**INFORMACIÓN DE PRENSA**06/02/2014

Michelin lanza la nueva edición de la guía *Buenas mesas a menos de 35€*

***El turismo gastronómico está de moda, de eso no cabe duda, pero también algunas filosofías culinarias, como el “Km. 0”, que ensalzan el uso de materias primas autóctonas o de proximidad. La nueva edición de la guía “Buenas mesas a menos de 35€”, que recoge una selección de restaurantes caracterizados por ofrecer una cocina de calidad a precios moderados, refleja el paulatino avance de estas tendencias y desgrana las especialidades de cada casa. La edición 2014 desvela importantes cambios, siendo en esta ocasión los más notables en la Comunidad Valenciana, que incorpora hasta 17 nuevos establecimientos, y en Andalucía, donde encontraremos 11 novedades.***

La guía ***Buenas mesas a menos de 35€*** de España y Portugal recoge un total de 495 restaurantes seleccionados por los inspectores de La guía MICHELIN (414 para España y 81 para Portugal). Los restaurantes recomendados se caracterizan por una cocina de calidad, a menudo típicamente regional, a un precio moderado, y ofrecen una comida completa con entrada, plato principal y postre por menos de 35 euros.

La guía tiene un diseño moderno y dinámico, con numerosas fotografías, así como una presentación sencilla que facilita su consulta. Como en anteriores ediciones, España se ha dividido en comunidades autónomas, mientras que Portugal se presenta en seis zonas. Cada comunidad autónoma o zona va precedida de un mapa regional, en el que se localizan los restaurantes que, por otra parte, también figuran al final de la publicación, en el índice por localidades. Al comienzo de cada capítulo se incluye una pequeña introducción de la región y de sus especialidades gastronómicas.

Todos los restaurantes llevan una serie de pictogramas, que aportan información útil al usuario con un simple vistazo. Los establecimientos están clasificados de uno a tres cubiertos (ò a ô), que distinguen un restaurante sencillo de otro más confortable. En el caso de que el restaurante sea especialmente agradable, este símbolo irá en color rojo   
(ò a ô). En muchos de ellos, además, aparece el Bib Gourmand (=), que señala los restaurantes favoritos de los inspectores por su relación calidad-precio. Otro de los pictogramas más representativos de esta guía es el racimo de uvas (N), que indica que el restaurante posee una carta de vinos especialmente atractiva.

Además, cada establecimiento cuenta con un texto descriptivo, en el que se destacan las virtudes culinarias de cada chef y alguna que otra anécdota reseñable. Se indica también el estilo de cocina, el tipo de ambiente o decoración, y las coordenadas de su ubicación en el mapa regional. Las especialidades culinarias más relevantes se citan en un pequeño recuadro. El objetivo de esta guía es ser la compañera indispensable para todo aquel que quiera encontrar una “buena mesa” a precios asequibles.

La guía ***Buenas mesas a menos de 35€*** está a la venta a un precio de **15,00** €.

*La misión de* ***Michelin,*** *líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica y comercializa neumáticos para todo tipo de vehículos, desde aviones hasta automóviles, vehículos de dos ruedas, ingeniería civil, agricultura y camiones. Michelin propone igualmente servicios digitales de ayuda a la movilidad (ViaMichelin.com), y edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en más de 170 países, emplea a 113.400 personas en todo el mundo y dispone de 69 centros de producción implantados en 18 países diferentes. El Grupo posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

