

Llista de Soles i Recomendados de la Guia Repsol 2024 a Catalunya

13 restaurants catalans han obtingut nous 'Soles' i Catalunya passa a tenir 115 establiments distingits a la Guia Repsol



Soles Guía Repsol 2024. | Guía Repsol.

La Guia Repsol, publicació que fa més de quatre dècades que viatja per la gastronomia espanyola, ha celebrat el 4 de març de 2024 la gala d'entrega dels nous **Soles** ('sols' en català) a l'Auditorio El Batel de Cartagena, en una gala retransmesa en streaming i presentada per l'actriu i humorista **Sílvia Abril**.

L'edició d'enguany ha repartit un total de **98 Soles** a tot l'estat espanyol, on han destacat sobretot els restaurants de barri. D'aquests 98 Soles, només 1 és de la categoria Tres Soles (La Salita, València), 16 de Dos Soles i 81 d'Un Sol. A més, se'ls sumen 271 nous **Recomendados**.

Aquest 2024, Catalunya ha rebut un total de **13 nous Soles** (12 noves entrades i 1 ascens). Aquest any, al igual que l'edició anterior, Catalunya no ha incorporat cap nou restaurant a la llista de restaurants amb Tres Soles.

Menció especial al Restaurant Les Cols d'Olot, amb la **Fina Puigdevall** i la **Martina Puigvert** al capdavant, que han aconseguit el premi Sol Sostenible, guardó que reconeix el compromís



mediambiental centrat en l'ús responsable del producte i l'eficiència energètica.

Enguany, **Catalunya compta amb un total de 115 restaurants** distingits amb aquest reconeixement. Te'ls llistem:

3 SOLES (10 restaurants)

Abac (Barcelona)
Alkimia (Barcelona)
Can Jubany (Calldetenes)
Cocina Hermanos Torres (Barcelona)
Disfrutar (Barcelona)
El Celler de Can Roca (Girona)
Lasarte (Barcelona)
Les Cols (Olot)
Miramar (Llançà)
Vía Veneto (Barcelona)

2 SOLES (25 restaurants)

Angle (Barcelona)

Aürt (Barcelona)
Bo.TiC (Corçà)

Ca l'Enric (La Vall de Bianya)

Caelis (Barcelona)

Can Bosch (Cambrils)

Candlelight - Romain Fornell (S'Agaró)
Castell Peralada (Peralada)

Cinc Sentits (Barcelona)

Compartir (Cadaqués)

Coure (Barcelona)

Els Casals (Sagàs)

Els Tinars (Llagostera)
Empòrium (Castelló d'Empúries) NOVETAT 2024 (AL 2023 TENIA 1 SOL)



Enoteca - Paco Pérez (Barcelona)
Estimar - Rafa Zafra (Barcelona)
Gresca (Barcelona)
Hisop (Barcelona)
Koy Shunka (Barcelona)
La Boscana (Bellvís)
Les Moles (Ulldecona)
Lluerna (Santa Coloma de Gramenet)
Massana (Girona)
Moments (Barcelona)
Xavier Pellicer (Barcelona)

1 SOL (80 restaurants)

1497 (Vallromanes) NOVETAT 2024
Agrete (Barcelona) NOVETAT 2024
Al Kostat (Barcelona)
Aleia (Barcelona)
Almadraba (Roses) NOVETAT 2024

AQ (Tarragona)
Atempo (Barcelona)

Boccatti (Vic)

Ca l'Isidre (Barcelona)

Can Boix de Peramola (Peramola)

Carballeira (Lleida)
Casa Irene (Arties)

Casa Nova (Sant Martí Sarroca) NOVETAT 2024 (AL 2023 ERA RECOMENDADO)
Casamar (Llafranc)
Citrus del Tancat (Alcanar) NOVETAT 2024

Come (Barcelona)

Deliranto (Salou)

Direkte (Barcelona)

Divinum (Girona)

Dos Palillos (Barcelona)

Dos Pebrots (Barcelona)

El Cellar d'en Joan Pamies (Riudoms)

El Cellar de Matadepera (Matadepera)

El Hogar Gallego (Calella)

El Motel (Figueres)

El Portalet (Bossòst)

El Terrat (Tarragona)

Els Brancs (Roses)

Els Pescadors (Barcelona)

Els Pescadors (Llançà) **NOVETAT 2024 (AL 2023 ERA RECOMENDADO)**

Enigma (Barcelona)

Er Estrangèr (Betren)

Estany Clar (Cercs)

Eth Bistró (Vielha) **NOVETAT 2024**

Ferrán Cerro (Reus)

Fogony (Sort)

Fonda Sala (Olost)

Granja Elena (Barcelona)

Hispania (Arenys de Mar)

Hofmann (Barcelona)

Jardín del Alma (Barcelona) **NOVETAT 2024 (AL 2023 ERA RECOMENDADO)**

L'Aliança d'Anglès (Anglès)

