

**Soles**

*guía repsol 2026*



## Agradecimientos

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

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

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

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



## Referente mundial del turismo enogastronómico

Foto: Generalitat de Catalunya



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

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

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

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

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

## Sigamos probando cosas nuevas

Foto: Sofia Moro



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

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

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

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

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

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

MARÍA RITTER  
Directora de Guía Repsol

## Tarragona y Costa Daurada: paraísos de mar y gastronomía

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



Foto: Manu Mitru

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



Foto: Manu Mitru

El Mediterráneo ofrece un gran escaparate gastronómico en la mesa.

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

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

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

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

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

## La comunidad más top de la cocina

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

A la cita del año pasado en Tenerife no faltaron los cocineros con Tres Soles Guía Repsol: **Pedro Sánchez** (Bagá) y **Susi Díaz** (La Finca) -que estrenaban la máxima distinción-, **Pedro Subijana** (Akelarre), **Elena Arzak** (Arzak), **Toño Pérez** (Atrio), **Alberto Ferruz** (BonAmb), **Pablo González-Conejero** (Cabaña Buenavista), **Nandu Jubany** (Can Jubany), **Pedro y Marcos Morán** (Casa Gerardo), **Pepe Solla** (Casa Solla), **Javier** y **Sergio Torres** (Cocina Hermanos Torres), **Mario Sandoval** (Coque), **David García** (Corral de la Morería), **Javier Olleros** (Culler de

Pau), **Diego Guerrero** (Dstage), **Juan Carlos y Jonathan Padrón** (El Rincón de Juan Carlos), **Aitor Arregi** (Elkano), **Begoña Rodrigo** (La Salita), **Fina Puigdevall y Martina Puigvert** (Les Cols), **Kiko Moya** (L'Escaleta), **Mac de Castro** (Maca de Castro), **Fran Martínez** (Maralba), **Paco Pérez** (Miramar), **Josean Aluja** (Nerúa), **Paco Roncero** (Paco Roncero), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena) y **Ricardo Sanz** (Ricardo Sanz Wellington). Todos posan junto a **Antonio Brufau**, presidente de Repsol, y **María Ritter**, directora de Guía Repsol.



Foto: Moro&Caliz

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

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

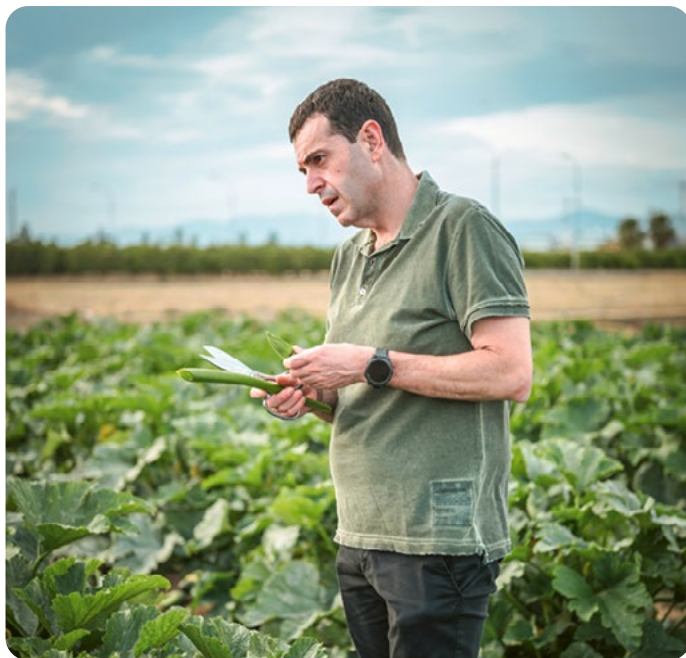


Foto: Rest. Ricard Camarena

Ricard Camarena es un apasionado de la huerta valenciana.



Foto: Rest. Ansils

Los hermanos Bruno e Iris Jordán del restaurante Ansils.

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

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

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

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



Foto: Rest. Les Moles

Jeroni Castell de Les Moles.



Foto: Rest. Tramo

La sala del restaurante Tramo.



Foto: Alfredo Cáliz

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Foto: Sofía Moro



El proyecto está enfocado a todo el sector hostelero.

Foto: Guía Repsol



Únete a la comunidad  
y potencia tu negocio.



### ¿QUÉ ES UN 3 SOLES?

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



### ¿QUÉ ES UN 2 SOLES?

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



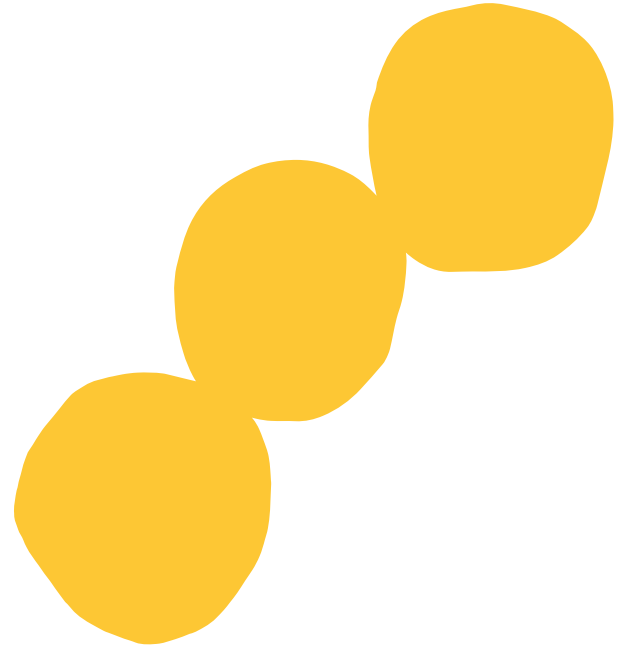
### ¿QUÉ ES UN 1 SOL?

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



### ¿QUÉ ES UN RESTAURANTE GUÍA REPSOL?

Desde esta edición, los establecimientos Recomendados pasan a denominarse Restaurantes Guía Repsol. Donde la calidez se contagia y la cocina con corazón se siente en platos y tapas. Ese restaurante en el que la fidelidad de la clientela y el producto sincero presagian una grata experiencia que se complementa con una oferta de vinos sencilla pero adecuada.



3 soles

*guía repsol*



# A TAFONA

## El sublime vergel de Lucía Freitas

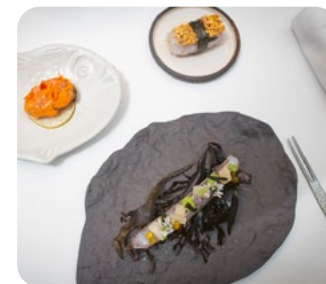
En la cabeza de la chef gallega las ideas se riegan como los vegetales de su huerto para desplegarse exultantes en la mesa. Con la visión moderna de quien ama el origen por encima de todas las cosas y ha sido capaz de construir un universo propio fundamentado en la cocreación, Lucía Freitas está en un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



Fotos: Sofía Moro

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

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



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

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

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



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



# RAMÓN FREIXA ATELIER

## Lujo y madurez en la experiencia más íntima de Freixa

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



Fotos: Sofía Moro

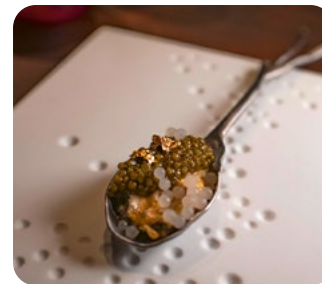
Entrar en Atelier Ramón Freixa es sumergirte en el mundo gastronómico más exclusivo del cocinero catalán. Atrás deja el restaurante que dirigía en el hotel Único para tomar las riendas junto a David del Castillo de este nuevo local de la calle Velázquez diseñado por la interiorista Alejandra Pombo, un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

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

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

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

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



Ramón Freixa Atelier  
C. Velázquez, 24. Madrid.



# VORO

## Alma andaluza con inspiración mediterránea

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



Fotos: Sofía Moro

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

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

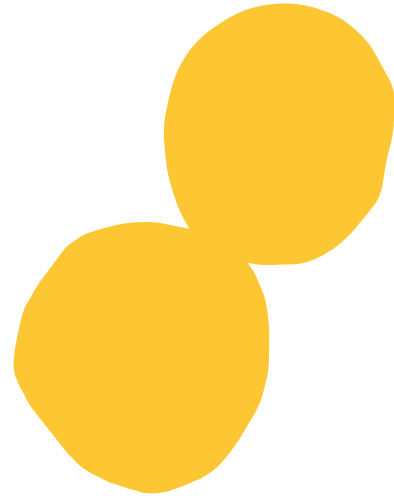


una lógica de aprovechamiento total del ingrediente, como ocurre con el San Pedro, trabajado desde la cabeza hasta las huevas, o con el bogavante azul, reinterpretado desde el gazpachuelo andaluz y la tradición marinera balear. Entre los iconos de la casa destacan la ensaimada infiltrada de grasa de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

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



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



2 soles

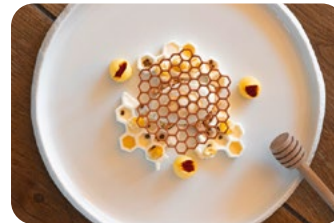
*guía repsol*



## BARAHONDA Murcia

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

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



Crta. de Pinoso, km 3. Yecla.



## BASCOAT

### Madrid

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

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



Foto: Alfredo Cáliz

P. de la Habana, 33. Madrid.



## CALLIZO

### Huesca

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

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



Foto: Rest. Callizo

Plaza Mayor, s/n. Aínsa.



## DOS PALILLOS Barcelona

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

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



C. d'Elisabets, 9. Barcelona.



Foto: © McGusta Studio



## DROMO Badajoz

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

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



C. Antonio Martínez Virel, 2. Badajoz.



Foto: Rest. Dromo



## FIERRO Valencia

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

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

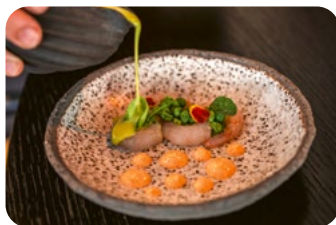


Foto: Eva Máñez

C. Doctor Serrano, 4. Valencia.



## LA BICICLETA Cantabria

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

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



Foto: José García

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



## MESÓN SABOR ANDALUZ

### Cádiz

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

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



C. la Huerta, 3. Alcalá del Valle.



Foto: Rest. Mesón Sabor Andaluz



## SAN HÕ

### Tenerife

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

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



Av. Virgen de Guadalupe, 21. Adeje.



Foto: Alfredo Cádiz



## SMOKED ROOM

### Madrid

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

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



Foto: Rest. Smoked Room

P. de la Castellana, 57. Madrid.



## VANDELVIRA

### Jaén

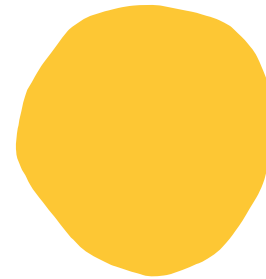
Un antiguo convento de franciscanos de estilo renacentista, levantado en el siglo XVI, acoge a uno de los grandes atractivos de la gastronomía de Jaén. Juan Carlos García da protagonismo a lo vegetal en un menú de proximidad que se rinde a su tierra. Aceitunas, espárragos o paloduz son algunos de los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

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



Foto: Daniel Pérez

P. San Francisco. Baeza.



1 sol

*guía repsol*



1



2



3



4



5



6



7

1. Juan Viu de Mare. 2. Berenjena asada con escabeche de tomate de Tragatá Málaga 3. Javier Muñoz, el 'Chef del Sherry' del restaurante La Carboná. 4 y 6. Emi Schobert y uno de sus bocados en Blossom. 5. David Olivas, alma en la cocina de Back. 7. Julio Zambrana de Promesa.



## ANDALUCÍA

### Cádiz

#### LA CARBONÁ

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

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

#### MARE

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

Pl. Candelaria 12. Cádiz.

### Málaga

#### BACK

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

C. Pablo Casals, 8. Marbella.

#### BLOSSOM

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

Plaza de la Aduana, s/n. Málaga.

#### PROMESA

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

Av. Cánovas del Castillo, 1. Málaga.

#### TRAGATÁ MÁLAGA

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

Alameda Principal, 3. Málaga.



1



2



3



4



5



6

1. Vieiras con tartar de su coral y gratín de miso de Kinu. 2 y 3. Platos de la carta de los restaurantes aragoneses Galino Pueyo y Baudilio. 4. Sonia Prieto y Reynol Osorio, socios de El Portal de Albarracín. 5. El equipo de Revés Bistró, en Las Palmas de Gran Canaria. 6. Orlando Ortega y Sandra Guadalupe, chef y jefa de sala de Liliium.



## Sevilla

### KINU SEVILLA

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

C. Miguel Mañara, 11. Sevilla.

## ARAGÓN

### Huesca

#### GALINO PUEYO

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

C. Iglesia, 24. Tardienta.

### Teruel

#### BAUDILIO

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

Av. Hispanidad, 43. Valderrobles.

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

C. Portal de Molina, 4. Albarracín.

## CANARIAS

### Gran Canaria

#### REVÉS BISTRÓ

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

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

### Lanzarote

#### LILIUM

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

Av. Olof Palme, s/n. Arrecife.



## Tenerife

### CRÁTER IDENTIDAD CANARIA

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

C. Alcojora, s/n. Adeje.

### HAYDÉE BY VÍCTOR SUÁREZ

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

C. Unteraching, s/n. Adeje.

### MORAL

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

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

## TROQUÉ

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

Av. de las Gaviotas, 27. Adeje.

## CASTILLA Y LEÓN

### Salamanca

#### PASCUA

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

C. Bordadores, 1. Salamanca.

### Segovia

#### REINA XIV

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

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



1



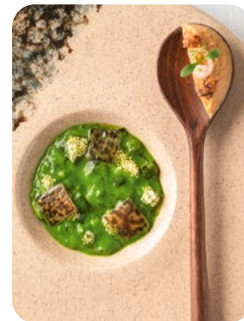
2



3



4



5



6



7

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



1



2



3



4



5



6



7

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



## Valladolid

### ARROPE

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

Av. Mariano Ruiz Rodríguez, 1. Rueda.