*Buenas mesas a menos de 35€*

***Nuevos establecimientos en España***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Localidad** | **Provincia** | **Establecimiento** | **Categoría** |
| A Coruña | A Coruña | El de Alberto | = |
| Albacete | Albacete | Don Gil | = |
| Alfafara | Alicante | Casa el Tío David | = |
| Almoradí | Alicante | El Buey | = |
| Aracena | Huelva | Montecruz de Aracena | ò |
| Arucas | Las Palmas  de Gran Canaria | Casa Brito | = |
| Badalona | Barcelona | Olmosgourmet | = |
| Benissa | Alicante | Casa Cantó | ó |
| Cádiz | Cádiz | Sopranis | = |
| Madrid | Madrid | Conlaya | ó |
| Madrid | Madrid | Gala | ó |
| Chinorlet | Alicante | Elías | = |
| Cocentaina | Alicante | El Laurel | = |
| Córdoba | Córdoba | El Envero | = |
| El Campello | Alicante | Andra-Mari | ó |
| El Campello | Alicante | La Peña | ó |
| Elche | Alicante | Mesón El Granaíno | ò |
| Jerez  de la Frontera | Cádiz | El Cachirulo | = |
| La Cava | Tarragona | Can Casanova | ò |
| La Nucia | Alicante | El Xato | = |
| L'Escala | Girona | La Gruta | = |
| Llançà | Girona | El Vaixell | = |
| Logroño | Logroño | La Cocina de Ramón | = |
| Los Palacios  y Villafranca | Sevilla | Manolo Mayo | = |
| Madrid | Madrid | Ex Libris | ó |
| Madrid | Madrid | Lakasa | ò |
| Málaga | Málaga | Café de París | = |
| Málaga | Málaga | Figón de Juan | = |
| Meliana | Valencia | Ca' Pepico | = |
| Mérida | Badajoz | Rex Numitor | = |
| Monachil | Granada | La Cantina de Diego | = |
| Pedroso de Acim | Cáceres | El Palancar | = |
| Pinoso | Alicante | El Racó de Pere i Pepa | = |
| Pontevedra | Pontevedra | Eirado da Leña | ò |
| Puente Duero | Valladolid | Dámaso | = |
| Rábade | Lugo | Asador Coto Real | ó |
| Madrid | Madrid | Cinco Jotas | ò |
| Madrid | Madrid | Surtopía | ò |
| Sagunt | Valencia | Negresca | = |
| San Lorenzo  de El Escorial | Madrid | Montia | = |
| San Miguel  de Valero | Salamanca | Sierra Quil'ama | = |
| San Pedro  del Pinatar | Murcia | Juan Mari | = |
| San Vicente  del Raspeig | Alicante | Murri | = |
| Santa Coloma  de Queralt | Tarragona | Hostal Colomí | = |
| Santiago  de Compostela | A Coruña | Ghalpón Abastos | ò |
| Sepúlveda | Segovia | Cristóbal | ò |
| Setcases | Girona | Can Jepet | ó |
| Sevilla | Sevilla | Eslava | ò |
| Sigüenza | Guadalajara | Nöla | ò |
| Tarragona | Tarragona | Les Fonts de Can Sala | ó |
| Tarragona | Tarragona | Barquet Tarragona | ò |
| Terrassa | Barcelona | El Cel de les Oques | = |
| Toledo | Toledo | La Orza | ó |
| Torrellano | Alicante | Nuestrabarra | ó |
| Úbeda | Jaén | Cantina La Estación | = |
| Úbeda | Jaén | Zeitúm | ó |
| La Manga  del Mar Menor/ Playa Honda | Murcia | Malvasía | = |
| Valencia | Valencia | Kaymus Centro | = |
| Valencia | Valencia | Mard'avellanes | ò |
| Valladolid | Valladolid | La Goya | ò |
| Valladolid | Valladolid | Montellén | ò |
| Vecinos | Salamanca | Casa Pacheco | = |
| Villarreal | Castellón | Miso | ò |
| Villarrobledo | Albacete | Azafrán | = |

***Nuevos establecimientos en Portugal***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Localidad** | **Provincia** | **Establecimiento** | **Categoría** |
| Lagos | Faro | Cantinho Algarvio | ò |
| Queluz/Tercena | Lisboa | O Parreirinha | = |
| Santa Luzia | Faro | Casa  do Polvo Tasquinha | ò |
| Tonda | Viseu | 3 Pipos | = |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293