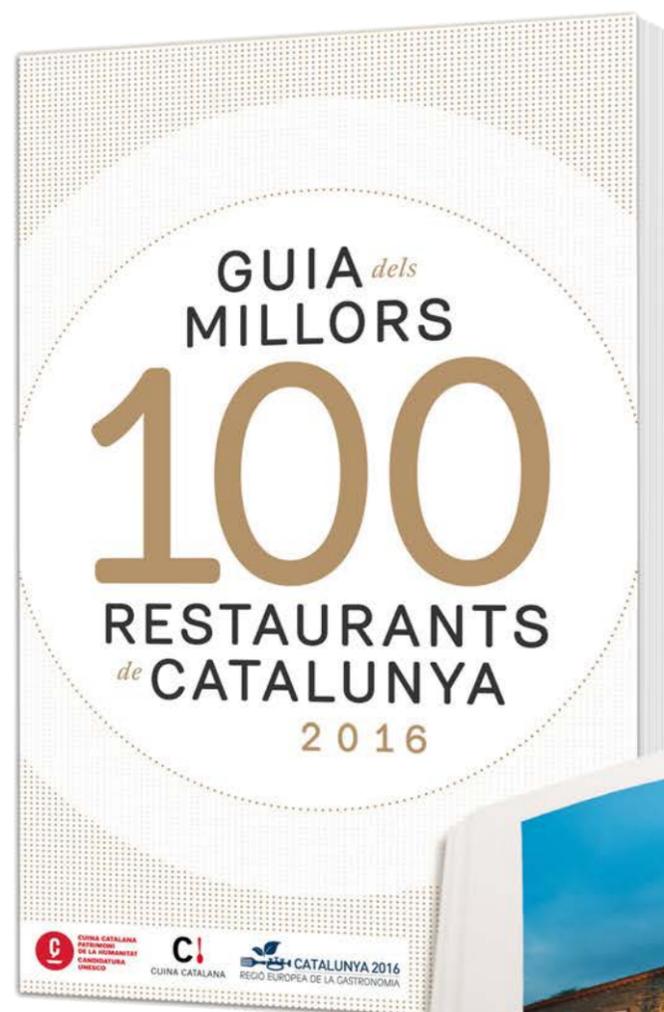


Consigue con 'La Vanguardia' la guía de los cien mejores restaurantes de Cataluña

Descubre cien restaurantes excelentes, para todos los gustos y bolsillos

La mejor oferta de restauración del año en que Cataluña es Región Europea de la Gastronomía

Entrega a partir del 30 de julio, por solo 9,95 € más el cupón del día de *La Vanguardia*



La Vanguardia ofrece a todos sus lectores y suscriptores el libro *La Guia dels millors 100 restaurants de Catalunya 2016*, una edición en catalán, castellano e inglés idónea para descubrir hasta cien restaurantes de nuestro país con una propuesta gastronómica y culinaria excelente, aptos para todos los gustos y asequibles a todos los bolsillos. Más de 500 profesionales del sector —entre cocineros, chefs, jefes de sala, propietarios, profesionales de la alimentación, críticos gastronómicos y blogueros— han contribuido a la elaboración de la lista definitiva, pues cada uno de los expertos que han participado en este proyecto indicó previamente el nombre de sus cinco restaurantes favoritos. Los profesionales tuvieron en cuenta un gran número de factores a la hora de hacer su elección, hecho que, sin duda, ha enriquecido el resultado final. La diversidad de especialidades y de estilos de cocina de los restaurantes que figuran en la guía —listados por orden alfabético— es tal que permite al lector tener una visión panorámica de la excelente oferta de restauración de toda Cataluña. Al mismo tiempo, todos los restaurantes presentan un denominador común: su firme apuesta por la búsqueda de la calidad y la excelencia de su servicio y entorno.

No hay duda de que esta guía, que cuenta con el aval del Institut Català de la Cuina, es un fiel reflejo de la buena salud de la gastronomía y restauración de nuestro país. En este sentido, no es casualidad que su publicación coincida con el reconocimiento de Cataluña como Región Europea de la Gastronomía 2016, así como con el impulso de la candidatura para obtener la declaración de la cocina catalana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la Unesco, una iniciativa de la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica (FICCG) en colaboración con el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (DARP).

El triángulo de la excelencia Además de incorporar los cien mejores restaurantes de Cataluña en un año tan excepcional para la

gastronomía del país, la *Guia dels millors 100 restaurants de Catalunya 2016* también “pone claramente en valor una gastronomía basada en el triángulo ‘cocina-producto-territorio’”, afirma Màrius Rubiralta, director del Campus de Nutrición de Torribera. Este libro, añade Rubiralta, “promociona el uso de productos locales de calidad y la cocina de proximidad como elementos destacados de nuestra gastronomía, y vincula de este modo los mejores restaurantes del país con los me-

jores productos agroalimentarios y las redes de productores del territorio”.

Sorpréndete con los mejores Los restaurantes que aparecen en esta guía recogen y muestran todo nuestro patrimonio culinario de forma singular. Algunos de los que figuran se han ganado el prestigio internacional, como Can Jubany, el restaurante galardonado con una estrella Michelin y tres soles Repsol que lidera Nandu Jubany desde Calldetenes, cerca de Barcelona; o el Sant Pau, el encantador restaurante capitaneado por Carme

Ruscalleda, la chef con más estrellas Michelin del mundo (tres de ellas por su labor en su local de Sant Pol de Mar). Sin olvidar el Miramar de Llançà, un referente de la cocina contemporánea de vanguardia a cargo del chef Paco Pérez, ubicado en un edificio con espectaculares vistas al Mediterráneo, o Els Tinars, en Llagostera, el restaurante regentado por Marc y Elena Gascons valorado por sus exquisitas propuestas de cocina tradicional y creativa. En las páginas de esta singular guía también encontramos desde clásicos como el 7 Portes de Barcelona, que mantiene su sello de calidad y de identidad desde hace exactamente 180 años, hasta iconos de la capital catalana como el Flash Flash, todo un referente de la Gauche Divine. La diversidad de propuestas también se deja ver en el amplio origen culinario de los restaurantes, desde los especializados en cocina vasca, como el Bilbao Berria o el Taktika Berri, como en la india, entre ellos el Tandoor, o la peruana, como The Market Perú. En definitiva, un viaje por los mejores sabores al alcance de la mano.

CÓMO CONSEGUIRLO

Tanto los lectores como los suscriptores podrán obtener el libro *La guía dels millors 100 restaurants de Catalunya 2016* en su quiosco habitual a partir del 30 de julio de 2016, por solo 9,95 € más el cupón del día. También disponible en www.lavanguardiashopping.com. Envíos a toda España, excepto Islas Canarias, Ceuta y Melilla. Más información en: www.lavanguardiashopping.com