### EL BAR VALLADOLID

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

C. Menéndez Pelayo, 8. Valladolid.

## CATALUNYA

### Barcelona

#### AMAR BARCELONA

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

Gran Vía de les Corts Catalanes, 668. Barcelona.

#### BESTA

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

C. Aribau, 106. Barcelona.

#### EDELMAR

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

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

#### PRODIGI

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

C. Girona, 145. Barcelona.



## Girona

### 539, PLATS FORTS

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

C. Escolles Pies, 41. Puigcerdá.

### DVISI

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

C. Avió, 5. Palamós.

### FONTANÉ

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

C. Major, s/n. Sant Julià de Ramis.

## MARÀNGELS

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

Can Quelot, s/n. Sant Gregori.

## Lleida

### SISÈ

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

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

## Tarragona

### CERVUS

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

Raval de Jesús, 20. Reus.



1



2



3



4



5



6



7



1



2



3



4



5



6



7



### QUINTAFORCA

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

Cam. de Casafort, 7. Nulles.

### EMI

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

C. Gaztambide, 64. Madrid.

## COMUNIDAD DE MADRID

### BANCAL

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

C. Serrano, 95, Madrid.

### LOS 33

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

Pl. de las Salesas, 9. Madrid.

### DESBORRE

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

C. de la Unión, 8. Madrid.

### OTORO JUKUSEI

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

C. Fernández de la Hoz, 35. Madrid.

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



1



2



3



4



5



6



7



8



### RAMÓN FREIXA TRADICIÓN

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

C. Velázquez, 24. Madrid.

### TRÈSDE

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

C. Cava Alta, 17. Madrid.

### COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

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

Pol. Sardilla, E1. Calle A. Funes.

### SNOB COCKTAIL&FOOD

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

P. de Buztintxuri, 14. Pamplona.

### COMUNITAT VALENCIANA

#### Alacant

#### AUSIÀS

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

C. Cova Santa, 2. Pedreguer.

1 y 2. Ramón Freixa dirige Atelier (3 Soles Guía Repsol 2026) y Tradición. 3 y 4. Los tres socios de TrèSde: Aitor Sua, Lucas Fernández y Miguel Vallés, y una de sus elaboraciones. 5 y 6. Óscar Campo maneja la parrilla de mariscos, pescados y carnes de Halconeras de Sancho IV. 7 y 8. Cóctel y plato de Snob Cocktail&Food (Pamplona, Navarra) y Ausiàs (Pedreguer, Alicante).



## ERRE QUE ERRE

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

C. Juan Brotons, 11. Ibi. Valencia.

## Valencia

### 2 ESTACIONES

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

C. Pintor Salvador Abril, 28. Valencia.

### FARIGOLA & MENTA

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

C. Pare Mendez, 34. Torrent.

## SIMPOSIO

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

C. Moreras, 2. San Antonio de Benageber.

## EUSKADI

### Araba

#### TIERRA Y VINO

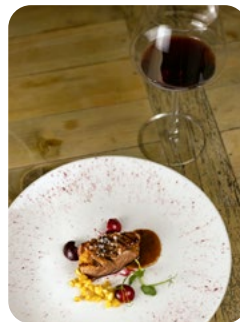
Tierra y Vino une historia y cocina en el corazón de la Rioja Alavesa. Más que un simple restaurante, es una experiencia estética global en la que la arquitectura barroca y la impresionante colección de arte arropan a los platos sutiles y elegantes de Bruno Coelho.

Constitución Kalea, 12. Samaniego.

### Bizkaia

EL PALADAR BY ZURIÑE GARCÍA Zuriñe García lidera este espacio con una propuesta que destila tanta elegancia como oficio. En un entorno privilegiado en el hotel Puente Colgante, la chef desarrolla una cocina de raíz vasca actualizada, reflejo de su experiencia y de su conocimiento profundo del recetario autóctono.

Doña María Diaz de Haro Kalea, 2. Portugalete.



1



2



3



4



5



6

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



## Gipuzkoa

### ASADOR NICOLÁS

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

Zumalakarregi Pasealekua Ibilbidea, 7. Tolosa.

### ITZULI

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

Gudamendi, 21. Donostia.

### SUKALDEAN AITOR SANTAMARÍA

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

San Martin, 45. Donostia.

### SUTAN

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

Jaitzubia Auzoa, 266. Hondarribia.

## EXTREMADURA

### Badajoz

#### EL BAR OLD SCHOOL FOOD

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

C. San Salvador, 4. Mérida.

### Cáceres

#### NARDI

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

C. Braulio Navas, 19, Hervás. Cáceres.



1



2



3



4



5



6



7

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



1



2



3



4



5



6



7



8



## VERATUS

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

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

## GALICIA

### A Coruña

#### EL DE ALBERTO

Alberto y Aitor Prieto, fundador y cocinero, son el alma de este proyecto, coruñés hasta la médula, de producto atlántico y cocina sin altibajos, convertido en un clásico actual de la ciudad. El joven Aitor ha sabido insuflar a la cocina de la casa familiar nuevos aires sin traicionar su esencia.

R. Comandante Fontanes, 1. A Coruña.

#### GUNNEN

Chechu Rey fusiona investigación y respeto al producto. Su cocina, coruñesa y atlántica, destaca por un enfoque que no mira a los lados mientras diseña nuevas posibilidades para productos icónicos. Su comedor, acogedor y recogido, hace que el comensal se sienta en casa desde el primer momento.

R. Juan Díaz Porlier, 15. A Coruña.

## O SECADEIRO

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

Lugar de Banzas, 18. Outes.

## Lugo

### VÉRTIGO

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

Doade, s/n. Sober.

## Ourense

### MIGUEL GONZÁLEZ

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

Av. Pontevedra, 17. Ourense.



1



2



3



4



5



6

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



## Pontevedra

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

R. de Rosalía de Castro, 65. Vigo.

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

P. da Ferrería, 8. Pontevedra.

## ILLES BALEARS

### Menorca

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

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

## LA RIOJA

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

Sagasta, 16. Logroño.

## PRINCIPADO DE ASTURIAS

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

Suárez de la Riva, 5. Oviedo.

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

Palacio de Rubianes. Cereceda. Piloña.



## REGIÓN DE MURCIA

### EL BARET WINE BAR

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

Maestro Salvador Ortiz. Murcia.

### HISPANO 1926

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

C. Radio Murcia, 4. Murcia.

## LA CASA DE LOS ABUELOS

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

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

## PRINCIPADO DE ANDORRA

### Andorra

#### IBAYA

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

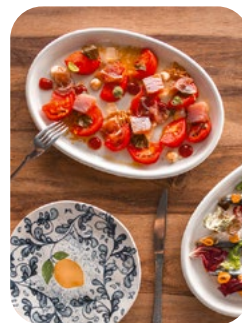
Crta. General, s/n. Soldeu.



1



2



3



4



5



6



7

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

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

# 2026

3 soles  
guía repsol

**46**  
3 NOVEDADES

2 soles  
guía repsol

**173**  
11 NOVEDADES

1 sol  
guía repsol

**589**  
69 NOVEDADES

guía  
repsol  
2026

**1605**  
242 NOVEDADES



Consulta todos los restaurantes  
con Soles en [guiarepsol.com](http://guiarepsol.com)





Listado  
Restaurantes 2026

*guía repsol*

## ANDALUCÍA

## Almería



## 2 SOLES

LA COSTA  
El Ejido.



## 1 SOL

TERRAZA CARMONA  
Vera.

## gr

## RESTAURANTES GR

ALINEA  
Roquetas de Mar.  
ARCILLA  
Mojácar.  
ASADOR LA  
CHUMBERA  
Níjar. (Novedad)  
BACUS°  
Aguadulce.  
BARRA DE JOSÉ  
ÁLVAREZ  
El Ejido. (Novedad)  
BELLO RINCÓN  
Almería.  
CABO NORTE  
Mojácar.  
CASA JOAQUÍN  
Almería.  
CASA SEVILLA  
Almería.  
CLUB DE MAR /  
EL CANDELERO  
Almería. (Novedad)  
GINÉS PEREGRÍN  
Almería.  
JUAN MORENO  
Vera.  
LA VILLA  
Níjar.

SAMAMBAR  
Níjar.  
TONY GARCÍA  
ESPACIO  
GASTRONÓMICO  
Almería. (Novedad)  
TRAVIESO  
Almería.  
VALENTÍN  
Almería. (Novedad)  
VIVO GOURMET  
Almería.

## Cádiz



## 3 SOLES

APONIENTE  
El Puerto de Santa María.



## 2 SOLES

ALEVANTE  
Chiclana de la Frontera.  
EL CAMPERO  
Barbate.  
LÚ, COCINA Y ALMA  
Jerez de la Frontera.  
MANTÚA  
Jerez de la Frontera.  
MESÓN SABOR  
ANDALUZ  
Alcalá del Valle.  
(Novedad)



## 1 SOL

ANTONIO  
Zahara de los Atunes.  
ATXA  
Tarifa.  
CASA BIGOTE  
Sanlúcar de Barrameda.  
CATARIA  
Chiclana de la Frontera.

CÓDIGO DE BARRA  
Cádiz.  
EL ALFÉREZ  
Vejer de la Frontera.  
EL FARO DE  
EL PUERTO  
El Puerto de Santa María.  
LA CARBONÁ  
Jerez de la Frontera.  
(Novedad)  
LA CASTILLERÍA  
Vejer de la Frontera.  
LA TABERNA DEL CHEF  
DEL MAR  
El Puerto de Santa María.  
MARE  
Cádiz. (Novedad)

## gr

## RESTAURANTES GR

A PLOMO  
Cádiz.  
ALBALÁ  
Jerez de la Frontera.  
ASIDONIA  
Jerez de la Frontera.  
(Novedad)  
ATUNANTE  
Chiclana de la Frontera.  
ATXURI  
Cádiz.  
AVANTE CLARO  
Sanlúcar de Barrameda.  
BABÚ  
El Puerto de Santa María.  
BIBO TARIFA  
Tarifa.  
CASA FRANCISCO  
Vejer de la Frontera.  
CASA JUAN  
Sanlúcar de Barrameda.  
CASA MANÉ  
Palmones-Los Barrios.  
CASA PACO  
Chipiona.

CHEZ LUMIÉRE  
Chiclana de la Frontera.  
(Novedad)  
CONTRASEÑA BY  
CÓDIGO DE BARRA  
Cádiz.  
COOKING ALMADRABA  
Conil de la Frontera.  
EL ALJIBE  
Arcos de la Frontera.  
EL ESPEJO  
Sanlúcar de Barrameda.  
EL FARO DE CÁDIZ  
Cádiz.  
EL IBIS  
Vejer de la Frontera.  
EL JARDÍN DEL CALIFA  
Vejer de la Frontera.  
EL LAUL  
El Puerto de Santa María.  
EL MIRADOR  
Setenil de las Bodegas.  
EL MURO  
Vejer de la Frontera.  
EL QUINTO PINO  
Chipiona.  
EL ROQUEO DE CONIL  
Conil de la Frontera.  
EL TIMÓN DE ROCHE  
Conil de la Frontera.  
EL VERANILLO DE  
SANTA ANA  
Sanlúcar de Barrameda.  
ENTREBOTAS  
Sanlúcar de Barrameda.  
ENTREVIENTOS  
Chiclana de la Frontera.  
ETTU  
Cádiz. (Novedad)  
KAMMALA  
Rota. (Novedad)  
LA CANDELA  
Cádiz.  
LA FONTANILLA  
Conil de la Frontera.

LA FRESQUITA DE  
PEREA  
Zahara de los Atunes.  
LA GAÑANÍA  
Castellar de la Frontera.  
LA MARMITA DE ANCHA  
Cádiz.  
LAS REJAS  
Tarifa.  
LUCERO  
Sanlúcar de Barrameda.  
MESÓN EL GUADARNÉS  
San Roque.  
MESÓN HERMANOS  
CARRASCO  
Jerez de la Frontera.  
MEZKLA ZAHARA  
Zahara de los Atunes.  
MIRADOR DOÑANA  
Sanlúcar de Barrameda.  
PARADOR DE CÁDIZ  
Cádiz.  
PEDRO NOLASCO  
Jerez de la Frontera.  
PUERTO ESCONDIDO  
El Puerto de Santa María.  
RAIZES  
Tarifa. (Novedad)  
RAMÉ  
El Puerto de Santa María.  
SALICORNIA  
Cádiz.  
SONÁMBULO  
Cádiz.  
TRASTEZO ZAHARA  
Zahara de los Atunes.  
TSURO  
Jerez de la Frontera.  
TUGA  
Jerez de la Frontera.  
ULTIMATUN 2.0  
Jerez de la Frontera.  
(Novedad)  
VARIOPINTO  
Barbate.

VENTA LA DUQUESA  
Medina-Sidonia.  
VENTA MELCHOR  
Conil de la Frontera.  
VENTORRILLO  
EL CHATO  
Cádiz.

## Córdoba



## 3 SOLES

NOOR  
Córdoba.



## 2 SOLES

CHOCO  
Córdoba.



## 1 SOL

ERMITA DE LA  
CANDELARIA  
Córdoba.  
KÀRAN BISTRÓ  
Pozoblanco.  
LA CASA DE  
MANOLETE BISTRÓ  
Córdoba.  
LA CUCHARA  
DE SAN LORENZO  
Córdoba.  
RECOMIENDO  
Córdoba.  
TERRA OLEA  
Córdoba.


## gr

## RESTAURANTES GR

ALMA EZEQUIEL  
MONTILLA  
Puente Genil.  
ALMUDAINA  
Córdoba.

