

# La cuina catalana torna a tocar el cel: tots els restaurants amb estrelles Michelin a Catalunya

*Els germans Sergio i Javier Torres, de la Cocina Hermanos Torres de Barcelona, aconseguen la tercera estrella i fan el salt a l'elit mundial*



La gala d'entrega de les estrelles Michelin ha aplegat els representants dels millors restaurants a Toledo | EuropaPress

La cuina que es fa a Catalunya ha estat reconeguda un any més a la gala dels premis **estrella Michelin**, els més prestigiosos de la indústria de la gastronomia mundial, que s'ha celebrat a Toledo la nit d'aquest dimarts. Els germans **Sergio i Javier Torres**, de la **Cocina Hermanos Torres** de Barcelona, han obtingut la màxima distinció, que són les tres estrelles. Els restaurants **Enigma**, **Aleia**, **Mont Bar**, **Slow and Low** i **Come by Paco Méndez**, tots de Barcelona, s'han estrenat amb la primera estrella, mentre que l'**Ábac**, el **Lasarte** i **El Celler de Can Roca** han conservat un any més les tres que ja tenien.

L'entrega de premis ha començat després de les intervencions de la directora general de Michelin, **Mari Paz Robina**, que ha celebrat la recuperació del sector de la restauració, i del president manxec, **Emiliano García-Page**, que ha destacat "El Quixot" com una novel·la que realça la gastronomia espanyola. També rere l'actuació de la cantant d'Albacete **Rozalén**.



---

A continuació, el director internacional de les Guies Michelin, **Gwendal Poullenec**, ha anunciat que a partir de l'any 2023, Espanya tindrà la seva cerimònia pròpia, de manera separada a Portugal. Dit això, els propietaris i els xefs dels restaurants que optaven a guardó han pogut, per fi, deixar de mossegar-se les ungles.

El premi al millor servei de sala ha estat per **Toni Gerez**, del restaurant **Castell de Peralada**; al millor xef mentor, per **Joan Roca**, del **Celler de Can Roca**; i al millor xef jove, per **Critóbal Muñoz**, d'**Ambivium**. Al seu torn, **Jeroni Castell**, de **Les Moles**, ha estat reconegut amb una estrella verda per la seva cuina sostenible. Amb el nou repartiment, aquests són els restaurants catalans que tenen estrella:

Restaurants amb 3 estrelles

**Només quatre restaurants** compten amb la màxima distinció a Catalunya: les tres estrelles Michelin. Menjar-hi és una experiència per la qual la guia considera que val la pena fins i tot viatjar-hi expressament. Conformen el top gastronòmic català:

Ábac (Avinguda del Tibidabo 1, Barcelona)  
Lasarte (Carrer Mallorca 259, Barcelona)  
El Celler de Can Roca (Carrer Can Sunyer 48, Girona)  
Cocina Hermanos Torres (Carrer del Taquígraf Serra 20, Barcelona)

Restaurants amb 2 estrelles

Pel que fa als restaurants amb dues estrelles Michelin, pels quals tenen una cuina excel·lent per la qual val la pena desviar-se de la ruta, **n'hi ha vuit a Catalunya**.

Són els següents:

Cinc Sentits (Carrer Entença 60, Barcelona)  
Disfrutar (Carrer Villarroel 163, Barcelona)  
Angle (Carrer Aragó, Barcelona)  
Moments (Passeig de Gràcia, Barcelona)  
Enoteca Paco Pérez (Carrer de la Marina, Barcelona)  
Les Cols (Carretera de la Canya, Olot)  
Bo.TiC (Avinguda Costa Brava 6, Corçà)  
Miramar (Passeig Marítim 7, Llançà)

Restaurants amb 1 estrella

**Fins a 42 restaurants catalans** tenen una estrella Michelin. Així, les opcions per menjar d'una bona cuina al país són molt àmplies i estan repartides arreu del territori. A continuació, la llista:

L'Antic Molí (Barri Castell, Ulldecona)  
Les Moles (Carretera de La Sénia, Ulldecona)  
Villa Retiro (Carrer dels Molins 2, Xerta)  
Malena (Carretera de Sucs, Gimènells)  
Quatre Molins (Comte de Rius 8, Cornudella de Montsant)  
La Boscana (Carretera Bell-lloc d'Urgell, Bellvís)



Can Bosch (Rambla Jaume I 19, Cambrils)  
Rincón de Diego (Carrer Drassanes 19, Cambrils)  
Deliranto (Carrer Llevant 7, Salou)  
Fogony (Avinguda Generalitat 45, Sort)  
L'Ó (Camí de Sant Benet de Bages, Sant Fruitós de Bages)  
Estany Clar (Carretera C 16, Cercs)  
Via Veneto (Carrer de Ganduxer 10, Barcelona)  
Hispo (Passatge de Marimon 9, Barcelona)  
Atempo (Carrer de Còrsega 200, Barcelona)  
Hofmann (La Granada del Penedès 14-16, Barcelona)  
Xerta (Carrer de Còrsega 289, Barcelona)  
Alkimia (Ronda San Antoni 41 - 1º, Barcelona)  
Oria (Passeig de Gràcia 75, Barcelona)  
Dos Palillos (Carrer d'Elisabets 9, Barcelona)  
Caelis (Via Laietana 49, Barcelona)  
Koy Shunka (Carrer d'en Copons 7, Barcelona)  
Mont Bar (Carrer de la Diputació 220, Barcelona)  
Slow and Low (Carrer del Compte Borrell 119, Barcelona)  
Els Casals (Finca Els Casals, Sagàs)  
Aürt (Paseig del Taulat 262-264, Barcelona)  
Enigma (Carrer Sepúlveda 38-40, Barcelona)  
Aleia (Passeig de Gràcia 132, Barcelona)  
Come by Paco Méndez (Avinguda del Mistral 54, Barcelona)  
Lluerna (Avinguda Pallaresa 104, Santa Coloma de Gramenet)  
Sala (Plaça Major 17, Olost)  
Tresmacarrons (Avinguda del Maresme 21, El Masnou)  
La Fonda Xesc (Plaça Roser 1, Gombren)  
Can Jubany (Carretera C 25, Calldetenes)  
Les Magnòlies (Passeig del Mossèn Antoni Serres 3, Arbúcies)  
Ca l'Enric (Carretera Camprodón N 260, La Vall de Bianya)  
L'Aliança d'Anglès (Jacint Verdaguer 3, Anglès)  
Massana (Bonastruc de Porta 10-12, Girona)  
La Cuina de Can Simón (Portal 24, Tossa de Mar)  
Els Tinars (Carretera de Sant Feliu de Guíxols, Llagostera)  
Emporium (Carrer de Santa Clara 31, Castelló d'Empúries)  
Castell de Peralada (Carrer de Sant Joan, Peralada)

Amb origen en la guia hotelera i gastronòmica publicada per l'empresa de neumàtics que porta el mateix nom, les estrelles Michelin són guardons que reconeixen els **millors restaurants del planeta** per la qualitat dels seus equips i ingredients. Cada restaurant pot aconseguir des d'una **fins a tres estrelles**. Tenir-ne una és sinònim de comptar amb una molt bona cuina. Tenir-ne dues, amb una cuina excel·lent per la qual val la pena desviar-se de la ruta. A un restaurant amb tres estrelles, amb una cuina excepcional, cal fins i tot viatjar-hi expressament.

És imprescindible saber que les estrelles Michelin **no s'atorguen als xefs**, sinó als restaurants. Per tant, si un xef abandona la cuina, el restaurant no perdrà la seva estrella, encara que sí que serà sotmès a més controls per a mantenir-la. És a dir, es premia la gastronomia i servei del local, independentment dels canvis en l'equip de cuina.

**Catalunya** és una de les terres gastronòmiques més importants del planeta. És indubtable el talent que sorgeix del país: des dels millors xefs de tot el panorama culinari o que el territori compta amb els restaurants més destacats de les millors llistes, premis i guardons de la indústria gastronòmica.

[plantillavirals]

