



RESTAURANTES

singulares

RESTAURANTES

singulares

CaixaBank Negocios Food&Drinks Restaurantes singulares

Primera edición: marzo de 2026

Editor

CaixaBank, S.A.

Pintor Sorolla, 2-4, 46002 València

www.CaixaBank.es/negocios

Diseño, coordinación de contenidos y maquetación

Odisea Group

www.odisea-group.es

Impresión

Serper

Depósito legal

V-1107-2026

Las fotografías de los restaurantes utilizadas en este libro han sido facilitadas por los propios establecimientos, y son de su propiedad.

Edición coordinada por Odisea Group a partir de la información recopilada directamente de los restaurantes.



CaixaBank
Negocios

Food&Drinks



Jordi Mondéjar López
Director de Negocio de CaixaBank

La restauración es parte fundamental de la economía de nuestro país y un polo de atracción para visitantes, gracias a una oferta variada que pone en valor la calidad y diversidad de nuestros productos. Dentro de este sector, hay lugares que trascienden su función y se convierten en parte de nuestra vida: porque nos reciben como en casa, porque mantienen vivo un legado o porque se atreven a hacer las cosas de un modo distinto. *Restaurantes singulares* reconoce y celebra esa diferencia, que no se copia, se vive.

En CaixaBank Food&Drinks compartimos esa visión a largo plazo y renovamos nuestro compromiso con quienes hacen de la hospitalidad una forma de excelencia.

José Luis Álvarez Almeida
Presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España

Este libro reconoce a quienes hacen de cada mesa una experiencia. En el marco de la colaboración entre CaixaBank y Hostelería de España, queremos contribuir a una restauración más innovadora, sostenible y preparada: con más digitalización, mejor gestión, impulso al talento y visión de futuro. Los restaurantes singulares que protagonizan este libro destacan por su autenticidad, calidad y liderazgo. Que sea una invitación a seguir creciendo juntos.



Disfruta de un libro único en su especie

En CaixaBank Negocios Food&Drinks mantenemos un firme compromiso con el sector de la restauración y una pequeña muestra de ello es la edición de este **libro exclusivo** que reúne algunos de los **restaurantes más singulares** de nuestro país.

Establecimientos emblemáticos, de autor, ligados al territorio, sostenibles, creativos, históricos o profundamente personales, que **entienden la gastronomía como una forma de expresión**, y que construyen propuestas propias, temáticas y diferenciales, donde la experiencia es parte esencial de la propuesta.

Índice

Abuela Maravillas	10	Charco del Conde.	40	Karting Angel Burgueño	72	Muana Mboka	102
Aixerrota	12	Centro de Arte, Cultura y Turismo Lanzarote . . .	42	La Boscana	74	Pago de Cirsus	104
Bar FM	14	Chipi Chipi	44	La Casa de Manolete Bistró	76	Pelayo Gastro Trinquet	106
Barlovento	16	Cinc Sentits	46	La Era de los Nogales	78	Querida Patro	110
Birabola	18	Coral Menorca	50	La Gruta de José	80	quintoelemento	112
Café Iruña.	20	eh ! Escuela de Hostelería	52	La Lonja del Mar	82	Rivas	114
Cal Ganxo.	22	El Almacen	54	La Masía Sallent.	84	Rokuseki	116
Carmen Gastrobar	24	El Cielo de Urrechú	56	La Parrilla de San Lorenzo	86	Slow&Low	118
Casa Babel	26	El Pimpi	58	La Suite del Lago	90	Sopitas	120
Casa Brito.	30	Fonda Europa	60	Llavor	92	Toc al Mar.	122
Casa Mariano	32	Gaudium	62	Loreto.	94	Venta Pinto	124
Casa Pepe.	34	Hofmann	64	Mesón del Cerrato	96	Virrey Palafox	126
Casa Román	36	Jesús Carrión	66	Mirador de la Peña	98	Miramar.	128
Casa Tomás	38	Kappo.	70	Molino de Urdániz	100	L’Era del Salasse.	130



Guadalajara

Un restaurante asentado sobre el pilar de un antiguo puente del siglo XVI, con vistas al río Tajo y al castillo de Zorita de los Canes. En este enclave histórico y natural, el proyecto nace como un homenaje a la memoria gastronómica y a la tradición heredada de las manos de nuestras abuelas. Su propuesta culinaria fusiona las raíces castellanas y vascas de la propiedad con influencias internacionales, fruto del encuentro entre Matías Seijas, maestro parrillero uruguayo, y

Kenji Morita, referente de la cocina japonesa. La cocina, dictada por el mercado y el producto de temporada, destaca por carnes y pescados a la brasa. Con una capacidad reducida, sala con artesonado de madera, mirador sobre el río y terraza junto al estribo del puente, la experiencia se completa con una cuidada carta de vinos y un servicio cercano que invita a disfrutar sin prisas.

“Aquí se come como en casa de la abuela y descansa el corazón... sabores de siempre para compartir en familia”.

Elías Baldominos de Prada
Gerente

 **Tipo de cocina:** cocina de raíces castellanas y fusión japonesa-uruguaya

 **Horario:**
De martes a jueves, de 10:00 a 20:00 h
Viernes y sábados, de 11:30 a 23:00 h
Domingos, de 11:30 a 20:00 h

 **Ubicación:** pl. Diputación, 1, Zorita de los Canes (Guadalajara)

 **Teléfono:** (+34) 616 89 23 60

 **Web:** www.abuelamaravillas.com



Getxo, Vizcaya

A los pies de un molino de viento construido en 1727, este restaurante ocupa uno de los enclaves más singulares de la costa vasca, con vistas abiertas al Cantábrico y a la playa de Aixerrota. El edificio histórico, integrado en el paisaje, aporta al conjunto una atmósfera serena y cargada de memoria, donde el paso del tiempo forma parte de la experiencia. La propuesta gastronómica se apoya en una cocina

vasca con influencia peruana, fruto del recorrido vital y culinario de su promotor. Sabores de ambos territorios dialogan en una carta que busca equilibrio, sensibilidad y respeto por el producto. Aixerrota propone una experiencia pausada, pensada para detener el ritmo y disfrutar del entorno, su cocina y el legado de un lugar que ha sabido reinventarse sin perder su esencia.

“La autenticidad y la dedicación convierten cada comida en un momento especial, ideal para estrechar lazos y crear recuerdos inolvidables”.

Giannina Mory Romani
Socia

 **Tipo de cocina:** vasca con influencias peruanas

 **Horario:**
Lunes y martes, cerrado
Miércoles y jueves, de 11:30 a 23:00 h
Viernes y sábados, de 11:30 a 1:00 h
Domingos, de 11:30 a 18:00 h

 **Ubicación:** ctra. de la Galea, 30, 48993 Getxo (Vizcaya)

 **Teléfono:** (+34) 944 14 61 21

 **Web:** www.aixerrota.com



Granada

Fundado en 1985, este establecimiento ha evolucionado de un pequeño bar de barrio a un referente gastronómico gracias a una dedicación constante al mejor producto. Su cocina se basa en pescados y mariscos seleccionados a diario en la lonja de Motril, elaborados con técnicas sencillas que realzan su frescura y sabor. Preparaciones crudas, a la plancha o fritas en aceite de oliva virgen extra conforman una propuesta honesta y centrada en el origen. El reconocimiento de

chefs, críticos y guías de prestigio, unido a una trayectoria avalada por numerosos premios nacionales, respalda la calidad de un proyecto que ha sabido mantenerse fiel a su esencia. Su bodega, con una amplia selección de vinos nacionales e internacionales, completa una experiencia que combina tradición marinera, producto excepcional y un servicio que refleja el compromiso de la familia Martín.

“Cada plato nace del
compromiso con la
calidad, el origen y la
sencillez bien entendida”.

Francisco Martín
Gerente

 **Tipo de cocina:** pescados y mariscos de lonja

 **Horario:**
De martes a sábado, de 13:30 a 16:30 h y de 20:30 a 23:00 h
Cerrado, domingo y lunes

 **Ubicación:** av. Juan Pablo II, 54, Granada

 **Teléfono:** (+34) 958 15 70 04

 **Web:** www.barfm.es





Torre Vieja, Alicante

Desde hace más de treinta y cinco años, este restaurante ha construido una propuesta profundamente ligada al mar y a la cocina marinera tradicional. El interior, revestido de madera y concebido como el casco de un barco, refuerza una identidad que se completa con una amplia terraza a pie de mar, considerada una de las más destacadas de la ciudad. La cocina se apoya en el producto fresco de lonja, con especial atención a pescados y mariscos seleccionados a diario, así

como a arroces elaborados siguiendo las recetas clásicas del recetario marinero. La carta reúne desde quisquillas, gambas y mariscos gallegos hasta pescados preparados en su punto y arroces emblemáticos, en una propuesta que combina constancia, oficio y una relación directa con el Mediterráneo. Un lugar donde la experiencia gastronómica se entiende como continuidad entre el entorno, el espacio y la cocina.

“Traemos diariamente el marisco fresco de la lonja”.

José Antonio Álvarez
Propietario

-  **Tipo de cocina:** cocina marinera tradicional
-  **Horario:**
Todos los días, de 12:00 a 18:00 h y de 19:30 a 0:00 h
-  **Ubicación:** c/ Cabo, 8, 03188 Torre Vieja (Alicante)
-  **Teléfono:** (+34) 966 92 21 76
-  **Web:** www.restaurantebarlovento.com



Zaragoza

Una cocina lúdica y sin etiquetas, donde comer es un acto creativo.

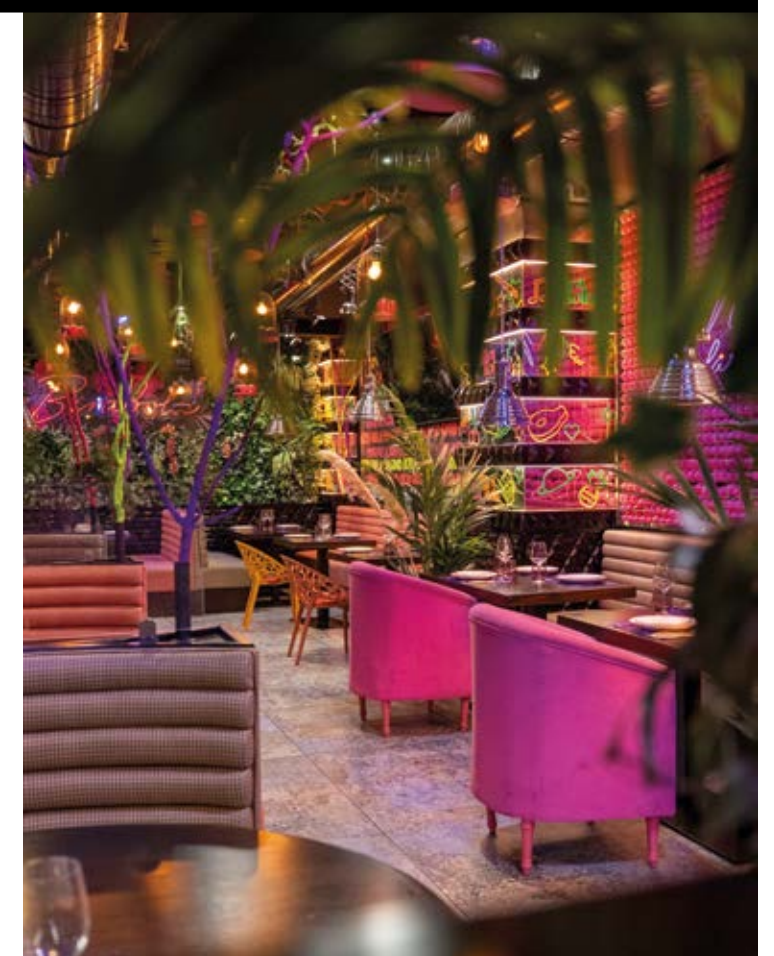
Con una estética muy visual y pensada para el disfrute contemporáneo, este restaurante propone una experiencia gastronómica desenfadada en la que la cocina se entiende como un juego. La propuesta huye deliberadamente de definiciones cerradas y se construye desde la

curiosidad, las pasiones del equipo y los sabores que han marcado sus viajes y experiencias personales. El resultado es una carta que combina una visión casual y transgresora con guiños a los sabores clásicos, que invita a experimentar, compartir y disfrutar desde la espontaneidad y la creatividad.

