ajo arriero, el morteruelo y el tiramisú de frambuesa. Una visión al mismo tiempo que pretende ser tradicional y novedosa.

C. Obispo Valero, s/n. Cuenca.



El conqense Jesús Segura.



Uno de los poses de 'Casa de la Sirena'.

Castilla y León

Ávila

CALEÑA

Diego Sanz lidera en la antigua residencia del presidente Adolfo Suárez un proyecto incipiente donde se anima a compartir guisos, escabeches inusuales (¿qué tal una ostra con corazones de pollo?) y más atrevimientos como el mar y montaña que une cabrito de Gredos con erizo.

C. los Telares, 1. Ávila.



El joven cocinero Diego Sanz.



Socarrat y conejo al azafrán, junto a sus riñones y sesos con caviar.



Puerro, sardina curada y vinagreta de garum.

1 SOL
Guía Repsol



Javier del Blanco al frente de 'Cocina con Mimo'.

León
COCINA CON MIMO

Fue en 2022 cuando el cocinero Javier del Blanco puso en marcha 'Cocina con Mimo', escarpate de cocina canalla y leonesa donde aplica técnicas de aquí y de allá a productos y recetas de su tierra, llámense cecina, cocido, sopa de trucha o tomate de Mansilla.

C. la Rúa, 33. León.

Valladolid
CURIOSO

El cuidado del medio ambiente, la sostenibilidad y la trazabilidad son fundamentales para Marina de la Hoz y Luis de Miguel. Ambos invitan a curiosear en una carta que anuncia coctelería de autor y revela que allí el lechazo se acompaña de pan *hokkaido* y las manitas de cerdo se encierran en *gyozas*.

C. Derecha al Coso, 22. Peñafiel.



Marina de la Hoz y Luis de Miguel.



Platos de los restaurantes 'Curioso' y 'Cocina con Mimo'.

Catalunya

Barcelona
BRABO

'Brabo' es el pequeño restaurante recóndito de Rafa Panatieri y Jorge Sastre, donde se percibe el delicioso aroma de la brasa, un santuario del fuego en el que todo se cocina en parrilla vista y abundan principalmente las tentaciones carnívoras: vaca, buey, cerdo, cordero, pato, corzo, jabalí...

Carrer de Sèneca, 28. Barcelona.



Rafa Panatieri y Jorge Sastre, junto al resto del equipo de 'Brabo'.

QUIRAT

Víctor Torres se propone en 'Quirat' profundizar en la esencia de una colección de alimentos y recetas tradicionales catalanas entre las que se cuentan butifarra del perol, guisante del Maresme, arbequina de Lleida, níscolo, gamba roja, *fricandó* y *cap i pota*.

Av. de Rius i Taulet, 1-3. Barcelona.



La carne es protagonista de la parrilla de 'Brabo'.



Víctor Torres y el resto de la plantilla de 'Quirat'.



Plato de temporada de 'Quirat'.

Girona

VORAMAR

Han pasado más de 30 años desde la apertura de este negocio familiar, pero la segunda generación de Jamás-Garbí apuesta ahora por aplicar técnicas contemporáneas a un producto que tiene nombre y apellido, caso de la cebolla de Figueres, el arroz de l'Estany de Pals o la gamba blanca de la Mar d'Amunt.

Passeig de la Sardana, 6. Portbou.



Una de las preparaciones de Marcos Pedarrós en 'Er Occitan'.

Lleida

ER OCCITAN

La versatilidad es una de las principales características de este restaurante donde el cliente, a partir de una carta dinámica basada en el producto de proximidad, puede diseñar a su medida menús de corte vegano, ovolactovegetariano, omnívoro o flexitariano de la mano del chef Marcos Pedarrós.

Carrer Major, 66. Bossòst.



La familia Jamás-Garbí, al frente de 'Voramar'.

LO PALLER DEL COC

Mariano Gonzalvo dirige este pequeño restaurante donde cocina al momento, la interacción es continua y su compromiso con la tierra, con la producción ecológica y próxima, determina que presente la caballa con berenjena, el tocino con trufa y el arroz con setas.

C. Castell, s/n. Riap.



Los platos de 'Lo Paller del Coc' están marcados por la proximidad.



Platos de los restaurantes 'Er Occitan', 'Lo Paller del Coc', 'Voramar' y 'Quirat'. En el centro, la parrilla de 'Brabo'.

Comunidad de Madrid

AMÓS

Trasladar la magia que se percibe a diario en el 'Cenador de Amós' es el reto de esta sucursal asequible que ofrece anchoas en salazón, ensaladilla, rabas de calamar al "estilo Santander", buñuelos de bacalao, croquetas de cocido y arroz con pollo de corral.

C. de José Ortega y Gasset, 2. Madrid.



Kevin Suárez, Jesús Sánchez, Marián Martínez y Tane Martínez, de 'Amós'.

EL GRAN ASADOR LECANDA

El cocinero alavés David Lecanda revitaliza la consabida pasión madrileña por los grandes asadores vascos sirviéndose de marisco de Galicia y del Ártico, guiso de cuchara, pimpantes pescados salvajes del Cantábrico y carnes maduradas que posa sobre las brasas.

C. Lagasca, 46. Madrid.



El alavés David Lecanda.



Perfecto de foie de pato de 'Amós'.



Besugo del Cantábrico en 'El Gran Asador Lecanda'.

HARAMBOURE

La intención de Patxi Zumárraga de brindar una cocina natural mestiza basada en producto de origen reconocible se evidencia en tentaciones como el *eclair* de anchoa de Bakio, la lubina de Plentzia con *beurre blanc* de coliflor y la tarta tatin de cebollas de Zalla.

C. Maldonado, 4. Madrid.



Patxi Zumárraga y Patricia Haramboure.



Guisantes y eriza de 'Haramboure'.

KABUKI MADRID

El interiorismo, elegante y minimalista, ya predispone al disfrute en una sucursal de 'Kabuki' que prolonga la sombra de su fundador como referente absoluto de una relectura de la cocina japonesa basada en el ánimo mestizo y la calidad y frescura del producto.

C. Lagasca, 38. Madrid.

KYOSHI LAS CORTES

El hotel 'DoubleTree by Hilton' ha confiado al chef Ricardo Sanz la dirección de este restaurante del barrio de Las Letras donde la esencia japonesa más tradicional convive con elementos mediterráneos, incluso castizos, en un amplio muestrario de tipos de *shushi*.

C. de San Agustín, 3. Madrid.



El chef Alejandro Durán.



Los 'sushimanes' Juan Quirós y Ricardo Sanz.

PABÚ

El cocinero Coco Montes defiende en 'Pabú' una "cocina de microtemporada" donde la verdura invade los platos y la influencia francesa, país donde se formó el chef, es visible en el recurso a salsas como la *remoulade* y a productos como la pularda de Bresse y los quesos de Fromagerie Antony.

C. de Panamá, 4. Madrid.



De izquierda a derecha: postre de 'Pabú' junto a su chef, Coco Montes; gnoquis de calabaza con purrussalda de chorizo de 'Haramboure'; la ceremonia del té en 'Sen Omakase'; el clásico solomillo Wellington de 'Zalacaín' y parte del equipo del restaurante; huevos rotos con atún rojo de 'Kyoshi' y el salpicón de bogavante de 'El Gran Asador Lecanda'.

SEN OMAKASE

'Sen Omakase' brinda una experiencia diferente, inmersiva, casi teatral, de la mano de Steven Wu, quien muestra su visión de la cocina japonesa a través de un menú *omakase* sorpresa, protagonizado por una larga sucesión de preparaciones de *sushi* y cocina *kaiseki*. No hay que perderse su tradicional ceremonia del té.

C. Santa María Magdalena, 14. Madrid.



ZALACAÍN

Más de medio siglo contempla la continua evolución del legendario 'Zalacaín', que en su actual etapa está dirigido por el asesoramiento gastronómico de Iñigo Urrechu. El cocinero guipuzcoano vela porque no se diluya el encanto del *steak tartar* de solomillo y su versión rellena del *crêpe Suzette*.

