

Soles Guía Repsol 2019 en San Sebastián

MACA DE CASTRO, PACO MORALES, HERMANOS TORRES, ALBERTO FERRUZ Y PAOLO CASAGRANDE, NUEVOS 3 SOLES GUÍA REPSOL

- La Guía Repsol celebra sus 40 años totalmente renovada en San Sebastián con cinco nuevos 3 Soles con los que comparte una misma filosofía: ahondar en los orígenes para tomar impulso hacia el futuro. Los cinco 3 Soles Guía Repsol parten de las raíces para innovar y logran, con sus éxitos, que la cocina española siga marcando tendencia.
- Sergio y Javier Torres en 'Cocina Hermanos Torres', Alberto Ferruz en 'BonAmb', Maca de Castro en 'Maca de Castro', Paco Morales en 'Noor' y Paolo Casagrande en 'Lasarte', evidencian el compromiso de la Guía Repsol con una generación que ha logrado hallar en el territorio y la tradición la clave de la contemporaneidad
- En total la Guía Repsol ha seleccionado en toda España más de 80 restaurantes: 5 con Tres Soles Guía Repsol, 23 Dos Soles y 53 Un Sol. Muestra de que España vive un gran momento gastronómico, con comunidades como Valencia y Andalucía en plena efervescencia.
- Ascenden a 2 Soles Guía Repsol 'Cocinando' (León), María José San Román de 'Monastrell' (Alicante), César Martín de 'Lakasa' (Madrid), Víctor Quintilla y Mar Gómez 'Lluerna' (Santa Coloma de Gramenet), Fernando Canales en 'Atelier Etxanobe' (Bilbao), Begoña Rodrigo en 'La Salita' (Valencia) y David García de 'El Corral de la Morería' (Madrid), entre otros.
- La Guía Repsol apuesta por dar mayor visibilidad a los cocineros emprendedores. Así, entre los 53 nuevos 1 Sol están proyectos tan interesantes como el de María

Unos nuevos Soles para profundizar en la **renovación de la Guía Repsol**

5 nuevos **Tres Soles**, **23** nuevos **Dos Soles**, y **53** nuevos **Un Sol** Guía Repsol.

"La Guía Repsol celebra sus **40 años con una gran Gala en San Sebastián**

Nuevas comunidades como **Valencia y Andalucía** en plena **efervescencia**



Guía Repsol

Gómez de 'Magoga' (Cartagena), Juanlu Fernández de 'Lu' (Jerez), Lucía Freitas de 'A Tafona' (Santiago de Compostela), Pedro Sánchez de 'Baga' (Jaén), Javi Estévez de 'La Tasquería' (Madrid), Carlos Maldonado de 'Raíces' (Talavera de la Reina), Rebeca Hernández de 'La Berenjena' (Madrid), Mariam Reguera y Carmen Moragrega de 'Taberna Verdejo' (Madrid) o Nazario Cano en 'El Rodat' (Jávea). La influencia asiática de 'StreetXO', la versión más guerrillera de Dabid Muñoz, 'Nakeima' y su cocina callejera o el sosegado talante japonés de Mario Payán en 'Kappo' también obtienen su primer Sol.

- Guía Repsol profundiza una renovación iniciada en 2018, con la intención de ofrecer la máxima fiabilidad en la calificación de restaurantes e incorpora nuevas fuentes de información. Se ha creado un comité de expertos que provienen de diversos ámbitos, con un exhaustivo conocimiento de la gastronomía, derivado de su incesante recorrido por el territorio, probando nuevos restaurantes y revisitando los de siempre.
- La Guía Repsol conmemora 40 años de andadura con la primera Gala de entrega de sus Soles, que se ha celebrado hoy en San Sebastián. La elección de Donostia supone todo un homenaje por parte de la Guía Repsol a los orígenes de la nueva cocina.
- Tabakalera ha reunido hoy a casi 400 personas, entre cocineros, representantes políticos y empresariales, en el primer evento de este tipo que ha organizado la Guía Repsol para celebrar su renovación. Al acto han acudido el Consejero Delegado de Repsol, Josu Jon Imaz; el Consejero de Turismo, Alfredo Retortillo; el Director de Basquetour, Harkaitz Millán, y el Alcalde de San Sebastián, Eneko Goia.

