**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**
06/02/2014

A Michelin lança a nova edição do guia *Boas mesas* a menos de 35€

***O turismo gastronómico está na moda, disso não há dúvida, mas também algumas filosofias culinárias, como o “Km.*** ***0”, que enaltecem a utilização de matérias-primas autóctones ou de proximidade.*** ***A nova edição do guia “Boas mesas a menos de 35€”, que recopila uma seleção de restaurantes caracterizados por oferecer uma cozinha de qualidade a preços moderados, reflete o paulatino progresso destas tendências e especifica as especialidades de cada casa.*** ***A edição 2014 revela importantes mudanças, sendo desta vez as mais notáveis na Comunidade Valenciana, que inclui até 17 novos estabelecimentos, e na Andaluzia, onde encontraremos 11 novidades.***

O guia ***Boas Mesas a menos de 35€*** de Espanha e Portugal recopila um total de 495 restaurantes selecionados pelos inspetores do guia MICHELIN (414 para Espanha e 81 para Portugal). Os restaurantes recomendados caracterizam-se por uma cozinha de qualidade, muitas vezes tipicamente regional, a um preço moderado, e servem uma refeição completa com entrada, prato principal e sobremesa por menos de 35 euros.

O guia tem um design moderno e dinâmico, com bastantes fotografias, assim como uma apresentação simples que facilita a sua consulta. Como nas edições anteriores, a Espanha dividiu-se em comunidades autónomas, enquanto Portugal se apresenta em seis zonas. Cada comunidade autónoma ou zona vai precedida de um mapa regional, no qual se localizam os restaurantes que, por outro lado, também aparecem no fim da publicação, no índice por localidades. No começo de cada capítulo incluiu-se uma pequena introdução da região e das suas especialidades gastronómicas.

Todos os restaurantes levam uma série de pictogramas, que fornecem informação útil ao utilizador com uma simples vista de olhos. Os estabelecimentos estão classificados com um ou dois talheres (ò a ô), que distinguem um restaurante simples de outro mais confortável. No caso de que o restaurante seja especialmente agradável, este símbolo irá em vermelho (ò a ô). Além disso, em muitos deles aparece o Bib Gourmand (=), que assinala os restaurantes preferidos dos inspetores pela sua relação qualidade-preço. Outro dos pictogramas mais representativos deste guia é o cacho de uvas (N), que indica que o restaurante possui uma carta de vinhos especialmente atrativa.

Além disso, cada estabelecimento conta com um texto descritivo, no qual se destacam as virtudes culinárias de cada chefe e algum que outro relato particular. Também se indica o estilo de cozinha, o tipo de ambiente ou decoração, e as coordenadas da sua localização no mapa regional. As especialidades culinárias mais relevantes citam-se num pequeno quadro. O objetivo deste guia é ser o companheiro indispensável para quem quiser encontrar uma “boa mesa” a preços acessíveis.

O guia ***Boas Mesas a menos de 35€*** está à venda a um preço de **15,00** €.

*A missão da* ***Michelin,*** *líder do setor do pneu, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens.* *Por esta razão, o Grupo fabrica e comercializa pneus para todo o tipo de viaturas, desde aviões até automóveis, veículos de duas rodas, engenharia civil, agricultura e camiões.* *A Michelin também propõe serviços informáticos de ajuda à mobilidade (ViaMichelin.com), e edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e Atlas de estradas.* *O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em mais de 170 países, emprega a 113.400 pessoas em todo o mundo e dispõe de 69 centros de produção implantados em 18 países diferentes.* *O Grupo possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia (www.michelin.es).*

*Boas mesas a menos de 35€*

***Novos estabelecimentos em Espanha***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Localidade** | **Província** | **Estabelecimento** | **Categoria** |
| A Corunha | A Corunha | 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 | Sevilha | Manolo Mayo | = |
| Madrid | Madrid | Ex Libris | ó |
| Madrid | Madrid | Lakasa | ò |
| Málaga | Málaga | Café de París | = |
| Málaga | Málaga | Figón de Juan | = |
| Meliana | Valência | 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 | Valência | 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 Corunha | Ghalpón Abastos | ò |
| Sepúlveda | Segovia | Cristóbal | ò |
| Setcases | Girona | Can Jepet | ó |
| Sevilha | Sevilha | 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 | = |
| Valência | Valência | Kaymus Centro | = |
| Valência | Valência | Mard'avellanes | ò |
| Valladolid | Valladolid | La Goya | ò |
| Valladolid | Valladolid | Montellén | ò |
| Vecinos | Salamanca | Casa Pacheco | = |
| Villarreal | Castellón | Miso | ò |
| Villarrobledo | Albacete | Azafrán | = |

***Novos estabelecimentos em Portugal***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Localidade** | **Distrito** | **Estabelecimento** | **Categoria** |
| Lagos | Faro | Cantinho Algarvio | ò |
| Queluz/Tercena | Lisboa | O Parreirinha | = |
| Santa Luzia | Faro | Casa do Polvo Tasquinha | ò |
| Tonda | Viseu | 3 Pipos | = |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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