“Somos el único
restaurante en el que
está permitido jugar
con la comida”.

Aldo Sorrosal
Gerente

-  **Tipo de cocina:** cocina mediterránea con fusión internacional y creativa
-  **Horario:**
De domingo a jueves, de 13:00 a 16:00 h y de 20:00 a 0:00 h
Viernes y sábados, de 13:00 a 16:00 h y de 20:00 a 1:00 h
-  **Ubicación:** c/ Gertrudis Gómez de Avellaneda, 43,
50018 Zaragoza
-  **Teléfono:** (+34) 876 14 00 20
-  **Web:** www.birabolarestaurante.com



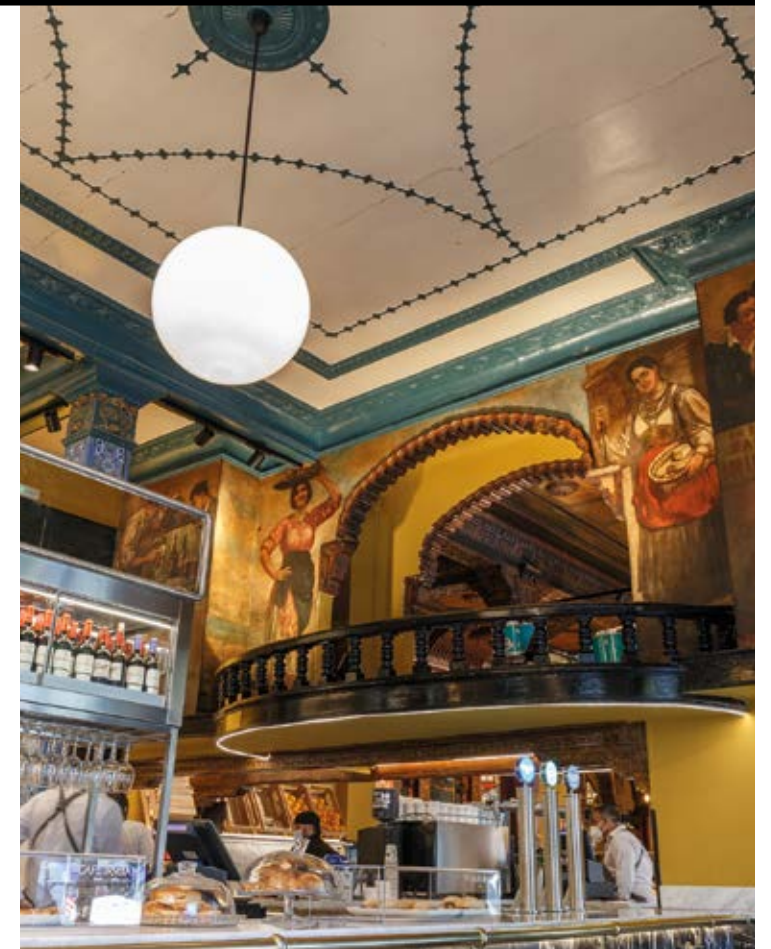
Bilbao, Vizcaya

Desde 1903, este histórico café ocupa un lugar central en la vida social de Bilbao. Fue el primer establecimiento de la ciudad en contar con luz eléctrica y, desde su inauguración, se convirtió en punto de encuentro habitual para generaciones de bilbaínos y visitantes. Situado frente a los jardines de Albia, su presencia forma parte inseparable del paisaje urbano del centro. El interior sorprende por su cuidada decoración de inspiración mudéjar, con techos policromados, azulejos

originales y pinturas murales restauradas que configuran un espacio singular y reconocible. Con una amplia superficie distribuida en distintos ambientes, el Café Iruña mantiene viva la tradición de los grandes cafés europeos, al combinar historia, carácter y uso cotidiano. Su propuesta gastronómica acompaña el ritmo de la ciudad, con desayunos, *pintxos*, menú diario y opciones para compartir, manteniendo intacto su papel como referente social y cultural.

“Un referente obligado para todos los bilbaínos y las personas que visitan nuestra Villa”.

Amaia Aseguinolaza
Copropietaria Grupo Iruña Bilbao 1903



 **Tipo de cocina:** cocina tradicional, café y *pintxos*

 **Horario:**
De lunes a jueves, de 9:00 a 23:00 h
Viernes, de 9:00 a 0:00 h
Sábados, de 11:00 a 0:00 h
Domingos, de 11:00 a 23:00 h

 **Ubicación:** jardines de Albia, 1, 48001 Bilbao (Vizcaya)

 **Teléfono:** (+34) 944 23 70 21

 **Web:** www.cafeirunabilbao.net

Alt Camp, Tarragona

Un restaurante dedicado de forma exclusiva a la **calçotada**, una de las tradiciones culinarias más arraigadas de Cataluña. Ubicado en una antigua casa solariega restaurada, el proyecto nace en 1980 a partir de la recuperación de una finca del siglo XVIII en Masmolets, pero conservando sus espacios originales. Desde sus inicios, la propuesta se construye en torno a una cocina fiel a la tradición, basada en productos

de proximidad y con un marcado carácter familiar. Dos generaciones han transmitido la cultura de la **calçotada** siguiendo las enseñanzas de la yaya Cisqueta, cuya receta de la salsa de **calçots** es uno de los pilares del menú. La experiencia mantiene los rituales clásicos, con **calçots** a la llama, carnes a la brasa, vino en porrón y postres tradicionales, en un entorno ligado al territorio y a la memoria colectiva.

“Es el único restaurante de Cataluña que se dedica exclusivamente a servir **calçotades**”.

Lluís Figuerola Mestres
y **Alexandra Plana Rodríguez**
Gerentes

 **Tipo de cocina:** especialidad exclusiva en **calçotades**

 **Horario:**
Abierto de noviembre a abril, todos los días al mediodía

 **Ubicación:** c/ Església, 13, 43813 Masmolets (Valls), Tarragona

 **Teléfono:** (+34) 977 60 59 60

 **Web:** www.calganxo.com



Badajoz

Un espacio gastronómico y cultural inclusivo, con una carta 100 % apta para celíacos. Situado en pleno casco histórico de la ciudad, junto a la plaza de España, el ayuntamiento y la catedral, este proyecto abrió sus puertas en 2012 impulsado por Laura García Lara, con amplia trayectoria en hostelería. Concebido como un lugar donde confluyen gastronomía, coctelería y ambiente cercano, la propuesta

se apoya en la variedad, la calidad y precios accesibles, junto a una programación constante de eventos y actividades culturales. La inclusión forma parte esencial de su identidad, con carta en braille y política *dog friendly*, lo que hace de Carmen un espacio vivo y versátil, conectado con la vida social del centro de Badajoz sin renunciar al sabor ni a la calidad del producto.

“Un lugar en pleno corazón de la ciudad para disfrutar a cualquier hora, donde la gastronomía, la cultura y la celebración se encuentran”.

Laura García Lara
Gerente

 **Tipo de cocina:** cocina mediterránea que combina tradición y creatividad

 **Horario:**
De lunes a jueves, de 12:00 a 0:00 h
De viernes a domingo, de 12:00 a 2:00 h

 **Ubicación:** c/ San Juan, 3, 06002 Badajoz

 **Teléfono:** (+34) 924 22 06 99

 **Web:** www.carmen-gastrobar.com



Villalonga, València

Integrado en el hotel rural Casa Babel, este restaurante conjuga una propuesta gastronómica arraigada al territorio con un espacio cuidadosamente renovado, donde conviven barro cocido, piedra natural, mármol envejecido, piezas de anticuario y estuco veneciano. La cocina se apoya en los rasgos culinarios más representativos de la zona y propone un viaje gastronómico por el tiempo, que

reinterpreta platos clásicos con guiños a la cocina de los antepasados. Especializado en arroces valencianos, entre ellos el arroz de pato y setas, junto con sus carnes y pescados de distribución diaria y repostería elaborada íntegramente en la casa, el proyecto se completa con cava independiente y alojamiento rural, lo que refuerza una experiencia pausada y coherente entre gastronomía, espacio y memoria culinaria.

“El detalle marca la diferencia”.

Fernando Estevan
Propietario

 **Tipo de cocina:** cocina tradicional valenciana

 **Horario:**
Abierto todos los días, de 13:00 a 15:30 h y de 20:00 a 23:00 h

 **Ubicación:** c/ Tarrasó, 22, 46720 Villalonga (València)

 **Teléfono:** (+34) 962 95 81 83

 **Web:** www.casababel.com/gastronomia



La esencia
de un producto
que define toda
una gastronomía

Arucas, Gran Canaria

Un asador clásico donde la brasa y la carne definen la identidad.

Restaurante Grill Casa Brito se ha consolidado como uno de los grandes clásicos gastronómicos de la isla, con una propuesta centrada en el producto, la constancia del oficio y el cuidado del punto de parrilla. Su cocina ofrece sabores reconocibles y honestos, con una clara atención a la calidad de la materia prima. El espacio combina un ambiente

rústico y elegante con un bar independiente donde destacan jamones ibéricos y quesos del país, así como comedores pensados para disfrutar sin prisas. La parrilla de leña marca el ritmo de la carta, con carnes al momento, pescados frescos y bacalao, junto a verduras a la plancha, postres tradicionales, una bodega seleccionada y un servicio cercano.

“Desde 1998, Casa Brito emociona con el sabor de la brasa, el respeto al producto y una cocina honesta”.

José Esteban González Brito
Gerente y propietario

 **Tipo de cocina:** cocina tradicional de brasa

 **Horario:**
De miércoles a jueves, de 13:00 a 17:00 h y de 20:00 a 23:00 h
Viernes y sábados, de 13:00 a 17:00 h y de 20:00 a 23:30 h
Domingos, de 12:30 a 17:00 h

 **Ubicación:** pje. Ter, 17, Visvique, 35412 Arucas (Gran Canaria)

 **Teléfono:** (+34) 928 62 23 23

 **Web:** www.casabrito.com



Zamora

Un asador tradicional donde el lechazo al horno de leña define la identidad. Casa Mariano abre sus puertas en Zamora en 1985 de la mano de la familia Rodríguez San León, y desarrolla una cocina tradicional ligada al producto zamorano. En el año 2000 evoluciona sin perder su esencia, hasta consolidarse como referente del lechazo lechal asado en horno tradicional de ladrillo y adobe, alimentado con leña de

encina. Forma parte de la Asociación de Asadores de Lechazo de Castilla y León, cuyo presidente es su propietario, Luis Miguel Rodríguez, y se ubica en pleno centro histórico de Zamora, donde integra parte de la muralla del siglo **XII**. Su trayectoria, reconocida por la *Guía Michelin* y la *Guía Repsol*, se completa con especialidades como el bacalao y una cuidada propuesta para llevar.

“Partiendo de recetas tradicionales hemos creado una cocina innovadora, capaz de cautivar a los paladares más exigentes”.