C. de Álvarez de Baena, 4. Madrid.



Comunidad Foral de Navarra

EL CHOKO DE REMIGIO

La oferta tradicional del 'Remigio', un clásico en toda regla, cuenta con el complemento de este 'Choko' donde Luis Salcedo interpreta la cocina vegetal navarra con vista y ánimo contemporáneos, aforo reducido y el refuerzo de su hermano Juan en la gestión de bodega.

Plaza de los Fueros, 2. Tudela.



Los hermanos Luis y Juan Salcedo.



Plato de 'El Choko de Remigio'.



Yike Feng.

KOKU

'Koku' es el lugar para comer en Pamplona una sopa de marisco, *miso*, merluza y langostinos o un ravioli de langosta y solomillo ibérico con jugo de ave trufado. Es el tipo de plato en el que plasma su fusión de las culturas culinarias asiáticas y mediterráneas el cocinero Yike Feng.

C. del Monasterio de Urdax, 34. Pamplona-Iruña.



Una de las preparaciones de 'Koku' en Pamplona.

Comunitat Valenciana

Alacant
LA ERETA

Localizado en las faldas del monte Benacantil, 'La Ereta' de Dani Frías marida, con espléndidas vistas del mar y de Alicante, esa autoproclamada cocina de autor mediterránea que, según dicte el mercado, se traduce en bullabesa alicantina, arroz con cocochas o gazpacho de mero.

Parque de la Ereta, s/n.

Alacant.



El arroz es protagonista de 'La Ereta'.

OPEN

Ubicado junto al Mercado Central, 'Open' recurre a diario a esa despensa local ilimitada de la que se nutren Javier Prados y Alberto Calleiros para alimentar una carta contemporánea donde el producto (tellina, alcachofa, anguila, setas, pescado de lonja) y su estacionalidad son protagonistas.

C. Manuel Antón, 12.

Alacant.



Javier Prado y Alberto Calleiros.



Carlos García Moreno de 'Ossadía'.

OSSADÍA

'Ossadía' se plantea como evolución "gourmet" de 'Dexcaro', el otro parque de atracciones gastronómicas de Carlos G. Moreno en Dénia, y busca la sorpresa y la sonrisa permanentes con retos como comerse un periódico, una croqueta de palomitas y pan ahumado.

Carrer Abu-S-Salt, 1.

Dénia.



Vieiras con escabeche de pato en 'Open'.

1 SOL Guía Repsol

Castelló ANHELO

Precisión, equilibrio y exactitud, herencia de su pasado en el mundo de la panadería y los postres, están presentes en cuanto firma Cristian Granero, incluida la raya con *suquet*, ñoquis y *beure blanc* que brota del recuerdo del pescado preparado por su abuela. *Carrer del Mestre Ripollés, 6. Castelló de la Plana.*

DALUAN

'Daluan' es, desde 2007, la casa de Avelino Ramón, referente local que contempla la cocina tradicional de Morella con ojos de hoy en día y la renueva con la seguridad que procura saber que a solo un paso encuentra aceite, hortalizas, trufa y excelente cordero. *Callejón Cárcel, 4. Morella.*



Cristian Granero de 'Anhele'

València MEMORIA GUSTATIVA

Blanca Martínez, Javier Vega y Tara Hernández son tres emprendedores, con pasado en 'DSTAgE' y 'Kabuki Abama', que abrieron en el Ensanche valenciano esta "taberna diferente" donde conviven clásicos del tapeo (matrimonio, mejillón...) y raciones para compartir (menestra, sepia, molleja...). *Carrer del Comte d'Altea, 43. València.*



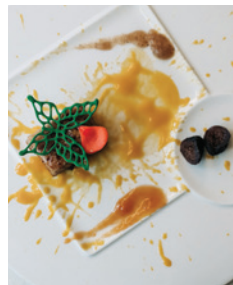
Javier Vega, Blanca Martínez y Tara Hernández.



Plato de alcachofas de 'Xanglot'.

XANGLÓT

El recurso por parte de la cocinera de Benimodo Sandra Jorge a la esencia del *sang amb ceba*, el *esgarraet* y hasta el agua de Valencia ratifica el compromiso de la emprendedora con la tradición y su propósito de perfilar en 'Xanglot' una cocina identitaria con personalidad propia, donde las hortalizas cobran su merecida importancia. *C. de les Avellanes, 9. València.*



La cuidada estética de 'Daluan'.

Euskadi

Araba KARMINE

Cardos, puerros, alcachofas, coliflores o alubias arrocinas asumen protagonismo desde una perspectiva moderna en los menús de Jabi Sarasua en 'Karmine', que merece el aplauso cuando señalan con nombre y apellidos a los productores que les abastecen en cocina. *C. de los Herrán, 2. Vitoria-Gasteiz.*

Bizkaia AMAREN

Tiene un diseño moderno y atractivo y se localiza en el mismo centro de Bilbao, pero el verdadero reclamo de los hermanos Aitor y Félix Parte es su especialización en el asado de *txuletas* de vacuno mayor, de vacas y bueyes seleccionados con mimo y madurados incluso dos años. *Diputazio Kalea, 6. Bilbao-Bilbo.*



Jabi Sarasua.

MENDI GOIKOA BEKOA

'Mendi Goikoa Bekoa', caserío edificado en 1745 a la sombra del Anboto, recupera esplendor con una apuesta por esa cocina tradicional vasca sin florituras que insiste en productos icónicos (pimiento de Gernika, *kokotxa* de merluza) y carnes y pescados a la brasa de la mano de Jon Yurrebaso. *Barrio San Juan, 38. Atxondo.*



Pura tradición en 'Mendi Goikoa Bekoa'.



Las 'txuletas' son el principal reclamo de 'Amaren'.



No todo es carne en 'Amaren', también estas increíbles anchoas.

1 SOL Guía Repsol

Gipuzkoa CASA CÁMARA

Desde 1884, 'Casa Cámara' despliega su comedor sobre el mismo mar, en la entrada del puerto de Pasajes, lo que procura privilegiadas vistas sobre el mismo y su trasiego de barcos al dar buena cuenta de una sucesión de clásicos de la cocina marinera vasca.

*Donibane Kalea, 79.
Pasai-Donibane.*



El matrimonio formado por Félix Belaunzarán y Murtxe Inza de 'Iriarte'.

IRIARTE

Desde su apertura en 1999, Félix Belaunzarán se esfuerza en conjugar criterios de innovación y memoria al frente de este restaurante rodeado de campos, huertas y caseríos que tiene como emblema y gran reclamo el cochinillo asado criado en el caserío familiar.

*C. Jose Mª Goikoetxea, 34.
Berrobi.*



Bogavante de 'Casa Cámara'.



Juan Vargas.

MUKA

Todo se articula alrededor del fuego en este restaurante de Gros, encastrado en un costado del Kursaal, donde la parrilla central, manejada por Juan Vargas, se emplea para cocinar principalmente verduras y pescados, desde remolachas, puerros y cogollos hasta abanico de cerdo ibérico.

*Zurriola Hiribidea, 1.
San Sebastián-Donostia.*



Brotes, flores, frutas y tubérculos de 'Muka'.



Una de las propuestas del restaurante cacereño 'La Fabiola'.

Extremadura

Cáceres ALBERCA

Mario Clemente pulsa las teclas de la emoción con platos cargados de personalidad y sabor, se trate de las migas de su madre, Tere, o de una sobresaliente yema curada que a muchos se antoja la preparación más redonda de un menú en torno al fuego y sus brasas.

*C. de la Victoria, 8.
Trujillo.*



Fuego y brasa en 'Alberca'.



Mario Clemente.

LA FABIOLA

Los responsables de 'La Fabiola' conciben la cocina como un lienzo donde se mezcla la tradición con la vanguardia. Por eso se permiten pintar unos días careta ibérica, pero con gamba roja, y otros *steak tartar* de solomillo de vaca, pero sobre tuétano asado.

*Av. París, 19.
Cáceres.*

TUPIÓ

Guti Moreno es el ideólogo y ejecutor de una propuesta gastronómica que se concreta en platos que pivotan sobre pilares como la caza, el entorno y el respeto al producto y la tradición. Así, viste de fiesta perdices, conejos, hongos, jabalís, palomas torcaces...

