vinetur

Vinetur estuvo en la Gala de los Soles Repsol 2026

Si pensabas que en Tarragona solo había ruinas romanas y gente muy morena, te perdiste la Gala de los Soles Repsol 2026. Fue un evento que tuvo de todo: emoción, sonrisas relucientes y un despliegue de talento culinario que este año ha sido abrumador

martes 17 de febrero de 2026

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



La gala se celebró en Palacio Ferial y de Congresos de Tarragona. Un lugar con historia, perfecto para que los cocineros se sintieran como gladiadores modernos en una gala en la que se repartieron 83 Soles en las tres categorías. El evento estuvo conducido por divertida y dinámica Lorena Castell y por Jorge Ponce quien llenó muchos momentos de

humor y que hizo reír al las casi 900 personas que llenaban la sala.

María Ritter, la Directora de la Guia, nos contaba que la gastronomía española está en un muy buen momento y que la gente joven viene pisando muy fuerte como pudimos ver en la entrega de las cerámicas. Menús más cortos, cocina fusión pero entre regiones, gastrobares y apuestas por platos del día. En definitiva, la Guia Repsol está ya en la vanguardia de las guías y a sus páginas se suman 3 nuevos Tres Soles, 11 Dos Soles y 69 Un Sol, además de los Soles Sostenibles y los Restaurantes Guía Repsol, antes de esta edición denominados Recomendados.

Para poder llegar a estos reconocimientos ha hecho falta algo que muchas veces pasa desapercibido y es el trabajo de las inspectoras e inspectores de la Guía que, desde el anonimato y en silencio, valoran el trabajo y un largo conjunto de parámetros para tener en cuenta en lo que a la clasificación se refiere. Muchos platos, muchos kilómetros y muchas digestiones en uno de los trabajos más envidiados por los gourmets y que aglutina perfiles tan variados como abogados, periodistas, médicos, economistas o informáticos. Gente normal que va al restaurante solo o acompañado y gracias a su criterio y a su conocimiento de la gastronomía es capaz de valorar de manera objetiva el local visitado.

Los Nuevos Tres Soles 2026

Lucía Freitas (A Tafona, Santiago de Compostela): Lucía es la jefa absoluta del "sentidiño". Se subió al escenario con esa energía gallega que te convence de que una verdura del mercado puede ser más emocionante que un viaje a Disney. Su tercera distinción es el premio a la cocina con alma y a los productores locales que, gracias a ella, ahora son casi tan famosos como los concursantes de Tu Cara Me Suena.

Ramón Freixa (Ramón Freixa Atelier, Madrid): Ramón es el ejemplo de que si te cierran una puerta, tú abres un "Atelier" para diez personas y dejas a todo el mundo con la boca abierta. Revalidar los tres soles en su nuevo espacio del Barrio de Salamanca tiene mérito. Es como si cambias de equipo de fútbol y en el primer partido metes cinco goles por la escuadra.

Álvaro Salazar (Voro, Mallorca): Este jienense afincado en las islas está haciendo cosas con el producto balear que deberían estudiarse en las escuelas. Su cocina es un mosaico mediterráneo tan bonito que da pena comérselo... bueno, miento, no da ninguna pena, te lo comes y pides pan para mojar.



Los Nuevos Dos Soles 2026

1. Barahonda (Yecla, Murcia)
2. Bascoat (Madrid)
3. Callizo (Aínsa-Sobrarbe, Huesca)

4. Dos palillos (Barcelona)
5. Dromo (Badajoz)
6. Fierro (Valencia)
7. La Bicicleta (Entrambasaguas, Cantabria)
8. Mesón Sabor Andaluz (Alcalá del Valle, Cádiz)
9. San Hô (Adeje, Tenerife)
10. Smoked Room (Madrid)
11. Vandelvira (Baeza, Jaén)