Luis Miguel Rodríguez Román
Gerente

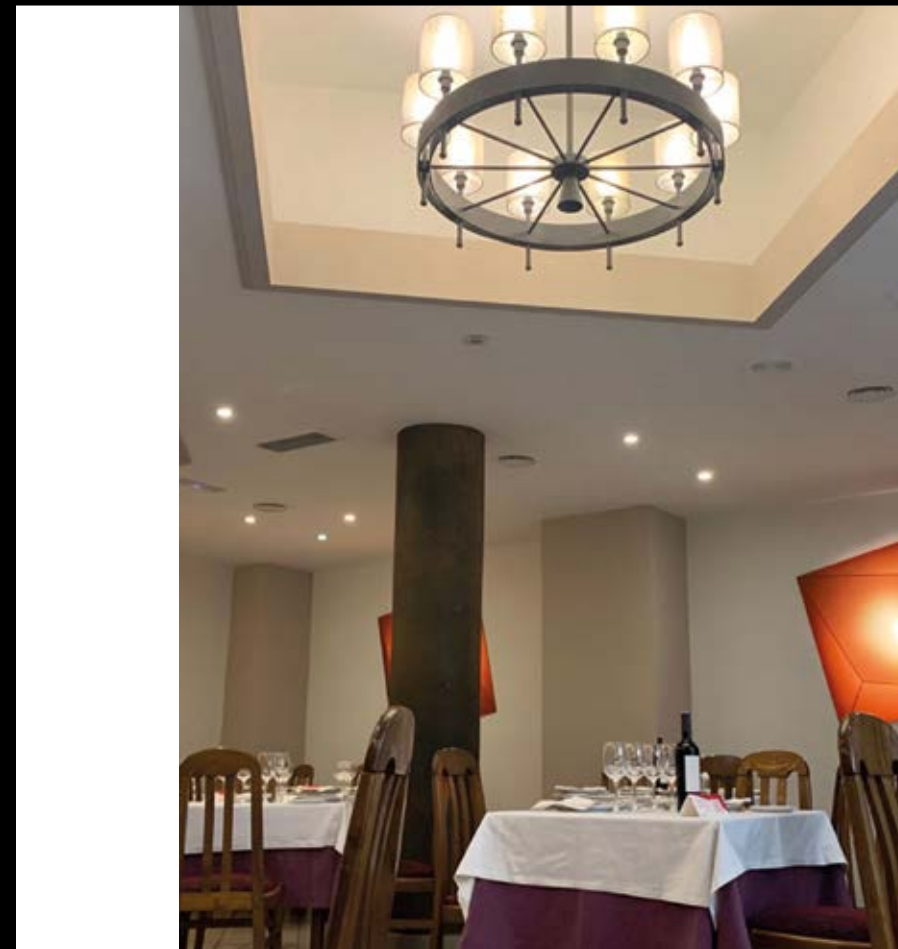
 **Tipo de cocina:** asador tradicional castellano, y de mercado

 **Horario:**
De miércoles a lunes, de 13:00 a 16:00 h
Jueves, viernes y sábados, de 21:00 a 23:30 h
Martes, cerrado por descanso

 **Ubicación:** av. Portugal, 28, 49016 Zamora

 **Teléfono:** (+34) 980 53 44 87

 **Web:** www.asadorcasamariano.com



Jaén

Punto de referencia para quienes visitan la zona, este restaurante se ha consolidado como un motor turístico gracias a una propuesta basada en la tradición gastronómica y en una cocina familiar de toda la vida. Su cocina parte del producto de temporada y de materias primas de altísima calidad, especialmente mariscos y verduras, trabajados con

respeto para preservar el sabor y la esencia de cada ingrediente. Cada visita mantiene esa fidelidad a la cocina casera y al buen hacer, con una atención cuidada al detalle. También los postres, de elaboración propia, completan una propuesta culinaria reconocible, honesta y profundamente arraigada a sus raíces.

“La idea es ir renovándonos constantemente, aunque nuestra cocina es clásica, siempre queremos mejorar”.

Jose Montoro
Gerente



 **Tipo de cocina:** cocina tradicional con presentación actual

 **Horario:**
De lunes a miércoles, de 12:30 a 17:30 h
De jueves a domingo, de 20:00 a 23:30 h
Martes, cerrado

 **Ubicación:** ctra. Jabalcuz, 45, 23002 Jaén

 **Teléfono:** (+34) 953 23 10 29



Sevilla

El jamón ibérico de bellota es el hilo conductor de la propuesta de Casa Román, presente en tapas y platos tradicionales que preservan los sabores andaluces auténticos y sin artificios. Situado en el corazón del casco antiguo de Sevilla, en la judería del barrio de Santa Cruz, este establecimiento conserva la esencia con la que abrió sus puertas en 1934. A lo largo de varias generaciones ha mantenido

una estética costumbrista y un ambiente cercano que forman parte de su identidad. Nacido como tienda de ultramarinos y comestibles, evolucionó con el tiempo a taberna, donde configuró una propuesta centrada en materias primas de temporada y de primera calidad. Casa Román sigue siendo un referente en el barrio, fiel a su origen y a la hospitalidad que lo ha acompañado durante más de un siglo.

“El jamón ibérico de bellota es el denominador común de nuestra carta”.

Antonio Castro Somé
Gerente y propietario

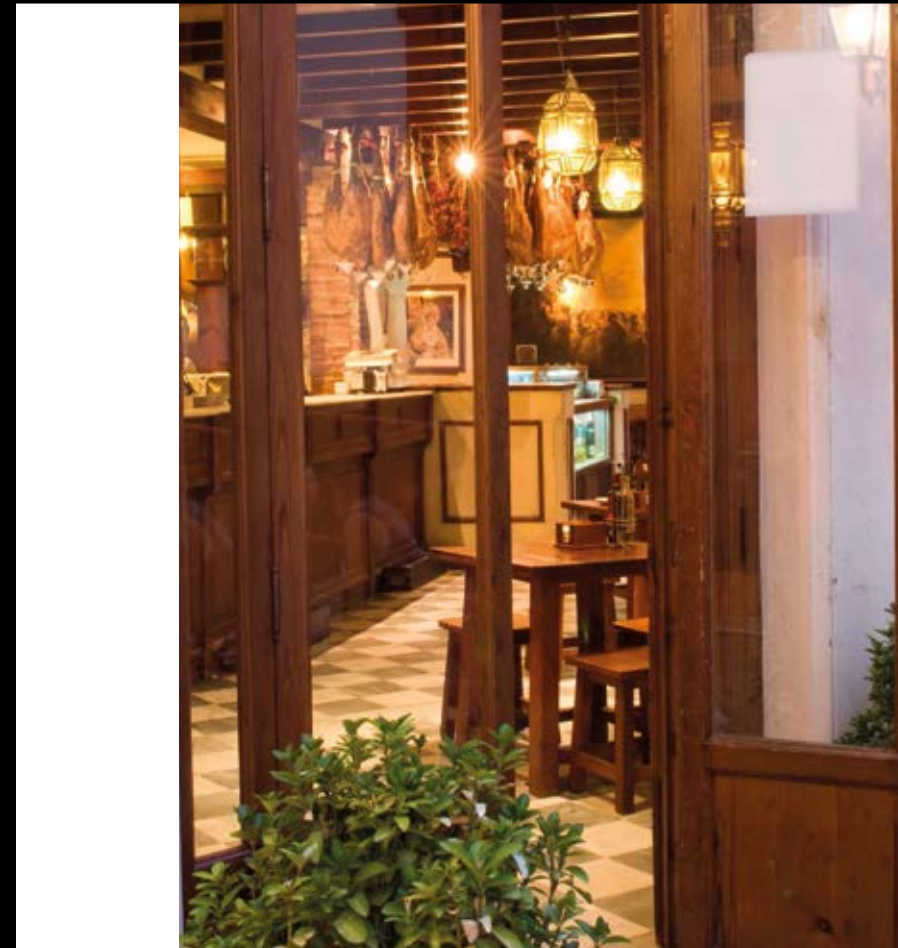
 **Tipo de cocina:** cocina tradicional sevillana

 **Horario:**
De lunes a domingo, de 13:00 a 17:00 h y de 20:00 a 0:00 h

 **Ubicación:** pl. los Venerables, 1, 41004 Sevilla

 **Teléfono:** (+34) 954 228 483

 **Web:** www.casaromansevilla.com



Tegueste, Tenerife

En la zona de Tegueste, este restaurante familiar nació en 1977 con la vocación de ofrecer comida típica canaria, y convirtiéndose con el tiempo en un referente dentro y fuera de las islas. Fundado por Verísima García y Tomás Galván, el proyecto mantiene hoy la implicación directa de la familia, al frente del negocio junto a su hijo Víctor. El ambiente cercano acompaña a una cocina casera elaborada con ingredientes

de mercados locales. Entre los platos más representativos destacan las costillas con papas y piñas, junto a carnes, pescados frescos del día y recetas tradicionales como garbanzas o croquetas. La carta se completa con ensaladas, sopas y postres elaborados a diario, además de una bodega con vinos del país, de producción propia y referencias peninsulares. Más de cuarenta años de trayectoria avalan una casa fiel a la cocina canaria.

“Hacemos platos preparados con el máximo cariño y la mayor dedicación”.

Víctor Galván
Gerente

 **Tipo de cocina:** cocina típica canaria casera

 **Horario:**
Martes y miércoles, de 12:00 a 17:00 h
Jueves, viernes y sábados, de 12:00 a 22:00 h
Domingos, de 12:00 a 17:00 h

 **Ubicación:** callejón de la Iglesia, 2, 38297 El Portezuelo, Tegueste (Tenerife)

 **Teléfono:** (+34) 922 63 69 71

 **Web:** www.restaurantecasatomas.com



La Gomera

En primera línea de playa, este restaurante familiar combina la cocina tradicional gomera con producto local y sutiles influencias asiáticas. Su carta se basa en platos caseros inspirados en recetas de la isla, con protagonismo del pescado fresco y elaboraciones sencillas, reconocibles y sin artificios, complementadas por algunas propuestas asiáticas que

aportan contraste. El ambiente y el servicio reflejan una forma de entender la restauración ligada a la vida cotidiana de Valle Gran Rey, con un trato cercano y familiar que hace sentir al visitante como en casa. Un establecimiento que mantiene viva una manera de comer conectada con el territorio y con los sabores de siempre.

“Queremos que quienes nos visitan disfruten de sabores auténticos, se sientan como en casa y recuerden la experiencia con cariño”.

Mari Méndez
Camarera

-  **Tipo de cocina:** cocina gomera tradicional y asiática
-  **Horario:**
De lunes a viernes, de 13:00 a 16:00 h y de 18:00 a 22:00 h
Sábados, de 13:00 a 16:00 h
Domingos, cerrado
-  **Ubicación:** av. Marítima Charco del Conde, Valle Gran Rey (La Gomera)
-  **Teléfono:** (+34) 922 80 54 03



Lanzarote

En el corazón de la isla, este espacio rinde homenaje al campesino lanzaroteño en un entorno volcánico incomparable ideado por César Manrique. El restaurante forma parte del conjunto arquitectónico de la Casa Museo del Campesino, concebido como una expresión viva de la agricultura, la ingeniería tradicional y la cultura rural de la isla. La experiencia gastronómica es una ventana directa a la cocina canaria,

con platos inspirados en recetas locales elaboradas con productos de temporada. Mojos, papas arrugadas y sancocho canario conviven con carnes, pescados y productos de la tierra, acompañados de vinos con D. O. Lanzarote. Un lugar donde tradición, paisaje y memoria se encuentran alrededor de una cocina que celebra los sabores auténticos de la isla.

“Los sabores de Lanzarote: origen, paisaje y memoria”.

 **Tipo de cocina:** cocina tradicional canaria

 **Horario:**
Todos los días, de 12:00 a 16:00 h

 **Ubicación:** ctra. de Arrecife a Tinajo, 8, 35559 Mozaga (Lanzarote)

 **Teléfono:** (+34) 928 52 01 36

 **Web:** www.cactlanzarote.com





La Palma

En el **barrio palmero de Velhoco**, este espacio nació a finales de los años cincuenta como una pequeña venta de víveres donde los vecinos compartían tapitas, vinos y partidas de cartas. Aquel ambiente popular y familiar, ligado a las décimas y la música tradicional, dio origen con el tiempo a un restaurante rodeado de vegetación. La ampliación de los años ochenta, diseñada por el artista palmero Luis Morera, mantuvo

el carácter rústico y el encanto original del lugar. Desde 1960, varias generaciones han consolidado este proyecto familiar, basado en una cocina típica canaria con protagonismo de los sabores de La Palma. Las brasas marcan la propuesta, con carnes al fuego acompañadas de papas arrugadas y mojos caseros, junto a platos de cuchara tradicionales y postres donde la almendra tiene un papel destacado.

“La esencia de aquellas reuniones iniciales sigue presente en un entorno pensado para disfrutar en familia o con amigos”.