*N-V, km. 293.
Miajadas.*



Guti Moreno.



Verduras de temporada en 'TupiÓ'.

1 SOL Guía Repsol

Galicia

A Coruña INDÓMITO

Martín Vázquez hace gala de innovación en un canto a la gastronomía gallega abierto al mundo, por eso sirve el rape con grenoblesa de alcaparra, el *xurel* con pimiento tatemado, la codorniz en *fricasé* de *packchoi* y *shiitake* y la costilla con jugo de jengibre. *Rúa do Doutor Teixeira, 28. Santiago de Compostela.*



Martín Vázquez.



Cochifrito con hierba de 'Indómito'.

NORDESTADA

La localización en la Lonxa Vella de Portosín (a apenas 20 metros de la actual lonja) condiciona felizmente la propuesta de Nel Parada que prepara, sobre la brasa o en recetas tradicionales, pescados de absoluta frescura. *Praza do Curro, 11. Porto do Son.*



Pulpo de primera en 'Nordestada'.



Nel Parada.

Ourense

MARMURIO DO RIO

Luis Moreno, exMontia, ha cambiado El Escorial por el pueblo de sus abuelos para protagonizar en 'Marmurio do Río' una oda a la memoria gastronómica que procura partir siempre de un guiso tradicional, ya sea una *caldeirada* de arroz o un canelón de liebre. *Rúa da Cárcel, 7. Allariz.*



Luis Moreno



Canelón de liebre en 'Marmurio do Río'.

Pontevedra

MELOXEIRA PRAIA

Zamburiñas, ostras, salpicones de marisco, *ameixones*, arroces y fideuas saben mucho mejor cuando se comen junto al mar, localización de este restaurante de playa reconvertido por el chef Álvaro Fuentes en el primer gran chiringuito gastronómico de Galicia. *Ctra. San Vicente do Mar, 1100. O Grove.*



Disfrutar de los platos de 'Meloxeira Praia' a pie de mar.

Illes Balears

Formentera

SOL POST

Frente a Cala Saona, en el hotel del mismo nombre, despliega su inquietud y talento un equipo de veinteañeros encabezado por Joan Costa cuya cocina tiende puentes trasatlánticos al interpretar los recetas centroamericano y catalán con materia prima local. *Ctra. a Cala Saona, 6. Sant Francesc de Formentera.*

Ibiza

ES FUMERAL

Posado literalmente sobre Cala Nova, enfrentado a las aguas turquesas, 'Es Fumeral' se antoja un lugar ideal para entregarse a las suculencias que brindan los mares, sea almeja gallega, cangrejo real de Kamchatka o gallo y gamba roja del Mediterráneo. *Av. Cala Nova, s/n. Eivissa.*

Mallorca

FUSION19

La fusión es el argumento y la herramienta de Aleix Serra y Marc Marsol en este proyecto que conjuga conceptos de memoria e influencia para recrear desde *espinagadas* a banderillas de hígado y para avanzar en cuestiones como la maduración en seco de carnes y pescados. *Av. de s'Albufera, 23. Muro.*



Alberto Pacheco de 'Es Fumeral'.



La fusión es la base de 'Fusión19' en Mallorca.

1 SOL Guía Repsol

SA CLAISTRA

Jordi Cantó vuelca su dominio técnico en una reinterpretación de platos mallorquines con visión de vanguardia y emplatados a la altura de productos como la langosta y el cerdo negro. Se sirve de calderetas y bullabesas y asimila leves influencias exóticas.

Ctra. Es Capdellà, km 1,7. Calvià.



Gilda de pescado azul de 'Es Fumeral'.



Daniel Mora.

Menorca

SA PEDRERA D'ES PUJOL

Cocciones impecables y elaboraciones armoniosas con el sello de Daniel Mora hacen de 'Sa Pedrera d'Es Pujol' el sitio idóneo para conectar con las raíces de la isla y llevarse a la boca, por ejemplo, el mejor *oliagüa*, la sopa típica menorquina por excelencia.

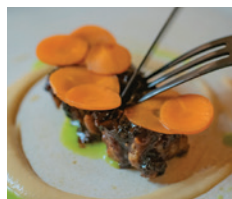
Camí d'es Pujol, 14. Sant Lluís.



El chef Jordi Cantó en el huerto de 'Sa Clastra'.



'Sa Pedrera d'Es Pujol'.



Mollejas a la brasa de 'Sol Post'.



Parte del joven equipo de cocina de 'Sol Post'.

La Rioja

ARSA

El desenfado mandan en la propuesta de Bea y Rodrigo Fernández en 'Arsa', espacio de fusión gastronómica y cultural donde se entrelazan legados y suculencias de La Rioja y Andalucía, el preñaíto de *pringá* y el espeto de lengua de vaca con los caparrones de jabalí al oloroso.

C. Lardero, 7.

Logroño.

ALBOROQUE

La casa de Raúl Muñoz se ha hecho un hueco entre lo más apetecible de La Rioja con una propuesta donde la oferta de pescado palidece ante una selección carnívora que, entre manitas, carrilleras, rabos y chuletas, no pasa por alto el cordero ni el cochinito lechal asados.

Plaza de la Paz, 8. Haro.



Los hermanos Susana y Alberto Eguizábal.



Pulpo de 'Alboroque'.



Rodrigo y Bea Fernández están al frente de 'Arsa' en Logroño.

LA QISQUILLOSA

Joaquín Aragón tenía un sueño: crear una casa de comidas donde hubiera mucho producto, fondos, guisos, salsas y sabores de toda la vida. Lo cumplió al abrir 'La Qisquillosa', donde glasea lecherillas de cordero, asa alcachofas y cocina almejas a la marinera.

C. Juan Lobo, 1. Logroño.

SOPITAS

Encontrar sus mesas repartidas en cuevas utilizadas antiguamente para elaborar vino en Arnedo es un aliciente adicional para dar buena cuenta de sus dos grandes reclamos de la cocina de Susana Eguizábal, el pimiento del piquillo del cristal, rojo y verde, y el cabrito lechal de Préjano asado.

C. Carrera de Vico, 4. Arnedo.



Plato de 'La Qisquillosa'.



Canelones de 'Sopitas'.

1 SOL Guía Repsol

Principado de Asturias

BLANCO

El 'Blanco' responde a la doble condición de bar de tapas y restaurante, lo que permite contentarte con aperitivo, gilda y tentempié o tomar asiento para alegrarte el día con bonito a la sidra, *pixín* alangostado, *cachopinos* de jabalí y costillas de gocho.
C. Mayor, 11. Cangas del Narcea.



LOS LLAURELES

El cocinero Carlos Gallego se encuentra al frente de este restaurante con ocho mesas para 18 comensales, un solo turno de comidas y un único menú degustación donde cobran protagonismo puerros, coliflores y calabazas, pero también mezcals, ceviches y cerdos.
Camino de Miyangues, 2. Cabranes.



Pepe Ron es el alma mater de 'El Blanco', bar de tapas y restaurante.



El cocinero Carlos Gallego junto a una de sus creaciones en 'Los Llaureles'.



Región de Murcia

CASA BORREGO

'Casa Borrego' reúne las condiciones para disfrutar con tranquilidad y armonía de la uva monastrell, una relectura de Salvador Fernández a la cocina murciana que aplica criterios de *fine dining* a bocados populares como la marinera, el caballito de quisquilla y la olla de matanza.
Paraje Molino de Abajo. Bullas.



Salvador Fernández.



Marilla marina con huevo de 'Casa Borrego'.

ESTIRPE

Producto hortícola de La Vega del Segura, chato murciano, caza, lubina y más capturas de la lonja de Santa Pola se unen en los tres menús de Juan Azorín, un restaurante de cocina cambiante, sostenible y saludable que desprende autenticidad y cuida cada detalle.
Plaza la Concordia, 13. Yecla.



La huerta de 'Estirpe'.



Juan Azorín.