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

### Granada

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

### gr

**RESTAURANTES GR**  
ALBIDAYA  
Granada. (Novedad)  
BAR FM  
Granada.  
CASA PIOLAS  
Algarinejo.  
EL BAJO I  
Granada.  
EL CLAUSTR0  
Granada.  
EL MERCADER  
Granada.  
ESPACIO IME  
Motril.  
FIRMVM  
Almuñécar.  
FLANDES  
Huéneja.  
FLATI  
Loja.  
LA CANTINA DE DIEGO  
Monachil.  
PARADOR DE GRANADA  
Granada.  
RUTA DEL VELETA  
Cenes de la Vega.  
YAMA  
Granada. (Novedad)

### Huelva

 **1 SOL**  
ARRIEROS  
Linares de la Sierra.

### gr

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

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

### Jaén



**3 SOLES**  
BAGÁ  
Jaén.



**2 SOLES**  
VANDELVIRA  
Baeza. (Novedad)



**1 SOL**  
ALMOCADÉN  
Alcaudete.  
DAMA JUANA  
Jaén.

LOS SENTIDOS  
Linares.  
MALAK  
Jaén.  
RADIS  
Jaén.

### gr

**RESTAURANTES GR**  
ACEBUCHÉ  
Baeza.  
ANTIQUÉ  
Úbeda.

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

### Málaga



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



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

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

### gr

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

ARXIDUNA  
Archidona.  
ASADOR GUADALMINA  
San Pedro de Alcántara.  
ASADOR IÑAKI  
Málaga.  
AVIVA  
Benalmádena.  
BALAUSTA  
Málaga.  
BASE9  
Málaga.  
CASA NAVARRA  
Mijas. (Novedad)  
CHAROLAIS  
Fuengirola. (Novedad)  
CHINCHIN PUERTO  
Vélez-Málaga.  
CHIRINGUITO OASIS  
Fuengirola.  
CLÓMADA  
Málaga. (Novedad)  
CORTIJO SAN ANTONIO  
Casarabonela.  
DEL CANDADO GOLF -  
JAVIER HERNÁNDEZ  
Málaga.  
DYNAMIT  
Málaga.  
EL ACEBUCHAL  
Cómpeta.  
EL ALIMENTARIO  
Vélez-Málaga.  
EL ANCLA  
San Pedro de Alcántara.  
EL CHIRINGUITO  
Sedella.  
EL ENVERO  
Málaga.  
EL GRILL DE MARBELLA  
CLUB  
Marbella.  
EL TALLER  
Torremolinos. (Novedad)

FRUTOS  
Torremolinos.  
HERMANOS ALBA  
Málaga.  
JACINTO  
Málaga.  
KÜTRAL  
Ronda.  
LA COSMO  
Málaga.  
LA TABERNA DE MIKE  
PALMER  
Málaga.  
LA TIRANA  
Marbella.  
LAS DUNAS  
Estepona.  
MURA MURA OSTERIA  
Málaga.  
Óleo Mediterránea  
Málaga.  
PARADOR DE MÁLAGA  
GOLF - ESPECIAL  
Málaga.  
PRIMITIVO  
Málaga. (Novedad)  
PUROSUSHI  
Marbella. (Novedad)  
RAÍCES ISTÁN  
Istán. (Novedad)  
REFECTORIUM  
MALAGUETA  
Málaga.  
ROCÍO TAPAS Y SUSHI  
Málaga.  
SARMIENTO  
Casares.  
TRAGABUCHES  
Marbella.  
TRAGATÁ RONDA  
Ronda.  
YERBAGÜENA  
Campillos. (Novedad)

## Sevilla



**2 SOLES**  
ABANTAL  
Sevilla.



**1 SOL**  
12 TAPAS  
Castilleja de la Cuesta.  
CAÑABOTA  
Sevilla.  
JAYLU  
Sevilla.  
KINU SEVILLA  
Sevilla. (Novedad)  
LALOLA  
Sevilla.  
LEARTÁ  
Sevilla.  
OCHANDO  
Tocina.  
SOBRETABLAS  
Sevilla.  
SR. CANGREJO  
Sevilla.  
TRIBECA  
Sevilla.

## gr

**RESTAURANTES GR**  
ABADES TRIANA  
Sevilla.  
ALMANSÁ  
PASIÓN&BRASAS  
Sevilla.  
AMARA  
Sevilla.  
BARRA BAJA  
Sevilla. (Novedad)  
CAL VIVA  
Morón de la Frontera.  
CASA MANOLO LEÓN  
Sevilla.

DCULTO  
Sevilla.  
DE LA O  
Sevilla.  
ESLAVA  
Sevilla.  
ISPAL  
Sevilla.  
LA CASA DEL TIGRE  
Sevilla.  
LA COCHERA DEL  
ABUELO  
Sevilla.  
MANOLO MAYO  
Los Palacios y  
Villafranca.  
MAYO  
Sevilla. (Novedad)  
TRADEVO CENTRO  
Sevilla.

## ARAGÓN

## Huesca



**2 SOLES**  
CALLIZO  
Aínsa-Sobrarbe.  
(Novedad)



**1 SOL**  
ANSILS  
Benasque.  
CANFRANC EXPRESS  
Canfranc.  
CASA ARCAS  
Villanova.  
CASA RUBÉN  
Tella-Sin.  
GALINO PUEYO  
Tardienta. (Novedad)

LA ERA DE LOS  
NOGALES  
Sabiñánigo.  
LILLAS PASTIA  
Huesca.  
TATAU  
Huesca.  
TRASIEGO  
Barbastro.  
VIDOCQ  
El Formigal.

## gr

**RESTAURANTES GR**  
1928  
Canfranc.  
CAMBIUM PIRINEOS  
Sallent de Gállego.  
CANTERÉ  
Valle de Hecho.  
(Novedad)  
CARMEN  
Binéfar.  
CASA BLASQUICO  
Valle de Hecho.  
CASA CHONGASTÁN  
Chía.  
CASA FRAUCA  
Sarvisé.  
COBARCHO  
Jaca. (Novedad)  
EL MONTAÑÉS  
Biescas.  
EL ORIGEN  
Huesca.  
HOSPEDERÍA LA  
CATEDRAL  
Roda de Isábena.  
L'USUELLA  
Barbastro. (Novedad)  
LA OVEJA NEGRA  
Barbastro.  
LAS TORRES  
Huesca.  
LAVEDÁN  
Tramacastilla de Tena.

## Teruel



**1 SOL**  
BAUDILIO  
Valderrobres. (Novedad)  
EL BATÁN  
Tramacastilla.  
EL PORTAL DE  
ALBARRACÍN  
Albarracín. (Novedad)  
EL VISCO  
Fuentespalda.  
LA FÁBRICA DE SOLFA  
Beceite.

## gr

**RESTAURANTES GR**  
EL CONVENT 1613  
La Fresneda. (Novedad)  
FONDA ALCALÁ  
Calaceite.  
LA FONDICA  
La Puebla de Valverde.  
(Novedad)  
MÉTODO  
Teruel.  
YAIN  
Teruel.

## Zaragoza



**1 SOL**  
ABSINTHIUM  
Zaragoza.  
EL CHALET  
Zaragoza.  
GAMBERRO  
Zaragoza.  
GENTE RARA  
Zaragoza.  
GORALAI  
Zaragoza.  
LA PRENSA  
Zaragoza.

LA SENDA  
Zaragoza.

## gr

**RESTAURANTES GR**  
ARAGONIA PALAFOX  
Zaragoza. (Novedad)  
CASA ESCARTÍN  
Calatayud.  
CASA LAC  
Zaragoza.  
CASA PEDRO  
Zaragoza.  
EL CACHIRULO  
Zaragoza. (Novedad)  
EL DESCORCHE  
Zaragoza. (Novedad)  
EL DISFRUTÓN  
Zaragoza.  
EL FORO  
Zaragoza.  
GAYARRE  
Zaragoza.  
GRATAL  
Ejea de los Caballeros.  
LA EMBAJADA  
Zaragoza. (Novedad)  
LA GRILLERA  
Zaragoza.  
MAITE  
Zaragoza.  
PALOMEQUE  
Zaragoza.  
QUEMA  
Zaragoza.  
RIVER HALL  
Zaragoza.  
SABOYA 21  
Tarazona.  
SAUCCO  
Zaragoza.  
UROLA  
Zaragoza.

## CANARIAS

## El Hierro



**1 SOL**  
8ABORIGEN  
Frontera.

## Fuerteventura



## RESTAURANTES GR

CASA MARCOS  
Villaverde.  
CASA SANTA MARÍA  
Betancuria.  
EL PELLIZCO BY  
RIGOBERTO ALMEIDA  
Costa Calma.  
LA JAIRA DE DEMIAN  
Puerto del Rosario.  
LA PUIPANA  
Puerto del Rosario.  
MARABÚ  
Morro Jable.  
TAGORO GASTROTASCA  
Puerto del Rosario.

## Gran Canaria



**2 SOLES**  
LA SQUARELA  
Mogán.  
POEMAS BY  
HERMANOS PADRÓN  
Las Palmas de Gran  
Canaria.



**1 SOL**  
CASA BRITO  
Aruacas.

CASA ROMÁNTICA  
Agaete.

EL EQUILIBRISTA 33  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

EMBARCADERO  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

LOS GUAYRES  
Mogán.

MUXGO  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

NELSON  
Playa de Arinaga.

QUÉ LECHE  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

REVÉS BISTRO  
Las Palmas de Gran  
Canaria. (Novedad)

RIBERA DEL RÍO MIÑO  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

SEASIDE GRAND HOTEL  
RESIDENCIA  
Maspalomas.

TABAIBA  
Las Palmas de Gran  
Canaria.



## RESTAURANTES GR

222° SW  
La Playa de Arguineguín.  
360°  
Playa del Inglés.  
ANTEO  
Las Palmas de Gran  
Canaria.  
BAMIRA  
San Bartolomé de  
Tirajana.

CAMINO AL JAMONAL  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

DELICIOSA MARTA  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

EL BENTO JAPONÉS  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

EL CASERÓN DEL  
CORTIJO  
Telde.

EL CHURRASCO LAS  
PALMAS  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

EL CHURRASCO  
MELONERAS  
Meloneras.

EL NOVILLO PRECOZ  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

EL SENADOR DE  
MASPALOMAS  
Maspalomas.

FUJI  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

GAMBRINUS LAS  
PALMAS - PUERTO  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

HITO  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

KABUKI  
San Bartolomé de  
Tirajana.

LA PALMERA SUR  
Playa del Inglés.  
LA TRASTIENDA DE  
CHAGO

Gáldar.  
LAS LILAS  
Ingenio.

MAJUGA  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

MORRO COLORAO  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

NÁKAR  
Las Palmas de Gran  
Canaria.

SAMSARA  
Maspalomas.

VALLE DE MOGÁN  
Mogán.

VERODE  
Las Palmas de Gran  
Canaria. (Novedad)

## La Gomera



## RESTAURANTES GR

PARAISO DEL MAR  
Valle Gran Rey.  
(Novedad)

## La Palma



**1 SOL**  
CASA OSMUNDA  
Breña Alta.  
EL SITIO  
Tazacorte.



## RESTAURANTES GR

EL DUENDE DEL FUEGO  
Los Llanos de Aridane.  
EL JARDÍN DE LA SAL  
Fuencaliente de la  
Palma.  
PINO DE LA VIRGEN  
Puntagorda.

## Lanzarote



**1 SOL**  
EL RISCO  
Caleta de Famara.  
KAMEZI  
Playa Blanca.  
LILIUUM  
Arrecife. (Novedad)  
PALACIO ICO  
Teguise.  
SEBE  
Teguise.



## RESTAURANTES GR

ALARZ BAHIA CLUB  
Arrecife.  
BODEGA DE UGA  
Yaiza.  
BRISA MARINA  
Playa Blanca.  
CASTILLO DE SAN JOSE  
Arrecife.  
COENTRO  
Playa Blanca.  
DUNAS DE FAMARA  
Caleta de Famara.  
ISLA DE LOBOS  
Playa Blanca.  
KAORI  
Tías.  
LA BODEGA DE  
SANTIAGO  
Yaiza.  
LA CASCADA STEAK  
HOUSE  
Tías.  
LA TEGALA  
Mácher.  
LIKEN  
Playa Blanca.  
TACANDE  
Haría.

## Tenerife



**3 SOLES**  
EL RINCÓN DE JUAN  
CARLOS  
Adeje.



**2 SOLES**  
LA CÚPULA

Adeje.  
M.B  
Guía de Isora.  
NUB  
Costa Adeje.  
SAN HÓ  
Adeje. (Novedad)



**1 SOL**  
AIE  
El Sauzal.  
CHAR  
Adeje.  
CRÁTER IDENTIDAD  
CANARIA  
Adeje. (Novedad)  
DONAIRE  
Adeje.  
DOS NAIFES  
Guía de Isora.  
EL SECRETO DE  
CHIMICHE  
Granadilla de Abona.  
EL TALLER SEVE DÍAZ  
Puerto de la Cruz.  
ETÉREO BY PEDRO NEL  
Santa Cruz de Tenerife.  
HAYDÉE  
Adeje. (Novedad)  
IL BOCCONCINO  
Adeje.  
KENSEI  
Adeje.

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

**gr**

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

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

THE TOP  
Adeje.  
ZOCO  
Arona.

**CANTABRIA**



**3 SOLES**  
CENADOR DE AMÓS  
Villaverde de Pontones.



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



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

**gr**

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

PAN DE CUCO  
Ribamontán al Mar.  
POSADA DEL MAR  
Santander.

**CASTILLA-LA MANCHA**

**Albacete**



**3 SOLES**  
MARALBA  
Almansa.



**2 SOLES**  
OBA-  
Casas-Ibáñez.



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

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
DON GIL  
Albacete.  
EL CALLEJÓN DE LOS  
GATOS  
Albacete.  
LOS CORALES DE  
CALDEREROS  
Albacete. (Novedad)  
MESÓN DE PINCELÍN  
Almansa.  
NUESTRO BAR  
Albacete.

**Ciudad Real**



**1 SOL**  
EL COTO DE  
QUEVEDO EVOLUCIÓN  
Torre de Juan Abad.  
EPIÍLOGO  
Tomelloso.  
MESÓN OCTAVIO  
Ciudad Real.  
RETAMA  
Torrenueva.

**gr**

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

**Cuenca**



**2 SOLES**  
CASAS COLGADAS  
Cuenca.



**1 SOL**  
CASA DE LA SIRENA  
Cuenca.  
ESSENTIA  
Tarancón.  
FUENTELGATO  
Huerta del Marquesado.  
RAFF SAN PEDRO  
Cuenca.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
LA MARTINA  
Tarancón.  
LA REBOTICA  
Cardenete.  
OLEA COMEDOR  
Cuenca.

