

viure^{als}pirineus

Viure als Pirineus, 17/02/26

Els restaurants 539 - Plats Forts, de Puigcerdà, i l'Ibaya, de Soldeu, nous sols de la Guia Repsol

Els xefs Martin Comamala i Jordi Grau són inclosos en la llista dels premiats en l'edició d'enguany, mentre que altres cinc establiments pirinencs consoliden aquest guardó

La guia turística i gastronòmica Repsol ha premiat, en la seva edició del 2026 —la gala dels premis es va celebrar aquesta setmana—, els establiments pirinencs 539-Plats forts de Puigcerdà i Restaurant Ibaya, de Soldeu (Andorra). Els xefs dels dos restaurants, Martín Comamala i Jordi Grau, respectivament, han rebut el guardó d'un sol —la guia distingeix els locals amb tres, dos i un sol, per aquest ordre—i, així, són reconeguts per la seva cuina de qualitat i proximitat.

La publicació destaca de Comamala que el xef és un entusiasta de la caça i dels peixos i els mariscs de la llotja de Blanes. “Un local al centre de Puigcerdà per a només 12 comensals per servei, tots asseguts entorn de la cuina vista des de la qual treballa”. Per la seva banda, de Grau exposa que “el cuiner treu partit al trinxat, la girella i l'elaboració de caldos i guisats, com ara el de conill”, que destaca especialment, per rematar amb “i tot plegat amb productes locals que sempre són presents en el seu menú”.



Martín Comamala, del 539 Plats Forts de Puigcerdà. Foto: Guia Repsol.

Altres establiments pirinencs que ja gaudien d'aquest guardó i que mantenen la distinció són Casa Irene, d'Arties, El Portalet i Er Occitan, de Bossòst, Eth Bristó, de Viella i Lo Paller del Coc, de Rialp.

La Guia Repsol és una prestigiosa publicació especialitzada en el sector turisme i gastronomia espanyola, creada el 1979, que destaca rutes i indrets per visitar i els millors restaurants d'Espanya i Portugal. Les seves qualificacions a l'excel·lència culinària es determinen per "sols" i "solets", aquest últim dedicat a establiments més assequibles i quotidians com ara cafeteries, restaurants, terrasses, vinoteques, gelateries, bars o locals de menjar ràpid. Val a dir que, en aquest últim apartat, la guia hi ha incorporat en la seva edició de 2026 diferents establiments pirinencs.



El xef Jordi Grau, del restaurant Ibaya de Soldeu (Andorra). Foto: Guia Repsol.

A la guia també surten els establiments que, sense els guardons esmentats, estan recomanats per la publicació. Als Pirineus n'hi ha una bona llista destacada aquest 2026. Són:

Cal Jet Bistrot - Ger

La Formatgeria de Llivia – Llivia

Serendípia by La Caleche – Llivia

Trumfes – Llivia

Biniaran – Arties

Ca la Núria – Bellver de Cerdanya

Can Boix de Peramola – Peramola

Can Perú – Bagargue

La Torre del Remei - Bolvir

El Caliu – Taüll

El Ciervo – Vielha

El forn de Gósol – Gósol

El Raier – Pobla de Segur

Els Puis – Esterri d'Àneu

Era Torrada – Escunhau

Restaurant Fogony – Sort

Fonts de Cardener – la Coma i la Pedra

Hincha – Baqueira Beret

La Granja – Taüll

La Llupia – Espot

La Sal Gorda– Arties

Lo Pigal Casa Kiko – Sort

Lo Ponts – Ponts

Mare de la Font – Solsona

Pessets / P7S – Sort

Ticolet – Baqueira Beret

La Guia Repsol recorda que les valoracions són dutes a terme per un equip d'inspectors de gairebé 70 dones i homes. “A tots ens uneix el nostre amor per la cuina i un coneixement profund adquirit després de tastar tants restaurants, amb avidesa per les obertures igual que pels valors consolidats”, afirma.

Amb les noves incorporacions de l'edició 2026, un total de 808 restaurants formen l'univers de “Sols” Guia Repsol, amb 242 novetats. Catalunya és la comunitat que més aporta del total, fins a 122 establiments.