LA TROPICAL

Un clásico del Mar Menor convertido en destino de peregrinación culinaria por los hermanos José Antonio y Carlos Méndez. Ellos deciden que allí se preparen arroces y pescados, pero también pulpo a la cartagenera y paletilla de cabrito lechal a la murciana.
C. Santa Teresa, 66. Los Alcázares.



Un pase de 'La Tropical'.



Una tentación dulce para acabar.

Fotos de los Un Sol 2025: Adrián BAÚLDE, Alfredo CÁLIZ, Rocío ESLAVA, Sergio GALLEGOS, David HERRANZ, Sofía MORO, Aránzazu NAVARRO, Javier SIERRA, Juan Carlos TORO, About Blank Photo, Goma Brand Narratives, Vasco Estudio Creativo y Marea Studio.

2025

789

Soles



3 SOLES
Guía Repsol

44 [2 novedades]



2 SOLES
Guía Repsol

176 [17 novedades]



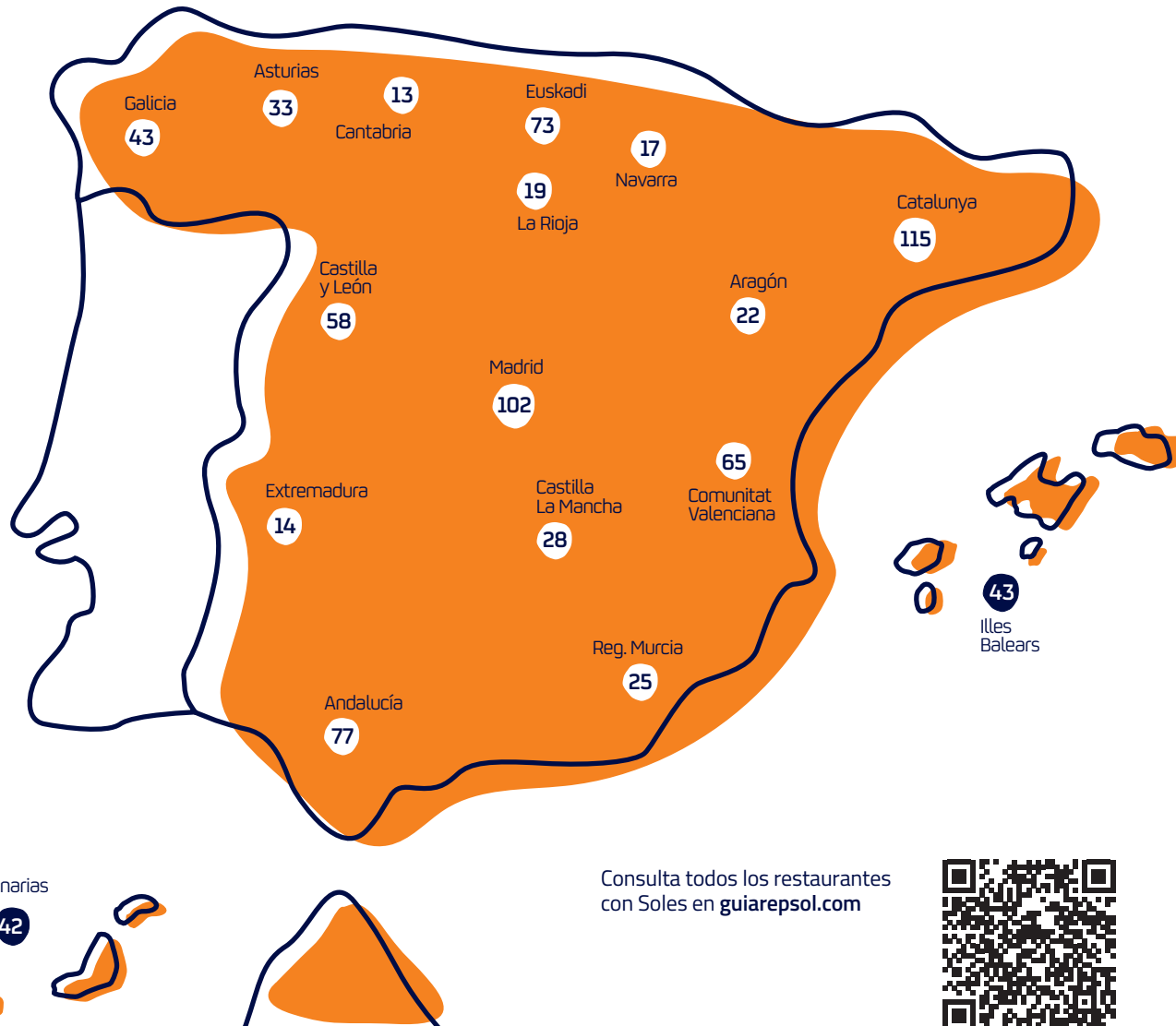
1 SOL
Guía Repsol

569 [71 novedades]

R

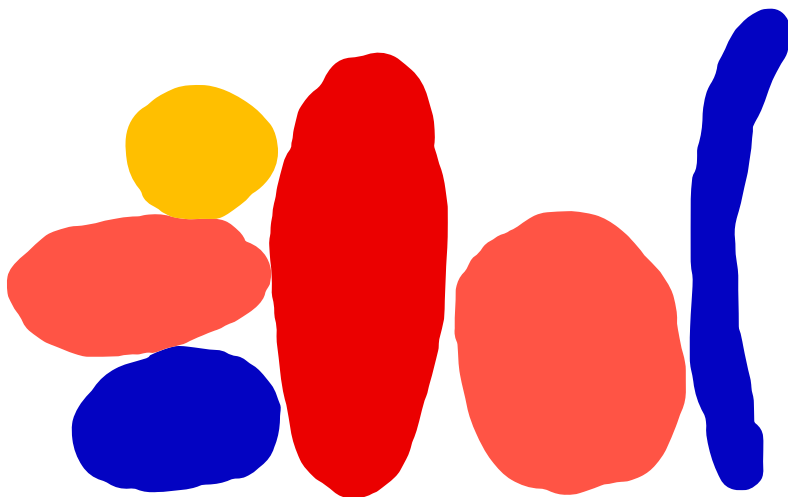
Recomendados
Guía Repsol

1.488 [208 novedades]



Consulta todos los restaurantes
con Soles en guiarepsol.com





Listado Soles 2025

Andalucía

Almería

2 Soles

La Costa
El Ejido.

1 Sol

Terraza Carmona
Vera.

Cádiz

3 Soles

Aponiente
El Puerto de Santa María.

2 Soles

Alevante (Novedad)
Chiclana de la Frontera.
El Campero
Barbate.

Lú, Cocina y Alma
Jerez de la Frontera.

Mantúa

Jerez de la Frontera.

Tohqa

El Puerto de Santa María.

1 Sol

Antonio
Zahara de los Atunes.

Atxa

Tarifa.

Casa Bigote

Sanlúcar de Barrameda.

Cataría

Chiclana de la Frontera.

Código de Barra

Cádiz.

El Alférez

Vejer de la Frontera.

El Faro de El Puerto

El Puerto de Santa María.

La Castillería

Vejer de la Frontera.

La Taberna del Chef del Mar

El Puerto de Santa María.

Mesón Sabor Andaluz

Alcalá del Valle.

Narea (Novedad)

Vejer de la Frontera.

Yoko

Barbate.

Córdoba

3 Soles

Noor
Córdoba.

2 Soles

Choco
Córdoba.

1 Sol

Ermita de la Candelaria
Córdoba.

Kàran Bistró

Pozoblanco.

La Casa de Manolete Bistró (Novedad)

Córdoba.

La Cuchara de San Lorenzo

Córdoba.

ReComiendo

Córdoba.

Terra Olea

Córdoba.

Granada

1 Sol

Arriaga

Granada.

Atelier Casa de Comidas (Novedad)

Granada.

Cala (Novedad)

Granada.

Damasqueros

Granada.

El Conjuro (Novedad)

Calahonda.

Listado

Soles 2025

Faralá
Granada.
La Finca
Loja.
María de la O
Granada.
Ruta del Veleta
Cenes de la Vega.

