

Nuevos Soletes Guía Repsol para exprimir la primavera

Más de 300 Soletes para no parar de disfrutar en Semana Santa



Un arroz en su punto bajo las palmeras en 'Arròs i Brasses' en Alcanar (Tarragona).| Foto: Alfredo Cáliz

- Es tiempo de disfrutar, de conocer lugares nuevos o hacer la primera visita del año a tu sitio favorito para desconectar de la rutina. Este nuevo listado de la distinción más joven de Guía Repsol está pensado para sacar todo el partido posible a las próximas escapadas; por eso, los nuevos Soletes se encuentran cerca de parques naturales, a un paso de los edificios históricos o en ubicaciones estratégicas para darse un respiro.
- En esta edición se incorporan lugares destacados por su propuesta gastro en los que además se puede dormir, como 'Silogía' en Garachico (Santa Cruz de Tenerife) o la 'Venta Piqueras' en Llumbreras en la Sierra Cebollera (La Rioja). También abundan los negocios jóvenes, como 'Efímero' en Pamplona, 'Insurgente' en el mercado de Chamberí de Madrid o 'Mengem' en el Cabanyal de Valencia.
- El equipo de expertos de Guía Repsol siempre está en marcha, manteniéndose fiel a la filosofía con la que fue creada la distinción en 2021. Con esta decimocuarta entrega de los Soletes, en la que se estrenan los establecimientos en Andorra, ya son más de 5.000 locales

los que lucen la sonriente pegatina amarilla que conjuga una confortable sencillez con calidad.

- Guía Repsol ha presentado el nuevo listado de Soletes el 23 de marzo en el Auditorio de Alcanar (Tarragona), con la Semana Santa a la vuelta de la esquina. Pocos días después del inicio de la primavera, el entorno del Delta del Ebro ha sido el escenario elegido para un acto que ha contado con todos los Soletes de Tarragona en representación del resto.

23 de marzo de 2026. Después de un invierno frío y lluvioso en gran parte del país, hemos recibido la primavera con más ganas que nunca. Los días se van alargando y los festivos comienzan a asomar en el calendario, así que apetece mucho salir de casa. Con la naturaleza en su máximo esplendor y la temperatura perfecta para conocer las ciudades más monumentales llega esta nueva edición de Soletes, para saber dónde parar en mitad del viaje o dónde disfrutar en el lugar de destino.



En 'La Galería' de Navaluenga (Ávila), en la falda de la sierra de Gredos, se hacen empanadillas fritas rellenas de cabritillo en caldereta. | Foto: Alfredo Cáliz

“Vamos a coger los Soletes de Primavera con ganas esta Semana Santa. Hay hambre de disfrutar y conocer sitios nuevos. En esta edición se incorporan lugares destacados por su propuesta gastro en los que además se puede dormir, jóvenes negocios y sitios en los que la naturaleza es protagonista”, explica María Ritter, directora de Guía Repsol.

Restaurantes de cocina tradicional y casas de comidas dentro de parques naturales y bares curiosos en los cascos históricos de las ciudades más bellas protagonizan este decimocuarto listado de Soletes, que suma más de 300 nuevos establecimientos. La Sierra Norte de Sevilla, el entorno de Terres de l'Ebre en Tarragona o el Parque Natural Posets-Maladeta en el Pirineo aragonés son algunos de los parajes a recorrer a través de las novedades de esta edición, en una temporada idónea para hacer planes en la naturaleza.



Rubén Ortiz termina un original steak tartar en la barra de su restaurante asiático 'Zitro', en Tomelloso. (Ciudad Real, Castilla-La Mancha).| Foto: Sofía Moro

En esta entrega están previstos también las visitas más urbanas: en el barrio de Cimadevilla en Gijón, en la ciudad romana de Mérida en Badajoz o en el centro histórico de Salamanca también brillan nuevos Soletes, y tampoco faltan pistas sorprendentes donde hacer un alto en el camino. Entre estas direcciones en las que sentarse a descansar después de explorar un lugar, decenas de establecimientos distinguidos en esta edición cuentan con alojamiento. El restaurante 'Silogía' de Garachico (Santa Cruz de Tenerife), la casa de comidas 'Venta Piqueras' en Lumbreras, dentro del entorno riojano de Sierra Cebollera o la terraza frente al Mediterráneo del Hotel Cala Fornells en Peguera (Mallorca) destacan entre los más de 30 nuevos Soletes donde además de comer se puede pasar la noche.



Molleja de corazón de vaca sobre crema de plátano macho, uno de los platos que se puede comer en 'Insurgente', dentro del Mercado de Chamberí de Madrid. | Foto: Sofía Moro

Tras dormir en una cama confortable, recorrer los enclaves más recomendados, descubrir parajes poco transitados y fotografiar los lugares favoritos, para muchos una escapada perfecta debe incluir nuevos sabores. En este listado abundan los negocios jóvenes que, a pesar de su reciente apertura, ya se han hecho un nombre en la zona. El restaurante 'Efímero' abierto hace un año cerca de la Plaza del Castillo de Pamplona; el puesto 'Insurgente', en el mercado de Chamberí de Madrid, inaugurado en abril de 2024; o 'Mengem' en el Cabanyal de Valencia desde diciembre de ese mismo año son algunos de los establecimientos premiados.