Domiciano Yanes Herrera
Propietario



 **Tipo de cocina:** cocina típica canaria casera

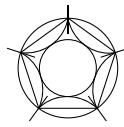
 **Horario:**
De lunes a sábado, de 12:30 a 23:00 h
Domingos, de 12:30 a 17:00 h

 **Ubicación:** Juan Mayor, 42, 38700 Santa Cruz de la Palma (Santa Cruz de Tenerife)

 **Teléfono:** (+34) 922 41 16 50

 **Web:** www.chipichipi.es





CINC SENTITS

RESTAURANTES
singulares

Barcelona

Diseñado para tocar la memoria, este espacio con dos estrellas Michelin traduce el paisaje catalán en una experiencia sensorial íntima. La visión autodidacta y poética del chef Jordi Artal convierte cada plato en una declaración de amor al territorio, al evocar ingredientes que remiten a lugares concretos: la gamba de Palamós, la carne de Girona o la avellana de Reus. En su Biblioteca Viva se conservan fermentos, garums, kombuchas y esencias que se estudian

como libros abiertos, así se amplía un archivo gustativo en constante evolución. El ambiente, sobrio y de líneas puras, actúa como caja de resonancia de una cocina catalana reinterpretada con sensibilidad contemporánea. La música de fondo acompaña el sonido del servicio y de los ingredientes, al componer una banda sonora contenida que convierte al comensal en lector de un paisaje sensorial que recorre Cataluña de manera profunda y sutil.

“Buscamos
ofrecer a nuestros
comensales una
experiencia única
con cada plato”.

Jordi Artal
Chef

 **Tipo de cocina:** interpretación de la cocina catalana y mediterránea

 **Horario:**
De martes a viernes, a partir de las 18:30 h
Sábados, a partir de las 13:30 h y las 20:30 h
Domingos y lunes, cerrado

 **Ubicación:** c/ Entença, 60, 08015 Barcelona

 **Teléfono:** (+34) 93 323 94 90

 **Web:** www.cincsentits.com



Tiempo y territorio
convertidos en un
icono gastronómico

Ciudadella, Menorca

Ubicado en una preciosa cala rocosa de aguas azules, este restaurante ofrece una de las mejores puestas de sol de la isla. Coral Menorca, de la mano del chef Federico Giomi, presenta una experiencia culinaria creativa donde la brasa, la técnica y el respeto por el producto local y de temporada son los grandes protagonistas.

Su carta incluye arroces, carnes, pescados de la isla, pastas artesanales y opciones vegetarianas. La propuesta se completa con una cuidada selección de vinos y una coctelería de autor. Todos los ingredientes perfectos para vivir una velada verdaderamente inolvidable.

“Deseamos que cada comensal viva una experiencia auténtica, donde nuestra creatividad, el Mediterráneo y el producto local se unan para contar un relato digno de recordar”.

Federico Giomi
Chef



- Tipo de cocina:** cocina mediterránea y de autor
- Horario:**

Invierno (nov. y dic.):
Vier., de 20:00 a 22:00 h
Sáb., de 13:00 a 14:30 h
y de 20:00 a 22:00 h
Dom., de 13:00 a 15:00 h

Verano:
Lun., de 19:00 a 0:00 h
De miérc. a sáb., de 19:00 a 0:00 h
Dom., de 12:30 a 14:30 h
y de 19:00 a 0:00 h
- Ubicación:** Urbanización Torre del Ram III, 17, Cala en Blanes, 07769 Ciudadella (Menorca)
- Teléfono:** (+34) 624 411 105
- Web:** www.coralmenorca.es

Murcia

Este restaurante, vinculado a la Escuela de Hostelería de Cáritas Diócesis de Cartagena, es un proyecto gastronómico con una dimensión social claramente definida. Funciona como empresa de inserción y espacio formativo, donde los alumnos de la escuela, que son personas en situación de vulnerabilidad, participan activamente en la cocina y en el servicio, acompañados por profesionales y formadores. La propuesta culinaria se basa en el respeto por la tradición y el uso de

productos locales, con una cocina creativa reconocida por la *Guía Repsol* 2025. Cada servicio forma parte de un proceso real de aprendizaje e incorporación progresiva al mundo laboral, en el que la gastronomía se convierte en una herramienta de formación, dignificación y futuro. Su singularidad reside en convertir el restaurante en un motor de cambio social, lo que demuestra que la calidad gastronómica y el compromiso con la justicia social pueden ir de la mano.

“Aquí, tradición y vanguardia se encuentran en cada plato, mientras formamos a los chefs del mañana”.

Paco García
Asesor gastronómico del proyecto eh!

 **Tipo de cocina:** cocina creativa basada en la tradición

 **Horario:**
De lunes a viernes, de 13:30 a 17:30 h

 **Ubicación:** c/ Santa Cecilia, 1, 30005 Murcia

 **Teléfono:** (+34) 685 07 79 86

 **Web:** www.ehescueladehosteleria.com



Ávila

Un antiguo almacén de trigo de 1880 transformado en restaurante junto al río Adaja. La historia del edificio define el carácter de este espacio, hoy referente en la ciudad. La cocina, dirigida por la chef Isidora Beotas, desarrolla una propuesta creativa y contemporánea vinculada al producto local y la tradición abulense. En la carta conviven pescados

salvajes y vacuno de Ávila con clásicos como las judías de Navalonguilla. Destaca su bodega, diseñada por el sumiller Julio Delgado Manrique, Nariz de Oro en 1996, considerada una de las más destacadas del panorama nacional, en un conjunto que se completa con servicio atento y vistas a la muralla de Ávila.

“Guardamos las mejores vistas de Ávila y elevamos el producto local con la muralla como telón de fondo”.

Julio Delgado Manrique
Gerente

 **Tipo de cocina:** cocina creativa y moderna con producto local

 **Horario:**
Lunes, cerrado
De martes a sábado, de 13:30 a 15:30 h y de 21:30 a 23:00 h
Domingo, de 13:30 a 15:30 h

 **Ubicación:** ctra. Salamanca, 6, 05002 Ávila

 **Teléfono:** (+34) 920 25 44 55

 **Web:** www.restauranteelalmacen.com



Pozuelo de Alarcón, Madrid

Una experiencia gastronómica marcada por la altura, la luz y las vistas abiertas sobre Madrid. En la última planta del centro Zielo Shopping, este restaurante refleja la manera de entender la hostelería de Iñigo Urrechu, concebida como una casa donde recibir a los comensales con cercanía, comodidad y una atención cuidada. La cocina parte de raíces vascas y mediterráneas, trabajadas con técnicas actuales

y un profundo respeto por el producto, y combina platos clásicos con creaciones contemporáneas. El entorno, pensado como un escenario elegante y envolvente, refuerza una experiencia donde gastronomía, paisaje urbano y hospitalidad se integran de forma natural, lo que consolida este espacio como uno de los formatos más representativos del universo Urrechu.

“Es un viaje
gastronómico
desde el cielo”.

Iñigo Urrechu
Gerente

 **Tipo de cocina:** alta cocina vasca y mediterránea

 **Horario:**
De lunes a domingo, de 10:00 a 0:00 h

 **Ubicación:** av. Europa, 26, 28023 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

 **Teléfono:** (+34) 917 09 32 85

 **Web:** www.cielodeurrechu.com



Málaga

Instalado en un caserón del siglo XVIII construido sobre una antigua calzada romana, este espacio fundado en 1971 se ha convertido en una de las bodegas con más solera de Málaga. Su nombre rinde homenaje a la figura del Pimpi, un personaje popular que ayudaba a las tripulaciones y pasajeros que llegaban al puerto de la ciudad, un símbolo arraigado en la memoria malagueña. Hoy, el lugar es un punto de encuentro para malagueños, visitantes y

numerosas personalidades, reconocido como una entidad cultural y gastronómica de primer orden. Sus distintas salas y patios, cada uno con un ambiente propio, invitan a disfrutar de la gastronomía local y de los vinos de la tierra en un entorno cargado de encanto y tradición. El Pimpi ha sabido mantener intacto ese espíritu que combina historia, carácter y hospitalidad, y forma parte esencial del patrimonio social y cultural de la ciudad.

“Se ha convertido en todo un referente tanto de la cultura malagueña como de la gastronomía mediterránea”.

Elena Cobos García
CEO

 **Tipo de cocina:** cocina tradicional malagueña

 **Horario:**
Todos los días, de 12:00 a 1:00 h

 **Ubicación:** c/ Granada, 62, 29015 Málaga

 **Teléfono:** (+34) 952 225 403

 **Web:** www.elpimpi.com



Granollers, Barcelona

Un testimonio vivo de 250 años de hospitalidad catalana. Fundada en tiempos de Carlos III, ha sido parada de viajeros y lugar de celebración para generaciones de familias. Hoy, la octava generación de la familia Parellada mantiene intacto el espíritu de fonda tradicional, con bar y restaurante en la planta baja y el Fonda Hotel, con 37 habitaciones, en las plantas superiores. La cocina preserva el recetario clásico catalán con una fidelidad que roza la resistencia cultural. El edificio, declarado monumento

histórico de la ciudad, alberga una destacada presencia artística, con pinturas de distintos artistas, un mural de Artigas en la fachada y una obra de Inés Bordas en colaboración con el ceramista Antoni Cumella. Fue aquí donde nació el concepto de desayuno de tenedor, a partir del relato de Josep Pla al descubrir el bar lleno de viajeros desayunando platos contundentes como el *cap i pota*.

“Es un legado familiar que, desde hace siglos, conserva la esencia de la cocina catalana”.

Mariantònia Parellada
Propietaria



 **Tipo de cocina:** cocina catalana tradicional

 **Horario Restaurante:**
Todos los días, de 7:00 a 0:00 h
Fines de semana y festivos, de 8:00 a 0:00 h

Cocina:
De 8:00 a 17:00 h y de 19:00 a 0:00 h

 **Ubicación:** c/ Anselm Clavé, 1, 08402 Granollers (Barcelona)

 **Teléfono:** (+34) 938 700 312

 **Web:** www.hotelfondaeuropa.com/es/bar-restaurant/



Altafulla, Tarragona

Una propuesta gastronómica de territorio en un entorno histórico único. Gaudium se ubica en el interior del Gran Claustre Boutique Hotel, en plena Vila Closa medieval de Altafulla, y desarrolla una cocina de inspiración mediterránea vinculada al Camp de Tarragona. Al frente del restaurante se encuentra el chef Jaume Drudis, con una propuesta basada en el producto de temporada y de proximidad, verduras del Baix

Gaià, pescados de lonjas locales y carnes seleccionadas. La propuesta se articula a través de una selección de experiencias gastronómicas y una cuidada carta de platos clásicos que recorren los sabores del mar y la tierra. Reconocido por la *Guía Michelin* y la *Guía Repsol*, Gaudium ofrece una cocina cuidada y coherente con su entorno.

“En cada plato se refleja la esencia de la cocina mediterránea y de mercado, combinada con técnicas modernas que elevan los sabores tradicionales”.

Jaume Drudis
Chef

 **Tipo de cocina:** cocina mediterránea de temporada y proximidad

 **Horario:**
Abierto todos los días, de 13:00 a 16:00 h y de 19:30 a 22:30 h

 **Ubicación:** c/ Cup, 7, 43893 Altafulla (Tarragona)

 **Teléfono:** (+34) 977 65 15 57

 **Web:** www.restaurantgaudium.com



Barcelona

Una propuesta gastronómica con una visión profundamente formativa de la cocina, junto con la armonía entre tradición y vanguardia, define una propuesta que combina técnica, sensibilidad y vocación pedagógica. Fundado por Mey Hofmann, figura esencial de la alta gastronomía en España, el proyecto incorpora cada año a alumnos de su escuela culinaria, que trabajan junto al equipo estable y

aportan una creatividad en constante movimiento. Este planteamiento singular da lugar a una cocina viva y precisa, que lo convierte en el único restaurante con estrella Michelin en Europa cuyo equipo se renueva parcialmente cada año. En un comedor de elegancia serena, cada servicio funciona como una lección magistral donde la tradición catalana se expresa con un lenguaje contemporáneo.

“Nuestra cocina fusiona el respeto por la tradición con una creatividad sin límites”.

Silvia Hofmann
Presidenta

-  **Tipo de cocina:** fusión de cocina tradicional y de vanguardia
-  **Horario:** De lunes a viernes, de 13:00 a 15:00 h y de 20:00 a 22:00 h
-  **Ubicación:** c/ Granada del Penedès, 14-16, Sarrià-Sant Gervasi, 08006 Barcelona
-  **Teléfono:** (+34) 932 187 165
-  **Web:** www.hofmannrestaurante.com



Aracena, Huelva

Ubicado en el corazón de la sierra de Aracena, este restaurante ofrece una propuesta marcada por la innovación y el uso de derivados del cerdo ibérico de máxima calidad, elaborados de una forma distinta a lo habitual en la zona. Su cocina se apoya en productos locales y en una combinación de platos y tapas con toques internacionales, siempre con un enfoque creativo que se refleja en preparaciones que evolucionan y sorprenden en cada visita. En la carta conviven chacinas

y carnes ibéricas con versiones personales de recetas como el ajoblanco con vieira, el *risotto* de boletus o el tataki de atún con ensalada de algas, además de una selección de vinos españoles y andaluces. Los postres caseros y el pan de nueces de elaboración diaria completan una experiencia culinaria donde la calidad del producto y la búsqueda constante de nuevas ideas marcan la identidad del restaurante.