**Guadalajara**



**2 SOLES**  
EL DONCEL  
Sigüenza.



**1 SOL**  
MOLINO DE ALCUNEZA  
Sigüenza.  
NÓLA  
Sigüenza.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
AVADAR  
Azuqueca de Henares.

BIOSFERA  
GUADALAJARA  
Guadalajara.  
FARDEL  
Guadalajara.  
LAS LLAVES  
Marchamalo.

**Toledo**



**3 SOLES**  
IVÁN CERDEÑO -  
CIGARRAL DEL ÁNGEL  
Toledo.



**2 SOLES**  
EL BOHÍO  
Illescas.



**1 SOL**  
ADOLFO  
Toledo.  
CASA PARRILLA  
Las Ventas con Peña  
Aguilera.  
CLANDESTINA  
DE LAS TENDILLAS  
Toledo.  
LAS ESPARTERAS  
Casarrubios del Monte.  
RAÍCES  
Talavera de la Reina.  
TIERRA  
Torrío.  
VÍCTOR SÁNCHEZ-BEATO  
Toledo.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
AL SUR ALFONSO  
Toledo.

AMARANTO  
Talavera de la Reina.  
DÁVIRO  
Oropesa. (Novedad)  
EL BORBOLLÓN  
Torrijos.  
EL ESTU TALAVERA  
Talavera de la Reina.  
EL LABRIEGO  
Miguel Esteban.  
EL RETORNO  
Consuegra.  
FÁBRICA DE HARINAS  
Toledo.  
GRANERO  
Quintanar de la Orden.  
KEITTIO  
Talavera de la Reina.  
(Novedad)  
LA CÁBALA  
Toledo.  
LA CALLEJA  
Oropesa. (Novedad)  
LA ORZA  
Toledo.  
LOS TRUJIS  
Talavera de la Reina.  
(Novedad)  
PALIO  
Ocaña.  
PARADOR DE OROPESA  
Oropesa.  
PARADOR DE TOLEDO -  
ESPECIA  
Toledo.  
POSADA DE LA CAL  
Orgaz.  
QUIXOTE  
Toledo.  
RINCÓN DEL COJO  
Manzanaque. (Novedad)  
TABERNA MINGOTE  
Talavera de la Reina.  
VENTA DE AIRES  
Toledo.

**CASTILLA Y LEÓN**

**Ávila**



**1 SOL**  
BARRO  
Ávila.  
CALEÑA  
Ávila.  
EL ALMACÉN  
Ávila.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
ALCARAVEA  
Ávila.  
DEORSUM - TIERRAS  
DE CEBREROS  
Cebreros.  
MONTECARLO  
Las Navas del Marqués.  
SURCO  
Ávila. (Novedad)

**Burgos**



**2 SOLES**  
COBO EVOLUCIÓN  
Burgos.



**1 SOL**  
ALEJANDRO SERRANO  
Miranda de Ebro.  
CASA OJEDA  
Burgos.  
RICARDO TEMIÑO  
Burgos.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
ABADESA  
Villagonzalo Pedernales.

ALEX COOL CLUB  
Miranda de Ebro.  
(Novedad)  
BOCCA  
Miranda de Ebro.  
(Novedad)  
COBO ESTRATOS  
Burgos.  
CUMPANIS  
Aranda de Duero.  
EL 51 DEL SOL  
Aranda de Duero.  
EN TIEMPOS DE  
MARICASTAÑA  
Burgos.  
LA FÁBRICA  
Burgos.  
LA GALERÍA  
Alfoz de  
Quintanadueñas.  
LA VASCA  
Miranda de Ebro.  
LANDA  
Burgos.  
LOS CANÓNIGOS  
Berberana.

**León**



**2 SOLES**  
COCINANDOS  
León.  
EL CAPRICHIO  
Jiménez de Jamuz.  
KAMÍN  
León.  
PABLO  
León.



**1 SOL**  
COCINA CON MIMO  
León.

LA TRONERA  
Villadepalos.  
MU-NA  
Ponferrada.  
SERRANO  
Astorga.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
ADONÍAS  
León.  
ANÍBAL  
Ponferrada.  
ASADOR DE VILORIA  
Viloria de la Jurisdicción.  
BECOOK CANALLA  
León. (Novedad)  
BODEGA REGIA  
León.  
CAMAROTE ROMÁNTICO  
León.  
CAREA BISTRÓ  
León.  
CASA ESTRELLA  
Villaquilambre.  
CASA KIKA  
Luyego.  
CASA MANDO  
León.  
CLANDESTINO  
GASTROBAR  
León.  
CUEVA LOS POINOS  
Valdevimbre.  
DELIRIOS Y TAPAS  
León.  
DESVÁN VALDEÓN  
Posada de Valdeón.  
LA CASA DEL BOTILLO  
Ponferrada.  
LA CENTRAL  
Ponferrada.  
LA CURIOSA  
Mansilla de las Mulas.  
(Novedad)

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

### Palencia

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

### gr

**RESTAURANTES GR**  
ESCARAMUJO  
Salinas de Pisuergra.  
LOS TEMPLARIOS-  
VILLASIRGA  
Villalcázar de Sirga.

PEÑALABRA  
Cervera de Pisuergra.  
TAXUS  
Cervera de Pisuergra.  
TICIANO  
Villallano.

### Salamanca



**2 SOLES**  
CONSENTIDO  
Salamanca.  
RIVAS  
Vega de Tirados.  
VÍCTOR GUTIÉRREZ  
Salamanca.



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

### gr

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

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

### Segovia



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

### gr

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

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

### Soria



**2 SOLES**  
LA LOBITA  
Navaleno.



**1 SOL**  
VIRREY PALAFOX  
Burgo de Osma.

### gr

**RESTAURANTES GR**  
ANTONIO  
Almazán.  
BAVIECA  
Medinaceli.  
CASA VALLECAS  
Berlanga de Duero.  
DUQUE  
Medinaceli.  
LA CISTERA  
Soria.

### Valladolid



**2 SOLES**  
AMBIVIVUM  
Peñañiel.

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



**1 SOL**  
ALQUIMIA  
LABORATORIO  
Valladolid.  
ARROPE  
Rueda. (Novedad)  
CEPA 21  
Castrillo de Duero.

CURIOSO  
Peñañiel.  
DÁMASO  
Valladolid.  
EL BAR VALLADOLID  
Valladolid. (Novedad)  
LLANTÉN  
Valladolid.  
SIBARITAS KLUB  
Valladolid.  
SUITE 22  
Valladolid.  
TALLER ARZUAGA  
Quintanilla de Onésimo.  
TRASTO  
Valladolid.  
VILLA PARAMESA  
Valladolid.

### gr

**RESTAURANTES GR**  
5 GUSTOS  
Valladolid.  
AGORA PROTOS  
Peñañiel.  
ALQUIRA  
Tordesillas.  
AQUARIUM  
Valladolid.

ATYPIKAL  
Valladolid.  
CAÍN  
Nava del Rey.  
CASA DEL ARTE  
Simancas. (Novedad)  
CONVERSO  
Valbuena de Duero.  
(Novedad)  
DON BACALAO  
Valladolid.  
EL FIGÓN DE  
RECOLETOS  
Valladolid.  
FUENTE ACEÑA  
Quintanilla de Onésimo.  
GABI GARCÍA  
Valladolid.  
HACHEQUÍ  
Valladolid. (Novedad)  
LA BARRA DEL INDIANO  
Valladolid.  
LA COCINA DE MANUEL  
Valladolid.  
LA DAMA DE LA  
MOTILLA  
Fuensaldaña.  
LA PARRILLA DE SAN  
LORENZO  
Valladolid.  
LA VIÑA DE PATXI  
Valladolid.  
MANNIX  
Campaspero.  
MESA CERO DEL VAL  
Valladolid. (Novedad)  
MÓNACO  
Medina del Campo.  
MQ MARTÍN QUIROGA  
Valladolid.  
PACO ESPINOSA  
Valladolid.  
RAZA  
Valladolid.  
VINOTECA ABADÍA  
RETUERTA  
Sardón de Duero.

**Zamora**

**2 SOLES**  
EL ERMITAÑO  
Benavente.  
LERA  
Castroverde de Campos.



**1 SOL**  
CUZEO  
Zamora.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
ASADOR CASA  
MARIANO  
Zamora.  
BRIGECIO  
Morales de Rey.  
EL EMPALME  
Rionegro del Puente.  
LA VINÍCOLA  
Zamora.  
LASAL  
Zamora.  
POSADA DE LAS MISAS  
Puebla de Sanabria.

**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.  
DOS PALILLOS  
Barcelona. (Novedad)  
ELS CASALS  
Sagàs.  
ENIGMA  
Barcelona.  
ENOTECA - PACO PÉREZ  
Barcelona.  
ESTIMAR - RAFA ZAFRA  
Barcelona.  
GRESCA  
Barcelona.  
HISOP  
Barcelona.  
KOY SHUNKA  
Barcelona.  
LLUERNA  
Santa Coloma de  
Grueneta.  
MOMENTS  
Barcelona.  
VÍA VENETO  
Barcelona.  
XAVIER PELLICER  
Barcelona.



**1 SOL**  
1497  
Vallromanes.

AL KOSTAT  
Barcelona.  
ALEIA  
Barcelona.  
AMAR BARCELONA  
Barcelona. (Novedad)  
ATEMPO  
Barcelona.  
BESTA  
Barcelona. (Novedad)  
BOCCATTI  
Vic.  
BRABO  
Barcelona.  
CA L'ISIDRE  
Barcelona.  
CASA NOVA  
Sant Martí Sarroca.  
COME  
Barcelona.  
DIREKTE  
Barcelona.  
ENIGMA  
Barcelona.  
DOS PEBROTS  
Barcelona.  
EL CELLER DE  
MATADERA  
Matadepera.  
EL HOGAR GALLEGO  
Calella.  
ELDELMAR  
Barcelona. (Novedad)  
ELS PESCADORS  
Barcelona.  
ESPACIO UMA  
Barcelona.  
FONDA SALA  
Olost.  
GRANJA ELENA  
Barcelona.  
HISPANIA  
Arenys de Mar.  
HOFMANN  
Barcelona.  
JARDÍN DEL ALMA  
Barcelona.  
L'Ó  
Sant Fruitós de Bages.

LA TAVERNA DEL CLINIC  
Barcelona.  
MONT BAR  
Barcelona.  
NAIROD  
Barcelona. (Novedad)  
NECTARI  
Barcelona.  
OLIVAS COMIDA Y VINOS  
Barcelona.  
PETIT COMITÉ GAIG  
Barcelona.  
PRODIGI  
Barcelona. (Novedad)  
PUR  
Barcelona.  
QUIRAT  
Barcelona.  
RIASKRU  
Barcelona.  
ROIG ROBÍ  
Barcelona.  
SATO I TANAKA  
Barcelona.  
SLOW&LOW  
Barcelona.  
SUCULENT  
Barcelona.  
SUTO  
Barcelona.  
TRAM-TRAM  
Barcelona.  
TRESMACARRONS  
El Masnou.  
WINDSOR  
Barcelona.  
XEMEI  
Barcelona.  
XERTA  
Barcelona.

**gr**  
**RESTAURANTES GR**  
99 SUSHI BAR  
Barcelona.  
A RESTAURANT  
Barcelona.

AFLAMAS  
Barcelona.  
ALAPAR  
Barcelona.  
ALMARGE  
Badalona.  
Âme  
Barcelona.  
AZUL ROOFTOP  
Barcelona. (Novedad)  
BACARO  
Barcelona.  
BAR VERAT  
Santa Coloma de  
Grueneta.  
BARDENI EL MEATBAR  
Barcelona.  
BARRA ALTA  
BARCELONA  
Barcelona.  
BATEA  
Barcelona.  
BERBENA  
Barcelona.  
BONANOVA  
Barcelona.  
BRASERO ATLÁNTICO  
Barcelona.  
CA L'ESTEVE  
Castellbisbal.  
CAFÉ DEL CENTRE  
Caldes de Montbui.  
CAL TITO  
Cabrera de Mar.  
CAL TON  
Vilafranca del Penedès.  
CAL TRUMFO  
Oristà.  
CAN BO  
Barcelona. (Novedad)  
CAN JAUME  
Sant Andreu de  
Llavaneres.  
CAN POAL  
Vallromanes.  
CAN RIN  
Cabrils.

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

DVISI  
 Palamós. (Novedad)  
 EL MOTEL  
 Figueres.  
 ELS BRANCS  
 Roses.  
 ELS PESCADORS DE  
 LLANÇA  
 Llança.  
 FONTANÉ  
 Sant Julià de Ramis.  
 (Novedad)  
 LA CUINA DE CAN  
 SIMÓN  
 Tossa de Mar.  
 LA FONDA XESC  
 Gombren.  
 LES MAGNÒLIES  
 Arbúcies.  
 MARÀNGELS  
 Sant Gregori. (Novedad)  
 NORMAL  
 Girona.  
 SAÓ BY VICENÇ  
 FAJARDO  
 Forallac.  
 VICUS  
 Pals.  
 VILLA MÁS  
 Sant Feliu de Guíxols.  
 VORAMAR  
 Portbou.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
 AL KOSTAT DEL MAR  
 Begur. (Novedad)  
 BELL-LLOC  
 Santa Cristina d'Aro.  
 BISTROT 1965  
 Castelló d'Empúries  
 (Castellón de Ampurias).  
 BOCAM  
 Figueres.  
 CAL JET BISTROT DE  
 MUNTANYA  
 Ger.