Guía Repsol

Este año celebramos en San Sebastián los 40 años de Guía Repsol con los nuevos Soles, con los que compartimos una misma filosofía: ahondar en los orígenes para tomar impulso hacia el futuro. Los cinco 3 Soles parten de las raíces para innovar y logran con sus éxitos que la cocina española siga marcando tendencia. Alberto Ferruz (34 años) en 'BonAmb', Macarena de Castro (37) en 'Maca de Castro', Paco Morales (37) en 'Noor' y Paolo Casagrande (39) en 'Lasarte', evidencian el compromiso de la Guía Repsol con una generación que, sin haber cumplido los 40, ha logrado hallar en el territorio y la tradición la clave de la contemporaneidad. Una búsqueda que ha llevado a Sergio y Javier Torres, de 'Cocina Hermanos Torres', a arrancar su proyecto más personal en el que los sabores de su infancia regresan actualizados.

Recorremos el país de pueblo en pueblo para dar visibilidad al talento. La complejidad de la sencillez de Maca de Castro, en Alcurdia; la valentía de Paco Morales, desde Córdoba, para convertir ancestrales recetas en vanguardia; la inmersión mediterránea de Alberto Ferruz, en Jávea; o el mestizaje vasco con la costa catalana y su Veneto natal de Paolo Casagrande en Barcelona, demuestran que el mapa gastro está repleto de grandes cocineros.

Entre los 23 nuevos 2 Soles, el viaje nos lleva a 'Cocinandos' (León), donde Yolanda León y Juanjo Pérez estrenan local con la identidad del territorio por bandera. Una de las grandes embajadoras del aceite de oliva, el azafrán y el arroz, María José San Román de 'Monastrell' (Alicante) suma dos Soles, como César Martín de 'Lakasa' (Madrid), una de las mesas preferidas por los cocineros. 'Lluerna' (Santa Coloma de Gramenet), con Víctor Quintilla y Mar Gómez, donde la cocina catalana se reivindica a través de la materia prima, al igual que la vasca de Fernando Canales en 'Atelier Etxanobe' (Bilbao). Begoña Rodrigo en 'La Salita' (Valencia) y David García de 'El corral de la Morería' (Madrid) muestran su madurez con el segundo Sol consecutivo.

Los cocineros emprendedores, que con tesón materializan sus sueños, resultan claves para la pujanza de la economía y el turismo en nuestro país. Por eso uno de los objetivos es dar mayor visibilidad a los 53 nuevos 1 Sol. Así, María Gómez de 'Magoga' (Cartagena), Juanlu Fernández de 'Lú' (Jerez), Lucía Freitas de 'A Tafona' (Santiago de Compostela), Pedro Sánchez de 'Baga' (Jaén), Javi Estévez de 'La Tasquería' (Madrid), Carlos Maldonado de 'Raíces' (Talavera de la Reina), Rebeca Hernández de 'La Berenjena' (Madrid), Mariam Reguera y Carmen Moragrega de 'Taberna Verdejo' (Madrid) o Nazario Cano en 'El Rodat' (Jávea) están de estreno. La influencia asiática de 'StreetXO', la versión más guerrillera de Dabid Muñoz, 'Nakeima' y su cocina callejera o el sosegado talante japonés de Mario Payán en 'Kappo' también obtienen su primer Sol.

Guía Repsol

La Guía Repsol ha celebrado esta noche una gala en la que la renovación y el nuevo cambio de imagen han estado muy presentes. El Consejero Delegado de Repsol, Josu Jon Imaz, ha destacado durante el acto que ha que la “Guía Repsol está orientada a ser un referente de la gastronomía en España, incidiendo en lo local como elemento de referencia para los usuarios, a través de los medios más actuales como Internet, una app y las redes sociales. Y siempre de la mano de los servicios de un grupo como Repsol, que sabe mucho de clientes, de servicios a los usuarios” . Además, Imaz ha entregado a Juan Mari Arzak un Sol especial por ser el único cocinero que a lo largo de estos 40 años ha mantenido la máxima calificación gastronómica.

Durante la Gala, que ha contado con la presencia de cocineros de toda España, directora de la Guía Repsol, María Ritter, ha afirmado que “en esta nueva etapa profundizamos la renovación iniciada en 2018, con la intención de ofrecer la máxima fiabilidad en la calificación, incorporando nuevos criterios y fuentes de información. Son cuarenta años de Soles apostando y dando visibilidad al talento gastronómico. Y es en esta nueva etapa la Guía Repsol tiene muchas cosas por las que brindar”.