El cóctel Solombre es una de las creaciones de Berto en 'El Patio de Butacas' (Pola de Siero, Asturias).| Foto: Siro García

Si comer es parte indispensable de unas buenas vacaciones, los hallazgos curiosos son la guinda del pastel. En esta edición el equipo de expertos de Guía Repsol ha encontrado cocinas y barras inesperadas como 'Lukitxene', el comedor de la Escuela de Hostelería de Leioa (Bizkaia), el bar y tienda de vinilos 'Lambada Records' en Las Palmas de Gran Canaria o 'L'Ovella Negra', taberna cooperativa en Castellón de la Plana.

La geografía española está plagada de locales fiables en los que parar en Semana Santa, puentes y fines de semana. Desde la app de Guía Repsol es muy sencillo localizarlas y hacerlas tuyas. No faltan ocasiones, ahora que llega el buen tiempo y todo incita a descubrir nuevos territorios, para probar sitios nuevos con el sello Solete.



‘La Peña del Atún’ en Barbate conserva el ambiente marinero de antaño. | Foto: Juan Carlos Toro

Guía Repsol ha presentado los Soletes de Primavera en el Teatro Auditorio de Alcanar, municipio de Terres de l'Ebre, en colaboración con la Dirección de Turismo de la Generalitat y la Diputación de Tarragona.

Tras una breve bienvenida realizada por María Ritter, Enric Adell, presidente del Patronato de Turismo, ha inaugurado la ceremonia de entrega de los galardones: “La gala de los Soletes es una nueva oportunidad de mostrarnos como territorio destacado en materia gastronómica, por la cantidad, diversidad y excelencia de los productos agroalimentarios, y por la profesionalidad y buen hacer de los establecimientos de restauración. La gastronomía es relevante desde el punto de vista económico y turístico, pero también social y cultural. Por ello, a través de nuestro Patronat de Turisme la promovemos como elemento indisoluble de las experiencias de los visitantes en las Terres de l'Ebre y la Costa Daurada”.

Un centenar de Soletes de la provincia de Tarragona, de los que 11 son nuevos, han subido a recoger su distinción. Marc Chavalera, alcalde de Alcanar, ha sido uno de los encargados de entregar los galardones. “Para Alcanar, acoger la Gala de los Soletes de la Guía Repsol es un orgullo. Es un reconocimiento a la gran labor de nuestro sector gastronómico, con restauradores de primer nivel y en constante evolución. También es un reconocimiento al producto de calidad y proximidad. Alcanar es un municipio privilegiado, con huerto y mar, agricultura y pesca, y que conecta a la perfección con los Soletes, que premian la gastronomía más cercana. Esperamos que

guía repsol

todo el mundo disfrute de la gala y de nuestra gastronomía, porque Alcanar es producto y sabor a la vez”.

El acto, presentado por el artista Roberto Vara, ha sido clausurado por Cristina Lagé, directora de Turismo de la Generalitat: “Con la presentación de los Soletes de la Guía Repsol en las Terres de l'Ebre culminamos un año extraordinario para Catalunya, en el que hemos ejercido con orgullo la distinción de Región Mundial de la Gastronomía 2025. Este reconocimiento ha reforzado la apuesta del Govern por hacer de la gastronomía una expresión de nuestra excelencia culinaria, de nuestro territorio y de nuestro talento colectivo. La distinción deja un legado; no termina aquí, sino que nos impulsa a seguir trabajando con determinación para consolidar un modelo turístico sostenible, de calidad y con valor añadido, en el que la cocina catalana siga siendo un motor económico, cultural y de proyección internacional de Catalunya”.

El cóctel a cargo de Vicent Guimera del restaurante ‘L'Antic Molí’ (1 Sol Guía Repsol) en Ulldesona ha reivindicado la despensa de la zona. Pato del Delta en taco, langostinos de La Rápita en sándwich, arroz de Canana y alcachofas de Amposta o naranja de Alcanar con fruta de la pasión han sido algunos de los bocados.



Si

vas a Mérida (Badajoz) hay que probar los sándwiches de Isabel Sánchez Flores. | Foto: Alba Baranda

Soletes Guía Repsol

Los Soletes son lugares que recomendarías a un amigo por su propuesta apetecible, solvente y asequible que se visten de celebración sin perder su carácter cotidiano. Con esta decimocuarta edición, en la que se estrenan los establecimientos de Andorra, ya son más de 5.000 los lugares distinguidos con el distintivo amarillo: cafeterías, bares, restaurantes, sitios de fast good, vinotecas, heladerías y terrazas para saber siempre dónde ir.

La calificación más joven de Guía Repsol, dirigida a esos rincones con encanto y que se diferencian por su cercanía, nació en junio de 2021 con el fin de apoyar a la hostelería y poner en valor a quienes durante la pandemia procuraron alegrías a los ciudadanos, con actos tan sencillos y cotidianos como servir una caña bien tirada o preparar una tapa excelente.

Un equipo de expertos en gastronomía, repartidos por todo el territorio nacional y Andorra, busca continuamente qué sitios merecen este distintivo, poniendo especial énfasis en cubrir cada rincón del país. En cada edición, se identifican Soletes con la garantía de quien conoce la zona y los tipos de locales que abundan en ella. Guía Repsol se centra en destacar Soletes fuera de los circuitos habituales y pone el foco en sitios que son el secreto mejor guardado del público local.

Estos locales reconocidos con un Solete, así como los establecimientos con Soles Repsol, están a disposición de todos en la [app](#) y la [web](#) de Guía Repsol. En el caso de la app, los Soletes brillan especialmente gracias a la posibilidad de geolocalizarlos, guardarlos en favoritos o trazar rutas de viaje en los que visitarlos.