

El Restaurante Rodero obtiene Tres Soles de la Guía Repsol

10 de diciembre de 2013.- Con motivo del 35 aniversario de la [Guía Repsol](#), algunos de los cocineros más destacados de nuestra geografía se han reunido en la presentación de la Guía Repsol 2014 donde se han conocido los tres Soles concedidos a ocho restaurantes en España y cuatro en Portugal. El [Restaurante Rodero](#) consigue este reconocimiento por primera vez y se incorpora al cuadro de honor de esta Guía, siendo el único establecimiento navarro con este galardón. La prestigiosa Guía ha valorado la evolución, la puesta al día y el constante investigar que ha llevado al Restaurante Rodero a la vanguardia de la gastronomía navarra y a la trascendencia en el panorama culinario del país.

Año tras año la asociación de amigos de la **Real Academia de Gastronomía** y la **Cofradía de la Buena Mesa** seleccionan y valoran los restaurantes distinguidos con Soles Repsol, teniendo en cuenta la excelencia culinaria, la calidad de la materia prima y su ejecución, el respeto por la cocina de la región, su carta de vinos y el servicio de mesa y sala. Estos tres soles conseguidos por los hermanos Rodero, que hace tiempo tomaron el relevo para continuar la trayectoria gastronómica de sus padres, son el reconocimiento a la renovada ilusión, entusiasmo y audacia.

Esta evolución parte de una sólida base sobre aquel restaurante que fundara Jesús Rodero, el progenitor, que supo aprovechar la materia prima de esta generosa Navarra para confeccionar sorprendentes platos con toque personal. La empresa familiar, con participación inicial de Jesús y su esposa Resu, la continúan sus hijos Koldo, Goretti y Verónica, que se han colocado en lo más alto de la gastronomía pamplonesa al poseer una estrella Michelin y las altas puntuaciones en las guías más prestigiosas.

La cocina está en constante actualización, en la que Koldo Rodero y su equipo potencian una restauración distinta, eminentemente personal, desde una posición de vanguardia y de investigación. La sala es atendida por Goretti y Veronica que ofrecen al comensal una exquisita atención que propicia el disfrute de una experiencia gastronómica única.

La **Guía Repsol 2014** incluye una serie de establecimientos de Navarra como **El Molino de Urdániz, Maher, Túbal, Europa, Treintaitres, Enekorri con la distinción de dos Soles y los restaurantes Alhambra, Baluarte y Bidea 2 con un Sol.**