

Lista de Restaurantes, chefs y sus preparaciones:

- **RESTAURANTE A ESTACIÓN (CAMBRE, A CORUÑA)**
CHEFS XOAN MANUEL CRUJEIRAS & BEATRIZ SOTELO
1 ESTRELLA MICHELIN
 - CANELÓN DE FAISÁN, JUGO DE ASADO, TRUFA Y SETAS
 - VACA GALLEGA MARINADA Y ASADA, CAHCELO Y SALSA DE PIMENTÓN
 - ZAMBURIÑA, ALGAS Y SÉSAMO

- **RESTAURANTE ABANTAL (SEVILLA)**
CHEF JULIO FERNÁNDEZ QUINTERO
1 ESTRELLA MICHELIN Y 1 SOL REPSOL
 - CARTUCHO DE LABUR DE VETA LA PALMA FRITO EN ADOBO SEVILLANO
 - SERRANITO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON PIMIENTO, TOMATE Y JAMÓN
 - TARTAR DE PIERNA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA Y MOSTAZA

- **RESTAURANTE ADOLFO (TOLEDO)**
CHEF ADOLFO MUÑOZ
2 SOLES REPSOL
 - CREMA DE QUESO MANCHEGO
 - PISTO CRUJIENTE DE JAMÓN
 - CALDERETA DE CORDERO EN BROCHETA

- **RESTAURANTE ALBORADA (A CORUÑA)**
CHEF LUIS VEIRA
1 ESTRELLA MICHELIN
 - EMPANADA DE XOUBAS "ACTUALIZADAS"
 - CIGALAS FRITAS EN UNA MAR DE ACEITE A 100º ENVUELTO EN VIRUTAS DE PAN SOBRE UNA MAYONESA DE ANGIULA
 - ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON CEBOLLA POCHADA, GUIISO DE TOMATE, PATARA CON TRUFAS, VINAGRETA DE MÓDENA Y KIKOS

- **RESTAURANTE APONIENTE (PTO. DE SANTAMARÍA, CÁDIZ)**
CHEF ÁNGEL LEÓN
1 ESTRELLA MICHELIN y 2 SOLES REPSOL
 - BUTIFARRA A LA BRASA O AL NATURAL
 - SOBRASADA CON PANES DE MAR
 - CHORIZO MARINO

- **RESTAURANTE ARROP (VALENCIA)**
CHEF RICARD CAMARENA
1 ESTRELLA MICHELIN y 1 SOL REPSOL

- CAPUCCINO DE QUESO DE CABRA DE ALMEDIJAR Y TOMATES ASADOS
- GUISO DE ANGIILA Y VERDINAS
- ENSALADILLA CON BONITO HECHO EN CASA
- RESTAURANTE CASA GERARDO (PRENDES, ASTURIAS)
CHEFS PEDRO & MARCOS MORÁN
1 ESTRELLA MICHELIN y 2 SOLES REPSOL
 - BOCADILLO CRUJIENTE DE QUESOS ASTURIANOS
 - TARTAR DE SALMÓN SALVAJE CON TOQUES ASTURIANOS (AVELLANA, MANZANA Y REDUCCIÓN DE LECHE)
 - CAZUELITA DE FABADA DE PRENDES
- RESTAURANTE CASA JOSÉ (ARANJUEZ, MADRID)
CHEF FERNANDO DEL CERRO
1 ESTRELLA MICHELIN Y DOS SOLES REPSOL
 - ENSALADA DE BACALAO CON PIMIENTO ASADO
 - LASAÑA DE TUBÉRCULOS CON BROTES PICANTES
 - GUISANTES REPELADOS CON GELÉE DE MANITAS DE CERDO
- RESTAURANTE CASA SOLLA (POIO, PONTEVEDRA)
CHEF PEPE SOLLA
1 ESTRELLA MICHELIN y 2 SOLES REPSOL
 - ZAMBURÍÑAS MARINADAS CON UNA SOPA CÍTRICA
 - MEJILLÓN ESCABECHADO SOBRE UNA CREMA DE ALMENDRA BLANCA
 - LA TORTILLITA DE BACALAO CON PASAS
- RESTAURANTE COCINANDOS (LEÓN)
CHEFS JUANJO PÉREZ Y YOLANDA LEÓN
1 ESTRELLA MICHELIN
 - ARROZ LIGADO CON LENGUA CURADA, PIMIENTO ASADO DEL BIERZO Y MANZANA
 - GARBANZO DE PICO PARDAL, PULPO ASADO Y CAMELO LÍQUIDO DE PIMENTÓN
 - COCA DE CEBOLLETA CAMELIZADA, CECINA Y POLVO DE ALMENDRA CON UN AJO-BLANCO DE CENINA
- RESTAURANTE EL BOHÍO (ILLESCAS, TOLEDO)
CHEF PEPE RODRÍGUEZ REY
1 ESTRELLA MICHELIN y 2 SOLES REPSOL
 - CANAPÉ DE CREMA DE PICHÓN Y FOIE-GRAS
 - TRUFA HECHA EN UN CALDO DE COCIDO
 - PATATAS CON CHORIZO
- RESTAURANTE EL ALTO DE COLÓN (VALENCIA)
CHEF QUIQUE BARELLA
1 SOL REPSOL (VALENCIA)