L'Antic Molí (Ulldecona)

L'Ó (Sant Fruitós de Bages)

La Cuina de Can Simón (Tossa de Mar)

La Fonda Xesc (Gombrèn)

La Taverna del Clínic (Barcelona)

Les Magnòlies (Arbúcies)

Malena (Gimenells i el Pla de la Font)

Miramar (Cambrils)

Mont Bar (Barcelona)

Nairod (Barcelona)

Nectari (Barcelona)

Normal (Girona) NOVETAT 2024 (AL 2023 ERA RECOMENDADO)

Olivos Comida y Vinos (Barcelona) NOVETAT 2024 (AL 2023 ERA RECOMENDADO)

Oria (Barcelona)

Petit Comité (Barcelona)

Pur (Barcelona)

Quatre Molins (Cornudella de Montsant)

RíasKru (Barcelona)

Rincón de Diego (Cambrils)

Roca Mas Marroch (Vilablareix)

Roig Robí (Barcelona)

Saó by Vicenç Fajardo (Fonteta) NOVETAT 2024 (AL 2023 ERA RECOMENDADO)

Sato i Tanaka (Barcelona)

Shanghai (Barcelona)

Slow & Low (Barcelona)

Sofía Be So (Barcelona)

Sol Blanc (Pals)

Suculent (Barcelona)

Suto (Barcelona) NOVETAT 2024

Tram-Tram (Barcelona)

Tresmacarrons (El Masnou)

UMA (Barcelona)

Vicus (Pals)

Villa Más (Sant Feliu de Guíxols)

Villa Retiro (Xerta)

Windsor (Barcelona)

Xemei (Barcelona)

Xerta (Barcelona)

RECOMENDADOS

99 Sushi Bar (Barcelona)
a Restaurant (Barcelona)
Alapar (Barcelona)
Almarge (Badalona)
Amar Barcelona (Barcelona)
Amoca (Linyola)
Atzucac (Reus)
Bacaro (Barcelona)
Bar Verat (Santa Coloma de Gramanet)
Bardeni el Meatbar (Barcelona)
Barquet Tarragona (Tarragona)
Barra Alta Barcelona (Barcelona)
Batea (Barcelona)
Bell-Lloc (Santa Cristina d'Aro)
Berbena (Barcelona)
Besta (Barcelona)
Biniarán (Arties)
Bocam (Figueres)
Bonanova (Barcelona)
Brasero Atlántico (Barcelona)
Bresca Restaurant (Cambrils)
Brichs (Falset)
Brots (Poboleda)
Bruixes de Burriac (Altafulla)
Ca l'Amador (Josa i Tuixent)
Ca l'Esteve (Castellbisbal)
Ca l'Eudald (Alp-La Molina)
Ca l'Eulàlia (Tarragona)
Ca la Núria (Bellver de Cerdanya)
Cafè del Centre (Caldes de Montbui)
Cal Jet Bistrot de Muntanya (Ger)
Cal Tito (Cabrera de Mar)
Cal Ton (Vilafranca del Penedès)
Cal Trumfo (Oristà)
Can Barris (Campllong)
Can Boix (Vilamarí)
Can Borrell (Meranges)
Can Jaume (Sant Andreu de Llavaneres)
Can Poal (Vallromanes)
Can Roquet (Santa Cristina d'Aro)
Can Solà (Matadepera)
Can Sophia (Tossa de Mar)
Cal Tito (Cabrera de Mar)
Can Vallès (Barcelona)
Can Valls (Brunyola)
Capet (Barcelona)
Caravista (Lleida)
Carles Antoner (Lladó)
Carpe Diem Japonès (Cadaqués)
Casa Amàlia (Barcelona)

