CELLER CAN ROCA
CREATIVIDAD INFINITA

La experiencia que ofrece el buque insignia de los hermanos Roca (3* Michelin y 1* Verde) merece por sí misma una visita a Girona. Es también una magnífica oportunidad para conocer el resto de proyectos del 'Universo Roca': Esperit Roca (1*) y Fontané, en el Castell de Sant Julià de Ramis; el bistró Normal; el bar de tapas y vinos Vii Tapes i Platillos; la heladería Rocambolesc; el Bar Cacao... **Can Sunyer, 48. Girona.**

CON ESTRELLA

CUANDO EL PAISAJE ESTÁ EN EL PLATO

Ponemos rumbo a estos restaurantes que deslumbran por cocinar el entorno de forma sostenible y rodeados de naturaleza.

Por ALICIA H. PASCUAL

ELS CASALS
VUELTA AL ORIGEN

El cocinero Oriol Rovira ha cumplido 25 años al frente de este negocio familiar de agroturismo que cuenta con el restaurante (1* Michelin), un pequeño hotel, una explotación agraria y ganadera y su marca de embutidos: Cal Rovira. Ofrece cocina catalana con más del 90% de la materia prima de productores locales y de su propia cosecha. Cocina payesa puesta al día.. pero sin perder el rumbo. **Sagàs. Barcelona.**

LA BOSCANA
UN REGALO DEL BOSQUE

En el Pla d'Urgell, La Boscana invita a hacer una inmersión en el mundo rural. El restaurante (una estrella Michelin y una Verde), con paredes de cristal por los que se cuela el entorno, está rodeado de árboles frutales, el huerto, la granja y el bosque. En este proyecto familiar de los tres hermanos Castañé y la madre, Roser, el chef Joel Castañé Daniel se encarga de cocinar el territorio y las tradiciones. Puedes alojarte en su hotelito de cinco habitaciones.
Bellvís. Lleida.

LES COLS
EL LEGADO FAMILIAR

Las tres hijas de Fina Puigdeval y Manuel Puigvert han tomado el relevo de **Les Cols** (dos estrellas Michelin y una Verde), un restaurante que ocupa la masía familiar del siglo XV ampliada por un espacio vanguardista perfectamente integrado en la naturaleza. Martina, la mediana, ha crecido en las cocinas de este restaurante que se ha convertido en estandarte de la cocina sostenible y "no viajada", utilizando lo mejor de la tierra volcánica de La Garrotxa y de su propio huerto.
Ctra. de la Canya, s/n. Olot. Girona.