CAN BOIX  
 Vilademuls.  
 CAN MOTES  
 Vilademuls.  
 CAN ROQUET  
 Santa Cristina d'Aro.  
 CAN SOPHIA  
 Tossa de Mar.  
 CAN VALLS  
 Brunyola.  
 CAN XAPES  
 Cornellà del Terri.  
 (Novedad)  
 CARPE DIEM JAPONÉS  
 Cadaqués.  
 CIPRESAIA  
 Girona.  
 DALIA - HOTEL SA  
 PUNTA  
 Begur. (Novedad)  
 DIT I FET  
 Girona.  
 DO CANDELARIA  
 Peratallada. (Novedad)  
 EL MOLÍ DE L'ESCALA  
 L'Escala.  
 EL ROSER 2  
 L'Escala.  
 EL TRULL D'EN  
 FRANCESC  
 Boadella i les Escaules.  
 ES BALUARD  
 Cadaqués.  
 GARBÍ  
 S'Agaró.  
 GULA  
 Cadaqués. (Novedad)  
 KAOS  
 Palamós.  
 L'EIXIDA  
 Peratallada.  
 L'HOSTAL DE CA L'ENRIC  
 La Vall de Bianya.  
 L'HOSTALET  
 La Vall d'En Bas.

L'OLIVERA BY PACO  
 PÉREZ  
 Peralada.  
 L'ATELIER DAGÀ CLOS  
 Llagostera.  
 LA CORT DEL MOS  
 Palamós. (Novedad)  
 LA FORMATGERIA DE  
 LLÍVIA  
 Llivia.  
 LA JOVITA PER L'ESTEVE  
 GV  
 Sant Antoni de Calonge.  
 (Novedad)  
 LA SALA DE L'ISAAC  
 Palafrugell.  
 LA SIRENA  
 Roses.  
 LA TAVERNA DEL MAR  
 S'Agaró.  
 LLENYA  
 Llagostera. (Novedad)  
 MALESPINA  
 Olot. (Novedad)  
 MAS DE TORRENT  
 Torrent.  
 MAS GENERÓS  
 Forallac.  
 MAS LAZULI  
 Pau.  
 MAS SES VINYES  
 Begur.  
 MON MIGNON  
 Girona.  
 NEXE  
 Girona.  
 POCABERGONYA  
 BISTRÓ  
 Girona.  
 PONT VELL  
 Besalú.  
 PUCHE  
 Palamós.  
 QUATRE VENTS 3.0  
 Hostalric.  
 QUINZE OUS  
 Les Preses.

RAFA'S  
 Roses.  
 RECCAPOLIS  
 Ripoll.  
 RESTAURANTE 58  
 Lloret de Mar.  
 ROM RESTAURANT  
 Roses.  
 SA MARINADA  
 Sant Feliu de Guíxols.  
 SERENDIPIA BY LA  
 CALÈCHE  
 Llivia.  
 SINOFOS  
 Girona.  
 SOL BLANC  
 Pals.  
 SUMAC  
 Roses.  
 TERRA  
 Sant Feliu de Guíxols.  
 THE MAIN  
 Vidreres.  
 TR 1910 - TORRE DEL  
 REMEI  
 Bolvir.  
 TRUMFES  
 Llivia.

**Lleida**



**2 SOLES**  
 LA BOSCANA  
 Bellvis.



**1 SOL**  
 CARBALLEIRA  
 Lleida.  
 CASA IRENE  
 Arties.  
 EL PORTALET  
 Bossòst.  
 ER OCCITAN  
 Bossòst.

ETH BISTRÓ  
 Vielha.  
 LO PALLER DEL COC  
 Rialp.  
 MALENA  
 Gimennells i el Pla de la  
 Font.  
 SISÈ  
 Lleida. (Novedad)

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
 AMOCA  
 Linyola.  
 BINIARÁN  
 Arties.  
 CA LA NÚRIA  
 Bellver de Cerdanya.  
 CAL XIRRICLÓ  
 Balaguer. (Novedad)  
 CAN BOIX DE  
 PERAMOLA  
 Peramola.  
 CASA PERÚ  
 Bagergue.  
 EL CALIU  
 Taüll.  
 EL CIERVO  
 Vielha.  
 EL FORN DE GÓ SOL  
 Gósol.  
 EL RAIER  
 La Pobla de Segur.  
 EL XALET SUÍS  
 Lleida.  
 ELS PUIS  
 Esterrí d'Aneu.  
 ERA TORRADA  
 Escunhau.  
 FERRERUELA  
 Lleida.  
 FOGONY  
 Sort.  
 FONTS DEL CARDENER  
 La Coma i la Pedra.  
 HINCHA  
 Baqueira-Beret.

L'ESPURNA  
 Lleida.  
 LA GRANJA  
 Taüll.  
 LA LLUPIA  
 Esport.  
 LA SAL GORDA  
 Arties.  
 LO PIGAL CASA KIKO  
 Sort.  
 LO PONTS  
 Ponts.  
 MARE DE LA FONT  
 Solsona.  
 PESSETS - P7S  
 Sort. (Novedad)  
 SAROA  
 Lleida.  
 TICOLET  
 Baqueira-Beret.

**Tarragona**



**2 SOLES**  
 LES MOLES  
 Ulldesona.  
 VILLA RETIRO  
 Xerta.



**1 SOL**  
 AQ  
 Tarragona.  
 CAN BOSCH  
 Cambrils.  
 CERVUS  
 Reus. (Novedad)  
 CITRUS DEL TANCAT  
 Alcanar.  
 DELIRANTO  
 Salou.  
 EL CELLER D'EN JOAN  
 PAMIES  
 Riudoms.  
 EL TERRAT  
 Tarragona.

FERRÁN CERRO  
Reus.  
L'ANTIC MOLÍ  
Ulldecona.  
MIRAMAR  
Cambrils.  
QUATRE MOLINS  
Cornudella de Montsant.  
QUINTAFORCA  
Nulles. (Novedad)  
RINCÓN DE DIEGO  
Cambrils.

**gr**

**RESTAURANTES GR**

ALCAPONE  
Torredembarra.  
AMICS  
Gratallops.  
BARQUET TARRAGONA  
Tarragona.  
BRESCA  
Cambrils.  
BRICHS  
Falset.  
BROTS  
Poboleda.  
CA L'EULÀLIA  
Tarragona.  
CAN BATISTE  
Sant Carles de la Ràpita.  
CASA MARCH  
Flix. (Novedad)  
CASA RAMÓN  
Alcanar.  
D'APROP  
Sant Carles de la Ràpita.  
(Novedad)  
EL CUP VELL  
Tarragona.  
EL LLAGUT  
Tarragona.  
ESPAI AMUNT  
Ulldecona. (Novedad)

FRIDA  
Tarragona.  
GAUDIUM  
Altafulla.  
HIU  
Cambrils.  
L'ALGADIR DEL DELTA  
Amposta.  
L'ALKIMISTA  
Reus.  
L'HORT  
Arnes.  
LA COOPERATIVA  
Porrera. (Novedad)  
LA LLOTJA  
L'Ametlla de Mar.  
LO TIPIC DEL  
MEDITERRANI  
L'Ampolla.  
MACARRILLA  
Cambrils.  
MAURY'S BRASA  
Sant Carles de la Ràpita.  
MELETA DE ROMER  
L'Ametlla de Mar.  
PEPO  
Benifallet. (Novedad)  
SANROMÀ  
Castellvell del Camp.  
TOSSAL GROS  
Montblanc.  
VINUM  
Torroja del Priorat.  
VITRIC  
Reus. (Novedad)

**CEUTA**

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
MESÓN EL REFECTORIO  
Ceuta.  
OASIS  
Ceuta.

**COMUNIDAD DE MADRID**



**3 SOLES**  
COQUE  
Madrid.  
CORRAL DE LA MORERÍA  
Madrid.  
DIVERXO  
Madrid.  
DSTAGE  
Madrid.  
PACO RONCERO  
Madrid.  
RAMÓN FREIXA ATELIER  
Madrid. (Novedad)



**2 SOLES**  
99 SUSHI BAR NH  
EUROBUILDING  
Madrid.  
BASCOAT  
Madrid. (Novedad)  
CEBO  
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  
Madrid.  
LA TASQUERÍA  
Madrid.  
LA TASQUITA DE  
ENFRETE  
Madrid.  
LAKASA  
Madrid.  
LANA  
Madrid.  
LE BISTROMAN ATELIER  
Madrid.  
MONTIA  
San Lorenzo de El  
Escorial.  
O'PAZO  
Madrid.  
OSA  
Madrid.  
RICARDO SANZ  
WELLINGTON  
Madrid.  
SACHA (BOTILLERÍA Y  
FOGÓN)  
Madrid.  
SADDLE  
Madrid.  
SMOKED ROOM  
Madrid. (Novedad)  
UGO CHAN  
Madrid.  
VELASCOABELLA  
Madrid.  
VERDEJO  
Madrid.



**1 SOL**  
99 SUSHI BAR  
(HERMOSILLA)  
Madrid.  
A'BARRA  
Madrid.

ALABASTER  
Madrid.  
AMÓS  
Madrid.  
AMPARITO ROCA  
Madrid.  
ARZÁBAL  
Madrid.  
BANCAL  
Madrid. (Novedad)  
BISTRONÓMIKA  
Madrid.  
CARÈME- JESÚS DEL  
CERRO  
Aranjuez.  
CASA JOSÉ  
Aranjuez.  
CASA LUCIO  
Madrid.  
CHISPA BISTRÓ  
Madrid.  
DESBORRE  
Madrid. (Novedad)  
DON GIOVANNI  
Madrid.  
EL CENADOR DE  
SALVADOR  
Moralzarzal.  
EL GRAN ASADOR  
LECANDA  
Madrid.  
EL MESÓN DE DOÑA  
FILO  
Colmenar del Arroyo.  
EL SEÑOR MARTÍN  
Madrid.  
EMI  
Madrid. (Novedad)  
ÉTER  
Madrid.  
FISMULER  
Madrid.  
GAMAN - LUIS ARÉVALO  
Madrid.

GAYTÁN  
Madrid.  
HARAMBOURE  
Madrid.  
IKIGAI  
Madrid.  
KABUKI MADRID  
Madrid.  
KUOCO  
Madrid.  
KYOSHI  
Madrid.  
LA BIEN APARECIDA  
Madrid.  
LA BUENA VIDA  
Madrid.  
LA CASA DE MANOLO  
FRANCO  
Valdemorillo.  
LA CATAPA  
Madrid.  
LA LLORERÍA  
Madrid.  
LA MANDUCA DE  
AZAGRA  
Madrid.  
LA PALOMA  
Moralzarzal.  
LA TRASIEGA  
Getafe.  
LAVANDA  
Robledo de Chavela.  
LOS 33  
Madrid. (Novedad)  
NAKEIMA  
Madrid.  
NOI RESTAURANTE  
Madrid.  
OMERAKI  
Madrid.  
OTORO JUKUSEI  
Madrid. (Novedad)  
OVILLO  
Madrid.

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

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

PAGO DE CIRSUS  
Ablitas.  
PICAFLOR  
Pamplona-Iruña.  
REMIGIO  
Tudela.  
VERDUARTE  
Pamplona-Iruña.

**COMUNITAT VALENCIANA**

**Alacant**



**3 SOLES**  
BONAMB  
Xàbia.  
L'ESCALETA  
Cocentaina.  
LA FINCA  
Elx.  
QUIQUE DACOSTA  
Dénia.



**2 SOLES**  
BEAT  
Calp.  
CASA PEPA  
Ondara.  
NOU MANOLÍN  
Alacant.  
PEIX I BRASES  
Dénia.  
TULA  
Xàbia.



**1 SOL**  
AUDREY'S  
Calp.  
AUSIÀS  
Pedreguer. (Novedad)

BAEZA & RUFETE  
Alacant.  
CASA BERNARDI  
Benissa.  
CISTORIA  
Villena.  
EL BARET DE MIQUEL  
Dénia.  
EL PORTAL  
Alacant.  
EL XATO  
La Nucia.  
ERRE QUE ERRE  
Ibi. (Novedad)  
ESPACIO MONTORO  
Alacant.  
HOGAR DEL PESCADOR  
La Vila Joiosa.  
LA ERETA  
Alacant.  
LA MASÍA DE CHENCHO  
Elx.  
LA PERLA DE JÁVEA  
Xàbia.  
LA SIRENA  
Petrer.  
LA TABERNA DEL GOURMET  
Alacant.  
LULA BY AURORA  
TORRES  
Los Montesinos.  
MESÓN EL GRANAÍNO  
Elx.  
MONASTRELL  
Alacant.  
NATXO SELLÉS  
Cocentaina.  
OPEN  
Alacant.  
OROBIANCO  
Calp.  
OSSADIA  
Dénia.  
PIRIPI  
Alacant.

**gr**

**RESTAURANTES GR**

ABISS  
Calp.  
ALBA  
Alacant.  
ALFONSO MIRA  
Aspe.  
APYRITA  
Alacant.  
ASADOR LA VAQUERÍA  
El Campello.  
ATICCOOK DÈNIA  
Dénia. (Novedad)  
BORG  
El Campello. (Novedad)  
BREL  
El Campello.  
CA JOAN  
Altea.  
CA L'ANGELS  
Polop.  
CA MARTA  
La Vila Joiosa.  
CACHITO  
Elx. (Novedad)  
CARVÓN  
Moraira.  
CASA CANTÓ  
Benissa.  
CASA EL TÍO DAVID  
Alfajara.  
CASA ELORDI  
La Vila Joiosa.  
CASA FEDERICO  
Dénia.  
CASA RIQUELME  
Alacant. (Novedad)  
CASA SANCHIZ  
Monòver.  
CELESTE Y DON CARLOS  
Alacant.  
CÉSAR ANCA  
Alacant.

CHOLA GASTRO  
Xàbia.  
CLUB NÁUTICO MARINA  
GREENWICH  
Altea.  
CRIOLLO  
L'Alfàs del Pi.  
DÀRSENA  
Alacant.  
DISTRIKT41  
Alacant.  
EL CARRETER  
Dénia.  
EL FARALLÓ  
Dénia.  
EL FARO  
Santa Pola.  
EL MESÓN  
DE LA COSTA  
Torrevieja.  
EL MISTERI D'ANNA  
Elx.  
EL NOU CAVALL  
VERD  
La Vall de Laguar.  
EL PEGOLÍ  
Dénia.  
EL RACÓ DE LA XARA  
Dénia.  
EL RACÓ DEL RAVAL  
Vall de Gallinera.  
EL RASET  
Dénia.  
ELÍAS  
Chinorlet.  
EMPERADOR  
La Vila Joiosa.  
ENSO SUSHI ALICANATE  
Alacant.  
KOINÉ BISTRÓ  
Alacant.  
L'OLLETA  
Altea.  
LA BACORERA  
Aigües.