Huelva

1 Sol
Arrieros
Linares de la Sierra.

Jaén

3 Soles
Bagá (Novedad)
Jaén.

1 Sol

Almocadén
Alcaudete.
Dama Juana
Jaén.
Los Sentidos
Linares.
Malak
Jaén.
Radis
Jaén.
Vandelvira
Baeza.

Málaga

2 Soles
Bardal
Ronda.
José Carlos García
Málaga.

Kaleja
Málaga.
Los Marinós José
Fuengirola.
Sollo
Fuengirola.

1 Sol

Areia
Marbella.
Arte de Cocina
Antequera.
Beluga (Novedad)
Málaga.
Cávala
Málaga.
Don Giovanni Finca Cortesín
Casares.
El Lago
Marbella.
Godoy
Málaga.
Kava
Marbella.
La Cosmopolita
Málaga.
La Milla
Marbella.
Leña
Marbella.
Lobito de Mar
Marbella.
Messina
Marbella.
Palodú
Málaga.
Rei
Casares.
Ta-Kumi
Marbella.
Ta-Kumi Málaga
Málaga.

Sevilla

2 Soles
Abantal
Sevilla.

1 Sol

12 Tapas
Castilleja de la Cuesta.
Cañabota
Sevilla.
Jaylu
Sevilla.
Lalola
Sevilla.
Leartá (Novedad)
Sevilla.
Ochando (Novedad)
Tocina.
Sobretablas
Sevilla.
Sr. Cangrejo
Sevilla.
Tribeca
Sevilla.

Aragón

Huesca

1 Sol
Ansils
Benasque.
Callizo
Aínsa-Sobrarbe.
Canfranc Express (Novedad)
Canfranc.
Casa Arcas
Villanova.
Casa Rubén (Novedad)
Tella-Sin
La Era de los Nogales
Sabiñánigo.
Lillas Pastia
Huesca.
Tatau
Huesca.

Trasiego
Barbastro.
Venta del Sotón
Esquedas.
Vidocq
El Formigal.

Teruel

1 Sol
El Batán
Tramacastilla.
El Visco
Fuentespalda.
La Fábrica de Solfa
Beceite.

Zaragoza

2 Soles
Cancook
Zaragoza.

1 Sol

Absinthium
Zaragoza.
El Chalet
Zaragoza.
Gamberro
Zaragoza.
Gente Rara
Zaragoza.
Goralai
Zaragoza.
La Prensa
Zaragoza.
La Senda
Zaragoza.

Canarias

El Hierro

1 Sol
8Aborigen
Frontera.

Listado Soles 2025

Gran Canaria

2 Soles

La Aquarela

Mogán.

Poemas by Hermanos Padrón (Novedad)

Las Palmas de Gran Canaria.

1 Sol

Casa Brito

Arucas.

Casa Romántica (Novedad)

Agaete.

El Equilibrista 33

Las Palmas de Gran Canaria.

Embarcadero

Las Palmas de Gran Canaria.

Los Guayres

Mogán.

Muxgo

Las Palmas de Gran Canaria.

Nelson

Playa de Arinaga

Qué Leche

Las Palmas de Gran Canaria.

Ribera del Río Miño

Las Palmas de Gran Canaria.

Seaside Grand Hotel Residencia

Maspalomas.

Tabaiba (Novedad)

Las Palmas de Gran Canaria.

La Palma

1 Sol

Casa Osmunda

Breña Alta.

El Sitio

Tazacorte.

Lanzarote

1 Sol

El Risco

Caleta de Famara.

Isla de Lobos

Playa Blanca.

Kamezi

Playa Blanca.

Palacio Ico (Novedad)

Teguise.

SeBE

Teguise.

Tenerife

3 Soles

El Rincón de Juan Carlos

Adeje.

2 Soles

Bogey

Playa de las Américas.

Etéreo

Santa Cruz de Tenerife.

La Cúpula

Adeje.

M.B

Guía de Isora.

Nub

Costa Adeje.

1 Sol

AIE

El Sauzal.

Char

Adeje.

Donaire (Novedad)

Adeje.

El Secreto de Chimiche

Granadilla de Abona.

El Taller Seve Díaz

Puerto de la Cruz.

Il Bocconcino

Adeje.

Kensei

Adeje.

Kiki

Santa Cruz de Tenerife.

Lajar de Bello

Arona.

La Sandunga

Tegueste.

La Terrasse (Novedad)

Guía de Isora.

San Hô

Adeje.

San Sebastián 57

Santa Cruz de Tenerife.

Silbo Gomero (Novedad)

San Cristóbal de la Laguna.

Taste 1973

Arona.

Cantabria

3 Soles

Cenador de Amós

Villaverde de Pontones.

2 Soles

Casona del Judío

Santander.

El Nuevo Molino

Arce.

Solana

Ampuero.

1 Sol

Cañadío

Santander.

El Remedio (Novedad)

Ruiloba.

El Serbal

Santander.

Emma

Suances.

La Bicicleta

Entrambasaguas.

La Bombi (Novedad)

Santander.

La Cartería

Cartes.

Pico Velasco

Voto.

Ronquillo

Ramales de la Victoria.

Castilla-La Mancha

Albacete

3 Soles

Maralba

Almansa.

2 Soles

Oba-

Casas-Ibáñez.

1 Sol

Ababol

Albacete.

Azafrán

Villarrobledo.

Cañitas Maite

Casas-Ibáñez.

Ciudad Real

1 Sol

El Coto de Quevedo

Torre de Juan Abad.

Epilogo

Tomelloso.

Mesón Octavio

Ciudad Real.

Retama

Torrenueva.

Cuenca

2 Soles

Casas Colgadas

Cuenca.

1 Sol

Casa de la Sirena (Novedad)

Cuenca.

Listado Soles 2025

Essentia
Tarancón.
Fuenteigato
Huerta del Marquesado.
Raff San Pedro
Cuenca.

Guadalajara

2 Soles
El Doncel
Sigüenza.

1 Sol
Molino de Alcuneza
Sigüenza.
Nöla
Sigüenza.

Toledo

3 Soles
Iván Cerdeño - Cigarral del Ángel
Toledo.

2 Soles
El Bohío
Illescas.

1 Sol
Adolfo
Toledo.
Ancestral
Illescas.
Casa Parrilla
Las Ventas con Peña Aguilera.
Clandestina de Las Tendillas
Toledo.
Las Esparteras
Casarrubios del Monte.

Palio
Ocaña.
Raíces
Talavera de la Reina.
Tierra
Torrico.
Víctor Sánchez-Beato
Toledo.

Castilla y León

Ávila

2 Soles
El Almacén
Ávila.

1 Sol

Barro
Ávila.
Caleña (Novedad)
Ávila.

Burgos

2 Soles
Cobo Evolución
Burgos.

1 Sol

Alejandro Serrano
Miranda de Ebro.
Casa Ojeda
Burgos.
Cumpanis
Aranda de Duero.
ERRE de Roca
Miranda de Ebro.
La Galería
Alfoz de Quintanadueñas.
Ricardo Temiño
Burgos.

León

2 Soles
Cocinandos
León.
El Capricho
Jiménez de Jamuz.
Kamín (Novedad)
León.
Pablo
León.

1 Sol

Becook Urbanfood
León.
Cocina con Mimo (Novedad)
León.
Delirios y Tapas
León.
La Tronera
Villadepalos.
Mu-Na
Ponferrada.
Serrano
Astorga.

Palencia

1 Sol
Ajo de Sopas
Palencia.
Estrella del Bajo Carrión
Villoldo.
Hostería de los Palmeros
Frómista.
Terra Palencia
Palencia.

Salamanca

2 Soles
ConSentido
Salamanca.
Rivas
Vega de Tirados.
Víctor Gutiérrez
Salamanca.

1 Sol

Casa Pacheco
Vecinos.
Don Fadrique
Alba de Tormes.
En la Parra
Salamanca.

Segovia

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

Soria

2 Soles
Baluart
Soria.
La Lobita
Navaleno.

1 Sol

Virrey Palafox
Burgo de Osma.

Valladolid

2 Soles
Ambivium
Peñafiel.
La Botica de Matapozuelos.
Matapozuelos.
Refectorio
Sardón de Duero.

Listado Soles 2025

Trigo
Valladolid.