Los Nuevos Un Sol 2026

1. 2 Estaciones (Valencia)
2. 539, Plats Forts (Puigcerdá, Gerona)
3. Alberte (Vigo, Pontevedra)
4. Amar Barcelona (Barcelona)
5. Aquiara (Ciutadella de Menorca, Menorca)
6. Arrope (Rueda, Valladolid)
7. Asador Nicolás (Tolosa, Guipúzcoa)
8. Ausiàs (Pedreguer, Alicante)
9. Back (Marbella, Málaga)
10. Bancal (Madrid)
11. Baudilio (Valderrobres, Teruel)
12. Besta (Barcelona)
13. Blossom (Málaga)
14. Cervus (Reus, Tarragona)
15. Cocina Cabal (Oviedo, Asturias)
16. Cráter Identidad Canaria (Adeje, Tenerife)
17. Desborre (Madrid)
18. Dvisi (Palamós, Gerona)
19. El Bar Old School Food (Mérida, Badajoz)
20. El Bar Valladolid (Valladolid)
21. El Baret Wine Bar (Murcia)
22. El de Alberto (La Coruña)

23. El Paladar by Zuriñe García (Portugalete, Vizcaya)
24. El Portal de Albarracín (Albarracín, Teruel)
25. Eldelmar (Barcelona)
26. Emi (Madrid)
27. Erre que Erre (Ibi, Alicante)
28. Farigola & Menta (Torrent, Valencia)
29. Fontané (Sant Julià de Ramis, Gerona)
30. Galino Pueyo (Tardienta, Huesca)
31. Gunnen (La Coruña)
32. Halconeras de Sancho IV (Funes, Navarra)
33. Haydée by Víctor Suárez (La Orotava, Tenerife)
34. Hispano 1926 (Murcia)
35. Itzuli (San Sebastián Guipúzcoa)
36. Kinu Sevilla (Sevilla)
37. La Carboná (Jerez de la Frontera, Cádiz)
38. La Casa de los Abuelos (Jumilla, Murcia)
39. Lilium (Arrecife, Lanzarote)
40. Los 33 (Madrid)
41. Marangels (Sant Gregori, Gerona)
42. Mare (Cádiz)
43. Marna (Pontevedra)
44. Miguel González (Orense)
45. Moderna Tradición (Logroño, La Rioja)
46. Moral (Santa Cruz de Tenerife, Tenerife)
47. Narbasu (Piloña, Asturias)
48. Nardi (Hervás, Cáceres)
49. O Secadeiro (Outes, La Coruña)
50. Otoro Jukusei (Madrid)
51. Pascua (Salamanca)
52. Prodigi (Barcelona)
53. Promesa (Málaga)
54. Quintaforca (Nulles, Tarragona)

55. Ramón Freixa Tradición (Madrid)
56. Reina XIV (La Granja de San Ildefonso, Segovia)
57. Revés Bistro (Las Palmas de Gran Canaria, Gran Canaria)
58. Simposio (San Antonio de Benagéber, Valencia)
59. Sisè (Lérida)
60. Snob Cocktail & Food (Pamplona, Navarra)
61. Sukaldean Aitor Santamaria (San Sebastián, Guipúzcoa)
62. Sutan (Hondarribia, Guipúzcoa)
63. Tierra y Vino (Samaniego, Álava)
64. Tragatá Málaga (Málaga)
65. Trèsde (Madrid)
66. Troqué (Adeje, Tenerife)
67. Veratus (Jarandilla de la Vera, Cáceres)
68. Vértigo (Sober, Lugo)
69. Ibaya (Canillo, Principado de Andorra)

El "Efecto Tarragona": Soles en casa

Jugar en casa siempre ayuda. Tarragona se llevó su ración de gloria con nuevos soles para Cervus (Reus) y Quintaforca (Nulles). Pero ojo. Aquí nadie regala nada y, especialmente en Cataluña, la Guía Repsol está muy presente. De hecho es la Comunidad Autónoma con más Soles Repsol y este año además coincide como Región Mundial de la Gastronomía. Final de fiesta con el free style de Arkano y ballet acrobático.

La Guía Repsol 2026 nos deja un mapa de España donde es imposible morir de hambre, pero muy fácil morir de envidia si no tienes reserva en ninguno de estos sitios. Así que ya sabes, si este año te sobra un poco de presupuesto y quieres sentirte especial, busca el logo del Sol en la puerta. Eso sí, reserva con antelación, que después de anoche, los teléfonos de A Tafona, Voro y el Atelier deben estar más calientes que una plancha de teppanyaki.