

# Un restaurant del Priorat, distingit a la Guia Repsol amb un Sol

*Els guardons distingeixen els millors restaurants de tot l'Estat espanyol*



El restaurant Quatre Molins ha rebut la distinció. | TarragonaDigital

La **Guia Repsol** ha tornat a celebrar uns dels **premis** més prestigiosos de la **gastronomia** a l'Estat espanyol. La gran festa de la **gastronomia** va reunir més de 300 cuiners de tot el panorama estatal per repartir els **premis**.

La **gala** es va celebrar a **Alacant**, a l'Auditori de Música de la ciutat. L'esdeveniment, presentat per Silvia Abril, ha entregat més d'un centenar de nous **Sols**, és a dir, les distincions que premien els millors establiments de **restauració**.

Entre ells, **el restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant**, al Priorat, s'ha emportat la **distinció de un Sol**. Andalusia ha estat la comunitat autònoma que ha recollit més distincions.

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida por Quatre Molins (@quatremolins)

Els restaurants catalans premiats

Els restaurants Bo.Tic, de Corçà (Baix Empordà), i Castell Peralada, de Peralada (Alt Empordà), han aconseguit aquest dilluns dos sols de la Guia Repsol 2023 en una cerimònia a Alacant, al País Valencià.

El xef Albert Sastre gener i la metre i sommelier Cristina Torrent estan al capdavant del primer des del 2017, mentre que el cuiner Xavi Sagristà coordina la direcció del segon al costat del cap de sala i sommelier Toni Gerez.

La **Guia Repsol** també ha reconegut amb un **sol** nou **restaurants** catalans, Aleia, Atempo,

Come, Enigma (d'Albert Adrià), Granja Elena, Pur - Impur (de Nando Jubany) i Slow & Low, tots a Barcelona, a banda de **Quatre Molins**, a **Cornudella de Montsant (Priorat)**, i Er Estrangèr, a Betren (Vielha e Mijaran, Val d'Aran).