



[Cataluña](#)

JOAN CARLES VALERO - LETRAS EXPECTATIVAS

Soles de Barcelona

La Guía Repsol ha vuelto a situar a los cocineros catalanes como referentes de la alta gastronomía peninsular

30/11/2016 - Actualizado: 30/11/2016 11:25h. Guardado en: [Cataluña](#)

Cuando todavía no ha amainado la polémica sobre los discutibles criterios que siguen los inspectores de la Guía Michelin, pese a que este año ha venido cargada de estrellas para nuestros cocineros, la Guía Repsol en su edición de 2017, dedicada exclusivamente a nuestro país, ha vuelto a situar a los cocineros catalanes como referentes de la alta gastronomía peninsular.

Cataluña, junto a País Vasco, son las únicas comunidades que cuentan cada una con ocho restaurantes con tres soles, la máxima distinción de la Guía Repsol y símbolo de la excelencia culinaria no necesariamente afrancesada. La obra, compuesta por un volumen de mapas de carreteras de España y Portugal y otro con información sobre los mejores restaurantes españoles, además de referencias turísticas de destinos destacados, contiene las reseñas de 1.813 restaurantes, de los que 503 son reconocidos con soles Repsol y otros 611 recomendados. Se trata del panorama gastronómico más completo de la geografía española, siguiendo los criterios de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa. Unas organizaciones que distinguen a los establecimientos cuya calidad es excelente desde la materia prima a la cocina, la buena dirección de sala y una bodega que complete el círculo virtuoso del astro rey.

El circo gastronómico de tres pistas de Tickets, el restaurante de los hermanos Adrià e Iglesias situado en el Paralelo, ha logrado su tercer sol en un año de especial reconocimiento a la hermandad gastronómica más potente y prometedora de Barcelona, puesto que también han recibido su primer sol dos de sus establecimientos gestionados a través de la empresa conjunta **elBarri**: Hoja Santa (reinterpretación de la cocina mejicana) y Pakta (fusión de cocina japonesa y peruana). Los responsables de la Guía Repsol subrayan la imaginación y creatividad de **Albert Adrià**, que logra sorprender y divertir a partes iguales desde un profundo conocimiento de la técnica y del producto.

Pero ahí no queda todo, porque los hermanos Iglesias han sido distinguidos con dos soles más para los establecimientos de su propiedad, hasta sumar 5 de los 6 nuevos astros que ha recibido la ciudad Barcelona. Al tercero de **Tickets** y los de **Hoja Santa** y **Pakta** se une un segundo astro para Rías de Galicia, el buque insignia del Grupo Iglesias, un restaurante que hace 30 años abrieron sus padres en la calle Lleida y por el que han pasado los más exigentes paladares atraídos por la fama de ser la mejor marisquería catalana. El otro sol ha sido para Espai Kru, el único restaurante de España especializado en ofrecer una carta a base de productos crudos. En el universo culinario, Barcelona brilla con luz propia.