“Elaborando experiencias en el corazón de la sierra. Cocina honesta y sencilla basada en el producto”.

Jesús Carrión
Gerente y chef

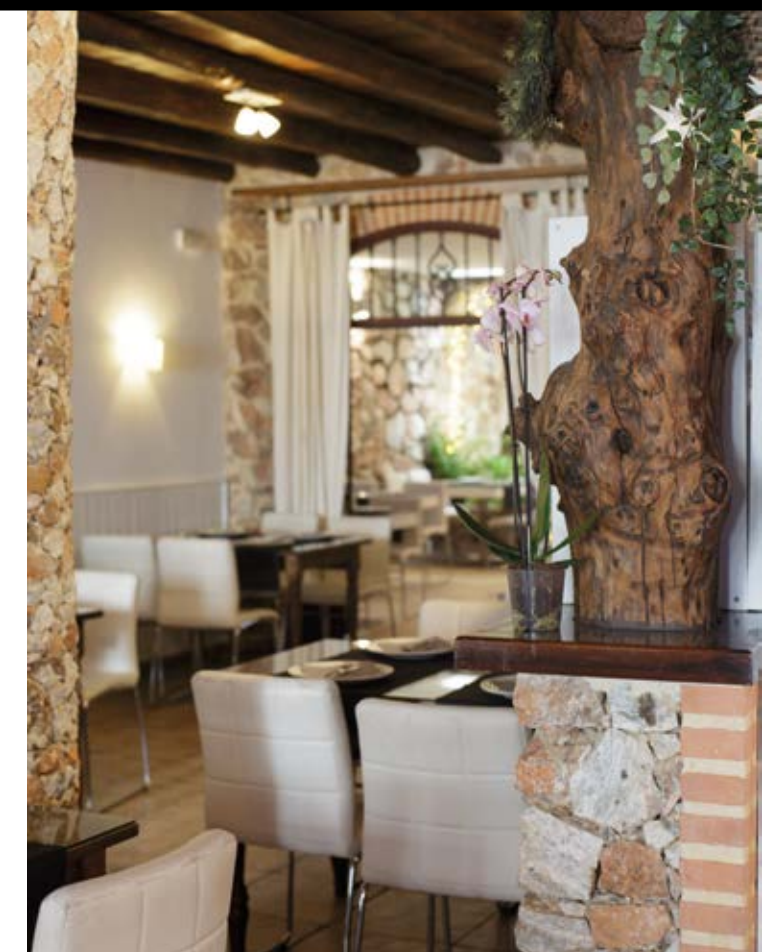
 **Tipo de cocina:** cocina mediterránea

 **Horario:**
De miércoles a domingo, de 11:00 a 17:30 h
Viernes y sábados, de 20:30 a 00:30 h
Lunes y martes, cerrado

 **Ubicación:** c/ Pozo de la Nieve, 35, 21200 Aracena (Huelva)

 **Teléfono:** (+34) 959 463 188

 **Web:** www.jesuscarrionrestaurante.com



Textura y sabor
que elevan la cocina
de temporada

Madrid

En una barra diseñada a medida para el diálogo directo entre chef y comensal, este restaurante propone una inmersión en la cocina tradicional japonesa más honesta a través del formato *omakase*. La experiencia se articula en torno a una barra para veinte personas, desde la que se observa cómo Mario Payán prepara cada bocado en directo, decidiendo el menú según el producto de temporada y el mercado. No existe una carta cerrada, sino una sucesión de entre quince y veinte

platos donde técnica, forma, color y sabor construyen una narrativa culinaria precisa y personal. Las maduraciones de pescado, realizadas en cocina durante varios días, forman parte esencial de la propuesta. El espacio se completa con un comedor más reducido y un *corner de whisky bar*, concebido como cierre natural de una experiencia gastronómica íntima y concentrada.

“Un verdadero equilibrio de sabores sobre la mesa”.

Mario Payán
Propietario

- Tipo de cocina: cocina tradicional japonesa
- Horario: De martes a sábado, de 13:30 a 16:00 h y de 19:30 a 23:00 h
- Ubicación: c/ Bretón de los Herreros, 44, 28003 Madrid
- Teléfono: (+34) 910 42 00 66
- Web: www.restaurantekappo.com



Pedrezuela, Madrid

Gastronomía tradicional y emoción del motor unidas en una experiencia de ocio única. Es uno de esos espacios donde la gastronomía y el motor se encuentran de forma natural, y crean un escenario poco habitual para compartir mesa, emoción y recuerdo. El restaurante asador convive con un circuito de *karting* al aire libre de última generación, visible desde una terraza tipo *paddock club* que permite seguir la actividad en pista mientras se disfruta de una comida o de una copa al atardecer. La

cocina refleja más de tres décadas de oficio y pasión, con una propuesta que respeta la tradición, el tiempo y el fuego, y se abre a elaboraciones actuales. El lechazo churro asado en horno de leña es uno de sus grandes emblemas, junto a platos de cuchara y creaciones contemporáneas, siempre fieles al producto y al sabor auténtico. El conjunto se completa con espacios luminosos, servicio profesional y una atención cuidada que convierte cada visita en una experiencia memorable.

“Unimos tradición, innovación y emoción para que cada comida se transforme en un recuerdo memorable”.

Ángel Burgueño Jiménez
Socio



 **Tipo de cocina:** cocina tradicional y actual

 **Horario:**
Miércoles, jueves y domingos, de 10:00 a 20:00 h
Viernes y sábados, de 10:00 a 23:00 h
Lunes y martes, cerrado

 **Ubicación:** ctra. de Burgos, km 45,8 (vía de servicio), salida 47 de la A-1, 28723 Pedrezuela (Madrid)

 **Teléfono:** (+34) 918 43 33 38

 **Web:** www.kartingangelburgueno.com/restaurante

Bellvís, Lleida

Una propuesta culinaria estrechamente vinculada al paisaje y al territorio. En el Pla d'Urgell, en plena llanura agrícola de Lleida, el proyecto se asienta en una finca de más de seis hectáreas con jardines, huertos, frutales y animales, donde naturaleza y gastronomía se funden. Concebido como una caja de cristal, el restaurante ofrece una experiencia íntima con solo ocho mesas, lo que favorece una inmersión directa en el entorno. Reconocida con dos estrellas Michelin, la cocina transita entre

tradición y vanguardia mediante menús que evolucionan según la estación y el producto disponible. En La Boscana, la fruta desempeña un papel protagonista dentro del discurso culinario, también en elaboraciones saladas, integrada de forma natural con ingredientes del propio huerto y de productores cercanos, lo que da lugar a una cocina que reivindica su origen y el territorio.

“Una cocina que nace del territorio y busca emocionar desde la sencillez”.

Joel
Chef y copropietario

 **Tipo de cocina:** cocina de autor

 **Horario:**
Miércoles, jueves y domingos, de 13:00 a 15:00 h
Viernes y sábados, de 13.00 a 15.00 h y de 20:00 a 21:30 h

 **Ubicación:** ctra. de Bellvís a Bell-lloc L-V3311, km 4, 25142 Bellvís (Lleida)

 **Teléfono:** (+34) 973 565 575

 **Web:** www.laboscana.net



Córdoba

Se ubica en una majestuosa mansión cargada de historia y carácter, un espacio donde el tiempo ha dejado huella sin perder vigencia. Entre sus muros vivieron el torero Manolete y el pensador José Ortega y Gasset, que dejaron una herencia cultural que hoy se refleja en un interiorismo donde pasado y presente dialogan con elegancia: mármoles, latón, espejos antiguos y sutiles destellos

de cristales Swarovski crean una atmósfera refinada. La propuesta gastronómica del chef Juanjo Ruiz parte de la tradición andaluza y se abre a influencias francesas y técnicas actuales, con respeto al producto y una mirada contemporánea que integra salud y placer. La experiencia se completa con una cuidada puesta en escena sensorial, donde tradición, innovación y emoción conviven en perfecta armonía.

“Defendemos un lujo gastronómico donde ética, salud y respeto al producto conviven con el sabor”.

Remedios Romero
Directora

 **Tipo de cocina:** cocina contemporánea andaluza con influencias francesas

 **Horario:**
De lunes a sábado, de 13:30 a 15:30 h y de 20:30 a 23:00 h
Domingos, de 13:30 a 15:30 h
Julio y agosto, cerrado

 **Ubicación:** av. Cervantes, 10, 14008 Córdoba

 **Teléfono:** (+34) 661 316 044

 **Web:** www.lacasademanoletebistro.com



Sardas, Huesca

En el pequeño pueblo de Sardas, muy cerca de Sabiñánigo y en pleno Pirineo aragonés, este restaurante se ubica en una casa de campo rehabilitada que conserva la piedra natural y el carácter del entorno. Con una estrella Michelin, el proyecto desarrolla una cocina que combina tradición y vanguardia, y reinterpreta guisos y recetas de siempre con una mirada contemporánea, cuidando la estética, la elegancia y el

sabor. La propuesta se completa con una destacada pastelería artesanal y elementos propios como una vajilla diseñada específicamente para el restaurante, lo que refuerza una identidad muy personal. El entorno y la dimensión íntima del lugar, uno de los pueblos más pequeños en lograr este reconocimiento, convierten la experiencia en un ejemplo singular de alta gastronomía arraigada al territorio.

“Queremos que disfrutes de una experiencia completa: un ambiente acogedor, sabores únicos y momentos inolvidables”.

Toño Rodríguez
Chef y CEO



 **Tipo de cocina:** tradición y vanguardia

 **Horario:**
Del 1 de mayo al 30 de septiembre: de domingo a jueves, de 13:30 a 15:00 h
Viernes y sábados, cerrado

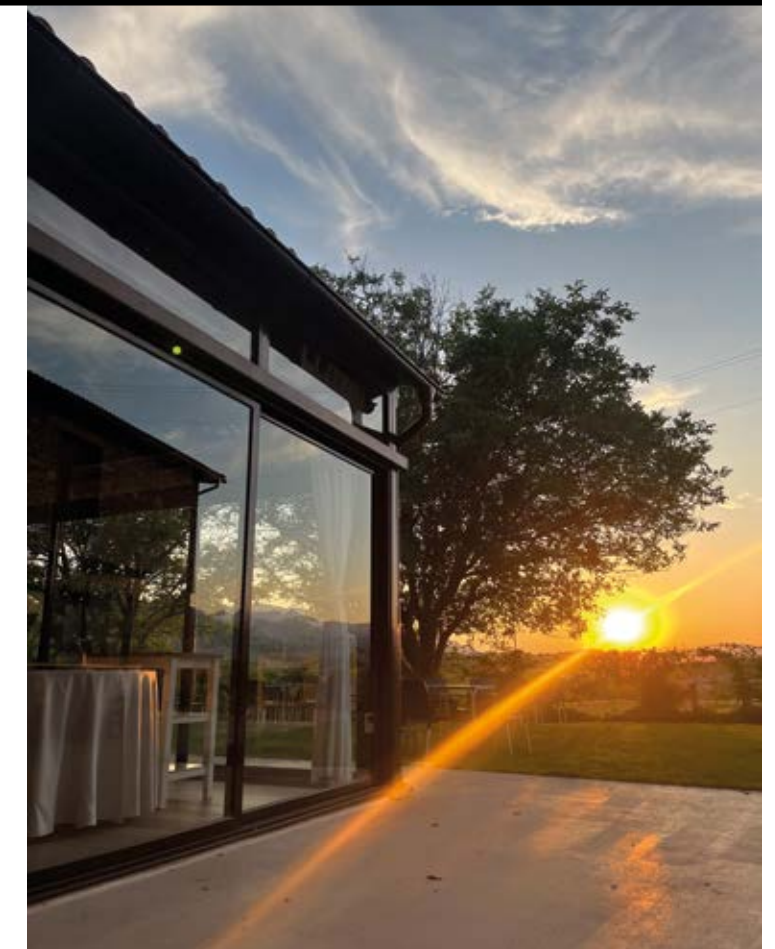
Del 1 de octubre al 30 de abril: de jueves a lunes, de 13:30 a 15:00 h
Martes y miércoles, cerrado

Del 1 de julio al 31 de agosto: de lunes a miércoles, de 20:00 a 21:30 h

 **Ubicación:** c/ Baja Sardas 2, 2261, Sardas (Huesca)

 **Teléfono:** (+34) 693 01 94 79

 **Web:** www.laeradelosnogales.com



Santander

La experiencia comienza en un espacio singular que rompe con la marisquería tradicional. El interior recrea una gruta marina, con techo que evoca una cueva submarina, decoración cuidada y vajilla diseñada para marcar diferencia, lo que refuerza la sensación de estar en un lugar escondido del Barrio Pesquero.

