

INTRODUCCIÓN

Ya tenemos una nueva edición —la decimonovena— de la Guía Elección Gourmand, la correspondiente al año 2010. Desde el año 1992 viene publicándose anualmente, por iniciativa de "Costa Dorada Gastronómica y Turística", bajo la dirección y realización de Félix Llovell y Ramón Segú, y, desde 2008, con la edición de Arola Editors.

La Guía sigue teniendo el mismo objetivo: publicar un manejable y útil volumen anual que recoja en sus páginas los buenos restaurantes y hoteles de Catalunya y Andorra, calificados y con toda la información actualizada que de los mismos se puede precisar. Y desde la edición de 1997 se incluyen también una cuidada selección de restaurantes y hoteles de otros lugares de interés gastronómico y turístico del resto de España y de las zonas más turísticas de Francia y Mónaco. En total, este volumen aporta información de unos 650 establecimientos que interesan al *gourmand*.

Los restaurantes se han puntuado sobre 10, tras su visita a los mismos, teniendo a su vez en cuenta las calificaciones y puntuaciones que les otorgan las más prestigiosas guías existentes, así como las opiniones que nos remiten los lectores. PC (Pendiente de Calificación) se aplica si por cambio de chef o reciente inauguración no se ha podido visitar antes de cerrar la edición.

El criterio fundamental de la valoración establecida en esta edición de la guía es el siguiente: cocina, máximo 6 puntos. Bodega, máximo 1 punto. Decoración, marco, servicio y detalles, máximo 3 puntos. La máxima puntuación suma, pues, 10. Solamente se incluyen los que alcanzan 5 o más puntos.

En los hoteles se indica la categoría, en estrellas, otorgada por la Administración.

En la estructura de la guía se ha seguido el criterio alfabético, teniendo preferencia, en el caso de los restaurantes y de los hoteles, las más altas puntuaciones y categorías de los respectivos establecimientos seleccionados.

Los precios que se citan son orientativos y siempre se consideran en euros, sin impuestos, referidos al año 2010. En los hoteles se indica el precio de la habitación doble, sólo dormir. Cuando se indican dos precios, se refiere el primero a la temporada más baja y el segundo a la más alta, pudiendo haber intermedios entre ambos.

Desde aquí, damos las gracias a todos los que han hecho posible su realización.

Félix Llovell & Ramón Segú