

Llista de Soles de la Guia Repsol 2021 a Catalunya

15 restaurants catalans han obtingut nous 'soles' i Catalunya passa a tenir 98 establiments distingits a la Guia Repsol



La Guia Repsol, publicació que fa més de quatre dècades que viatja per la gastronomia espanyola, a l'abril va celebrar la gala d'entrega dels nous **soles** (sols en català) al Teatre Victoria Eugenia de Sant Sebastià. La pandèmia ha tocat de valent el sector de l'hostaleria i la restauració, la publicació ha volgut valorar "la feina de les cuineres i cuiners en l'any més dur de les nostres vides".

En el conjunt de la guia hi ha hagut un total de 96 noves incorporacions: 3 amb tres soles, 11 amb dos i 82 que s'estrenen amb un sol. D'aquests 15 han anat a parar a restaurants de Catalunya, entre els quals destaquen els tres sols dels restaurants Alkimia i Miramar. Així, amb aquestes incorporacions, Catalunya compta amb un total de 98 restaurants distingits amb aquest reconeixement.

A continuació, des de Gastrotalkers, **destaquem aquells restaurants solejats que pots gaudir a Catalunya:**

3 SOLES

Abac (Barcelona)
Alkimia (Barcelona) **NOVETAT**
Can Jubany (Calldetenes)
Cocina Hermanos Torres (Barcelona)
Disfrutar (Barcelona)
El Celler de Can Roca (Girona)
Lasarte (Barcelona)
Les Cols (Olot)
Miramar (Llançà) **NOVETAT**
Tickets (Barcelona)
Vía Veneto (Barcelona)

2 SOLES

Angle (Barcelona)
Aürt (Barcelona) **NOVETAT**
Ca l'Arpa (Banyoles)
Ca l'Enric (La Vall de Bianya)
Caelis (Barcelona)
Can Bosch (Cambrils)
Candlelight - Romain Fornell (S'Agaró)
Carballeira (Lleida)
Cinc Sentits (Barcelona)
Compartir (Cadaqués)
Coure (Barcelona)
Els Casals (Sagàs)
Els Tinars (Llagostera)
Enoteca - Paco Pérez (Barcelona)
Estimar - Rafa Zafra (Barcelona)
Gresca (Barcelona)
Hisop (Barcelona) **NOVETAT**
Hispania (Arenys de Mar)
Koy Shunka (Barcelona)
La Boscana (Bellví)
Les Moles (Ulldecona)
Lluerna (Santa Coloma de Gramenet)
Massana (Girona)
Moments (Barcelona)
Tàpies (La Seu d'Urgell)

1 SOL

Al Kostat (Barcelona)
Bardeni el Meatbar (Barcelona)
Bo.TiC (Corçà) **NOVETAT**
Boccatti (Vic)
Ca l'Isidre (Barcelona)
Casa Irene (Arties)
Casamar (Llafranc) **NOVETAT**
Castell Peralada (Peralada)
Divinum (Girona)
Don Giovanni (Barcelona)
Dos Palillos (Barcelona)
Dos Pebrots (Barcelona)
El Celler de Matadepera (Matadepera)
El Celler de l'Arbocet (Riudoms)
El Hogar Gallego (Calella)
El Motel (Figueres)
Els Brancs (Roses)
Els Pescadors (Barcelona) **NOVETAT**
Empòrium (Castelló d'Empúries)
Enigma (Barcelona)
Espai Kru (Barcelona)
Estany Clar (Cercs)
Ferrán Cerro (Reus)
Fogony (Sort)
Fonda Sala (Olost)
Gaig - Torre del Remei (Bolvir) **NOVETAT**
Hofmann (Barcelona)
Hoja Santa (Barcelona)
Informal by Marc Gascons (Barcelona)
L'Aliança 1919 d'Anglès (Anglès) **NOVETAT**
L'Ó (Sant Fruitós de Bages)
La Cuina de Can Simón (Tossa de Mar)
La Fonda Xesc (Gombrèn)
La Taverna del Clinic (Barcelona)
Les Magnòlies (Arbúcies)
Malena (Gimenells i el Pla de la Font)
Manairó (Barcelona)
Miramar (Cambrils)
Mirko Carturan Cuiner (Caldes de Montbui)
Nairod (Barcelona) **NOVETAT**
Nectari (Barcelona) **NOVETAT**
Oria (Barcelona)
Pakta (Barcelona)
Petit Comité (Barcelona)
Rincón de Diego (Cambrils)
Roig Robí (Barcelona)
Rías de Galicia (Barcelona)
SOFIA Be So (Barcelona)
Sa Punta (Pals)
Sant Pere del Bosc (Lloret de Mar)
Sato i Tanaka (Barcelona) **NOVETAT**
Shanghai (Barcelona)
Sol Blanc (Pals)
Suculent (Barcelona)
Tram-Tram (Barcelona)
Tresmacarrons (El Masnou) **NOVETAT**



UMA (Barcelona) **NOVETAT**
Villa Más (Sant Feliu de Guíxols) **NOVETAT**
Villa Retiro (Xerta)
Windsor (Barcelona)
Xavier Pellicer (Barcelona)
Xerta (Barcelona)

QUÈ DISTINGEIX CADA CATEGORIA?

1 SOL:

Aquell restaurant que recomanaries a un amic i al qual estàs pensant a tornar un munt de vegades. Es premia la qualitat del producte i la intenció d'elaborar una cuina honesta i coherent que anirà creixent. Disposa d'un servei atent i professional, així com d'un celler amb inquietuds. Justifica fer quilòmetres o parar a conèixer-lo en mig d'un viatge.

2 SOLES:

Un lloc que sobresurt per desenvolupar un concepte en el qual la cuina mostra la maduresa, el potencial i l'ambició per seguir evolucionant. Despunta pel seu domini de la tècnica i la recerca de les millors matèries primeres. Amb un servei impecable capaç de què l'atenció flueixi amb naturalitat i un celler molt meditat. Mereix els molts quilòmetres recorreguts.

3 SOLES:

És el destí final del viatge. On només entrar perceps que serà una experiència única. Cuina que aprofundeix en el coneixement i mai perd els nervis per superar-se en cada servei i oferir la seva millor versió. Treball de tu a tu amb els productors en la definició de matèries primeres. Celler excepcional i sala sempre alerta, que es mimetitza i funciona com un perfecte engranatge on el comensal és el protagonista.