

Nous Soletes Guia Repsol per esprémer la primavera

Més de 300 Soletes per no parar de gaudir a Setmana Santa



Un arròs al punt sota les palmeres a 'Arròs i Brasses' a Alcanar (Tarragona). | Foto: Alfredo Cáliz

- És temps de gaudir, conèixer llocs nous o fer la primera visita de l'any al teu lloc preferit per desconnectar de la rutina. Aquest nou llistat de la distinció més jove de Guia Repsol està pensat per treure tot el partit possible a les següents escapades; per això, els nous Soletes es troben a prop de parcs naturals, a un pas dels edificis històrics o en ubicacions estratègiques per donar-se un respir.
- En aquesta edició s'incorporen llocs destacats per la seva proposta gastro als quals també s'hi pot dormir, com 'Silogía' a Garachico (Santa Cruz de Tenerife) o la 'Venta Piqueras' a Lumberras a la Serra Cebollera (La Rioja). També abunden els negocis joves, com 'Efímero' a Pamplona, 'Insurgente' al mercat de Chamberí de Madrid o 'Mengem' al Cabanyal de València.
- L'equip d'experts de Guia Repsol sempre està en marxa, mantenint-se fidel a la filosofia amb què va ser creada la distinció el 2021. Amb aquesta catorzena entrega dels Soletes ja són

més de 5.000 locals els que llueixen el somrient adhesiu groc que conjuga una confortable senzillesa amb qualitat.

- Guia Repsol ha presentat el nou llistat de Soletes el 23 de març a l'Auditori d'Alcanar (Tarragona), amb la Setmana Santa a punt d'arribar. Pocs dies després de l'inici de la primavera, l'entorn del Delta de l'Ebre ha sigut l'escenari escollit per un acte que ha comptat amb tots els Soletes de Tarragona en representació de la resta.

23 de març de 2026. Després d'un hivern fred i plujós en gran part del país, hem rebut la primavera amb més ganes que mai. Els dies es van allargant i els festius comencen a treure el cap al calendari, així que ve molt de gust sortir de casa. Amb la natura en la seva màxima esplendor i la temperatura perfecta per conèixer les ciutats més monumentals arriba aquesta nova edició de Soletes, per saber on parar a mig viatge o on gaudir al lloc de destí.



A 'La Galería' de Navaluenga (Àvila), al peu de la serra de Gredos, es fan crestes fregides plenes de cabrit en caldereta.
| Foto: Alfredo Cáliz

“Agafem els Soletes de Primavera amb ganes aquesta Setmana Santa. Hi ha gana de viatjar i conèixer llocs nous. En aquesta edició s'incorporaran llocs destacats per la seva proposta gastro als quals també s'hi pot dormir, joves negocis i llocs en els quals la naturalesa és protagonista”, explica María Ritter, directora de Guia Repsol.

guía repsol

Restaurants de cuina tradicional i cases de menjar dins els parcs naturals i bars curiosos en els nuclis històrics de les ciutats més belles protagonitzen aquest catorzè llistat de Soletes, que suma més de 300 nous establiments. La Serra Nord de Sevilla, l'entorn de Terres de l'Ebre a Tarragona o el Parc Natural Posets-Maladeta al Pirineu aragonès són alguns dels paratges a recórrer a través de les novetats d'aquesta edició, en una temporada idònia per fer plans a la natura.



Rubén Ortiz acaba un original steak tartar a la barra del seu restaurant asiàtic 'Zitro', a Tomelloso. (Ciudad Real, Castella-La Manxa).| Foto: Sofía Moro

En aquesta entrega estan previstos també els viatges més urbans: al barri de Cimadevilla a Gijón, a la ciutat romana de Mèrida a Badajoz o al centre històric de Salamanca també brillen nous Soletes, i tampoc falten pistes sorprenents on fer una para al camí. Entre aquestes direccions en les quals asseure's a descansar després d'explorar un lloc, desenes d'establiments distingits en aquesta edició compten amb allotjament. El restaurant 'Silogía' de Garachico (Santa Cruz de Tenerife), la casa de menjar 'Venta Piqueras' a Lumbreras, dins l'entorn de La Rioja de Serra Cebollera o la terrassa davant el Mediterrani de l'Hotel Cala Fornells a Peguera (Mallorca) destaquen entre els més de 30 nous Soletes on, a més de dinar, s'hi pot passar la nit.



Mollet de cor de vaca sobre crema de plàtan mascle, un dels plats que es pot menjar a 'Insurgente', dins el Mercat de Chamberí de Madrid. | Foto: Sofia Moro

Després de dormir en un llit confortable, recórrer els enclavaments més recomanats, descobrir paratges poc transitats i fotografiar els llocs preferits, per a molts una escapada perfecta ha d'incloure nous sabors. En aquest llistat abunden els negocis joves que, malgrat la seva recent obertura, ja s'han fet un nom a la zona. El restaurant 'Efímero' obert fa un any prop de la Plaza del Castillo de Pamplona; el lloc 'Insurgente', al mercat de Chamberí de Madrid, inaugurat l'abril de 2024; o 'Mengem' al Cabanyal de València des de desembre d'aquell mateix any són alguns dels establiments premiats.



