

Aquests són els nous sols gironins de la Guia Repsol

S'estrenen en aquesta categoria quatre restaurants de la província: Fontané (Sant Julià de Ramis), 539, Plats Forts (Puigcerdà), Maràngels (Sant Gregori) i Dvisi (Palamós)



D'esquerra a dreta i de dalt a baix, Martín Comamala, Jordi Simón i Laura Vicente, Carlos López i Jordi Turmo, i Francesc Mas. / **GUIA REPSOL**

Els restaurants **Fontané** (Sant Julià de Ramis), **Maràngels** (Sant Gregori), **539, Plats Forts** (Puigcerdà) i **Dvisi** (Palamós) han obtingut un **sol** a l'edició de 2026 de la **Guia Repsol**, que ha estat presentada aquest dilluns a Tarragona. La incorporació d'aquests quatre establiments és l'**única novetat** relativa a les comarques gironines a la publicació, que no canvia els tres i dos sols Repsol (es mantenen els tres i deu establiments, respectivament, que ha hi havia). L'estrena de 539, Plats Forts encaixa amb una de les tendències que la guia assenyala aquest any: el creixement de les barres "gastro" on es cuina davant del comensal.

Llista dels restaurants gironins amb Sols Repsol Tres Sols

- El Cellar de Can Roca, Girona

- Les Cols, Olot
- Miramar, Llançà

Dos Sols

- Bo.TiC, Corçà
- Ca l'Enric, La Vall de Bianya
- Candlelight - Romain Fornell, S'Agaró
- Castell Peralada, Peralada
- Compartir Cadaqués, Cadaqués
- Els Tinars, Llagostera
- Empòrium, Castelló d'Empúries
- Esperit Roca, Sant Julià de Ramis
- L'Aliança d'Anglès, Anglès
- Massana, Girona

Un Sol

- Almadraba, Roses
- Casamar, Llafranc
- Divinum, Girona
- Dvisi, Palamós
- El Motel, Figueres
- Els Brancs, Roses
- Els Pescadors de Llançà, Llançà
- Fontané, Sant Julià de Ramis
- La Cuina de Can Simón, Tossa de Mar
- La Fonda Xesc, Gombren
- Les Magnòlies, Arbúcies
- Marangels, Sant Gregori
- Normal, Girona
- Saó by Vicenç Fajardo, Forallac
- Vicus, Pals
- Villa Más, Sant Feliu de Guíxols
- Voramar, Portbou
- 539, Plats Forts, Puigcerdà



Joan Roca amb Carlos López i Jordi Turmo, cuiners de Fontané, de Sant Julià de Ramis. / **GUIA REPSOL**

Fontané

Fontané és el projecte més recent dels **germans Roca**, un restaurant emplaçat a l'hotel que tenen a la fortalesa de Sant Julià de Ramis i que homenatja la seva mare, la cuinera **Montserrat Fontané**, tant amb el nom de l'establiment com per la seva aposta per la cuina tradicional catalana, encara que amb una mirada actualitzada. Quan va presentar el projecte al Gastronomic Forum Barcelona, el novembre passat, Joan Roca en deia que «**a Fontané s'hi fa una cuina elevada, d'alt nivell, però que manté les arrels**, és cuina catalana tradicional que no renuncia a la creativitat i que busca el seu camí cap al futur"». Al capdavant de la cuina de Fontané hi ha **Jordi Turmo i Carlos López**.



Martín Comamala, de 539, Plats Forts, de Puigcerdà. / **GUIA REPSOL**

539, Plats Forts

En canvi, **Martín Comamala** és l'única persona que hi ha a **539, Plats Forts**, de Puigcerdà: cuina i serveix ell mateix en una barra per a una desena de comensals. Com explica la mateixa Guia Repsol, que fins ara ja tenia l'establiment entre les seves recomanacions, «té una **cuina propera, salvatge** i pròpia que es nodreix del producte de proximitat. Comamala no només cuina per a les vuit persones que s'asseuen al voltant de la barra a tastar tots els plats que ell elabora. També s'encarrega de **recol·lectar els productes** del camp que incorpora als seus plats i de triar, juntament amb els seus proveïdors, la carn que serveix al restaurant. A través d'un menú degustació també ofereix peixos, que busca a la llotja de Blanes. La temporalitat dels productes marca l'evolució i el canvi de la cuina de 539, Plats Forts».



Francesc Mas, de Maràngels, de Sant Gregori. / **GUIA REPSOL**

Maràngels

Maràngels és un restaurant amb molta història. Va ser fundat a Sant Gregori l'any 1995 per **Francesc Mas** i **Eva Màrquez** i està recomanat a la Guia Michelin, que n'explica que està «instal·lat en una bella masia del s. XVII amb l'entorn enjardinat. A les seves sales, d'acurat ambient rústic (...) proposen una cuina tradicional actualitzada amb apetibles suggeriments i diversos menús (hi ha opcions per a grups, un al migdia entre setmana i un altre, tipus degustació, anomenat Vall del Llèmena)".



Jordi Simón i Laura Vicente, de Dvisi, de Palamós. / GUIA REPSOL

Dvisi

Dvisi és el restaurant a Palamós de **Jordi Simón** i **Laura Vicente**, que van estudiar junts, van servir junts a Girona als restaurants de Pere Massana (Massana y Nu) i **junts van obrir el primer Dvisi a Palamós el 2014** i el van traslladar l'any 2018 a l'adreça actual, l'**hotel Casa Vincke**. Com diu la seva web, «Dvisi Palamós és un projecte que neix el 2014 de la il·lusió i l'energia de Laura Vicente i Jordi Simón. De fet, els seus cognoms donen nom a aquest espai gastronòmic, dedicat a totes aquelles persones que gaudeixen menjant, tastant, celebrant i compartint moments únics al voltant d'una taula. La cuina de Dvisi és divergent i s'allunya per sentir-se a prop, unint cultures i història. De caràcter creatiu, l'estil culinari del restaurant juga amb els sabors i convida a descobrir nous indrets, sense oblidar els orígens i la tradició. Per aquest motiu, els productes de proximitat són fonamentals a la seva cuina».

Gala a Tarragona

La **Gala d'Entrega de sols Repsol** s'ha celebrat aquest dilluns al Palau Firal i de Congressos de Tarragona, en col·laboració amb la Generalitat de Catalunya i la Diputació de Tarragona, amb la presència del conseller d'Empresa i Treball, Miquel Sàmper, i el

president de Repsol, Antonio Brufau. Durant l'acte, la directora de la guia, **María Ritter**, ha apuntat que en aquesta edició guanyen pes les propostes que miren més cap a la **fusió entre regions** que no pas cap a "influències més exòtiques", i que la **conciliació** comença a estendre's en un sector tradicionalment d'horaris llargs.

En aquesta nova edició de la guia, **Catalunya es consolida** com la comunitat amb **més sols Repsol** d'Espanya, amb **122 restaurants guardonats**: 9 amb tres sols, 30 amb dos i 83 amb un. Malgrat això, cap restaurant català s'ha enfilat aquest 2026 als tres sols, i la novetat més destacada són els dos sols per a **Dos Palillos**, a Barcelona, i els set restaurants que obtenen el seu primer sol (Quintaforca, Cervus, Amar Barcelona, Besta, Prodigí, Eldelmar i Sisè), al marge dels quatre de Girona.