LE DAUPHIN  
Moraira.  
MADRE  
Xàbia.  
MARE RESTAURANT  
Benidoleig.  
MESÓN MAIGMÓ  
Tibi. (Novedad)  
MIRÓ CUINA  
Vall de Gallinera.  
NOMADA  
Dénia.  
NORAY  
Xàbia. (Novedad)  
Ñam  
Guardamar del Segura.  
ORMA  
Alacant.  
PLÉGAT  
Alacant. (Novedad)  
PONT SEC  
Dénia.  
PÓSITO PESQUERO  
Santa Pola.  
RICE RESTAURANT  
Finestrat.  
SENDRA  
Alacant.  
SOKAT CUINA  
Cocentaina.  
SOLERA  
Pego. (Novedad)  
STEKI  
Alacant.  
SUSHI BAR TOTTORI  
Alacant.  
TABERNA EL BARBA  
Altea.  
TALAIA ESPAI  
MEDITERRANI  
Altea. (Novedad)  
TEMPLO  
Alacant.  
TERRE  
Alacant.

TOSCA  
Xàbia. (Novedad)  
UKIYŌ  
Alacant.  
UN CUINER A  
L'ESCOLETA DE SAGRA  
Sagra.  
VENTA DE POSA  
Dénia.  
VOLTA I VOLTA  
Xàbia.

**Castelló**



**2 SOLES**  
ATALAYA  
Alcossebre.  
CAL PARADÍS  
Vall d'Alba.  
RAÚL RESINO  
Benicarló.



**1 SOL**  
ANHELO  
Castelló de la Plana.  
DALUAN  
Morella.  
LA FAROLA  
Altura.  
RUBÉN MIRALLES  
Vinarós.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
ALESSANDRO MAINO  
Castelló de la Plana.  
AMAR  
Benicàssim.  
AQUA RESTAURANT  
Castelló de la Plana.  
ARRE  
Castelló de la Plana.  
CASA JAIME  
Peníscola.

CASA ROQUE  
Morella.  
CHUANET  
Benicarló.  
DESTAPA'T  
Benicarló.  
EL PINAR  
Alcossebre.  
EL VASCO  
Vila-real.  
GASTROADICTOS  
Segorbe.  
INSTINTO CARNÍVORO  
Castelló de la Plana.  
LA CUINA DE  
FERNANDO  
Castelló de la Plana.  
LA SUCULENTA  
Benicàssim.  
LA TASCA DE RICARDO  
Borrània.  
LE BISTROT  
GASTRONÓMICO  
Castelló de la Plana.  
LE VIN ROUGE MAITRE  
CAVISTA  
Orpesa.  
LLAVOR  
Orpesa.  
MAR DE FULLES  
Alfondeguilla.  
MARÍA DE LUNA  
Segorbe.  
MESÓN DEL PASTOR  
Morella.  
NADIU  
Vinaròs.  
NOU BAR  
Vinaròs.  
PAIRAL  
Castelló de la Plana.  
REVISCOLEM EL RING  
Cinctorres.  
TASCA DEL PUERTO  
Castelló de la Plana.

VINATEA  
Morella.  
**València**  
  
**3 SOLES**  
LA SALITA  
València.  
RICARD CAMARENA  
València.  
  
**2 SOLES**  
CASA MANOLO  
Daimús.  
FIERRO  
València. (Novedad)  
LA SUCURSAL  
València.  
RIFF  
València.  
SAITI  
València.  
  
**1 SOL**  
2 ESTACIONES  
València. (Novedad)  
APICIUS  
València.  
ARRELS  
Sagunt.  
ASKUA  
València.  
EL BRESSOL  
València.  
FARIGOLA & MENTA  
Torrent. (Novedad)  
FLAMA  
València.  
FRAULA  
València.  
KAIDO  
València.

KARAK  
València.  
LA BARRA DE KAYMUS  
València.  
LIENZO  
València.  
MEMORIA GUSTATIVA  
València.  
NOZOMI SUSHI BAR  
València.  
ORIGEN  
València.  
RAUSELL  
València.  
SAMSHA  
València.  
SIMPOSIO  
San Antonio de  
Benagáber. (Novedad)  
TAVELLA  
València.  
TOSHI  
València.  
XANGLOT  
València.

**gr**  
**RESTAURANTES GR**  
A ROIG VIU  
Albaida.  
ALEJANDRO PLATERO  
València.  
ARAGUANEY  
Burjassot. (Novedad)  
ARROCERÍA MARIBEL  
València.  
BACAI  
València.  
BOUET  
València.  
CA PEPICO  
Meliana.  
CAMI VELL  
Alzira.

CANALLA BISTRÓ  
València.  
CASA CARMELA  
València.  
CASA MONTAÑA  
València.  
CASA SALVADOR  
Cullera.  
CENTRAL BAR - RICARD  
CAMARENA  
València.  
CLEMENTINA  
València. (Novedad)  
COLONIALES HUERTA  
València.  
CONTRAPUNTO LES  
ARTS  
València. (Novedad)  
DAILY  
Daimús.  
EL ASTRÓNOMO  
València.  
EL GALLINER  
Faura.  
EL NÀUTIC  
Oliva. (Novedad)  
EL RINCÓN DEL FARO  
Cullera.  
ENTREVINS  
València.  
FÉLIX CHAQUÉS  
València.  
GLORIAMAR  
Piles.  
GRAN AZUL  
València.  
HABITUAL  
València.  
JOAQUIN SCHMIDT  
València.  
LA MARÍTIMA DE VELES  
E VENTS  
València.  
LA OFICINA  
València. (Novedad)


LA PERFUMERÍA  
València.  
LA POSADA DE ÁGUEDA  
Requena.  
LA TERRACITA  
València.  
LAVOE  
València.  
LE FAVOLE  
València.  
LEFOU  
Sagunt.  
LEVANTE BENISANÓ  
Benisanó.  
LLISA NEGRA  
València.  
MA KHIN DECOLONIAL  
ASIAN FOOD  
València. (Novedad)  
MAIPI  
València.  
MANÁW  
València. (Novedad)  
MOMIJI  
València.  
NAPICOL  
València.  
OASIS RESTAURANT  
Oliva.  
ONA CUINA OBERTA  
Gandía.  
PARAÍSO TRAVEL  
València.  
PELAYO GASTRO  
TRINQUET  
València. (Novedad)  
PINEA  
Ayora. (Novedad)  
Q'TOMAS?  
València.  
RICHARD  
València.  
SHINKAI TASTEM  
València.

SOQUETA  
Oliva.  
TERRA  
Cullera. (Novedad)  
VUELVE CAROLINA  
València.  
YARZA  
València. (Novedad)

## EUSKADI

### Araba

  
**2 SOLES**  
ARREA!  
Kanpezu.

  
**1 SOL**  
BIDEKO  
Lezama.  
KARMINE  
Vitoria-Gasteiz.  
KEA  
Vitoria-Gasteiz.  
KROMATIKO  
Vitoria-Gasteiz.  
MARQUÉS DE RISCAL  
Elciego.  
TIERRA Y VINO  
Samaniego. (Novedad)  
ZALDIARÁN  
Vitoria-Gasteiz.

**gr**  
**RESTAURANTES GR**  
144  
Vitoria-Gasteiz.  
(Novedad)  
1860 TRADICIÓN  
Elciego.  
ALMAZEN  
Añana.

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


### Bizkaia



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



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

ZARATE  
Bilbao-Bilbo.  
  
**1 SOL**  
AITOR RAULEAGA  
Bilbao-Bilbo.  
AMAREN  
Bilbao-Bilbo.  
ARETXONDO  
Galdakao.  
BASERRI MAITEA  
Forua.  
CASA GARRAS  
Karrantza Harana.  
EL PALADAR DE ZURIÑE  
GARCÍA  
Portugalete. (Novedad)  
ENEKO  
Larrabetzu.  
GOTZON  
Bakio.  
HORMA ONDO  
Larrabetzu.  
ISLARES  
Bilbao-Bilbo.  
JAUREGIBARRIA  
Amorebieta-Etxano.  
KUMA  
Bilbao-Bilbo.  
LA DESPENSA DEL  
ETXANOBE  
Bilbao-Bilbo.  
MENDI GOIKOA BEKOA  
Atxondo.  
OLA MARTÍN  
BERASATEGUI  
Bilbao-Bilbo.  
PORRUE  
Bilbao-Bilbo.  
REMENETXE  
Muxika.  
TAMARISES IZARRA  
Getxo.

TXISPA  
Atxondo.  
YANDIOLA  
Bilbao-Bilbo.

### gr

**RESTAURANTES GR**  
1000 KOLORAU  
Gernika-Lumo.  
ABOIZ  
Garai.  
AITAREN BOULEVARD  
Bilbao-Bilbo. (Novedad)  
AKEBASO  
Atxondo.  
AL MARGEN  
Bilbao-Bilbo. (Novedad)  
ALMIKETXU  
Bermeo.  
ARAMENDI BERRIA  
Zamudio.  
ARTEBAKARRA  
Derio.  
ASADOR BORDA  
Getxo.  
ASADOR PORTUONDO  
Mundaka.  
ASPALDIKO  
Loiu.  
BASCOOK  
Bilbao-Bilbo.  
BISTRÓ GUGGENHEIM  
BILBAO  
Bilbao-Bilbo.  
BOCOY  
Bilbao-Bilbo.  
CLANDESTINO TAP  
ROOM  
Bilbao-Bilbo.  
ENEPERI  
Bakio.  
GAMINIZ  
Zamudio.  
IKUSPEGI BERRIA  
Iurreta.

KATXI  
Morga.  
KIMTXU  
Bilbao-Bilbo.  
LA FÁBRICA DE JUAN  
Zierbena.  
LA REVELIA  
Amorebieta-Etxano.  
LASAI  
Bilbao-Bilbo.  
LURUNA  
Mundaka. (Novedad)  
MIKEL BENGOA  
Meñaka.  
OLIO  
Bilbao-Bilbo.  
PASTIFICIO SAN TELMO  
Bilbao-Bilbo. (Novedad)  
PETIT KOMITÉ  
Galdakao.  
PUNKITXEN  
Barakaldo. (Novedad)  
SAN MAMÉS JATETXEA  
Bilbao-Bilbo.  
SERANTES  
Bilbao-Bilbo.  
TASKAS  
Zamudio. (Novedad)  
VÍCTOR  
Bilbao-Bilbo.  
WAMAN  
Bilbao-Bilbo.  
ZAPIRAIN  
Bilbao-Bilbo.  
ZINTZIRI ERROTA  
Bakio.

### Gipuzkoa



**3 SOLES**  
AKELARRE  
San Sebastián-Donostia.  
ARZAK  
San Sebastián-Donostia.

ELKANO  
Getaria.  
MARTÍN BERASATEGUI  
Lasarte-Oria.  
MUGARITZ  
Erretera.



**2 SOLES**  
ALAMEDA  
Hondarribia.  
AMA  
Tolosa.  
BODEGA KATXIÑA  
Orio.  
CASA JULIÁN - MATÍAS  
GORROTXATEGI  
Tolosa.  
CASA UROLA  
San Sebastián-Donostia.  
HIKA GASTRONOMIKO  
Villabona.  
KAIA-KAIPE  
Getaria.  
KOKOTXA  
San Sebastián-Donostia.  
LAIA ERRETEGIA  
Hondarribia.  
MIRADOR DE ULÍA  
San Sebastián-Donostia.  
NARRU  
San Sebastián-Donostia.  
REKONDO  
San Sebastián-Donostia.



**1 SOL**  
AITEN ETXE  
Zarautz.  
ARANETA  
Zestoa.  
ASADOR LANDA  
Mendaro.  
ASADOR NICOLÁS  
Tolosa. (Novedad)

ASTELENA 1997  
San Sebastián-Donostia.  
BAILARA  
Bidania-Goiatz.  
CASA CÁMARA  
Pasaia-Donibane.  
ESPASIO OTEIZA -  
AKELARRE  
San Sebastián-Donostia.  
ETXEBERRI  
Zumarraga.  
FAGOLLAGA  
Hernani.  
GANBARA  
San Sebastián-Donostia.  
HAMARRATZ  
Zumaia.  
IRIARTE  
Berrobi.  
ITZULI  
San Sebastián-Donostia.  
(Novedad)  
KIRKILLA ENEA  
Zarautz.  
MUKA  
San Sebastián-Donostia.  
SUKALDEAN AITOR  
SANTAMARIA  
San Sebastián-Donostia.  
(Novedad)  
SUTAN  
Hondarribia. (Novedad)  
ZAZPI STM  
San Sebastián-Donostia.  
ZELAI TXIKI  
San Sebastián-Donostia.

### gr

**RESTAURANTES GR**  
ABAKANDO  
San Sebastián-Donostia.  
AGORREGI  
San Sebastián-Donostia.  
AITANA DONOSTIA  
San Sebastián-Donostia.

ALBOKA  
San Sebastián-Donostia.  
(Novedad)  
AMAMA  
San Sebastián-Donostia.  
ANA MARI  
Irún.  
ARATZ  
San Sebastián-Donostia.  
ARRATE  
Leintz-Gatzaga.  
ARRAUNLARI BERRI  
Hondarribia.  
ARREGI JATETXEA  
Berastegi.  
ARTEAN  
San Sebastián-Donostia.  
ASADOR PORTUETXE  
San Sebastián-Donostia.  
BEDUA  
Zestoa.  
BELAUSTEGI  
Elgoibar.  
BODEGA DONOSTIARRA  
San Sebastián-Donostia.  
BODEGÓN ALEJANDRO  
San Sebastián-Donostia.  
BODEGÓN JOXE MARI  
Orio.  
CASA 887  
San Sebastián-Donostia.  
EL ASTILLERO  
Getaria.  
EL BISTRO ONDARRETA  
San Sebastián-Donostia.  
EL VASKITO  
San Sebastián-Donostia.  
ELOSTA  
San Sebastián-Donostia.  
ERRIOGUARDA ENEA  
JATETXEA  
Hernani.  
FÉLIX MANSO IBARLA  
Irún.

