

Els 50 restaurants destacats de la 'Guia Michelin' 2016



3 estrelles

- ★★★★ ① El Celler de Can Roca (Girona) ★★★★★ ② Sant Pau (Sant Pol de Mar)

2 estrelles

- ★★★★ ③ Les Cols (Olot) ★★★★★ ⑤ Miramar (Llançà) ★★★★★ ⑦ Enoteca Hotel Arts (Barcelona)
★★★★ ④ Lasarte (Barcelona) ★★★★★ ⑥ Àbac (Barcelona) ★★★★★ ⑧ Moments (Barcelona)

1 estrella

- | | | |
|--|---|---|
| <p>★ ⑨ Can Jubany (Calldetenes)
★ ⑩ Alkimia (Barcelona)
★ ⑪ Casamar (Llafranc)
★ ⑫ Ca l'Enric (la Vall de Bianya)
★ ⑬ Ca l'Arpa (Banyoles)
★ ⑭ Estany Clar (Cercs)
★ ⑮ Can Bosch (Cambrils)
★ ⑯ Fogony (Sort)
★ ⑰ Gaig (Barcelona)
★ ⑱ Dos Cielos (Barcelona)
★ ⑲ Hofmann (Barcelona)
★ ⑳ Massana (Girona)
★ ㉑ Els Casals (Sagàs)
★ ㉒ Sala (Olost)
★ ㉓ Comerç 24 (Barcelona)
★ ㉔ La Cuina de Can Simon (Tossa de Mar)
★ ㉕ Caelis (Barcelona)</p> | <p>★ ㉖ Moo (Barcelona)
★ ㉗ Neichel (Barcelona)
★ ㉘ Rincón de Diego (Cambrils)
★ ㉙ Saüc (Barcelona)
★ ㉚ Via Veneto (Barcelona)
★ ㉛ Cinc Sentits (Barcelona)
★ ㉜ Manairó (Barcelona)
★ ㉝ Els Tinars (Llagostera)
★ ㉞ L'Angle (Sant Fruitós de Bages)
★ ㉟ Bo.tic (Corçà)
★ ㊱ Fonda Xesc (Gombrèn)
★ ㊲ El Torreó de l'Indià (Xerta)
★ ㊳ Hisop (Barcelona)
★ ㊴ El Capritx (Terrassa)
★ ㊵ Les Magnòlies (Arbúcies)
★ ㊶ Dos Palillos (Barcelona)</p> | <p>★ ㊷ Koy Shunka (Barcelona)
★ ㊸ Lluerna (Santa Coloma de Gramenet)
★ ㊹ Necatari (Barcelona)
★ ㊺ Els Brancs (Roses)
★ ㊻ Malena (Gimenells)
★ ㊼ L'Ó (St. Fruitós del Bages)
★ ㊽ Les Moles (Ulldecona)
★ ㊾ Tickets (Barcelona)
★ ㊿ Pakta (Barcelona)</p> |
|--|---|---|

Nova incorporació

- ★ ㉟ Disfrutar (Barcelona)
★ ㊱ Hoja Santa (Barcelona)
★ ㊲ Tresmacarrons (Masnou)
★ ㊳ Empòrium (Castelló d'Empúries)

(*) Han perdut l'estrella que tenien l'any passat

Quatre locals guanyen l'estrella Michelin 2016

■ Disfrutar, Hoja Santa, Tresmacarrons i Empòrium se sumen a la llista de guardonats per la prestigiosa guia vermella ■ Hi ha dues estrelles per al madrileny Coque i per al mallorquí Zaranda

M. Josep Jordan
SANTIAGO DE COMPOSTEL·LA

Catalunya suma quatre nous restaurants a la llista de les estrelles Michelin 2016 (Disfrutar i l'Hoja Santa de Barcelona, el Tresmacarrons del Masnou i l'Empòrium de Castelló d'Empúries), en un altre any en què la popular guia vermella es resisteix a fer pujar a la categoria de dues i de tres algun establiment del país. Tot i així, en perd quatre més (Manairó, Ca l'Arpa, Comerç 24 i Neichel) i es queda com estava, amb 50 restaurants distingits.