Reinventarse a los 40

En 2019 cumplimos 40 años. Tenemos tanto que celebrar que lo hacemos a lo grande, con una Gala en San Sebastián, donde nació la nueva cocina vasca, con unos principios absolutamente vigentes: recuperar platos perdidos, autenticidad en los productos e innovación.

La nueva etapa profundiza en una renovación iniciada en 2018, con la intención de ofrecer la máxima fiabilidad en la calificación de restaurantes. Al asesoramiento de la Real Academia de Gastronomía y las academias autonómicas se han incorporado nuevas fuentes de información. Se ha creado un comité de expertos que provienen de diversos ámbitos, con un exhaustivo conocimiento de la gastronomía, derivado de su incesante recorrido por el territorio, probando nuevos restaurantes y revisitando los de siempre.

En la búsqueda de la excelencia, se está trabajando con el Basque Culinary Center para afinar aún más el sistema de calificación. Otros de los objetivos para el año que arranca es centrar el foco en tantas mujeres chefs, que destacan con dosis de ingenio y perseverancia.

Conoce todas nuestras novedades en nuestra nueva web www.guiarepsol.com
Para más información sobre la App, pincha [aquí](#)

Listado de Soles Guía Repsol 2019

Un Sol Guía Repsol



A Tafona, Galicia
Amelia, País Vasco
Asador Landa, País Vasco
Astelena 1997, País Vasco
Audrey's, Comunidad Valenciana
Azafrán, Castilla- La Mancha
Bagá, Andalucía
Bardal, Andalucía
Beat, Comunidad Valenciana
Cataria, Andalucía
Clos, Comunidad de Madrid
Dámaso, Castilla y León
Echaurren, La Rioja
El Albero, Murcia
El Gallinero de Sandra, Andalucía
El Rodat-Nazario Cano, Comunidad Valenciana
El Sitio, Islas Canarias
Eme Be Garrote, País Vasco
Eneko, País Vasco
Eneko Bilbao, País Vasco
Enigma, Cataluña
Galaxia, Extremadura
Gaytán, Comunidad de Madrid
Kappo, Comunidad de Madrid
La Berenjena de Chamberí, Comunidad de Madrid
La Bicicleta, Cantabria
La Candela Restó, Comunidad de Madrid
La Cocina de Ramón, La Rioja
La Pondala, Asturias
La Taberna de Elia, Comunidad de Madrid
La Tasquería, Comunidad de Madrid
Las Rejas, Castilla- La Mancha
Lobito de Mar, Andalucía
Lú Cocina y Alma, Andalucía
Magoga, Murcia
Marchivirito, Extremadura
Marea Alta, Cataluña
Maskarada, Navarra
Morales, Murcia
Nakeima, Comunidad de Madrid
Raíces, Castilla-La Mancha
Remigio, Navarra
Seaside Grand Hotel Residencia, Islas Canarias
Sents, Comunidad Valenciana

StreetXO, Comunidad de Madrid
Suculent, Cataluña
Ta-Kumi, Andalucía
Tatau, Aragón
Trasto, Castilla y León
Treintaitrés, Navarra
Trivio, Castilla- La Mancha
Verdejo (Taberna Artesana), Comunidad de Madrid
Xerta, Cataluña

Dos Soles Guía Repsol



A'Barra, Comunidad de Madrid
Annua, Cantabria
Atelier Etxanobe, País Vasco
Bido, Galicia
Cebo, Comunidad de Madrid
Cocinando, Castilla y León
Corral de la Morería, Comunidad de Madrid
Iván Cerdeño, Castilla- La Mancha
El Invernadero-Rodrigo de la Calle, Comunidad de Madrid
El Retiro, Asturias
España, Galicia
Estimar-Rafa Zafra, Cataluña
Kaia-Kaipe, País Vasco
La Fortaleza, Islas Baleares
La Salita, Comunidad Valenciana
Lakasa, Comunidad de Madrid
Lluerna, Cataluña
Maralba, Castilla La Mancha
Monastrell, Comunidad Valenciana
Rivas, Castilla y León
Solana, Cantabria
Sollo, Andalucía
Zalacaín, Comunidad de Madrid

Tres Soles Guía Repsol



Bonamb, Comunidad Valenciana
Cocina Hermanos Torres, Cataluña
Lasarte, Cataluña
Maca de Castro, Islas Baleares
Noor, Andalucía