



Foto de familia de los cocineros que este año suman estrella. FOTO: GUÍA MICHELIN

Gala

Citrus del Tancat, en Alcanar, nueva estrella Michelin

Solo en las Terres de l'Ebre ya son cuatro los restaurantes que ostentan esta categoría. En la provincia suman ocho estrellas y el vilasecano Eduard Xatruch revalida su triple distinción

ACN
TARRAGONA

El restaurante Citrus del Tancat, en Alcanar, fue uno de los que ganaron ayer su primera estrella Michelin, en una gala que tuvo lugar en Murcia. En su edición de la guía 2025, en total sumaron una primera estrella nueve nuevos restaurantes de Catalunya.

Además de Citrus del Tancat, estrenaron categoría el Casa Nova de Sant Martí Sarroca, de Andrés Torres; el Divinum de Girona, con Arnau Casadevall e Isidre Soler al frente de los fogones; Esperit Roca en Sant Julià de Ramis, proyecto vinculado a los hermanos Roca y liderado por Raúl Sillero; y el Voramar de Portbou, con Guillem Gavilán y Pau Jamàs.

En Barcelona, se suben al carro de los monoestrellados el Fishology, con Riccardo Radice al frente; el Mae, del tándem formado por Germán Espinosa y Diego Mondragón; el Prodigio, de Jordi Tarré; y el Teatro Kit-



Aitor López, de Citrus del Tancat, en Alcanar. FOTO: DT

chen & Bar, de Oliver Peña. Asimismo, se mantienen como triestrellados el ABaC, la Cocina Hermanos Torres, el Disfrutar, de Eduard Xatruch de Vilaseca y el Lasarte, junto al veterano de la categoría, el Celler de Can Roca de Girona.

Con platos elaborados con productos de proximidad, —algunos de productores locales— Aitor López ofrece en Citrus del

Tancat un menú del territorio en un paisaje que enamora, entre naranjos.

Citrus es la apuesta de Tancat de Codorniu por ofrecer experiencias únicas que abarquen los cinco sentidos. Aitor y su equipo, especializados en cocina, sumellería y sala, prometen al comensal que se olvidará del exterior para adentrarse en un sinfín de sensaciones que ha-

Las estrellas en la provincia

- **Can Bosch**. Cambrils
- **Rincón de Diego**. Cambrils
- **Les Moles**. Ulldecona
- **Antic Molí**. Ulldecona
- **Villa Retiro**. Xerta
- **Quatre Molins**. Cornudella.
- **Deliranto**. Salou
- **Citrus del Tancat**. Alcanar
- **Espacio Amunt**. Estrella verde, que certifica sostenibilidad.

rán que pase un día inolvidable.

Como novedad, este año también Espacio Amunt, de Ulldecona ganó una estrella verde, que certifica sostenibilidad. Junto a él, Bistrot 1965, de Castelló d'Empúries; la Boscana de Bellvís y el Restaurante 1497 en Vallromanes.

Entre los veteranos que ostentan una estrella Michelin en la provincia se encuentran Can Bosch y Rincón de Diego, en

El vilasecano Eduard Xatruch, del Disfrutar, revalida sus tres estrellas

Cambrils; Les Moles y l'Antic Molí, en Ulldecona; Villa Retiro, en Xerta; Quatre Molins, en Cornudella y Deliranto, en Salou.

La cara más amarga de la noche se la llevaron *Moments*, de Barcelona, que pierde una de las dos estrellas que tenía; y el Xerta, también de la ciudad condal, que pierde la distinción que ostentaba.