1 Sol

Alquimia Laboratorio
Valladolid.

Cepa 21
Castrillo de Duero.

Curioso (Novedad)

Peñañiel.

Dámaso

Valladolid.

Fuente Aceña

Quintanilla de Onésimo.

Llantén

Valladolid.

Sibaritas Klub

Valladolid.

Suite 22

Valladolid.

Taller Arzuaga

Quintanilla de Onésimo.

Trásto

Valladolid.

Villa Paramesa

Valladolid.

Zamora

2 Soles

El Ermitaño
Benavente.

Lera

Castroverde de Campos.

1 Sol

Cuzeo

Zamora.

Catalunya

Barcelona

3 Soles

Abac

Barcelona.

Alkimia

Barcelona.

Can Jubany

Calldetenes.

Cocina Hermanos Torres

Barcelona.

Disfrutar

Barcelona.

Lasarte

Barcelona.

2 Soles

Angle

Barcelona.

Aürt

Barcelona.

Caelis

Barcelona.

Cinc Sentits

Barcelona.

Coure

Barcelona.

Els Casals

Sagàs.

Enigma (Novedad)

Barcelona.

Enoteca - Paco Pérez

Barcelona.

Estimar - Rafa Zafra

Barcelona.

Gresca

Barcelona.

Hisop

Barcelona.

Koy Shunka

Barcelona.

Lluerna

Santa Coloma de Gramenet.

Moments

Barcelona.

Vía Veneto

Barcelona.

Xavier Pellicer

Barcelona.

1 Sol

1497

Vallromanes.

Agreste

Barcelona.

Aleia

Barcelona.

Al Kostat

Barcelona.

Atempo

Barcelona.

Boccati

Vic.

Brabo (Novedad)

Barcelona.

Ca l'Isidre

Barcelona.

Casa Nova

Sant Martí Sarroca.

COME

Barcelona.

Direkte

Barcelona.

Dos Palillos

Barcelona.

Dos Pebrots

Barcelona.

El Celler de Matadepera

Matadepera.

El Hogar Gallego

Calella.

Els Pescadors

Barcelona.

Fonda Sala

Olost.

Granja Elena

Barcelona.

Hispania

Arenys de Mar.

Hofmann

Barcelona.

Jardín del Alma

Barcelona.

La Taverna del Clinic

Barcelona.

L'Ó

Sant Fruitós de Bages.

Mont Bar

Barcelona.

Nairod

Barcelona.

Nectari

Barcelona.

Olivas Comida y Vinos

Barcelona.

Oria

Barcelona.

Petit Comitè Gaig

Barcelona.

PUR

Barcelona.

Quirat (Novedad).

Barcelona

Riaskru

Barcelona.

Roig Robí

Barcelona.

Sato i Tanaka

Barcelona.

Shanghai

Barcelona.

Slow & Low

Barcelona.

Suculent

Barcelona.

Suto

Barcelona.

Tram-Tram

Barcelona.

Tresmacarrons

El Masnou.

UMA

Barcelona.

Windsor

Barcelona.

Listado Soles 2025

Xemei
Barcelona.
Xerta
Barcelona.

Girona

3 Soles

El Celler de Can Roca
Girona.
Les Cols
Olot.
Miramar
Llançà.

2 Soles

Bo.TIC
Corçà.
Ca l'Enric
La Vall de Bianya.
Candlelight - Romain Fornell.
S'Agaró.
Castell Peralada
Peralada.
Compartir Cadaqués
Cadaqués.
Els Tinars
Llagostera.
Empòrium
Castelló d'Empúries.
Esperit Roca (Novedad)
Sant Julià de Ramis.
L'Aliança d'Anglès (Novedad)
Anglès
Massana
Girona.

1 Sol

Almadraba
Roses.
Casamar
Llafranc.
Divinum
Girona.
El Motel
Figueres.
Els Brancs
Roses.
Els Pescadors de Llançà
Llançà.
La Cuina de Can Simón
Tossa de Mar.
La Fonda Xesc
Gombrèn.
Les Magnòlies
Arbúcies.
Normal
Girona.
Saó by Vicenç Fajardo
Forallac.
Vicus
Pals.
Villa Más
Sant Feliu de Guíxols.
Voramar (Novedad)
Portbou.

Lleida

2 Soles

La Boscana
Bellvís.

1 Sol

Carballeira
Lleida.
Casa Irene
Arties.
El Portalet
Bossòst.

Er Occitan (Novedad)

Bossòst.
Eth Bistró
Vielha.
Fogony
Sort.
Lo Paller del Coc (Novedad)
Rialp.
Malena
Gimenells i el Pla de la Font.

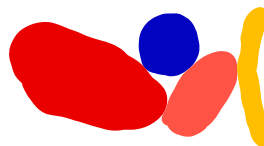
Tarragona

2 Soles

Les Moles
Uldecona.
Villa Retiro (Novedad)
Xerta.

1 Sol

AQ
Tarragona.
Can Bosch
Cambrils.
Citrus del Tancat
Alcanar.
Deliranto
Salou.
El Celler d'en Joan Pamies
Riudoms.
El Terrat
Tarragona.
Ferrán Cerro
Reus.
L'Antic Molí
Uldecona.
Miramar
Cambrils.
Quatre Molins
Cornudella de Montsant.
Rincón de Diego
Cambrils.



Comunidad de Madrid

3 Soles

Coque
Madrid.
Corral de la Morería
Madrid.
DiverXO
Madrid.
DSTAgE
Madrid.
Paco Roncero
Madrid.
Ricardo Sanz Wellington
Madrid.

2 Soles

Casa José
Aranjuez.
Cebo (Novedad)
Madrid.
Chirón
Valdemoro.
Deessa
Madrid.
Desde 1911
Madrid.
El Invernadero - Rodrigo de la Calle
Madrid.
El Paraguas
Madrid.
Estimar
Madrid.
Gofio
Madrid.
Horcher
Madrid.
Kappo (Novedad)
Madrid.
Lakasa
Madrid.
Lana (Novedad)
Madrid.
La Tasquería (Novedad)
Madrid.

Listado Soles 2025

La Tasquita de Enfrente

Madrid.

Le Bistroman Atelier

Madrid.

LÚa

Madrid.

Montia

San Lorenzo de El Escorial.

O'Pazo

Madrid.

OSA

Madrid.

Sacha [Botillería y fogón]

Madrid.

Saddle

Madrid.

Ugo Chan

Madrid.

Umiko

Madrid.

VelascoAbellà (Novedad)

Madrid.

Verdejo (Novedad)

Madrid.

99 Sushi Bar NH Eurobuilding

Madrid.

1 Sol

A'Barra

Madrid.

Abya

Madrid.

Alabaster

Madrid.

Amós (Novedad)

Madrid.

Amparito Roca

Madrid.

Arzábal

Madrid.

Barracuda MX

Madrid.

Bascoat

Madrid.

Bistronómika

Madrid.

Carême- Jesús del Cerro

Aranjuez.

Casa Alberto

Madrid.

Casa Lucio

Madrid.

Chispa Bistró

Madrid.

Comparte Bistró

Madrid.

Desencaja Bistró

Madrid.

Don Giovanni

Madrid.

El Cenador de Salvador

Moralzarzal.

El Gran Asador Lecanda (Novedad)

Madrid.

El Jardín de Orfila

Madrid.

El Mesón de Doña Filo

Colmenar del Arroyo.

El Señor Martín

Madrid.

Éter

Madrid.

Fismuler

Madrid.

Gaman – Luis Arévalo

Madrid.

Gaytán

Madrid.

Gioia

Madrid.

Haramboure (Novedad)

Madrid.

Ikigai

Madrid.

Kabuki Madrid (Novedad)

Madrid.

Kuoco 360

Madrid.

Kyoshi Las Cortes (Novedad)

Madrid.

La Bien Aparecida

Madrid.

La Buena Vida

Madrid.

La Casa de Manolo Franco

Valdemorillo.

La Catapa

Madrid.

La Llojería

Madrid.

La Manduca de Azagra

Madrid.

La Paloma

Madrid.

La Primera

Madrid.