Disfrutar i l'Hoja Santa ens remetent a l'essència d'El Bulli, que encara té molt de pes. Els inspectors han volgut premiar amb justícia la feina dels tres antics caps de cuina del restaurant de Cala Montjoi, Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, al seu local de Barcelona

encara en el seu primer any de vida. Hi fan una cuina amb productes de primera que continua jugant amb la tècnica i les emocions a alt nivell, que ningú pensi que parlem d'un *prêt-à-porter* bullinià. "L'estrella és un regal quan tens un restaurant enfocat cap a l'alta gastronomia", deia Casañas en la gala en què es van donar a conèixer les novetats de la nova guia a Santiago de Compostel·la.

Albert Adrià, un altre talent amb connexió directa amb El Bulli, ha vist coronada la seva feina i la del xef Paco Méndez al mexicà d'alta cuina Hoja Santa tot just quan fa un any que l'han obert. "Crec que hem fet el rodatge i estem en un punt perfecte", deia Adrià fa unes setmanes en el dinar amb què bufaven l'espelma. La guia vermella també li ha donat el vistiplau, i la nova estrella se suma a la que ja tenen dos

Un sopar d'estrelles gallegues

Galícia va rebre amb ganes la gala Michelin, que sentien com un reconeixement al seu saber gastronòmic. El sopar festiu d'ahir el van preparar Iván Domínguez (Alborada), Luis Veira (Arbore da Veira), Javier Olleros (Culler de Pau), Beatriz Sotelo i Xoán M. Crujeiras (A Estación), Xosé T. Cannas (Pepe Vieira), Nochi García (Retiro da Costiña) i Yayo Daporta. Els cuiners gal·lecs van voler celebrar l'arribada dels grans xefs convi-

dels seus altres projectes conjuntament amb el seu germà Ferran i els també germans Iglesias, el Tickets i el Pakta.

La proposta de Tresmacarrons ha estat guardonada perquè elabora una carta actual amb productes de temporada i molta cura en els detalls. Miquel Aldana sap combi-

nar els fruits del mar, la muntanya i l'hort amb talent. I a l'Empòrium els germans Jordà combinen les arrels amb les tècniques actuals "per oferir una cuina amb una matèria primera d'excel·lent qualitat", diuen els inspectors. El local es troba en un hotel de Castelló d'Empúries que justa-

ment aquest any celebra el seu 50 aniversari.

Catalunya ha rebut 4 de les 15 primeres estrelles debutants a l'Estat, en un any en què, com era d'esperar (perquè això passa molt de tant en tant) no hi ha caigut la grossa. No hi ha cap nou tres estrelles. No pugen de categoria ni Les Cols de Fina Puigdevall, ni el Miramar de Paco Pérez, ni l'Àbac de Jordi Cruz, tots tres ahir presents a la gala. Continuem amb dos tres estrelles a Catalunya (Sant Pau i Celler de Can Roca), quatre al País Basc (Arzak, Akelarre, Berasategui i Azurmendi), un a Madrid (DiverXO) i un a Dénia, Quique Dacosta. Sí que hi ha novetats en el segon premi. Escalen a la categoria de dues estrelles el madrileny Coque, a la localitat d'Humanes, i el mallorquí Zaranda de l'hotel Castell Son Claret (Es Capdellà). El mediàtic cuiner Mario Sandoval ha es-

tat premiat perquè ofereix una cuina contemporània amb arrels madrilenyes "amb increïbles jocs cromàtics i exquisides presentacions". A Zaranda, Fernando P. Arellano proposa una cuina d'autor d'excel·lent tècnica feta amb bon producte que aconsegueix "sorprenents fusions de sabors".

Diuen que n'hi ha un parell més, de restaurants, que estan a punt d'aconseguir la segona, però que hauran d'esperar. De candidats catalans n'hi ha molts: Nandu Jubany (que dilluns celebra els 20 anys de Can Jubany), el Dos Cielos dels germans Torres, Romain Fornell...

A la resta de l'Estat reben una nova estrella deu restaurants i a Portugal, un. Dels quatre andalusos n'hi ha tres de nous a la zona de Màlaga: Kabuki Raw, Sollo i Messina, i un a Huelva, Acanthum. A Castella i Lleó, El Ermitaño (Zamora) i Villena (Segòvia). El Rincón de Juna Carlos (Los Gigantes, Tenerife), Zárata (Bilbao), Lúa (Madrid) i la Casa Marcelo a Santiago de Compostel·la. Marcelo Tejedor, que ha canviat el seu restaurant per un gastrobar, elabora a la vista del client una original fusió de cuines gallega, nipona i peruana. A Portugal guanya l'estrella el restaurant Bon Bon de Carvoeiro, Faro. ■