La propuesta se apoya en una cocina de carácter marinero, centrada en mariscos y pescados de Cantabria y del norte de España, con una mirada actual. El producto del Cantábrico es el eje de la carta, acompañado por una bodega bien seleccionada con referencias poco habituales a precios ajustados.

“Nos enorgullece mantener viva la esencia de la cocina marinera de siempre”.

Luciano Povedano Martínez
Propietario

 **Tipo de cocina:** cocina marinera de Cantabria y norte de España

 **Horario:**
De jueves a lunes, de 11:00 a 17:00 h y de 20:00 a 23:45 h
Martes, cerrado
Miércoles, de 11:00 a 17:00 h

 **Ubicación:** pl. Cabildos, 9, 39009, Santander (Cantabria)

 **Teléfono:** (+34) 942 13 47 18

 **Web:** www.lagrutadejose.es



Madrid

Asomado a la majestuosidad de la plaza de Oriente, este restaurante rinde culto a la alta cocina marinera. Su propuesta se cimienta en un respeto absoluto al producto de las mejores lonjas, lo que permite al comensal seleccionar las piezas y determinar su punto exacto y forma de elaboración. En este mirador privilegiado, la frescura

de los pescados y la maestría técnica en sus arroces conviven con un servicio de impecable profesionalidad. Con el Palacio Real y el Teatro Real como testigos, la experiencia logra una síntesis perfecta entre la excelencia del sabor y la elegancia de uno de los entornos más emblemáticos de Madrid.

“La Lonja es la
esencia de que
Madrid es el
mejor puerto de
mar de España”.

Carlos Hugo Gutiérrez
Gerente

 **Tipo de cocina:** alta cocina marinera

 **Horario:**
De lunes a domingo, de 13:00 a 16:00 h y de 20:30 a 0:00 h

 **Ubicación:** pl. Oriente, 6, 28013 Madrid

 **Teléfono:** (+34) 915 41 33 33

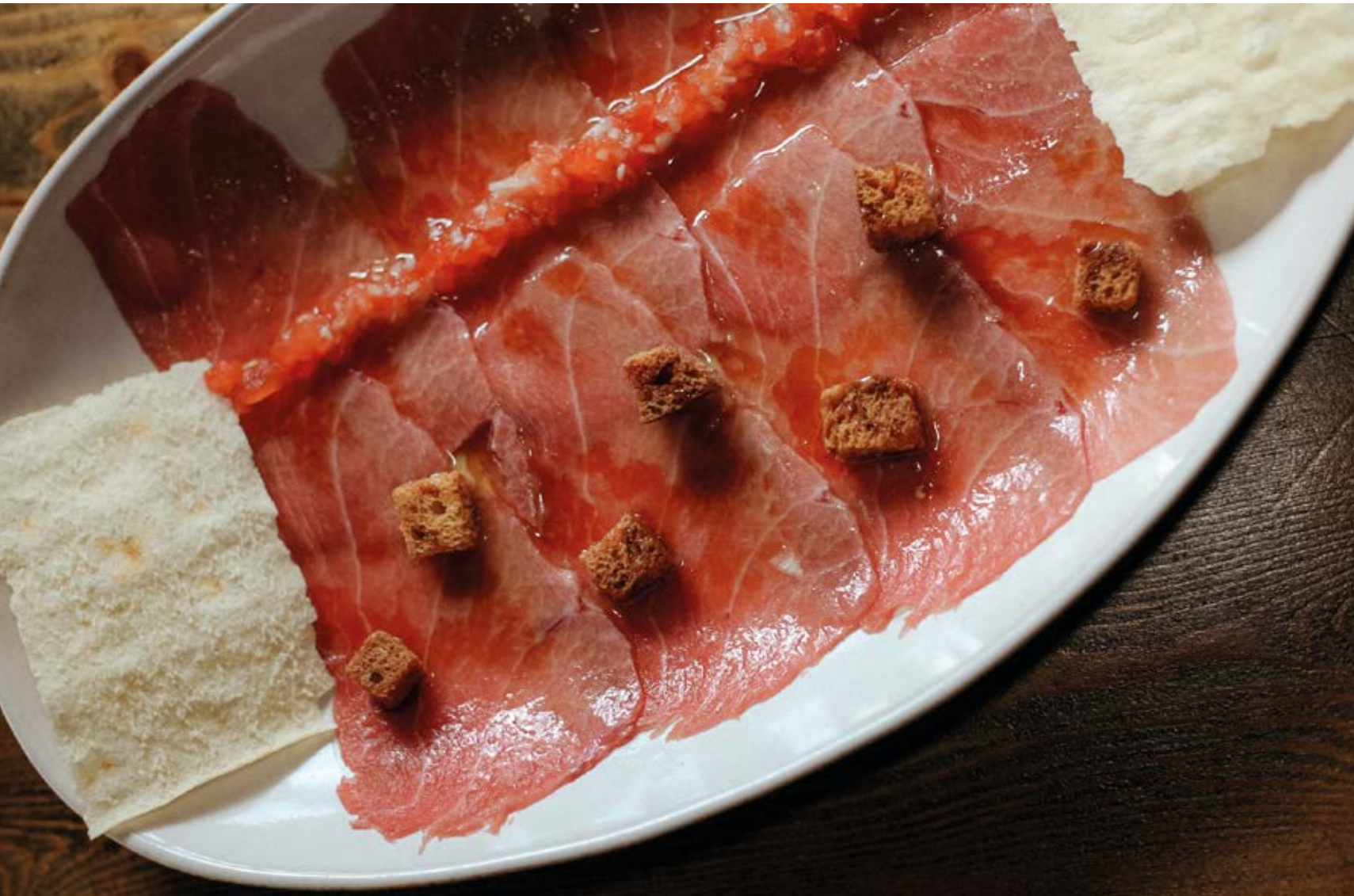
 **Web:** www.lalonjadelmar.com



Sallent, Barcelona

En el corazón de la comarca del Bages, este restaurante se ubica en una masía catalana del siglo **xii** rodeada de bosques, restaurada respetando su esencia histórica e incorporando elementos contemporáneos. La propuesta gastronómica se basa en una cocina catalano-mediterránea de raíz tradicional, abierta a influencias internacionales y con herencias de la alta cocina, en una interpretación

informal y cercana donde el equilibrio entre producto, técnica y creatividad define la carta. Al frente del proyecto se encuentran los hermanos Marc, Eduard e Ivet, especializados en cocina, pastelería y gestión, con una visión de la gastronomía como experiencia completa que cuida el plato, el entorno y el servicio.



“Combinamos el sabor
 auténtico de las recetas
 tradicionales con una propuesta
 gastronómica informal pero
 cuidada, reinterpretada por
 Marc y Eduard”.

Hermanos Parareda Roca
 Propietarios



 **Tipo de cocina:** cocina catalano-mediterránea

 **Horario:**
 Martes, miércoles y domingos, de 13:00 a 15:00 h
 Jueves, viernes y sábados, de 13:00 a 15:00 h y de 20:00 a 21:45 h
 Lunes, cerrado

 **Ubicación:** Masia Cal Puigbó, s/n
 ctra. C-16, salida 64, Sallent Nord, 08650 Sallent (Barcelona)

 **Teléfono:** (+34) 937 44 70 11

 **Web:** www.lamasiasallent.com/es



Valladolid

El lechazo de Castilla y León con sello IGP es el gran protagonista de este restaurante, asado lentamente en auténtico horno de leña y convertido en seña de identidad de la casa. Ubicado en los bajos del Real Monasterio de San Joaquín y Santa Ana, el espacio combina gastronomía castellana y patrimonio con galerías y salones donde el comensal se rodea de obras y objetos artísticos que crean un ambiente

singular y muy reconocible. La propuesta se completa con una carta que reúne escabechados de caza, productos ibéricos de la zona, chuletones a la parrilla y pescados frescos de lonja, además de postres caseros como la afamada tarta de las monjas. Una cocina de raíz castellana, cuidada y coherente, en un entorno único del centro histórico de Valladolid.

“Toda una experiencia gastronómica digna de ser vivida y disfrutada”.

Fernando
Propietario

 **Tipo de cocina:** castellana tradicional, especialidad en lechazo IGP

 **Horario:**
Martes y domingos, de 13:45 a 16:00 h
Miércoles, jueves, viernes y sábados, de 13:30 a 16:00 h
y de 21:00 a 23:00 h

 **Ubicación:** c/ Pedro Niño, 1, bajo (bajos del monasterio de San Joaquín y Santa Ana), 47001 Valladolid

 **Teléfono:** (+34) 983 33 50 88

 **Web:** www.laparrilladesanlorenzo.es



La sencillez
también puede
ser extraordinaria

Pinto, Madrid

En un enclave único, a orillas de un lago, rodeado de naturaleza y con una de las mejores puestas de sol de Madrid, se encuentra La Suite del Lago, un espacio que se integra perfectamente en el entorno y que transporta al espíritu de un *beach club* en el corazón de Madrid. Desde las 12 hasta las 2, es posible disfrutar del aperitivo, comer, tomar un cóctel al atardecer o cenar a la luz de la luna, adaptándose a cada momento del día y a cualquier época del año. Con dos espacios interiores y una amplia terraza exterior con vistas al lago del parque Juan Carlos I

de Pinto, el restaurante ofrece una experiencia versátil y cuidada, ideal tanto para una visita relajada como para la celebración de todo tipo de eventos. Su propuesta gastronómica se basa en una cocina honesta de temporada y mercado, dirigida por el chef Juan Carlos Orellana, que convierte a este restaurante singular en una parada obligada en lo que, como bien define su lema, es “tu cala de Madrid”. Un lugar donde los momentos especiales suceden a cada minuto.

“Solo nos conformamos con lo mejor, pues nuestra única y máxima prioridad es vuestra total satisfacción”.

Alberto Rodríguez Ramírez
Propietario

 **Tipo de cocina:** cocina mediterránea creativa

 **Horario:**
De lunes a viernes, de 13:00 a 16:00 h y de 20:30 a 0:00 h
Sábados, de 13:30 a 16:00 h y de 20:30 a 1:00 h
Domingos, de 12:30 a 18:00 h

 **Ubicación:** c/ Pablo Picasso, 2, 28320 Pinto (Madrid)

 **Teléfono:** (+34) 910 00 25 82

 **Web:** www.lasuitedellago.es



Benicàssim, Castellón

Una cocina de autor entre el mar y la montaña, profundamente conectada con su entorno. Desde una ubicación privilegiada en lo alto de una montaña nace Llavor, un restaurante singular en la provincia de Castellón que encuentra en su emplazamiento la clave de su personalidad. Se trata del proyecto más personal del chef Jorge Lengua, concebido para redefinir la nueva cocina del territorio desde una mirada sensible y contemporánea. Reconocido

con una estrella Michelin y una mención en la *Guía Repsol*, Llavor ocupa además el puesto 21 en la guía de los mejores restaurantes de la Comunidad Valenciana. Su propuesta se articula en dos menús degustación de temporada, acompañados de maridajes singulares de vinos y fermentados naturales de elaboración propia, y mantiene un compromiso real con el entorno por medio de una estrecha relación con productores locales.

“Un viaje protagonizado por un producto autóctono de gran calidad y una ubicación de ensueño”.

