

Aquests són els restaurants gironins amb un solet Repsol de primavera

La Guia selecciona establiments "que recomanaries a un amic"

Can Narra i L'Atelier a Llançà, El Dau de Can Miquel a Sant Feliu de Guíxols, El Nou Cellar a Palamós, Gasparic a Santa Pau i Terra de Pics a Bolvir de Cerdanya són els restaurants de les comarques gironines que han estat reconeguts amb un solet de primavera a la Guia Repsol. Es tracta, segons la mateixa publicació, de "llocs que recomanaries a un amic per la seva proposta desitjable, solvent i assequible que es vesteixen de celebració sense perdre el caràcter quotidià". És la catorzena vegada que Repsol anuncia aquestes distincions, i ja n'hi ha més de cinc mil a tot Espanya, entre cafeteries, bars, restaurants, vinoteques, gelateries, terrasses... En les últimes edicions a Girona havien estat reconeguts establiments com les pastisseries Callís (Olot) i Serra (Palafrugell), l'enoteca Els Barrils de l'Escala, a fàbrica de cervesa Doskiwis Brewing de Rupià, o els restaurants Mirador de Can Pi (Girona), Braseria Pini (Tossa de Mar), La brasa de Can Miquel (l'Escala), Can Llissa (Colera) i Mas Pou (Palau-Sator). Ara, la Guia Repsol ha anunciat a les portes de la Setmana Santa els seus nous solets de primavera, sis dels quals a les comarques gironines d'un total de 35 novetats a Catalunya, comunitat que ja compta amb 534 establiments amb solet. Can Narra és un local històric de Llançà, fundat el 1950 per Lluís Calsina Falcó i en el qual ja hi treballa la tercera generació de la família. Està especialitzat en la cuina del peix i els arrossos i destaca a més per les vistes que té al port de Llançà, d'on procedeix el peix que s'hi serveix. L'Atelier, també a Llançà, és un restaurant de cuina de mercat amb menú diari de dilluns a divendres i que també aposta pels arrossos, amb propostes canviants. El Dau de Can Miquel de Sant Feliu de Guíxols està situat a tocar de la carnisseria i xarcuteria Can Miquel, fundada el 1972. El restaurant ofereix cuina mediterrània i destaca per la seva oferta de carns i peixos a la brasa. El Nou Cellar de Palamós ofereix tapes i racions, amb els esmorzars de forquilla i els arrossos com a especialitat. Gasparic, a Santa Pau, està considerada la 40a millor pizzeria d'Europa. El seu responsable, Eloi Torrent, aposta per unes pizzes en les quals el producte del territori hi és molt present, i que siguin diferents de les que els comensals pugui trobar en qualsevol altre establiment. Terra de Pics és un bar gastronòmic situat a la plaça Major de Bolvir de Cerdanya, amb vistes als pics del Puigmal i la Tosa. La seva cuina aposta pel producte de temporada i proximitat, però amb propostes obertes al món.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/03/23/aquests-son-els-restaurants-gironins-128318228.html>