

## GASTRONOMÍA

# Tickets y Casa Marcial



Casa Marcial, espacio de Nacho Manzano en Arriondas (Asturias).

POR MARTA FERNÁNDEZMADRID 30/11/2016

Tras las estrellas (Michelin), cada otoño llegan los soles (Repsol).

Desde ayer, 62 restaurantes españoles han elevado sus distinciones en Guía Repsol, *manual* para viajeros españoles editado anualmente por el grupo energético (en su primera etapa, como Guía Campsa). En su edición 2017 y con 38 años de historia, esta guía incluye a más de 1.813 restaurantes, de los que 611 se consideran recomendaciones.

Entre el resto de los establecimientos incluidos y para destacar los espacios gastronómicos más atractivos, se apoya en un sistema de calificación de soles (de uno a tres). En su nueva edición, publicada ayer, 36 establecimientos cuentan con el triple sol, el máximo reconocimiento, con dos novedades. Una es Tickets, el concepto de tapas *bullinianas* contemporáneas ideado por Albert Adrià y que funciona como la *casa madre* de elBarri, el grupo creado por el cocinero con su hermano Ferran Adrià y la saga Iglesias (propietaria de Rías de Galicia) y ubicado en el Paralelo barcelonés.

La otra novedad es Casa Marcial, el restaurante de Nacho Manzano en Arriondas (Asturias). Por comunidades autónomas, Cataluña y País Vasco destacan por su peso y suman cada una ocho restaurantes con tres Soles; les sigue Madrid, con siete.

Además, Guía Repsol 2017 incluye 155 establecimientos con dos soles, de los que trece son novedades; y 312 con un único sol, entre los que hay 47 nuevos. Así, son 503 los restaurantes españoles que cuentan con soles, en un ejercicio en el que Guía Repsol destaca "su diversidad, los nuevos talentos y la creatividad de sus cocineros".

Entre el anecdotario de la guía, destacan los tres espacios decanos en lucir soles. Por un lado, Arzak y Akelarre, en San Sebastián, y Zalacaín, en Madrid, son los únicos en contar con la distinción desde el lanzamiento de la guía en 38 años, periodo en el que la sede de Juan Mari y Elena Arzak ha lucido la máxima calificación. Por su parte, Ricardo Sanz y Martín Berasategui son los chefs que *coleccionan* un mayor número de premios entre sus diferentes restaurantes (ocho y siete, respectivamente); y Dabiz Muñoz fue el chef más joven en obtener el triple sol, en 2010, cuando DiverXO solo funcionaba desde hacía tres años.

La Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa son las entidades "que seleccionan y valoran, en exclusiva para Guía Repsol, los mejores restaurantes de España".

## Las novedades de Guía Repsol 2017 de 3 y 2 soles

### TRES SOLES

- **Casa Marcial** (Arriondas, Asturias)
- **Tickets** (Barcelona, Barcelona)

### DOS SOLES

- **Acánthum** (Huelva)
- **Alameda** (Fuenmayor, La Rioja)
- **Bens d'Avall** (Sóller, Illes Balears)
- **Casa Manolo** (Daimús, Valencia)
- **El Cenador de Salvador** (Moralzarzal, Madrid)
- **El Pescador** (Madrid)
- **El Rincón de Juan Carlos** (Acantilados de los Gigantes, Santa Cruz de Tenerife)
- **Europa** (Pamplona, Navarra)
- **La Bomba** (Madrid)
- **La Huertona** (Ribadesella, Asturias)
- **Lera** (Castroverde de Campos, Zamora)
- **Rías de Galicia** (Barcelona)