

Els nous Soles de la Guia Repsol 2023

Fins a 101 restaurants de l'estat han estat guardonats en una gala on sobretot han brillat les dones



Albert Sastreger, xef del restaurant Bo.TiC de Corçà (Girona). | Guia Repsol 2023.

La Guia Repsol, publicació que fa més de quatre dècades que viatja per la gastronomia espanyola, ha celebrat el 27 de febrer de 2023 la gala d'entrega dels nous **soles** ('sols' en català) a l'Auditorio de la Diputació de Alicante (ADDA).

La Guia Repsol ha volgut celebrar a la Comunitat Valenciana aquesta nova edició dels premis Soles Guia Repsol ja que és en aquesta comunitat on s'hi concentra la major representació femenina de Soles de tot l'estat espanyol. De fet, han aprofitat per celebrar per adelantat el Dia de la Dona i per reafirmar el compromís per arribar a la igualtat de gènere comptant per primera vegada a la Gala d'Entrega amb un menú elaborat íntegrament per dones amb Soles.

En aquesta edició 2023 s'han repartit 101 nous Soles (l'edició 2022 en va entregar 97 de nous): 2 amb tres Soles, 18 amb dos i 81 que s'estrenen amb un Sol. D'aquests, **11 han anat a parar a restaurants de Catalunya** (9 novetats i 2 ascensos). Aquest any, al igual que l'edició anterior, Catalunya no ha incorporat cap nou restaurant a la llista de restaurants amb 3 Soles.



A continuació, des de Gastrotalkers, **et llistem els premiats de l'edició 2023**, amb els guardonats catalans **en negreta**:

3 SOLES

Corral de la Morería. Madrid (Madrid)
Maralba. Almansa (Albacete)

2 SOLES

Ambivium. Peñafiel (Valladolid)
Amelia by Paulo Airaudó. San Sebastián (Gipuzkoa)
Bo.TiC. Corçà (Girona)
Castell Peralada. Peralada (Girona)
ConSentido. Salamanca (Salamanca)
Deessa. Madrid (Madrid)
El Lago. Marbella (Málaga)
Garena. Dima (Bizkaia)
Hika Gastronómiko. Villabona (Gipuzkoa)
Mantúa. Jerez de la Frontera (Cádiz)
Montia. San Lorenzo de El Escorial (Madrid)
Nub. San Cristóbal de la Laguna (Tenerife)
O Camiño do Inglés. Ferrol (A Coruña)
O'Pazo. Padrón (A Coruña)
Oba-. Casas-Ibáñez (Albacete)
Rekondo. San Sebastián (Gipuzkoa)
Umiko. Madrid (Madrid)
Voro. Capdepera (Mallorca)

1 SOL

12 Tapas. Castilleja de la Cuesta (Sevilla)
Acebuche. Zafra (Badajoz)
Aleia. Barcelona (Barcelona)
Atempo. Barcelona (Barcelona)
Baserriberrí. Pamplona (Navarra)
Bevir. Las Palmas de Gran Canaria (Gran Canaria)
Borrego. Bullas (Murcia)

Can Simoneta. Capdepera (Mallorca)
Carlos Oyarbide Bistronomiko. San Adrián (Navarra)
Casa Arcas. Villanova (Huesca)
Casa Bernardi. Benissa (Alacant)
Casa Pacheco. Vecinos (Salamanca)
Casa Taberna. Pedraza (Segovia)
Casas Colgadas. Cuenca (Cuenca)
Cobo Evolución. Burgos (Burgos)
Come. Barcelona (Barcelona)
Comparte Bistró. Madrid (Madrid)
Desde 1911. Madrid (Madrid)
El Alférez. Vejer de la Frontera (Cádiz)
El Coto de Quevedo. Torre de Juan Abad (Ciudad Real)
El Mosqui. Cabo de Palos (Murcia)
El Secreto de Chimiche. Granadilla de Abona (Tenerife)
Enigma. Barcelona (Barcelona)
Er estrangèr. Vielha e Mijaran (Lleida)
ERRO. Atxondo (Bizkaia)
Espacio Montoro. Alacant (Alacant)
Espazio Oteiza - Akelarre. San Sebastián (Gipuzkoa)
Essentia. Tarancón (Cuenca)
Farragua. Gijón (Asturias)
Fierro. València (València)
Frases. Murcia (Murcia)
Fraula. València (València)
García de la Navarra. Madrid (Madrid)
Goralai. Zaragoza (Zaragoza)
Granja Elena. Barcelona (Barcelona)
Hamarratz. Zumaia (Gipuzkoa)
Hogar del Pescador. Villajoyosa (Alacant)
Kamín. León (León)
Kàran Bistró. Pozoblanco (Córdoba)
Kensei. Adeje (Tenerife)
Kuma. Bilbao (Bizkaia)
La Cartería. Cartes (Cantabria)
La Casa de Manolo Franco. Valdemorillo (Madrid)
La Fábrica de Solfa. Beceite (Teruel)
La Milla Marbella. Marbella (Málaga)
La Posada del Laurel. Préjano (La Rioja)
La Trasiega. Getafe (Madrid)
Laia Erretegia. Hondarribia (Gipuzkoa)
Lalola. Sevilla (Sevilla)
Lana. Madrid (Madrid)
Les Amis. Pamplona (Navarra)
Lula by Aurora Torres. Los Montesinos (Alacant)
Mandukar. Villanueva de la Serena (Badajoz)
Married Cocina. Llanes (Asturias)
Mesón El Centro. Puerto de Vega (Asturias)
Mesón Sabor Andaluz. Alcalá del Valle (Cádiz)
Muxgo. Las Palmas de Gran Canaria (Gran Canaria)
Nozomi Sushi Bar. Valencia (València)
Omakase. A Coruña (A Coruña)
Pedro Martino. Oviedo (Asturias)
Pur - Impur. Barcelona (Barcelona)
Quatre Molins. Cornudella de Montsant (Tarragona)
Radis. Jaén (Jaén)



RavioXO. Madrid (Madrid)
Re.Art. Eivissa (Ibiza)
ReComiendo. Córdoba (Córdoba)
Samsha. València (València)
Señuelo. València (València)
Slow & Low. Barcelona (Barcelona)
Tamarises Izarra. Getxo (Bizkaia)
Taste 1973. Arona (Tenerife)
Tavella. València (València)
Terra. Fisterra (A Coruña)
The View. Sant Josep de Sa Talaia (Ibiza)
Trasiego. Barbastro (Huesca)
Treze. Madrid (Madrid)
Vandelvira. Baeza (Jaén)
Versátil. Zarza de Granadilla (Cáceres)
Yume. Avilés (Asturias)
Zazpi STM. San Sebastián (Gipuzkoa)
Zuara Sushi. Madrid (Madrid)

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 percep 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.