La Trasiega

Getafe.

Lavanda

Robledo de Chavela.

Nakeima

Madrid.

Noi Restaurante

Madrid.

Omeraki

Madrid.

Ovillo

Madrid.

Pabú (Novedad)

Madrid.

Per Sé Bistró

Madrid.

Pilar Akaneya

Madrid.

Playing Solo

Madrid.

Qüenco de Pepa

Madrid.

Quimbaya by Edwin Rodríguez

Madrid.

Rafa

Madrid.

RavioXO

Madrid.

Santerra

Madrid.

Sen Omakase (Novedad)

Madrid.

Smoked Room

Madrid.

Soy Kitchen

Madrid.

StreetXO

Madrid.

Surtopía

Madrid.

Taberna Pedraza

Madrid.

Treze

Madrid.

Triciclo

Madrid.

Tripea

Madrid.

Viavélez

Madrid.

Villoldo

Madrid.

Vinoteca García de la Navarra

Madrid.

Zalacaín (Novedad)

Madrid.

Zuara Sushi

Madrid.

99 Sushi Bar [Hermosilla]

Madrid.



Listado Soles 2025

Comunidad Foral de Navarra

2 Soles

Alhambra
Pamplona-Iruña.
Bidea 2
Cizur.
Molino de Urdániz
Urdániz.
Rodero
Pamplona-Iruña.

1 Sol

Baserriberri
Pamplona-Iruña.
Carlos Oyarbide Bistronomiko
San Adrián.
El Choko de Remigio (Novedad)
Tudela.
Epeleta
Lekunberri.
Europa
Pamplona-Iruña.
Kabo
Pamplona-Iruña.
Koku (Novedad)
Pamplona-Iruña.
Les Amis
Pamplona-Iruña.
Maskarada
Lekunberri.
Mixtura
Uharte.
Treintaitrés
Tudela.
Túbal
Tafalla.
Verduarte
Pamplona-Iruña.

Comunitat Valenciana

Alacant

3 Soles

Bonamb
Xàbia.
La Finca (Novedad)
Elx.
L'Escaleta
Cocentaina.
Quique Dacosta
Dénia.

2 Soles

Beat
Calp.
Casa Pepa
Ondara.
Nou Manolín
Alacant.
Peix i Brases
Dénia.
Tula
Xàbia.

1 Sol

Audrey's
Calp.
Baeza & Rufete
Alacant.
Casa Bernardi
Benissa.
Cistoria
Villena.
El Baret de Miquel
Dénia.
Elías
Chinorlet.
El Portal
Alacant.
El Xato
La Nucia.

Espacio Montoro
Alacant.
Hogar del Pescador
La Vila Joiosa.
La Ereta (Novedad)
Alacant.
La Masía de Chenchó
Elx.
La Perla de Jávea
Xàbia.
La Sirena
Petrer.
La Taberna del Gourmet
Alacant.
Lula by Aurora Torres
Los Montesinos.
Mesón El Granaíno
Elx.
Monastrell
Alacant.
Natxo Sellés
Cocentaina.
Open (Novedad)
Alacant.
Orobianco
Calp.
Ossadia (Novedad)
Dénia.
Piripí
Alacant.

Castelló

2 Soles

Atalaya
Alcossebre.
Cal Paradís
Vall d'Alba.
Raúl Resino
Benicarló.

1 Sol

Anhelo (Novedad)
Castelló de la Plana.
Daluan (Novedad)
Morella.

La Farola
Altura.
Rubén Miralles
Vinaròs.

València

3 Soles

La Salita
Valencia.
Ricard Camarena Restaurant
Valencia.

2 Soles

El Poblet
Valencia.
La Sucursal
Valencia.
Manuel Alonso
Daimús.
Riff
Valencia.
Saiti
Valencia.

1 Sol

Apicius
Valencia.
Arrels
Sagunt.
Askua
Valencia.
El Bressol
Valencia.
Fierro
Valencia.
Flama
Valencia.
Fraula
Valencia.
Kaido
Valencia.
Karak
Valencia.
La Barra de Kaymus
Valencia.

Listado Soles 2025

Lienzo

Valencia.

Memoria Gustativa (Novedad)

Valencia.

Nozomi Sushi Bar

Valencia.

Origen

Valencia.

Rausell

Valencia.

Samsa

Valencia.

Tavella

Valencia.

Toshi

Valencia.

Xanglot (Novedad)

Valencia.

Euskadi

Araba

2 Soles

Arrea!

Kanpezu.

1 Sol

Bideko

Lezama.

Karmine (Novedad)

Vitoria-Gasteiz.

KEA

Vitoria-Gasteiz.

Kromatiko

Vitoria-Gasteiz.

Marqués de Riscal

Elciego.

Zaldiarán

Vitoria-Gasteiz.

Bizkaia

3 Soles

Azurmendi

Larrabetzu.

Etxebarri

Atxondo.

Nerua Guggenheim Bilbao

Bilbao-Bilbo.

2 Soles

Andra Mari

Galdakao.

Atelier Etxanobe

Bilbao-Bilbo.

Bakea (Novedad)

Mungia.

Boroa

Amorebieta-Etxano.

Gerena

Dima.

Mina

Bilbao-Bilbo.

Zarate

Bilbao-Bilbo.

Zortziko

Bilbao-Bilbo.

1 Sol

Aitor Rauleaga

Bilbao-Bilbo.

Amaren (Novedad)

Bilbao-Bilbo.

Aretxondo

Galdakao.

Baserri Maitea

Forua.

Casa Garras

Karrantza Harana.

Eneko

Larrabetzu.

Gotzon

Bakio.

Horma Ondo

Larrabetzu.

Islares

Bilbao-Bilbo.

Jauregiarraia

Amorebieta-Etxano.

Kuma

Bilbao-Bilbo.

La Despensa del Etxanobe

Bilbao-Bilbo.

Mendi Goikoa Bekoa (Novedad)

Atxondo.

Ola Martín Berasategui

Bilbao-Bilbo.

Porrué

Bilbao-Bilbo.

Remenetxe

Muxika.

Tamarises Izarra

Getxo.

Txispa

Atxondo.

Yandiola

Bilbao-Bilbo.

Gipuzkoa

3 Soles

Akelarre

San Sebastián-Donostia.

Arzak

San Sebastián-Donostia.

Elkano

Getaria.

Martín Berasategui

Lasarte-Oria.

Mugaritz

Errenteria.

2 Soles

Alameda

Hondarribia.

AMA

Tolosa.

Amelia by Paulo Airaudó

San Sebastián-Donostia.

Bodega Katxiña

Orio.

Casa Julián - Matías Gorrotxategi
Tolosa.

Casa Urola

San Sebastián-Donostia.

Hika Gastronomiko

Villabona.

Kaia-Kaipe

Getaria.

Kokotxa

San Sebastián-Donostia.

Laia Ertegia (Novedad)

Hondarribia.

Mirador de Ulía

San Sebastián-Donostia.

Narru (Novedad)

San Sebastián-Donostia.

Rekondo

San Sebastián-Donostia.

1 Sol

Aiten Etxe

Zarautz.

Araneta

Zestoa.

Asador Landa

Mendaro.

Astelena 1997

San Sebastián-Donostia.

Bailara

Bidania-Goiatz.

Casa Cámara (Novedad)

Pasaia-Donibane.

Espazio Oteiza – Akelarre

San Sebastián-Donostia.

Etxeberri

Zumarraga.

Fagollaga

Hernani.

Ganbara

San Sebastián-Donostia.

Gure Txokoa

Zarautz.

Hamarratz

Zumaia.

Iriarte (Novedad)

Berrobi.

Listado Soles 2025

Kabia
Zumárraga.
Kirkilla Enea
Zarautz.
Muka (Novedad)
San Sebastián-Donostia.
Zazpi STM
San Sebastián-Donostia.
Zelai Txiki
San Sebastián-Donostia.

Extremadura

Badajoz
1 Sol
Acebuché
Zafra.
Galaxia
Badajoz.
Lugaris
Badajoz.
Mandukar
Villanueva de la Serena.
Marchivirito
Badajoz.