GAMÓN 14  
Errenteria.  
GATXUPA  
San Sebastián-Donostia.  
GERALDS BAR  
San Sebastián-Donostia.  
GURE TXOKOA  
Zarautz.  
HERMANDAD DE  
PESCADORES  
Hondarribia.  
IKILI  
San Sebastián-Donostia.  
(Novedad)  
IRAETA  
Zestoa.  
IRIARTE JATETXEA  
ZIZURKIL  
Zizurkil.  
IRIBAR JATETXEA  
Getaria.  
IZKIÑA  
Pasai San Pedro.  
KABIA  
Zumarraga.  
KAI SUSHI  
San Sebastián-Donostia.  
KAKO  
Astigarraga.  
KARLOS ARGUIÑANO  
Zarautz.  
KOFRADIA ITSAS ETXEA  
San Sebastián-Donostia.  
KUKO  
Ormaiztegi.  
LA TABERNA DE BLAS  
San Sebastián-Donostia.  
MANOJO  
San Sebastián-Donostia.  
MENDIZABAL  
Astigarraga.  
MUINA  
Zumaia. (Novedad)

OLIVI ERRETEGIA  
Usurbil. (Novedad)  
OTZAUURTEKO BENTA  
Zegama.  
PATXIKUENEA  
ERRETEGIA  
Lezo.  
RESTAURANTE R  
San Sebastián-Donostia.  
SALEGI JATETXEA  
Itziar.  
SALTXIPI  
San Sebastián-Donostia.  
TOPA SUKALDERÍA  
San Sebastián-Donostia.  
TRINKETE BORDA  
(ASADOR)  
Irún.  
TXITXARDIN  
Lasarte-Oria.  
TXOKO GETARIA  
Getaria.  
URKIOLA  
Beasain.  
USARBI BISTRÓ  
San Sebastián-Donostia.  
XIXARIO  
Orio.  
ZERIA  
Hondarribia.  
ZEZILIONEA  
Olaberria.

## EXTREMADURA

### Badajoz

●●  
**2 SOLES**  
DROMO  
Badajoz. (Novedad)

●  
**1 SOL**  
ACEBUCHÉ  
Zafra.  
EL BAR OLD SCHOOL  
FOOD  
Mérida. (Novedad)  
GALAXIA  
Badajoz.  
LUGARIS  
Badajoz.  
MANDUKAR  
Villanueva de la Serena.  
MARCHIVIRITO  
Badajoz.

### gr RESTAURANTES GR

A DE ARCO  
Mérida.  
Ábako  
Villanueva de la Serena.  
ABARKA  
Monesterio. (Novedad)  
AGALLAS GASTRO &  
FOOD  
Mérida. (Novedad)  
AGATXAO COOKING  
LOFT  
Los Santos de Maimona.  
ALQUITARA GASTRO  
LOUNGE  
Llerena.  
ARCO  
Zafra.  
ARTIGI  
Castuera. (Novedad)  
BECADA  
Villanueva de la Serena.  
CAMALEÓNICO  
Badajoz.  
CARNÍVORA  
Badajoz.  
CASTÚO  
Almendralejo.

CONCEPTO  
Mérida. (Novedad)  
EL ALMA DEL GENIO  
Badajoz.  
EL RINCONCILLO  
Monesterio.  
FONSO  
Badajoz. (Novedad)  
LA BISTROLÓGICA  
Badajoz.  
LA REBOTICA  
Zafra.  
LAS BARANDAS  
Los Santos de Maimona.  
MACARRACA  
Villanueva de la Serena.  
MALASUEGRA  
Almendralejo.  
MIRADOR DEL  
GUADIANA  
Badajoz.  
MOMA  
Badajoz.  
NANDOS  
Almendralejo.  
PICON  
Badajoz.  
QUINTO CECILIO  
Medellín.  
SANXENXO  
Badajoz.  
TUÉTANO  
Mérida.

### Cáceres

●●●  
**3 SOLES**  
ATRIO  
Cáceres.

●  
**1 SOL**  
ALBERCA  
Trujillo.

BORONA BISTRÓ  
Cáceres.  
HOMARUS  
Cáceres.  
JAVIER MARTÍN  
Cáceres.  
LA FABIOLA  
Cáceres.  
NARDI  
Hervás. (Novedad)  
TORRE DE SANDE  
Cáceres.  
TUPIÓ  
Miajadas.  
VERATUS  
Jarandilla de la Vera.  
(Novedad)  
VERSÁTIL  
Zarza de Granadilla.

### gr RESTAURANTES GR

A VELHA FABRICA  
Valverde del Fresno.  
ACHIPERRE  
Cáceres. (Novedad)  
ALBALAT  
Cáceres.  
AZACÁN  
Hervás.  
BOADA  
Villamiel.  
CASA CLAUDIO  
Casar de Cáceres.  
CORRAL DEL REY  
Trujillo.  
EL FIGÓN DE EUSTAQUIO  
Cáceres.  
EL MOLINO  
Madrigal de la Vera.  
EL MORAL DE LAS  
HURDES  
Pinofranqueado.  
EL PALANCAR  
Pedroso de Acim.

EUSTAQUIO BLANCO

Cáceres.  
FINCA LA DESA  
Miajadas. (Novedad)  
HÁBITAT CIGÜEÑA  
NEGRA  
Valverde del Fresno.  
IMPERIAL KITCHEN  
Jarandilla de la Vera.  
(Novedad)  
LA FINCA - VILLA  
XARAHIZ  
Jaraíz de la Vera.  
LAS CORCHUELAS  
Cáceres.  
MADRUELO  
Cáceres.  
METAMORFOSIS  
Torrejuncillo. (Novedad)  
MIGA  
Cáceres.  
NOLASCO  
Cáceres. (Novedad)  
PANDEHUERTA  
Cáceres. (Novedad)  
PARADA DE LA REINA  
Plasencia.  
SUCCO  
Plasencia.  
TÁPARA  
Cáceres. (Novedad)  
XODÓ  
Plasencia. (Novedad)

**GALICIA**

**A Coruña**



**3 SOLES**  
A TAFONA  
Santiago de Compostela.  
(Novedad)



**2 SOLES**  
ÁRBORE DA VEIRA  
A Coruña.  
AS GARZAS  
Malpica de Bergantiños.  
BIDO  
A Coruña.  
O CAMIÑO DO INGLÉS  
Ferrol.  
O'PAZO  
Padrón.  
RETIRO DA COSTIÑA  
Santa Comba.



**1 SOL**  
A GABEIRA  
Ferrol.  
BALARÉS  
Ponteceso.  
CASA MARCELO  
Santiago de Compostela.  
ECLECTIC  
A Coruña.  
EL DE ALBERTO  
A Coruña. (Novedad)  
EL REFUGIO  
Oleiros.  
GUNNEN  
A Coruña. (Novedad)  
INDÓMITO  
Santiago de Compostela.  
LANDUA  
Mazaricos.  
NADO  
A Coruña.  
NORDESTADA  
Porto do Son.  
O BALADO  
Boqueixón.  
O SECADEIRO  
Outes. (Novedad)  
O' FRAGÓN  
Fisterra.

OMAKASE

A Coruña.  
RÍOS O FREIXO  
Outes.  
SALITRE  
A Coruña.  
SIMPAPAR  
Santiago de Compostela.  
TERRA  
Fisterra.  
TERREO COCINA  
CASUAL  
A Coruña.

**gr**

**RESTAURANTES GR**

55 PASOS  
A Coruña.  
A ARTESA DA MOZA  
CRECHA  
Betanzos.  
A CASA DA VIÑA  
Santiago de Compostela.  
A CURTIDORÍA  
Santiago de Compostela.  
A ESPIGA  
A Coruña.  
A HORTA D'OBRA DOIRO  
Santiago de Compostela.  
A MACETA  
Santiago de Compostela.  
A MARINA DE  
CAMARIÑAS  
Camariñas.  
A MUNDIÑA  
A Coruña.  
A VIAXE - COCIÑA DE  
MATICES  
Santiago de Compostela.  
ABASTOS 2.0  
Santiago de Compostela.  
ANACO  
Santiago de Compostela.  
ARRUEIRO  
Laxe.

ASADOR GONZABA  
Santiago de Compostela.  
ASADOR RÍO SIL  
Carballo.  
ATÍPICO  
A Coruña.  
BENEDITA ELISA  
Santiago de Compostela.  
CABALLA 14  
A Coruña.  
CAFÉ DE ALTAMIRA  
Santiago de Compostela.  
CASA RAMALLO  
Roís.  
CHEF RIVERA  
Padrón.  
CON CULLER  
Santiago de Compostela.  
CUATRO PERRAS  
Corcubión.  
CULUCA COCIÑA  
A Coruña.  
DELITO  
Santiago de Compostela.  
DIVINO STEAK HOUSE  
Culleredo. (Novedad)  
EL CHARRÚA  
A Coruña.  
EL ROMERO  
Santiago de Compostela.  
GAIO  
Santiago de Compostela.  
LA CASILLA  
Betanzos.  
LA ESCONDITA  
A Coruña.  
LA PENELA  
A Coruña.  
LUME LUCÍA FREITAS  
Santiago de Compostela.  
MAINA GASTRONOMÍA  
Santiago de Compostela.  
(Novedad)  
MAMÁ PEIXE  
Santiago de Compostela.

MAR DE ARDORA  
Cabana de Bergantiños.  
MAREA  
Cariño.  
MATERIAL  
Malpica de Bergantiños.  
MIGA  
A Coruña.  
MILLO ORZAN  
A Coruña.  
O CURRO DA PARRA  
Santiago de Compostela.  
O FERRO  
Santiago de Compostela.  
O LAGAR DA ESTRELLA  
A Coruña.  
O SENDEIRO  
Santiago de Compostela.  
OCEÁNICO  
A Coruña. (Novedad)  
ORIXE  
Santiago de Compostela.  
PABLO GALLEGO  
A Coruña.  
PAMPÍN BAR  
Santiago de Compostela.  
PECULIAR  
A Coruña.  
PEDRA FURADA  
A Coruña.  
PEDRO ROCA  
Santiago de Compostela.  
PEMENTA ROSA  
Carballo.  
PIÑEIRO  
O Pino.  
PRACER  
A Coruña.  
PULPEIRA DE MELIDE  
A Coruña.  
RÍO ULLA  
A Coruña.  
SAN ANDRÉS  
Betanzos.

SOLLEIROS  
Santiago de Compostela.  
TABERNA 5 MARES  
A Coruña.  
TABERNA O'SECRETO  
A Coruña.  
TERRA NOSA  
Santiago de Compostela.  
(Novedad)  
TIRA DO CORDEL  
Fisterra.  
TIRA DO PLAYA  
A Coruña.  
XANXO  
A Pobra do Caramiñal.  
(Novedad)

**Lugo**



**2 SOLES**  
ESPAÑA  
Lugo.  
NITO  
Viveiro.  
  
  
**1 SOL**  
JAVIER MONTERO  
Ribadeo.  
VERTIGO  
Sober. (Novedad)


**gr**

**RESTAURANTES GR**

A FARAGULLA  
Chantada.  
A PARADA DAS BESTAS  
Palas de Rei.  
BERSO  
Sober. (Novedad)  
CAMPOS  
Lugo.

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

## Ourense


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


## gr


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

OSTERIA DOMENICA  
Ourense. (Novedad)  
PAZO DE TOUBES  
Cenlle.  
RECTORAL DE ANSEMIL  
Celanova.  
SÁBREGO  
Ribadavia.  
SANMIGUEL  
Ourense.

## 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**  
ALBERTE  
Vigo. (Novedad)  
ASADOR SORIANO  
Bembrive.  
EIRADO DA LEÑA  
Pontevedra.  
MARNA  
Pontevedra. (Novedad)  
MELOXEIRA PRAIA  
O Grove.  
O LOXE MAREIRO  
O Carril.

SILABARIO  
Vigo.

## gr

**RESTAURANTES GR**  
A TABERNA DO TRASNO  
Pontevedra.  
A'DE LINO ALTA  
TABERNA  
Moaña.  
ALAMEDA 10  
Pontevedra.  
ALBANTA  
Vilaboa.  
ALCABRE  
Vigo.  
BITADORNA A GUARDA  
A Guarda.  
BITADORNA VIGO  
Vigo.  
BRASERÍA SANSIBAR  
O Grove.  
CASA MARCO  
Vigo. (Novedad)  
CASA RITA  
Baiona.  
CASA ROMÁN  
Pontevedra.  
D'LERIA  
Vilagarcía de Arousa.  
DETAPAENCEPA  
Vigo.  
DOADE  
Cangas.  
DURÁN  
Vigo.  
ESENCIA PORTONOVO  
Sanxenxo.  
FARO DE TALASO  
ATLÁNTICO  
Oia. (Novedad)  
GUMER  
Pontevedra.  
KLOSTER  
Marín. (Novedad)

LA CASA DE LAS CINCO  
PUERTAS  
Pontevedra.  
LA MESA DE CONUS  
Vigo.  
LA MOLINERA  
Lalín.  
LAGÜIÑA LIEU-DIT  
Meaño.  
LOS ABETOS  
Nigrán.  
MALAUVA WINE BAR  
Vigo.  
MAURO  
Vilaboa.  
MICHAEL  
Sanxenxo. (Novedad)  
MORROFINO  
Vigo.  
MUIÑO DE RUDIÑO  
Ribadumia.  
NIÑO CORVO  
Vigo.  
NORDÉS  
Bueu.  
O RIZÓN  
Baiona.  
OKRA  
O Grove.  
PRADOVIEJO  
Moaña. (Novedad)  
PUNTOECOMA  
Nigrán.  
ROKUSEKI  
Vigo.  
VARELA  
Pontevedra.  
VEIRAMAR  
Soutomaior.  
VINOTECA BAGOS  
Pontevedra.