El còctel Solombre és una de les creacions de Berto a El Patio de Butacas (Pola de Siero, Astúries).| Foto: Siro García

Si menjar és part indispensable d'un bon viatge, les troballes curioses són la cirereta del pastís. En aquesta edició l'equip d'experts de Guia Repsol ha trobat cuines i bars inesperades com 'Lukitxene', el menjador de l'Escola d'Hostaleria de Leioa (Bizkaia), el bar i botiga de vinils 'Lambada Records' a Les Palmes de Gran Canaria o 'L'Ovella Negra', taverna cooperativa en Castelló de la Plana.

La geografia espanyola està plena de locals fiables als quals parar a Setmana Santa, ponts i caps de setmana. Des de l'app de Guia Repsol és molt senzill localitzar-les i fer-les teves. No falten ocasions, ara que arriba el bon temps i tot incita a descobrir nous territoris, per provar nous llocs amb el segell Solete.



La Peña del Atún a Barbate conserva l'ambient mariner d'antany. | Foto: Juan Carlos Toro

Guía Repsol ha presentat els Soletes de Primavera al Teatre Auditori d'Alcanar, municipi de Terres de l'Ebre, en col·laboració amb la Direcció de Turisme de la Generalitat i la Diputació de Tarragona.

Després d'una breu benvinguda realitzada per María Ritter, Enric Adell, president del Patronat de Turisme, ha inaugurat la cerimònia d'entrega dels guardons: "La gala dels Soletes és una nova oportunitat de mostrar-nos com a territori destacat en matèria gastronòmica, per la quantitat, diversitat i excel·lència dels productes agroalimentaris, i per la professionalitat i bon fer dels establiments de restauració. La gastronomia és rellevant des del punt de vista econòmic i turístic, però també social i cultural. Per això, a través del nostre Patronat de Turisme la promovem com a element indissociable de les experiències dels visitants a les Terres de l'Ebre i la Costa Daurada".

Un centenar de Soletes de la província de Tarragona, dels quals 11 són nous, han pujat a recollir la seva distinció. Marc Chavalera, alcalde d'Alcanar, ha sigut un dels encarregats d'entregar els guardons. "Per Alcanar, acollir la Gala dels Soletes de la Guia Repsol és un orgull. És un reconeixement a la gran tasca del nostre sector gastronòmic, amb restauradors de primer nivell i en constant evolució. També és un reconeixement al producte de qualitat i proximitat. Alcanar és un municipi privilegiat, amb hort i mar, agricultura i pesca, i que connecta a la perfecció amb els Soletes, que premien la gastronomia més propera. Esperem que tothom gaudeixi de la gala i de la nostra gastronomia, perquè Alcanar és producte i sabor ahora".

guía repsol

L'acte, presentat per l'artista Roberto Vara, ha sigut clausurat per Cristina Lagé, directora de Turisme de la Generalitat: "Amb la presentació dels Soletes de la Guia Repsol a les Terres de l'Ebre culminem un any extraordinari per Catalunya, en el qual hem exercit amb orgull la distinció de Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Aquest reconeixement ha reforçat l'aposta del Govern per fer de la gastronomia una expressió de la nostra excel·lència culinària, del nostre territori i del nostre talent col·lectiu. La distinció deixa un llegat; no acaba aquí, sinó que ens impulsa a continuar treballant amb determinació per a consolidar un model turístic sostenible, de qualitat i amb valor afegit, en el qual la cuina catalana continuï sent un motor econòmic, cultural i de projecció internacional de Catalunya".

El còctel a càrrec de Vicent Guimera del restaurant 'L'Antic Molí' (1 Sol Guia Repsol) a Uldecona ha reivindicat el rebost de la zona. Ànec del Delta en tac, llagostins de La Ràpita en sandwich, arròs de Canana i carxofes d'Amposta o taronja d'Alcanar amb fruita de la passió han estat alguns dels mossos.



Si vas a Mèrida (Badajoz) has de provar els sandwich de la Isabel Sánchez Flores. Foto: Alba Baranda

Soletes Guía Repsol

Els Soletes són llocs que recomanaries a un amic per la seva proposta apetible, solvent i assequible que es vesteixen de celebració sense perdre el seu caràcter quotidià. Amb aquesta catorzena edició, en la qual s'estrenen els establiments d'Andorra, ja són més de 5.000 els llocs distingits amb el distintiu groc: cafeteries, bars, restaurants, llocs de fast good, vinoteques, gelateries i terrasses per a saber sempre on anar.

La qualificació més jove de Guia Repsol, dirigida a aquests racons amb encant i que es diferencien per la seva proximitat, va néixer el juny de 2021 amb la finalitat de fer costat a l'hostaleria i posar en valor als qui durant la pandèmia van procurar alegries als ciutadans, amb actes tan senzills i quotidians com servir una canya ben tirada o preparar una tapa excel·lent.

Un equip d'experts en gastronomia, repartits per tot el territori nacional i Andorra, cerca contínuament quins llocs mereixen aquest distintiu, posant especial èmfasi a cobrir cada racó del país. En cada edició, s'identifiquen Soletes amb la garantia de qui coneix la zona i els tipus de locals que abunden en ella. Guia Repsol se centra a destacar Soletes fora dels circuits habituals i posa el focus en llocs que són el secret més ben guardat del públic local.

Aquests locals reconeguts amb un Solete, així com els establiments amb Sols Repsol, estan a la disposició de tots en l'[app](#) i la [web](#) de Guia Repsol. En el cas de l'app, els Soletes brillen especialment gràcies a la possibilitat de geolocalitzar-los, guardar-los en favorits o traçar rutes de viatge en els quals visitar-los.