

La guía Repsol 2017 multiplica los soles

Tickets, el restaurante de los hermanos Adrià e Iglesias en Barcelona, y Casa Marcial, con Nacho Manzano al frente en Arriondas (Asturias), consiguen el tercer sol, la máxima distinción que otorga la Guía Repsol, en su edición de 2017

EFE MIÉRCOLES 30.11.2016

Madrid (EFE).- Esta publicación suma así 36 restaurantes reconocidos con tres soles, 155 con dos gracias a la incorporación de 13 novedades, y 312 con uno incluyendo los 47 que lo consiguen por primera vez, según se ha anunciado hoy en un comunicado.

Todo ello en un año que resulta especialmente bueno para el **tándem Adrià-Iglesias**, ya que además del **tercer sol para Tickets** logran el primero para su **mexicano Hoja Santa** y el **nikkei** (fusión de cocina japonesa y peruana) **Pakta**, reforzando el éxito de público y crítica que han logrado en su despliegue en el Paralelo barcelonés.

La responsable de Guía Repsol, María Ritter, ha destacado de Tickets que “con un profundo conocimiento del producto y la técnica, solo se puede jugar con la cocina teniendo la inteligencia y la imaginación de Albert Adrià, un cocinero que lleva toda la vida creando sin cesar y que busca sorprender y divertir a partes iguales”.

La Guía Repsol 2017 llena de sol nuevos restaurantes

De **Nacho Manzano** resalta que “vive una etapa gloriosa en su restaurante gastronómico en Arriondas, la aldea de las montañas asturianas donde creció y asimiló la tradición de la cocina familiar” y que es marca de la casa “la actualización de la herencia ancestral” y la “reinterpretación del paisaje y del producto Asturias”.

Los nuevos dos soles se despliegan por el país: **Acánthum** (Huelva), **Alameda** (Guipúzcoa), **Bens d'Aval** (Mallorca), **Casa Manolo** (Valencia), **El Asador de Abel** (Asturias), **El Cenador de Salvador** (Comunidad de Madrid), **El Rincón de Juan Carlos** (Tenerife), **El Pescador** (Madrid), **Europa** (Pamplona), **La Huertona** (Asturias), **La Bomba Bistrot** (Madrid), **Lera** (Zamora) y **Rías de Galicia** (Barcelona).

Madrid, la comunidad más soleada de la Guía Repsol 2017

Y aún más repartidas están los 46 primeros soles, que en Madrid, la comunidad más soleada en esta edición, logran **99 Sushi Bar** en su sede de la calle Hermosilla, **A'Barra, Alborada, Taberna Pedraza, Amazónico, Amparito Roca, Ático by Ramón Freixa, El Invernadero, Kena, Mesteño, Villoldo, Taberna Gaztelupe** y el gastrobar **Muñagorri**.

En Castilla y León se suman **El Mesón de Gonzalo (Salamanca), Montecarlo (Ávila), Villena y La Lobita en Segovia, y La Tronera (León)**; en Castilla La Mancha **El Carmen de Montesión (Toledo)**, en Asturias **Naguar**, en Andalucía **Noor (Córdoba), Alevante y Casa Mané en Cádiz, y Arte de Cocina en Málaga, y en Baleares La Fortaleza, Aromata, Can Domo, Can Pau, Can Dani y Es Caló**.

Ese primer sol de la Guía Repsol 2017

Reciben su primer sol Repsol en **Canarias Nelson, Amor de mis amores, Casa Brito y La Cúpula de Carles Gaig, y en Cataluña, además de Hoja Santa y Pakta, Candelight en Girona**.

En **La Rioja La Galería (Logroño), en Aragón La Cocina Aragonesa (Huesca) y Quema (Zaragoza), en la Comunidad Valenciana La Perla de Jávea y Pópuli Bistrot, ambos en Alicante, y Casa Jaime (Castellón)**; en **Navarra el Trinquete de Tudela y en el País Vasco Urgain y Zelai Txiki en Guipúzcoa y Zárate en Vizcaya**.

En total, la Guía Repsol, siguiendo el criterio de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, distingue con soles a más de 500 restaurantes “que conforman el panorama gastronómico más completo de la geografía española, que este año destaca especialmente por su diversidad, los nuevos talentos y la creatividad de sus cocineros”, añaden sus responsables.

Cataluña y País Vasco continúan como referentes de la alta gastronomía

Cataluña y País Vasco continúan como “referentes de la alta gastronomía” al contar cada una con ocho restaurantes con tres soles, seguidas de Madrid con siete, mientras que los autores de la guía destacan la evolución gastronómica de Castilla y León con siete nuevos restaurantes que consiguen estos astros.

La Guía Repsol 2007, que ya está a la venta pero que se presentará oficialmente en una gala en Madrid el 13 de diciembre es, según sus autores, reflejo de “la madurez alcanzada por una generación de cocineros ya consolidados y el enorme potencial de los nuevos talentos”.

La nueva publicación, compuesta por un volumen de mapas de carreteras de España y Portugal y otro con información sobre los mejores restaurantes españoles e información turística de destinos destacados, contiene 1.813 restaurantes reseñados, 503 de ellos reconocidos con soles Repsol, y otros 611 recomendados. EFE