Jorge Lengua Álvaro
Propietario

 **Tipo de cocina:** cocina mediterránea contemporánea

 **Horario:**
Domingos, lunes y jueves, de 13:30 a 17:00 h
Viernes y sábados, de 13:30 a 17:00 h y de 20:30 a 0:00 h
Martes y miércoles, cerrado

 **Ubicación:** pl. Islas Baleares, 1, 12594 Castellón

 **Teléfono:** (+34) 676 69 64 88

 **Web:** www.restaurantellavor.com



Jumilla, Murcia

La sostenibilidad es el eje sobre el que se construye la propuesta de este restaurante, entendida no como un discurso, sino como una práctica cotidiana que atraviesa la cocina y la forma de trabajar. La apuesta por el producto local y la economía circular se traduce en el aprovechamiento de materias primas que no entran en los canales de la gran distribución, transformadas en vinagres, kombuchas y otras bebidas elaboradas en el propio restaurante. Este compromiso se extiende también al equipo, que

participa en iniciativas como acciones de reforestación como herramienta de cohesión y responsabilidad compartida. Reconocido con un Sol Repsol desde 2015 y con el Sol Sostenible en 2024, el proyecto ha consolidado una manera de entender la gastronomía basada en la reducción de la huella de carbono, el vínculo directo con los productores y la coherencia entre cocina, sala y valores. Una propuesta que integra territorio, producto y conciencia medioambiental como parte inseparable de la experiencia.

“Máxima calidad
con ingredientes
de proximidad
y de temporada”.

Irene López y Eva López
Propietarias

 **Tipo de cocina:** cocina actual de proximidad

 **Horario:**
De lunes a domingo, de 13:00 a 16:00 h
Sábados, de 13:00 a 16:00 h y de 20:00 a 0:00 h

 **Ubicación:** c/ Canalejas, 73, 30520 Jumilla (Murcia)

 **Teléfono:** (+34) 968 78 03 60

 **Web:** www.restauranteloreto.com/Loreto





Mesón
del Cerrato

RESTAURANTES

singulares

Tariego de Cerrato, Palencia

Ubicado en una típica bodega castellana en Tariego de Cerrato, este mesón familiar lleva desde 1978 defendiendo una cocina ligada al territorio y a la tradición gastronómica de la comarca. Hoy, el proyecto está en manos de la segunda generación, tres hermanas que comparten la gestión del restaurante desde distintos roles, lo que mantiene vivo el legado familiar. El espacio conserva la esencia original de la bodega, adaptada con respeto para su uso como restaurante, y se completa con una terraza cubierta que permite disfrutarlo durante todo el año.

La propuesta culinaria se basa en cocina castellana tradicional con sutiles toques de vanguardia, siempre a partir de producto local y de temporada, con una filosofía clara: respetar el sabor del ingrediente y no enmascararlo. En la carta destacan productos emblemáticos como los pimientos de Torquemada, los guisantes de Palencia, las mollejas y riñones de lechazo o el lechazo churro, junto a una destacada propuesta de postres caseros y creativos, uno de los sellos de la casa.

“El respeto al
producto es la base
de nuestra cocina”.

Patricia González Caballero
Gerente

 **Tipo de cocina:** castellana tradicional con toques actuales

 **Horario:**
Lunes, miércoles, jueves y domingos, de 13:30 a 16:00 h
Martes, cerrado
Viernes y sábados, de 13:30 a 16:00 h y de 21:00 a 23:00 h

 **Ubicación:** av. Puente, 10, 34209 Tariego de Cerrato (Palencia)

 **Teléfono:** (+34) 979 77 18 53

 **Web:** www.mesonesdelcerrato.es





El Hierro

En la zona de Guarazoca, sobre el balcón natural que domina el valle del Golfo, este espacio diseñado por César Manrique en 1989 se integra en el paisaje volcánico como una prolongación del acantilado. La arquitectura, declarada Bien de Interés Cultural en 2001, combina piedra, luz y vegetación para enmarcar unas de las vistas más privilegiadas de la isla. Reconocido con distinciones como la Placa de

Oro del Plan de Mejora de la Gastronomía de Canarias y el Premio Agrocanarias, y recomendado por guías como Michelin, Gourmet, *El País* o Repsol, su propuesta se apoya en la cocina tradicional canaria y herreña, con protagonismo del producto local. Entorno, diseño y gastronomía convierten este mirador en una de las experiencias más singulares de la isla.

“Une la gastronomía herreña y la arquitectura canaria de César Manrique en un enclave único, con vistas espectaculares al valle del Golfo y el océano Atlántico”.

Jonás Leopoldo Rodríguez Ramos
Gerente

-  **Tipo de cocina:** cocina tradicional canaria y herreña
-  **Horario:** De lunes a domingo, de 9:00 a 22:30 h
-  **Ubicación:** ctra. General del Norte, 40, Guarazoca (El Hierro)
-  **Teléfono:** (+34) 922 55 03 00
-  **Web:** www.meridianosau.es/mirador-de-la-pena-de-el-hierro



Urdániz, Navarra

Alta cocina que narra su propia historia a través de un menú en constante evolución. En un entorno natural del valle de Esteribar, este restaurante desarrolla una propuesta marcada por el equilibrio entre tradición y vanguardia. Galardonado con dos estrellas Michelin, la Estrella Verde Michelin, dos soles Repsol y la mención de dos cuchillos en The Best Chefs, el proyecto liderado por David Yárnoz propone una cocina de gran sensibilidad y armonía, profundamente vinculada al producto del territorio y a una mirada

técnica contemporánea. Su menú degustación, concebido como una línea de tiempo bajo el nombre *Clásicos y evolución*, recorre los platos que han definido su identidad a lo largo de los años junto a nuevas creaciones. La experiencia se completa en una sala en diálogo con el paisaje, donde cerámica, iluminación y apertura visual hacia la cocina crean un ambiente cálido y sereno, en el que gastronomía, espacio y entorno conviven en un mismo lenguaje de elegancia y sutileza.

“La cocina del equilibrio”.

David Yárnoz Martín
Gerente y chef

 **Tipo de cocina:** tradición y vanguardia

 **Horario:**
Miércoles, jueves y domingos, de 13:00 a 17:00 h
Viernes y sábados, de 13:00 a 17:00 h y de 20:00 a 0:00 h
Lunes y martes, cerrado

 **Ubicación:** ctra. N-135, km 16,5, 31698 Urdániz (Navarra)

 **Teléfono:** (+34) 948 30 41 09

 **Web:** www.elmolinourdaniz.com





Fuerteventura

Una experiencia gastronómica africana contemporánea, secreta y al aire libre, integrada en un paisaje volcánico del norte de la isla. En un valle de llanuras silenciosas y tonos rojizos y negros, la propuesta reúne sabores de distintas regiones de África adaptados al territorio canario. Concebido por Roger Ekopele, miembro de la

comunidad ndowé, el proyecto es un regreso a las raíces a través de un menú cerrado y sin platos repetidos, con elaboraciones como pescado *djomba* o guisos mafe. La experiencia, íntima y bajo las estrellas, se completa con una cuidada puesta en escena y solo revela su ubicación tras la reserva.

“Cada bocado es una experiencia sensorial que conecta con mis raíces y la gastronomía africana”.

Roger Ekopele Boddien
Creador de la experiencia gastroafricana



-  **Tipo de cocina:** cocina africana
-  **Horario:**
Invierno:
Todos los días, a partir de las 19:30 h

Verano:
Todos los días, a partir de las 20:00 h
-  **Ubicación:** Ubicación secreta · Villaverde (La Oliva), Fuerteventura
-  **Teléfono:** (+34) 690 16 85 65

Ribera Baja de Navarra

Entre viñedos y barricas, este restaurante forma parte de Pago de Cirsus, un proyecto enoturístico integral impulsado por la familia Gómez-Mangione, que reúne bodega, hotel *boutique* y gastronomía. Su cocina se construye desde una mirada honesta y contemporánea al recetario tradicional, con una exigente selección de ingredientes de temporada y de la zona, donde el aceite de oliva virgen extra actúa como hilo conductor, al aportar carácter y una identidad propia a la propuesta.

La experiencia se articula por medio de distintos menús concebidos para acompañar los vinos de Pago de Cirsus, bajo la dirección gastronómica del chef Pedro Larumbe. El espacio acompaña el relato: desde el comedor se observa la sala de barricas y terrazas abiertas al viñedo. Todo ello da forma a una experiencia serena y bien acompasada, donde cocina, vino, aceite, entorno y un servicio atento se combinan con naturalidad y equilibrio.

“Una propuesta honesta, donde el vino y el aceite, los pequeños gestos y el cuidado del detalle dan sentido a la experiencia”.

Letizia Mangione
Propietaria

 **Tipo de cocina:** cocina tradicional contemporánea

 **Horario:**
De miércoles a domingo, de 8:00 a 22:00 h

 **Ubicación:** Bodega Pago de Cirsus, S.L.
ctra. de Ablitas a Ribaforada, km 5, 31523 Ablitas (Navarra)

 **Teléfono:** (+34) 948 38 64 26

 **Web:** www.pagodecirsus.com



València

Un restaurante situado en la antesala del histórico Trinquet de Pelayo, la Catedral de la Pilota Valenciana. Inaugurado en 1868, este espacio une gastronomía, tradición e identidad cultural en torno al deporte autóctono valenciano. La propuesta gastronómica se basa en el recetario tradicional local con toques de modernidad, buena materia prima y una especial atención a los arroces, tanto secos como

melosos. Además de sus arroces secos y melosos, la carta reivindica sabores de toda la vida como la *titaina* marinera con huevo frito de dos yemas o el buñuelo cremoso de bacalao, y mantiene una apuesta firme por el tradicional *esmorzar*. La experiencia puede completarse con una visita al trinquete, donde cada jueves y sábado se celebran partidas de los mejores pelotaris de la Comunidad Valenciana.

“Pelayo fue el primer restaurante que abrimos en el centro de València, un espacio donde compartir la tradición arrocer de mi familia en un lugar lleno de historia”.

Pablo Margos

Chef ejecutivo y socio fundador de Grupo Gastro Trinquet

 **Tipo de cocina:** cocina tradicional valenciana actualizada

 **Horario:**
De domingo a jueves, de 9:30 a 17:00 h y de 20:00 a 0:30 h
Viernes y sábados, de 9:30 a 0:30 h

 **Ubicación:** c/ Pelayo, 6, 46007 València

 **Teléfono:** (+34) 963 51 41 56

 **Web:** www.grupogastrotrinquet.com/restaurantes/pelayo



Todo el sabor del
mar Mediterráneo
concentrado en
un bocado



Valdepeñas, Ciudad Real

Querida Patro propone una experiencia gastroemocional que reúne tradición, vanguardia e influencias japonesas en una cocina de autor con una marcada identidad personal. Situado en el corazón de Valdepeñas, el proyecto es reflejo directo de su creador, Álvaro Romero, cuya personalidad libre, apasionada e irónica se expresa tanto en la cocina como en el espacio. Aquí no hay manual de instrucciones: la experiencia se construye desde el sabor, el color y la libertad creativa,

e invita al comensal a disfrutar sin prejuicios y a dejarse sorprender. La propuesta se completa con una vinoteca de carácter internacional y un entorno pensado para acompañar la experiencia gastronómica, donde cada visita se vive de forma cercana, intuitiva y emocional. Querida Patro entiende la gastronomía como una forma de expresión honesta y emocional, más allá de etiquetas y convenciones.

“Aquí se viene a disfrutar... y a dejarse sorprender”.

Álvaro Joaquín Romero Ruiz
Administrador

RESTAURANTES
singulares

-  **Tipo de cocina:** cocina de autor con tradición, vanguardia e influencias japonesas
-  **Horario:**
Martes, de 16:00 a 0:00 h
De miércoles a sábado, de 12:30 a 0:00 h
Domingo, de 12:30 a 20:00 h
-  **Ubicación:** c/ Capitán Fillol, 3, local 2, 13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
-  **Teléfono:** (+34) 633 57 12 30
-  **Web:** queridapatro.es



Madrid

Una experiencia gastronómica inmersiva donde cocina, tecnología y espectáculo avanzan al mismo ritmo. Inspirado en los cuatro elementos, tierra, fuego, agua y aire, este espacio propone un quinto elemento intangible que da sentido al conjunto: la energía que conecta sabores, ambiente y emoción. La propuesta culinaria, liderada por el chef Juan Suárez de Lezo, fusiona influencias asiáticas y mediterráneas con un especial cuidado por el producto y la presentación. La experiencia se desarrolla en las plantas superiores del emblemático edificio de Atocha,

e integra gastronomía de alto nivel con proyecciones audiovisuales, ambientación envolvente y una coctelería de autor diseñada para estimular todos los sentidos. El espacio se completa con una azotea futurista con bóveda retráctil y zonas exclusivas para grupos, que incluyen palcos privados con servicio personalizado y una bodega con más de 300 referencias, pensada para los amantes del vino y las experiencias singulares. En el quintoelemento aúna la calidad de su producto con lo sorpresivo de su carta y lo espectacular de su propuesta artística.

