



Los chefs Pepe Solla, Marcos Morán, Ramón Freixa, González-Conejero y Paco Roncero.

Recomendar

50

Guía Repsol 2016

Tweetear

## La guía de España a mordiscos

Entre cocineros de lujo, catas, *show cooking* y hasta un viaje virtual. Así ha visto la luz la última edición de un clásico, la Guía Repsol, que suma nuevas rutas *gastro* y los mejores restaurantes, incluidos, cómo no, los reconocidos con los soles Repsol.

Marta González-Hontoria | Madrid

Actualizado Jueves, 3 de diciembre de 2015 - 18:23h.

A- A+

FEEL GOOD

GORE-TEX

SURROUND™

LA PRIMERA BOTA DE MONTAÑA  
TRANSPIRABLE 360° Y  
TOTALMENTE IMPERMEABLE

Descubre más

TU CAMINO JUNTO A GORE-TEX®

### Noticias más leídas

1. De la torrija a la anchoa: ocho rutas deliciosas
2. Prohibido dormir en estos hoteles
3. Las viajeras que hicieron historia
4. Toledo, tan sabrosa como devota

El codiciado club de los tres soles Repsol, la máxima distinción de la guía española, cuenta hoy con un nuevo miembro: **Pablo González-Conejero**, del restaurante Cabaña Buenavista en El Palmar. El chef murciano ha sido uno de los protagonistas del lanzamiento de la última edición de la Guía Repsol 2016 convertido en un **sugerente espectáculo** para los cinco sentidos.

Junto a González-Conejero, los chefs **Marcos Morán, Pepe Solla, Paco Roncero y Ramón Freixa** actuaron como auténticos *showmen* ante un público que fue **comensal, espectador y viajero**, todo al mismo tiempo.

Pero ni siquiera los chefs galácticos ni el despliegue de medios lograron robarle brillo a la verdadera estrella de la guía, el producto. Hablamos del queso asturiano de **Varé**, del jamón de **Los Pedroches**, del pimentón de **La Vera**, de los espárragos navarros, el aceite de **Siurana**... Todos excusas perfectas para realizar un viaje.

## Las rutas

En total, la Guía Repsol 2016 propone **34 nuevas rutas gastronómicas** para descubrir estos productos extraordinarios de nuestro país. Se trata de itinerarios que nos pasean por olivares y viñedos, verdes prados y altas montañas donde la tradición gastronómica pervive e incluso ha impulsado nuevas delicias culinarias.



A través de sus páginas, la guía invita a recorrer la historia, las tradiciones y los sabores mejor guardados en nuestro país, como demostró el chef asturiano Marcos Morán de Casa Gerardo, que sirvió de cicerone en un viaje virtual a la costa cantábrica, todo a través de **proyecciones** sobre la misma mesa al estilo Sublimotion de Paco Roncero en Ibiza. Las anchoas, el queso y el txacoli, estos ya de verdad, completaron la *escapada*.

6. Lugo se sube al siglo XXI
7. Las mejores playas de Croacia
8. Hoteles del amor... para practicar sexo
9. Ocho viajes irresistibles en tren
10. Balnearios para ir con niños



 **HomeAway**   
Lider mundial en alquiler de casas de vacaciones

Introduce tu destino

Fecha entrada 

Fecha salida 

**BUSCAR**



El viaje y los secretos de la despensa española continúan en [www.guiarepsol.com](http://www.guiarepsol.com), que recoge más de 100 rutas por las diferentes regiones de nuestro país, así como una selección de los **productos más emblemáticos** de nuestro país divididos en ocho categorías y cada uno con información detallada sobre diferentes variedades, lugares de producción, consejos de compra y consumo, y las mejores marcas. Conocimientos estos básicos para todo buen cocinero que precie, como demostraron Roncero y Freixa durante una cata de aceites de oliva extra virgen.

## Nuevos soles

Además de esta *Guía de rutas por los mejores alimentos y bebidas*, la Guía Repsol incluye como siempre dos volúmenes más: los *Mapas de carreteras por España y Portugal* y la esperada *Guía de turismo con los mejores restaurantes*, con las últimas novedades en cuanto a soles Repsol se refiere.

Este año, el tercer sol han recaído en **tres restaurantes nuevos**: al de González-Conejero y los portugueses **São Gabriel** (Almansil, Faro), del chef Leonel Pereira, y **Feitoria** (Lisboa), de João Rodrigues. En total son ya 43 los establecimientos que cuentan con tres soles. La distinción parte de la selección y valoración de la Asociación de amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa.

Así, el reparto de soles en España queda de la siguiente manera: 36 restaurantes con tres soles (uno nuevo), 147 con dos (26 nuevos) y 293 (39 incorporaciones).

7 años de garantía

a partir de  
37,00 €

**Reserva ahora!**



**rumbo**