- ATÚN A BAJA TEMPERATURA CON EMULSIÓN DE OLIVAS
 - NAVAJA CON PATA DE TERNERA ESTOFADA
 - ARROZ CREMOSO DE POLLO DE CORRAL Y MOSCATEL
-
- RESTAURANTE EL CLAUSTRO (GRANADA)
CHEF JUAN ANDRÉS MORILLA
 - CREMA FINA DE SALMORAJEO CON VIEIRAS Y LOMO IBÉRICO
 - CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO LACADO CON PATATAS Y CHORIZO
 - LOMO DE ESTURIÓN CON PURÉ DE TOPINAMBOURG
-
- RESTAURANTE ETXANOBE (BILBAO)
CHEF FERNANDO CANALES
1 ESTRELLA MICHELIN Y 2 SOLES REPSOL
 - LASAÑA FRÍA EN SOPA DE TOMATE
 - MERLUZA EN SALSA DE AZAFRÁN Y MEJILLONES
 - FALSO HUEVO (POSTRE DE CUAJADA Y MANGO)
-
- RESTAURANTE EUROPA DECÓ (MADRID)
CHEF JOAQUÍN FELIPE
1 SOL REPSOL
 - EMPANADILLA DE PERDIZ EN ESCABECHE CON HUMUS
 - CRUJIENTE DE MORCILLA DE WAGYU
 - MINI CHEESBUEGUER DE WAGYU
-
- RESTAURANTE FERRERO (BOCAIRENT, VALENCIA)
CHEF PACO MORALES
1 ESTRELLA MICHELIN Y 1 SOL REPSOL
 - TRUFA DE MORCILLA CON MANZANA VERDE
 - TOSTA DE TOCINO IBÉRICO
 - BRANDADA DE BACALAO
-
- RESTAURANTE L'ESCALETA (CONCENTAINA, ALICANTE)
CHEF KIKO MOYA
1 ESTRELLA MICHELIN Y 2 SOLES REPSOL
 - QUESO FRESCO DE LECHE DE ALMENDRAS, ACEITE DE OLIVA Y MIEL
 - BUTIFARRA DE CALAMAR, INFUSIÓN DE COCO Y JENGIBRE
 - PEPITO DE TERNERA

- RESTAURANTE LA SUCURSAL (VALENCIA)
CHEF JORGE BRETÓN
1 ESTRELLA MICHELIN y 1 SOL REPSOL
 - NUESTROS TOMATES RELLENOS
 - PLUMA IBÉRICA CON TUÉTANO DE SALSIFÍ Y MANZANA COMPOTADA
 - GUISO FRÍO DE ALUBIAS ECOLÓGICAS Y PULPO A LA BRASA

- RESTAURANTES LAS REJAS (LAS PEDROÑAS, CUENCA)
CHEF MANUEL DE LA OSA
1 ESTRELLA MICHELIN Y 3 SOLES REPSOL
 - QUESO CON OLIVAS Y TOMATE
 - AJOARRIERO AHUMADO CON HUEVAS DE ARENQUE Y JUGO DE PEREJIL
 - MORTERUELO 2011

- RESTAURANTE LA TERRAZA DEL CASINO (MADRID)
CHEF PACO RONCERO
2 ESTRELLAS MICHELIN y 2 SOLES REPSOL
 - LA TORTILLA ESPAÑOLA S. XXI
 - BOCADILLO DE CHORIZO
 - CROQUETA LÍQUIDA

- RESTAURANTE MAHER (CINTRUÉNIGO, NAVARRA)
CHEF ENRIQUE MARTÍNEZ
2 SOLES REPSOL
 - LÁMINAS DE BACALAO, CEBOLLETAS ASADAS Y PIL-PIL DE AJETES
 - FOIE, MELOCOTÓN ASADO Y ACEITE DE VAINILLA
 - PIMIENTOS DEL PONTIGO, BUÑUELOS DE CENTOLLO Y MIGAS SECAS