Casa Perú (Bagergue)
Casa Ramón (Alcanar)
Catalina Gavà Mar (Gavà)
China Crown (Barcelona)
Cipresaia (Girona)
Compartir (Barcelona)
Cruix (Barcelona)
Cuina Sant Pau (Sant Pol de Mar)
Deliri (Barcelona)
Dit i Fet (Girona)
Divicnus (Vic)
Dvisi (Palamós)
El Caliu (Taüll)
El Celler de L'Aspic (Tarragona)
El Cingle by Montse Estruch (Vacarisses)
El Cup Vell (Tarragona)
El Drac By Raul Balam Ruscaldeda (Calella)
El Llagut (Tarragona)
El Mercader de l'Eixample (Barcelona)
El Molí de L'Escala (L'Escala)
El Racó del Navegant (Sant Andreu de Llavaneres)
El Roser 2 (L'Escala)
El Trabuc (Granollers)
El Xalet Suís (Lleida)
Er Occitan (Bossòst)
Es Baluard (Cadaqués)
EspaiEssence - Espaisucre (Barcelona)
Estrella (Rupit i Pruit)
Fermí Puig (Barcelona)
Ferreruela (Cuina de la Terra) (Lleida)
Fishølogy (Barcelona)
Fonda España by Martín Berasategui - Hotel España (Barcelona)
Fonda Europa (Granollers)
Fonts del Cardener (La Coma i la Pedra)
Freu (Lloret de Mar)
Frida (Tarragona)
Garbí (S'Agaró)
Gatblau (Barcelona)
Gorría (Barcelona)
Hiu (Cambrils)
Hostal de la Plaça (Cabriels)
Hotel Sant Pere del Bosc (Lloret de Mar)
Informal by Marc Gascons (Barcelona)
Kak Koy (Barcelona)
Kaos (Palamós)
L'Algadir del Delta (Amposta)
L'Alkimista (Reus)
L'Atelier Dagà Clos (Llagostera)
L'Espurna (Lleida)
L'Horta (Tavertet)
L'Hostal de ca l'Enric (La Vall de Bianya)
L'Hostalet (La Vall d'En Bas)
L'Olivé (Barcelona)
L'Olivera by Paco Pérez (Peralada)
La Balmesina (Barcelona)
La Bonaigua (Sant Just Desvern)

La Deu (Olot)
La Estrella 1924 (Barcelona)
La Formatgeria de Llivia (Llivia)
La Gormanda (Barcelona)
La Llotja (L'Ametlla de Mar)
La Marineta (Mataró)
La Mundana (Barcelona)
La Pinya de Plata (Sant Cugat del Vallès)
La Sal Gorda (Arties)
La Sala de l'Isaac (Palafrugell)
La Sosenga (Barcelona)
La Taverna d'en Grivé (Granollers)
La Taverna del Mar (S'Agaró)
La Venta (Barcelona)
La Xicra (Palafrugell)
Les Voltes de Sant Sebastià (Moia)
Lo Ponts (Ponts)
Lombo (Barcelona)
Macarrilla (Cambrils)
Mantis (Barcelona)
Marangels (Sant Gregori)
Maricel (Sitges)
Maristany (Camprodón)
Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorrada)
Mas de Torrent (Torrent)
Mas La Boella (La Canonja)
Mas Lazuli (Pau)
Mas Ses Vinyes (Begur)
Masia de la Platja (Calafell)
Massimo (Barcelona)
Mon Mignon (Girona)
Monocrom (Barcelona)
Morralet (Barcelona)
Mr. Porter (Barcelona)
Nexe (Girona)
Os-kuro (Barcelona)
Out of China (Barcelona)
Pepa Bar a Vins (Barcelona)
Plaça del Vi 7 (Girona)
Pocavergonya Bistró (Girona)
Pont Vell (Besalú)
Prodigi (Barcelona)
Quatre Vents 3.0 (Hostalric)
Quinze Ous (Les Preses)
Quirat (Barcelona)
Racó d'en Cesc (Barcelona)
Rafa's (Roses)
Rasoterra (Barcelona)
Reccapolis (Ripoll)
Restaurant Sant Miquel (Vallromanes)
Restaurant Trumfes (Llivia)
Restaurante 58 (Lloret de Mar)
Rom Restaurant (Roses)
Sa Marinada (Sant Feliu de Guíxols)
Sangiovese (Mataró)
Sanromà (Castellvell del Camp)

Sensato (Barcelona)
Sense Pressa (Barcelona)
Serendipia by La Calèche (Llívia)
Shunka (Barcelona)
SiNoFos (Girona)
Soluna (Barcelona)
Somiatriutes (Igualada)
Somodó Bá (Barcelona)
Studio66 (Lloret de Mar)
Sumac (Roses)
Tast & Gust (Cerdanyola del Vallès)
Teatro Kitchen & Bar (Barcelona)
Teòric (Barcelona)
Terra (Sant Feliu de Guíxols)
The Alchemix (Barcelona)
The Main (Vidreres)
Thymus (Manlleu)
Ticolet (Baqueira-Beret)
Ticus (Sant Sadurní d'Anoia)
Topik (Barcelona)
Tossal Gros (Montblanc)
TR 1910 - Torre del Remei (Bolvir)
Tunateca Balfegó (Barcelona)
Ultramarinos Marín (Barcelona)
VIA restaurant (Vic)
Vilagut (Vilafranca del Penedès)
Vilanova casa de menjars (Vilanova del Vallès)
Virens (Barcelona)
Vivanda (Barcelona)
Voramar (Portbou)
Wakasa (Barcelona)
Yakumanka by Gastón Acurio (Barcelona)

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 perceps 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.

RECOMENDADO:

On la calidesa es contagia i la cuina amb el cor es nota als plats i tapes. Aquest restaurant on la fidelitat de la clientela i el producte sincer presagien una grata experiència que es complementa amb una oferta de vins senzilla però adequada.