“Nuestro objetivo es crear una experiencia única en la que se disfrute con todos los sentidos”.

Carolina Soriano
Responsable de comunicación



 **Tipo de cocina:** fusión asiática y mediterránea

 **Horario:**
Todos los días, de 13:00 a 2:00 h

 **Ubicación:** c/ Atocha, 125, 7.º, 28012 Madrid

 **Teléfono:** (+34) 918 53 26 28

 **Web:** www.quintoelementorestaurante.com



Vega de Tirados, Salamanca

En un pequeño pueblo de apenas un centenar de habitantes, este restaurante familiar lleva desde 1969 construyendo una identidad gastronómica sólida y reconocible, hasta convertirse en un referente más allá de su entorno inmediato. Su cocina nace del respeto a los productos tradicionales de la tierra y evoluciona con planteamientos actuales, pero mantiene siempre la esencia de la gastronomía heredada

de generaciones anteriores. La propuesta combina materia prima de cercanía y de temporada con una ejecución cuidada, donde tradición y creatividad conviven de forma natural. Cada plato refleja una forma de entender la cocina ligada a la memoria familiar, a la atención personalizada y al valor del buen producto, y reinterpreta la cocina de siempre con un enfoque contemporáneo y honesto.

“Tradición, materia prima, atención personalizada y creatividad se funden en un solo concepto”.

Manuel
Gerente

 **Tipo de cocina:** tradicional castellana con enfoque actual

 **Horario:**
De miércoles a domingo, de 13:30 a 20:30 h
Cocina abierta de 13:30 a 16:30 h

 **Ubicación:** c/ Carretera, 33, 37170 Vega de Tirados (Salamanca)

 **Teléfono:** (+34) 923 32 04 71

 **Web:** www.restauranterivas.com



Vigo, Galicia

La experiencia se articula alrededor de una gran barra donde el comensal participa activamente en el *yakiniku*, la barbacoa japonesa, cocinando en mesa finos cortes de carne al punto deseado. En 2021 se convirtió en el primer restaurante de Galicia y el quinto de España autorizado para servir *kobe beef* certificado, por lo que forma parte del exclusivo grupo de restaurantes avalados por la Kobe Beef Association

fuera de Japón. La propuesta se completa con otras carnes wagyu de alta calidad y una cocina japonesa basada en la frescura, la estacionalidad y el respeto absoluto al producto. Como broche final, los postres de Felipe Tomita —chef pastelero en Rokuseki y Chaya— despiertan los sentidos con su equilibrio perfecto entre sabor y estética.

“Una experiencia donde la carne japonesa y el *yakiniku* despiertan todos los sentidos”.

Natsumi y Felipe Tomita
Propietarios

-  **Tipo de cocina:** cocina japonesa
-  **Horario:** De jueves a domingo, de 13:00 a 15:15 h y de 20:00 a 22:15 h
-  **Ubicación:** rúa do Canceleiro, 24, baixo, Santiago de Vigo, 36201 Vigo (Pontevedra)
-  **Web:** www.rokuseki.es



Barcelona

Su cocina nace del deseo de explorar sabores potentes, picantes y ácidos, equilibrados con precisión, una filosofía que le ha valido una estrella Michelin y un Sol de Oro Repsol. La barra abierta permite observar la coreografía entre fuego y cuchillo, donde los chefs elaboran platos con influencias de ciudades de todo el mundo. La propuesta de Francesc Beltri evoluciona según los viajes del equipo y el ritmo

del mercado, que da forma a menús concebidos como ediciones limitadas. La gastronomía japonesa, mexicana o tailandesa dialoga con el producto catalán en una cocina de vanguardia que rehúye artificios y busca emoción por medio de la técnica y el equilibrio de sabores, fiel al espíritu de la nueva Barcelona gastronómica.

“Una propuesta gastronómica fresca y ligera pero envuelta en sabores muy potentes”.

Francesc Beltri
Propietario

- Tipo de cocina: cocina de vanguardia
- Horario: De martes a sábado, de 19:00 a 22:00 h
Domingos y lunes, cerrado
- Ubicación: c/ Comte Borrell, 119, 08015 Barcelona
- Teléfono: (+34) 936 25 45 12
- Web: www.slowandlowbcn.com



Arnedo, La Rioja

Una experiencia que comienza en su singular arquitectura excavada en la montaña, un recorrido de luz tenue entre antiguas cuevas —antiguos lagares de vino— que conduce hasta un gran comedor principal. Un espacio que envuelve y predispone a disfrutar de una cocina profundamente ligada al lugar.

Desde 2005, el restaurante forma parte del Grupo Victoria Restauración y se ha consolidado como referente en la Rioja Oriental. Su propuesta se basa en una cocina tradicional y de mercado, respetuosa con el producto y las recetas reconocibles, en coherencia con un entorno que invita a saborear sin prisas.

“Gastronomía
en cuevas, como
homenaje a la tierra”.

Demetrio Domínguez
Propietario

 **Tipo de cocina:** tradicional riojana y de mercado

 **Horario:**
De martes a viernes, de 13:00 a 15:30 h
Sábados, de 13:00 a 15:30 y de 21:00 a 23:00 h
Domingos, de 13:00 a 15:30 h
Lunes: cerrado

 **Ubicación:** c/ Carrera de Vico, 4, 26580 Arnedo (La Rioja)

 **Teléfono:** (+34) 941 38 02 66

 **Web:** www.sopitas.es



Begur, Girona

Cocina marinera a pie de arena, basada en pescado salvaje y brasa de leña. En la playa de Aiguablava, una de las calas más bellas de la costa gerundense, este restaurante propone un regreso a la gastronomía mediterránea más auténtica. Su identidad se apoya en una cocina honesta, elaborada exclusivamente con pescado salvaje de las barcas de la zona y marisco fresco del día, preparado al momento

sobre brasa de leña de encina. Doradas, lubinas, pargos, escorpinas, dentones, gambas de Palamós o langostas rojas del cabo de Begur conviven con una cuidada selección de arroces marineros, todos acabados en horno de leña de encina, que aporta un característico toque ahumado. Desde sus inicios en 2011, el proyecto mantiene una filosofía basada en buen producto, buena brasa y un ambiente cercano.

“La brasa,
el auténtico
motor de
Toc al Mar”.

Sandra Baliarda Font
y Santi Colominas Cuñat
Gerentes y propietarios

 **Tipo de cocina:** cocina marinera mediterránea

 **Horario:**
Abierto todo el año (menos vacaciones de Navidad)

 **Ubicación:** c/ Platja d'Aiguablava, 8, 17255 Begur (Girona)

 **Teléfono:** (+34) 972 11 32 32

 **Web:** www.tocalmar.cat



La Barca de Vejer, Cádiz

Fundado en 1925, Venta Pinto forma parte de la memoria gastronómica de la provincia de Cádiz. A lo largo de casi un siglo de historia, este establecimiento ha sabido conservar la esencia de las ventas tradicionales andaluzas hasta convertirse en un lugar emblemático para quienes recorren la zona de La Janda. Su aportación más destacada ha sido el impulso del Día Internacional del Lomo en Manteca, una iniciativa que ha contribuido a poner en valor este producto tan

arraigado en la comarca. Este compromiso con la tradición local ha sido reconocido con numerosos premios y distinciones que celebran su papel en la difusión de la cocina gaditana. En un entorno sencillo y cercano, el restaurante continúa recibiendo a viajeros y vecinos que buscan sabores auténticos y el carácter propio de un negocio con una larga trayectoria familiar.

“Donde el producto,
el sabor y la tradición
se encuentran”.

Cristina Pinto García
Gerente

 **Tipo de cocina:** cocina gaditana

 **Horario:**
Todos los días para desayuno, almuerzo, merienda y cena

 **Ubicación:** La Barca de Vejer, s/n, 11150 La Barca de Vejer (Cádiz)

 **Teléfono:** (+34) 620 275 569

 **Web:** www.ventapinto.com



El Burgo de Osma, Soria

Referente histórico de la gastronomía soriana y castellanoleonesa.

Fundado a comienzos de la década de los setenta, Virrey Palafox se ubica en el histórico El Burgo de Osma y desarrolla una propuesta de alta cocina que combina tradición e innovación, profundamente arraigada al territorio. Con más de cincuenta años de trayectoria, el restaurante destaca por una

cocina rigurosa y una atención cuidada, avaladas por reconocimientos nacionales e internacionales. Su labor como embajador de la cultura culinaria española y la celebración de las Jornadas Gastronómicas de la Matanza, declaradas fiesta de interés turístico, refuerzan su identidad ligada al recetario clásico y a la excelencia en la mesa.

“Es un referente en la gastronomía soriana y castellanoleonesa desde su fundación hace más de cincuenta años”.

Beatriz Martínez Pascual
Gerente



 **Tipo de cocina:** castellana de alta gastronomía

 **Horario:**
Todos los días, de 13:15 a 15:45 h y de 21:00 a 22:45 h

 **Ubicación:** c/ Universidad, 7, 42300 El Burgo de Osma (Soria)

 **Teléfono:** (+34) 975 34 13 11 o 975 34 02 22

 **Web:** www.virreypalafox.com/restaurante-virrey-palafox



Llançà, Girona

Frente al mar, en el paseo marítimo de Llançà, este restaurante nace en 1939 como una fonda familiar y ha evolucionado hasta convertirse en uno de los grandes referentes de la gastronomía mediterránea contemporánea. Con dos estrellas Michelin, el proyecto mantiene una conexión profunda con el territorio de la Mar d’Amunt, donde el Mediterráneo y los Pirineos se encuentran. La cocina, liderada

por Paco Pérez, propone una interpretación creativa y personal de la tradición marinera del Alt Empordà, con menús que dialogan con la memoria, el paisaje y la cultura local. El espacio conserva un carácter auténtico y una fuerte carga emocional, donde la experiencia gastronómica se entiende como un vínculo directo entre producto, entorno y sensibilidad culinaria.

“La esencia del acto de cocinar y servir está en la ofrenda de un momento de felicidad”.

Paco Pérez
Chef

-  **Tipo de cocina:** cocina catalana contemporánea y cocina marinera de vanguardia
-  **Horario:**
De miércoles a sábado, de 13:15 a 14:00 h y de 20:30 a 21:30 h
Domingo, de 13:15 a 14:00 h
Lunes y martes, cerrado
-  **Ubicación:** p.º Marítim, 7, 17490 Llançà (Girona)
-  **Teléfono:** (+34) 972 38 01 32
-  **Web:** www.restaurantmiramar.com



Pallars, Lleida

Nace de una tradición familiar de grandes cocineras, la abuelita Maria y Maria, la madre de la familia, que transmitieron el amor por la cocina y el placer de compartir la mesa con clientes y amigos. El restaurante se sitúa sobre una era de piedra típica del Pallars, un emplazamiento singular que define la experiencia desde el primer

momento. La propuesta gastronómica se centra en una cocina italiana artesanal, con especial atención a las pizzas, en un ambiente acogedor y cercano. La singularidad del lugar y la identidad de la cocina se combinan para ofrecer una experiencia gastronómica auténtica, donde el espacio y la propuesta culinaria mantienen un equilibrio natural.

“La calidad de nuestras pizzas, elaboradas con productos del Pallars y de toda Europa, hace que vuelvan clientes que ya son amigos”.

Familia Riera Sanchez
Propietarios

 **Tipo de cocina:** pizzería que fusiona cocina pallaresa e italiana

 **Horario:**
De jueves a domingo, de 19:00 a 00:00 h

 **Ubicación:** raval de la Carretera, 11,
25693 Salàs de Pallars (Lleida)

 **Teléfono:** (+34) 973 67 60 78





Food&Drinks