## ILLES BALEARS

### Formentera

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


## gr

**RESTAURANTES GR**  
190 PASOS  
Sant Francesc de  
Formentera.  
BOCASALINA  
Sant Francesc de  
Formentera.  
CA NA JOANA  
Sant Francesc de  
Formentera.  
CAN CARLITOS  
Sant Francesc de  
Formentera.  
CAN MARTÍ  
Sant Francesc de  
Formentera. (Novedad)  
CAN PASQUAL  
Sant Francesc de  
Formentera.  
CASA NATALIA  
Sant Francesc de  
Formentera.  
CASBAH  
Sant Francesc de  
Formentera.  
EL GIOVIALE  
Sant Francesc de  
Formentera.

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

## Ibiza

  
**2 SOLES**  
LA GAIA  
Eivissa.

  
**1 SOL**  
CA N'ALFREDO  
Eivissa.  
CAN DOMO  
Santa Eulària des Rius.  
CAN PAU  
Santa Gertrudis de  
Fruitera.  
ES FUMERAL  
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 IBIZA  
Santa Eulària des Riu.  
NAGAI  
Sant Joan de Labritja.  
OMAKASE BY WALT  
Eivissa.  
THE VIEW  
Sant Josep de Sa Talaia.  
TRATTORIA DEL MAR  
Eivissa.

**gr**

**RESTAURANTES GR**

A MI MANERA  
Sant Joan de Labritja.  
(Novedad)  
AMANTE  
Santa Eulària des Riu.  
AUBERGINE BY ATZARÓ  
Sant Miquel de Balansat.  
BLUE MARLIN IBIZA  
Sant Josep de Sa Talaia.  
CA'S MILÀ  
Sant Josep de Sa Talaia.  
CALA GRACIONETA  
Sant Antoni de  
Portmany.  
CAN BERRI VELL  
Sant Josep de Sa Talaia.  
CAN LIMO  
Sant Josep de Sa Talaia.  
CANA SOFÍA  
Sant Josep de Sa Talaia.  
CASA MACA  
Eivissa.  
CASA PIEDRA IBIZA  
Santa Eulària des Riu.  
CBC MARINA SANTA  
EULALIA  
Santa Eulària des Riu.  
CORSO  
Eivissa.

DOWNTOWN - CIPRIANI  
Eivissa.  
ES GERRET  
Sant Antoni de  
Portmany.  
FINCA LA PLAZA  
Santa Gertrudis de  
Fruitera. (Novedad)  
HÀMBRE  
Eivissa.  
HASALON IBIZA  
Sant Joan de Labritja.  
JUNTOS HOUSE  
Sant Antoni de  
Portmany. (Novedad)  
JUNTOS IBIZA  
Santa Eulària des Riu.  
LA ERA  
Santa Eulària des Riu.  
LA ESCOLLERA  
Eivissa.  
LIVE CAVE  
Sant Joan de Labritja.  
MACAO CAFÉ DE SANTA  
GERTRUDIS  
Santa Gertrudis de  
Fruitera.  
MARINER  
Eivissa.  
NUDO  
Santa Eulària des Riu.  
OLEOTECA SES ESCOLES  
Santa Eulària des Riu.  
S'ESPARTAR  
Sant Josep de Sa Talaia.  
SA COVA DOWNTOWN  
Sant Antoni de  
Portmany. (Novedad)  
SA NANSA IBIZA  
Eivissa.  
SA PUNTA IBIZA  
Eivissa.  
SALVIA  
Sant Joan de Labritja.

SES BOQUES  
Sant Josep de Sa Talaia.  
TALLER DE TAPAS BY  
IBIZA FOOD STUDIO  
Eivissa.  
TATEL IBIZA  
Eivissa.  
TROPICANA IBIZA  
Sant Josep de Sa Talaia.  
UNIC  
Sant Josep de Sa Talaia.

**Mallorca**



**3 SOLES**

MACA DE CASTRO  
Alcúdia.  
VORO  
Capdepera. (Novedad)



**2 SOLES**

ANDREU GENESTRA  
Llucmajor.  
BÉNS D'AVALL  
Sóller.  
DINS SANTI TAURA  
Lloseta.  
EL OLIVO  
Deià.  
LA FORTALEZA  
Llucmajor.



**1 SOL**

AROMATA  
Palma.  
BODEGA BARAHONA -  
CASA MANOLO  
Ses Salines.  
BRUT  
Llubi.  
CA NA TONETA  
Caimari.

CAN SIMONETA  
Capdepera.  
CASA MARIUKA  
Palma.  
DAICA  
Llubi.  
ES FUM  
Costa d'en Blanes.  
FUSION19  
Muro.  
MARC FOSH  
Palma.  
SA CLASTRA  
Calvià  
ZARANDA  
Palma.

**gr**

**RESTAURANTES GR**

365  
Pollença.  
ADRIÁN QUETGLAS  
Palma de Mallorca.  
ANDANA  
Palma de Mallorca.  
ARRELS BY MARGA COLL  
Calvià.  
ARUME  
Palma de Mallorca.  
BOTÀNIC RESTAURANT  
Palma de Mallorca.  
CAN BOQUETA  
Sóller.  
CAN CALENT  
Campos.  
CAL REIET'S TABLE  
Santanyí.  
CAN MARCH  
Manacor.  
CAN MEL  
Felanitx.  
CAN TONI MORENO  
Banyalbufar.

CLANDESTÍ - TALLER  
GASTRONÓMIC  
Palma de Mallorca.  
EL JARDÍN  
Alcúdia.  
ES CANYIS  
Sóller.  
ES MIRADOR DE  
MONNABER  
Campanet. (Novedad)  
ES PI  
Deià.  
FERA  
Palma de Mallorca.  
FLANIGAN  
Puerto Portals-Portals  
Nous.

JOAN MARC  
Inca.  
JUAN Y ANDREA  
Ses Salines.  
LA GRAN TORTUGA  
Calvià.  
LA VIEJA DE JONAY  
HERNÁNDEZ  
Palma de Mallorca.  
MICELI  
Selva.  
MOMBO  
Palma de Mallorca.  
NUS  
Palma de Mallorca.  
PORT PETIT  
Cala d'Or.  
RITMA  
Fornalutx. (Novedad)  
S'AMARADOR  
Campos.  
SA PLETA BY MARC  
FOSH  
Capdepera.  
SA ROQUETA  
Palma de Mallorca.  
SA TERRASSA  
Banyalbufar.

SAL DE COCÓ  
Colònia Sant Jordi.  
SALMA - EL COTO  
Ses Salines.  
SCHWAIGER XINO'S  
Palma de Mallorca.  
STAGIER BAR  
Palma de Mallorca.  
STAY  
Pollença.  
TAN A GUSTITO  
Calvià. (Novedad)  
TERRAE  
Pollença.  
THE WINE SIDE  
Palma de Mallorca.  
TOQUE  
Palma de Mallorca.  
VALLEMOSSA  
Valldemossa.  
VANDAL  
Palma de Mallorca.

**Menorca**



**1 SOL**

AQUIARA  
Ciutadella. (Novedad)  
CAFÉ BALEAR  
Ciutadella.  
EL ROMERO  
Maó-Mahón.  
SA LLAGOSTA  
Fornells.  
SA PEDRERA D'ES PUJOL  
Sant Lluís.  
SMOIX  
Ciutadella.

**gr**

**RESTAURANTES GR**  
AGROTURISMO SANTA  
MARIANA  
Alaior.

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

**LA RIOJA**

**3 SOLES**  
EL PORTAL DE  
ECHAURREN  
Ezcaray.



**2 SOLES**  
ALAMEDA  
Fuenmayor.

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



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



**RESTAURANTES GR**  
AJONEGRO  
Logroño.

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

**PRINCIPADO DE ASTURIAS**

**3 SOLES**  
CASA GERARDO  
Prendes.  
CASA MARCIAL  
Arriondas.



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



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

EL ASADOR DE ABEL-  
CASA FARPON  
Argüelles.  
EL MOLÍN DE MINGO  
Cangas de Onís.  
ÉLEONORE  
Salinas.  
FARRAGUA  
Gijón.  
FERPEL GASTRONÓMICO  
Coaña.  
GÜEYU - MAR  
Ribadesella.  
GUNEA  
Castrillón.  
LOS LLAURELES  
Cabranes.  
MARRIED COCINA  
Llanes.  
MESÓN EL CENTRO  
Puerto de Vega.  
MONTE  
Lena.  
NARBASU  
Piloña. (Novedad)  
PEDRO MARTINO  
Ovide.  
QUINCE NUDOS  
Ribadesella.  
ROBLE BY JAIRO  
RODRÍGUEZ  
Lena.  
YUME  
Avilés.



**RESTAURANTES GR**  
ABARIKE  
Gijón.  
AIMÉ  
Avilés.  
ALALUNGA  
Gijón. (Novedad)  
ARRAIGO  
Llanera.

BOCAMAR  
Oviedo.  
CASA CHUCHU  
Mieres.  
CASA CONSUELO  
Otur.  
CASA DEL RÍO  
Cangas del Narcea.  
CASA EUTIMIO  
Lastres.  
CASA LAURE  
Oviedo.  
CASA LULA  
Tineo.  
CASA RULA  
Villaviciosa. (Novedad)  
CASA TATAGUYO  
Avilés.  
CASTRU GAITERU  
Llanes.  
DI-FERENTE  
San Martín del Rey  
Aurelio. (Novedad)  
EL BÁLAMU  
Llanes.  
EL Balcón de Bueño  
Ribera de Arriba.  
EL BORNE  
Gijón.  
EL PANDORA  
Avilés.  
EL PAÑOL  
Avilés.  
EL SUEVE  
Gijón.  
GLORIA  
Gijón.  
GLORIA OVIEDO  
Oviedo.  
KÓMIWA  
Oviedo.  
KRAKEN  
Gijón.  
LA BOLERA  
Gijón.

LA CORTE DE PELAYO  
Oviedo.  
LA NUEVA ZAMORANA  
Gijón.  
LA PARRERA  
Niembro.  
LA PERLA NEGRA -  
SPORT  
Luarca.  
LA PONDALA  
Gijón.  
LA TABLA  
Gijón.  
LLAR DE VIRI  
Candamo.  
LLUMBRE  
Gijón. (Novedad)  
LOS ARCOS  
Cangas de Onís.  
PARADOR NACIONAL DE  
CORIAS  
Cangas del Narcea.  
RONDA 14  
Avilés.  
TIXILEIRO  
Ibias.  
UME  
Gijón.  
VIÑAO  
Gijón.

## REGIÓN DE MURCIA



**3 SOLES**  
CABAÑA BUENAVISTA  
El Palmar.



**2 SOLES**  
ALMO  
Murcia.

BARAHONDA  
Yecla. (Novedad)  
LOCAL DE ENSAYO  
Murcia.  
MAGOGA  
Cartagena.



**1 SOL**  
CASA BORREGO  
Bullas.  
EL ALBERO  
Ceutí.  
EL BARET WINE BAR  
Murcia. (Novedad)  
EL CHURRA  
Murcia.  
EL MOSQUI  
Cabo de Palos.  
EL POLI  
Águilas.  
EL SORDO  
Ricote.  
ESTIRPE  
Yecla.  
FRASES  
Murcia.  
HISPANO 1926  
Murcia. (Novedad)  
KAPPOU MAKOTO  
Murcia.  
LA CASA DE LOS  
ABUELOS  
Jumilla. (Novedad)  
LA TROPICAL  
Los Alcázares.  
LORETO  
Jumilla.  
MALVASÍA  
Playa Honda.  
MORALES  
Murcia.  
PEPE TOMÁS  
Murcia.

POLEA  
Murcia.  
POR HERENCIA  
Murcia.  
TAÚLLA  
Murcia.  
VENEZUELA  
San Pedro del Pinatar.

## gr

### RESTAURANTES GR

ALBORADA  
Murcia.  
ALVIENTO  
Cartagena.  
ATEMPO WEEKEND  
BISTROT  
Archena.  
BRUTAL  
Fuente Álamo de Murcia.  
(Novedad)  
CAMAROTE DE LA  
MARTINIQUE  
Cartagena. (Novedad)  
CAÑONERO  
Cartagena. (Novedad)  
CASA BELTRÍ  
Cartagena.  
CASINO (GASTROBAR)  
Mula.  
CAYETANA  
Cehegín.  
CUARENTAYTRÉS  
Cartagena.  
DEMO  
Murcia.  
EH!  
Murcia.  
EL CHATO  
Murcia.  
EL PORTILLO  
Murcia.  
EL RINCÓN DE JOAQUÍN  
Torre-Pacheco.

EL RUBIO 360  
San Pedro del Pinatar.  
(Novedad)  
ENSO SUSHI MURCIA  
Murcia.  
JOTA ELE  
Murcia.  
KEKI - SERGIO  
MARTÍNEZ  
Murcia.  
LA CAVALICA  
Alcantarilla.  
LA MAITA  
Molina de Segura.  
LA PEQUEÑA TABERNA  
Murcia.  
LA TANA  
Cabo de Palos.  
LOS CAZADORES DE  
CORVERA  
Murcia.  
LOS OSOS GOLOSOS  
Cartagena. (Novedad)  
MARDESAL  
San Pedro del Pinatar.  
MIRAMAR  
Cabo de Palos.  
OXOX 131  
Ojós. (Novedad)  
PAREDES  
Lorca.  
PURA CEPÁ  
Murcia.  
REAL CASINO DE  
MURCIA  
Murcia.  
SALZILLO  
Murcia.  
TÁNDEM  
Murcia.  
TARRADELLAS  
Cieza.  
VIRGEN DEL MAR  
Murcia.

## ANDORRA



**1 SOL**  
IBAYA  
Canillo. (Novedad)

## gr

**RESTAURANTES GR**  
BEÇ  
Escaldes-Engordany.  
(Novedad)  
CAN MANEL BY CARLES  
FLINCH  
Andorra La Vieja.  
(Novedad)  
CELLER D'EN TONI  
Andorra La Vieja.  
(Novedad)  
DIAMANT  
Andorra La Vieja.  
(Novedad)  
ERIC MARTY  
Andorra La Vieja.  
(Novedad)  
JOU LA BORDA  
La Massana. (Novedad)  
KOY  
Canillo. (Novedad)





Diputació Tarragona



Generalitat  
de Catalunya



alimentosdespaña