- RESTAURANTE MOO (BARCELONA)
CHEF FELIP LLUFRIU
- 1 ESTRELLA MICHELIN Y DOS SOLES REPSOL
 - CEREZAS CON FOIE, CAFÉ Y OPORTO
 - GAMBA FRITA CON PIE DE CERDO CRUJIENTE
 - TERRINA CALIENTE DE PICHÓN

- RESTAURANTE PEPE VIEIRA (POIO, PONTEVEDRA)
CHEF XOSÉ TORRES CANNAS
1 ESTRELLA MICHELIN y 2 SOLES REPSOL
 - VIEIRA CON TAPIOCA DE LIMA

- PAN DE GAMBA
 - SETAK DE VACA GALLEGA Y QUESO AHUMADO
- RESTAURANTE PIÑERA (MADRID)
CHEF OSCAR PORTAL
1 SOL REPSOL
 - ANGIULA AHUMADA CON ERIZO DE MAR, AGUA DE TOMATE, SANDÍA Y SU AIRE
 - CREMA DE PATATA CON ZAMBURIÑA Y MOLLEJA DE LECHAL
 - CARRILLERA DE WAGYU ESTOFADA AL CURRY ROJO CON ENDIBIAS Y PERAS
- RESTAURANTE PUERTO DELICIA (SEVILLA)
CHEF ANTONIO BORT
 - PRESA IBÉRICA "AL WHISKY", AJOS CONFITADOS Y PATATAS CON JAMÓN IBÉRICO
 - ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO, PURÉ DE CEREZAS Y CANELÓN DE PATATAS PANADERAS
 - SALMOREJO, MIGAS DE JAMÓN Y ESTURIÓN AHUMADO
- RESTAURANTE RAMIRO'S (VALLADOLID)
CHEF JESÚS RAMIRO FLORES
1 ESTRELLA MICHELIN y 2 SOLES REPSOL
 - BOMBÓN DE PAN CON TOMATE Y JAMÓN
 - CHUPITO DE MEJILLONES Y BACALAO
 - HUEVO CON PATATAS Y CHORIZO DE CANTIMPALO
- RESTAURANTE RIFF (VALENCIA)
CHEF BERND KÖLLER
1 ESTRELLA MICHELIN y 1 SOL REPSOL
 - "TZATZIKI" A NUESTRA MANERA
(SORBETE SALADO DE YOGUR GRIEGO, ACEITE DE AJO, JUGO DE PEPINO Y HUEVAS DE TRUFA)
 - PATATAS A LA BRASA CON PANCETA DE CERDO IBÉRICO
 - MOJAMA CASERA CON MAYONESA DE ALMENDRAS Y VINAGRETA DE PX
- RESTAURANTE TORRIJOS (VALENCIA)
CHEFS JOSEP QUINTANA Y RAQUEL TORRIJOS
1 ESTRELLA MICHELÍN
 - CLÓCHINA VALENCIANA CON PURÉ E CELERI Y HUEVAS DE TRUCHA
 - VASITO DE ENSALADA VALENCIANA CON VENTRESCA DE ATÚN
 - NUESTRA VERSIÓN DEL "ESGARRAET"

- RESTAURANTE TRIGO (VALLADOLID)
CHEF VICTOR MARTÍN
1 SOL REPSOL
 - ESPÁRRAGOS DE TUDELA DE DUERO
 - CARACOLES IBÉRICOS CON PATATAS
 - GARBANZOS CON BACALAO

- RESTAURANTE YAYO DAPORTA (CAMBADOS, PONTEVEDRA)
CHEF YAYO DAPORTA
1 ESTRELLA MICHELIN y 1 SOL REPSOL
 - CÓCTEL DE ALABRIÑO RIAS BAIXAS EN DOS TEMPERATURAS Y DOS TEXTURAS
 - OSTRAS DE CUERDA DE CAMBADOS EN CEVICHE
 - BERBERECHOS CON CREMA DE CACHELOS Y ALLADA

- RESTAURANTE LAS TORRES (HUESCA)
CHEF- DAVID FERNÁNDEZ
1 ESTRELLA MICHELIN
 - RADIQUERO, GUINDILLA DULCE Y POLVO DE SETAS
 - TERNASCO A LA PASTORA Y ACEITUNAS DEL BAJO ARAGÓN
 - TACO DE TOMATE CON ATÚN MARINADO Y ESPECIADO