Cáceres

3 Soles
Atrio
Cáceres.
1 Sol
Alberca (Novedad)
Trujillo.
Borona Bistró
Cáceres.
Homarus
Cáceres.
Javier Martín
Cáceres.

La Fabiola (Novedad)
Cáceres.
Torre de Sande
Cáceres.
Tupío (Novedad)
Miajadas.
Versátil
Zarza de Granadilla.

Galicia

A Coruña
2 Soles
Árbore da Veira
A Coruña.
As Garzas
Malpica de Bergantiños.
A Tafona
Santiago de Compostela.
Bido
A Coruña.
O Camiño do Inglés
Ferrol.
O'Pazo
Padrón.
Retiro da Costiña
Santa Comba.

1 Sol
A Gabeira
Ferrol.
Balarés
Ponteceso.
Casa Marcelo
Santiago de Compostela.
Ecléctico
A Coruña.
El Refugio
Oleiros.
Indómito (Novedad)
Santiago de Compostela.
Landua
Mazaricos.

Nado
A Coruña.
Nordestada (Novedad)
Porto do Son.
O Balado
Boqueixón.
O' fragón
Fisterra.
Omakase
A Coruña.
Ríos O Freixo
Outes.
Salitre
A Coruña.
Simpár
Santiago de Compostela.
Terra
Fisterra.
Terreo Cocina Casual
A Coruña.

Lugo

2 Soles
España
Ferrol.
Nito
Viveiro.

1 Sol
Javier Montero
Ribadeo.

Ourense

1 Sol
A Taberna
Ourense.
Ceibe
Ourense.
Marmurio do Río (Novedad)
Allariz.
Nova
Ourense.
Sábrego
Ribadavia.

Pontevedra

3 Soles
Casa Solla
San Salvador de Poio.
Culler de Pau
O Grove.
2 Soles
D'Berto
O Grove.
Maruja Limón
Vigo.
Pepe Vieira
Raxó-Poio.
Yayo Daporta
Cambados.

1 Sol
Asador Soriano
Bembrive.
Eirado da Leña
Pontevedra.
Meloxeira Praia (Novedad)
O Grove.
O Loxe Mareiro
O Carril.
Silabario
Vigo.

Illes Balears

Formentera
1 Sol
Es Codol Foradat
Sant Francesc de Formentera.
Quimera
Sant Francesc de Formentera.
Sol Post (Novedad)
Sant Francesc de Formentera.

Ibiza
2 Soles
Es Tragón
Sant Antoni de Portmany.

Listado

Soles 2025

La Gaia
Eivissa.

1 Sol

Ca n'Alfredo
Eivissa.
Can Domo
Santa Eulària des Rius.
Can Pau
Santa Gertrudis de Fruitera
Es Fumeral (Novedad)
Eivissa.

Es Ventall
Sant Antoni de Portmany.

Es Xarcu
Sant Josep de Sa Talaia.
Etxeko Ibiza
Santa Eulària des Riu.

Jondal
Sant Josep de Sa Talaia.
Las Dos Lunas
Sant Antoni de Portmany.

Maymanta
Santa Eulària des Riu.
Nagai

Sant Joan de Labritja.
Omakase by Walt
Eivissa.

The View
Sant Josep de Sa Talaia.
Trattoria del Mar
Eivissa.

Mallorca

3 Soles

Maca de Castro
Alcúdia.

2 Soles

Andreu Genestra
Llucmajor.
Béns d'Avall
Sóller.
DINS Santi Taura
Lloseta.
El Olivo
Deià.
La Fortaleza
Llucmajor.
Voro
Capdepera.

1 Sol

Aromata
Palma.
Bodega Barahona - Casa Manolo
Ses Salines.
Brut
Llubí.
Ca na Toneta
Caimarí.
Can Simoneta
Capdepera.
Casa Maruka
Palma.
DaiCa
Llubí.
Es Fum
Costa d'en Blanes.
Fusion19 (Novedad)
Muro.
Marc Fosh
Palma.
Sa Clastra (Novedad)
Calvià
Zaranda
Palma.

Menorca

1 Sol

Café Balear
Ciutadella.

El Romero
Maó-Mahón.
Sa Llagosta
Fornells.
Sa Pedrera d'es Pujol (Novedad)
Sant Lluís.
Smoix
Ciutadella.

La Rioja

3 Soles

El Portal de Echaurren
Ezcaray.

2 Soles

Alameda
Fuenmayor.
Ikaro
Logroño.
Kiro Sushi
Logroño.
Nublo
Haro.
Venta Moncalvillo
Daroqa de Rioja.

1 Sol

Aitor Esnal
Logroño.
Albaroque (Novedad)
Haro.
Arsa (Novedad)
Logroño.
Casa Masip
Ezcaray.
Echaurren Tradición
Ezcaray.
Juan Carlos Ferrando
Logroño.
La Cocina de Ramón
Logroño.
La Galería
Logroño.
La Posada del Laurel
Préjano.
La Quisquillosa (Novedad)
Logroño.

La Vieja Bodega
Casalarreina.
Lumbre
Casalarreina.
Sopitas (Novedad)
Arnedo.

Principado de Asturias

3 Soles

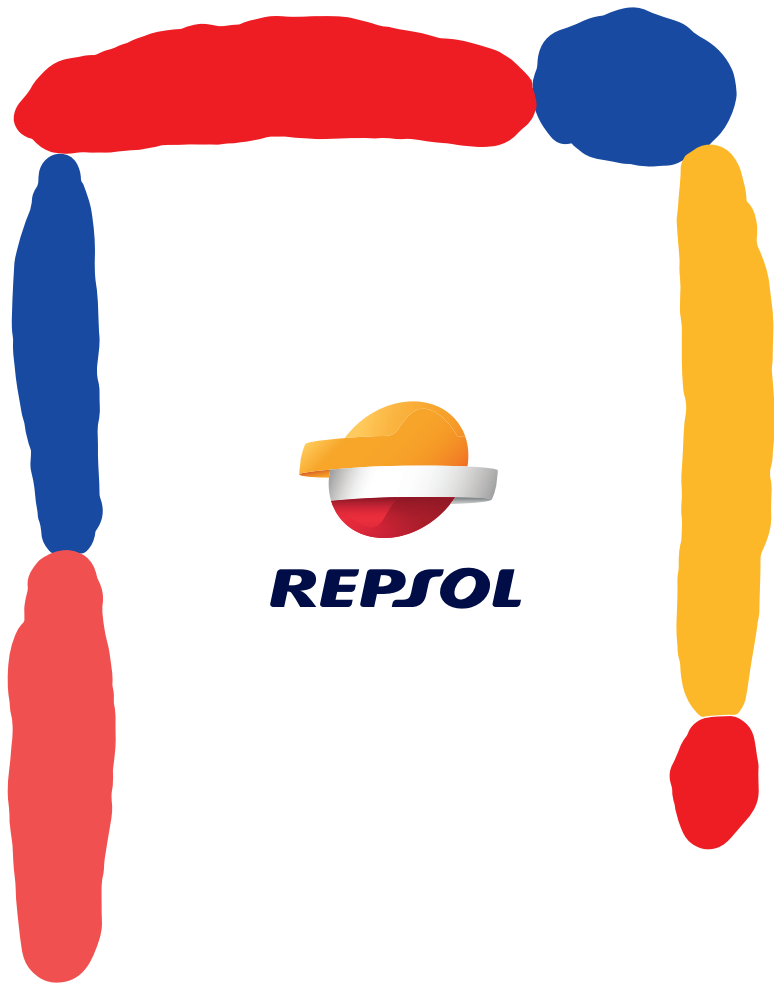
Casa Gerardo
Prendes.
Casa Marcial
Arriondas.

2 Soles

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

1 Sol

Alenda
Villaviciosa.
Blanco (Novedad)
Cangas de Narcea.
Casa Belarmino
Gozón.
Casa Pilar
Llanes.
Casa Tataguyo
Avilés.
Ca' Suso
Oviedo.
Del Arco
Oviedo.
El Asador de Abel-Casa Farpon
Argüelles.



tenerife!
despierta emociones.

#alimentosdespaña

