



Los cocineros Albert Adrià (Tickets) y Nacho Manzano (Casa Marcial), los nuevos Tres Soles.

La Guía Repsol, cada día más rica

La *biblia* turística de nuestro país fusiona en cada nueva edición dos placeres incuestionables: la gastronomía y los viajes. Esta vez, además, a la mezcla le ha puesto música, interpretada por los dos grandes cocineros reconocidos con tres Soles Repsol Albert Adrià (Tickets) y Nacho Manzano (Casa Marcial).

Marta González-Hontoria *Madrid* Martes, 13 de diciembre de 2016 -

Conocíamos las apabullantes tapas de autor de **Albert Adrià** en Barcelona y la creatividad al servicio de la tradición en la cocina de **Nacho Manzano** en Arriendas, Asturias. Lo que no sospechábamos era su faceta musical. Hasta ahora.

Ocurrió durante la presentación de la **nueva Guía Repsol**, cuando daban los últimos toques a sus propuestas culinarias para la Navidad. En lugar de soltar

los **instrumentos de cocina** se pusieron a hacer música con ellos. Les acompañaban excelentes pinches, eso sí. Pero nadie más. Y así, unos agitando tarros con arroz, otros blandiendo la batidora contra un cuenco de madera hicieron sonar un villancico.

Casi olvidamos el solomillo curado y queso ahumado sobre pan de malta que proponía el chef de Tickets -«el solomillo es sinónimo de éxito», aseguró Adrià- o la ensalada de merluza con holandesa acidulada y huevas secas, en el caso de Manzano, que reconoció ser un «fanático» de este pescado tan socorrido.

Y casi olvidamos también que la cita celebra la nueva edición del ya todo un **clásico viajero**, la Guía Repsol, que cada año llega a las librerías cargada de nuevos planes para conocer y saborear la Península Ibérica.



Los cocineros en el momento villancico.

Volver a la carretera

Una guía que forma parte ya de la memoria de varias generaciones, compañera de tantos viajes largos en coche, y que asociamos a una concepto que afortunadamente vuelve a estar de moda gracias a los partidarios del *slowtravel*: el **disfrutar del viaje**. La edición 2017 está compuesta por dos volúmenes, uno con los **actualizados mapas** de carreteras de España y Portugal, con su inconfundible espiral naranja; y

un segundo volumen que contiene los **mejores restaurantes del país e información turística** de los destinos más destacados de nuestro país, que esconde verdaderas maravillas.

Entre ellas, la tierra de Nacho Manzano. «No es por nada, pero Asturias es espectacular. Con esas montañas y playas tremendas... Yo sigo descubriendo cosas», asegura a **Ocholeguas.com**. Casa Marcial es junto a Tickets los dos únicos nuevos restaurantes a los que Guía Repsol ha concedido su máximo galardón gastronómico, los tres Soles.

Otros 13 nuevos establecimientos han subido a dos Soles y 48 lucen su primer Sol Repsol, con toda la credibilidad que el reconocimiento aporta de cara al público. **Madrid** es la Comunidad con más Soles, con 87 establecimientos reconocidos, pero también hay pequeños municipios que merecen coger el coche para disfrutar de una gran experiencia gastronómica.

Guía Repsol 2017 abarca un total de 1.813 restaurantes, de ellos, 503 de ellos reconocidos con Soles Repsol. Las propuestas gastronómicas y viajeras se complementan en la versión online, la Guiarepsol.com, cada día con más contenidos para **inspirar al viajero**. Desde planes para hacer en familia o para viajar con mascotas a destinos en los que nos gustaría perdernos.