

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.

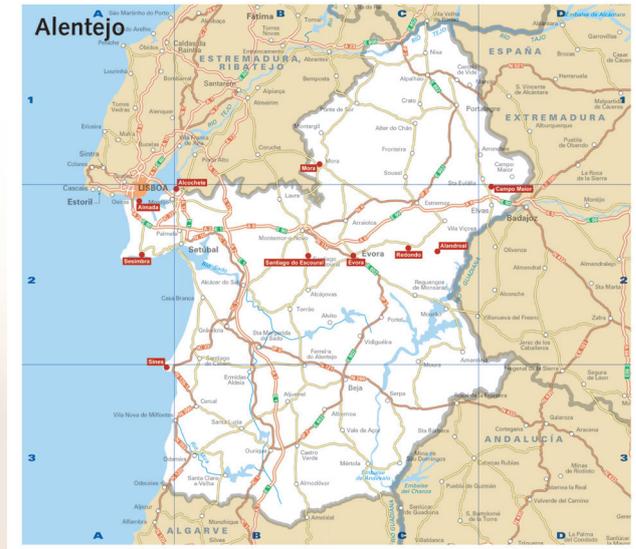
Todos os restaurantes levam uma série de pictogramas, que fornecem informação útil ao utilizador com uma simples vista de olhos. Os estabelecimentos estão classificados com um ou três talheres (🍴 a 🍴🍴🍴), que distinguem um restaurante simples de outro mais confortável. No caso de que o restaurante seja especialmente agradável, este símbolo irá em vermelho (🍴 a 🍴🍴🍴). 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 (🍇), 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€**.



Os restaurantes que se incluem no guia estão indicados no mapa de cada comunidade autónoma ou região. O utilizador pode localizar rapidamente no mapa o restaurante que procura.

Portugal

Las claves culinarias de un país suelen estar asociadas a su situación geográfica, a las vicisitudes de su historia y, necesariamente, a la riqueza tanto de la cabaña existente como de sus aguas y cultivos. Portugal, que no se sale en este sentido de la norma, supone un buen ejemplo de este planteamiento tradicional, pues ofrece una gastronomía sencilla y honesta repleta de matices, siempre orgullosa de sus raíces, fiel a los productos autóctonos y con algunos detalles exóticos que rememoran las influencias de las antiguas colonias. Al hablar de la gastronomía lusa debemos hacer una clara distinción entre el

recetario de los pueblos del interior, con comidas fuertes y contundentes donde priman las carnes, y las típicas cataplanas o sus populares calderetas. Mención especial merece el omnipresente Bacalao, emblema culinario de todo un país, pues sin ser un pescado propio de sus costas ha sabido posicionarse como una parte fundamental de su dieta y conquistar sus corazones... no en vano los portugueses presumen de tener, al menos, una receta de Bacalao para cada día del año!

PORTUGAL	INTERNACIONAL NEORRÚSTICO	TRADICIONAL REGIONAL
<p>POCO BARRÉTO</p> <p>Enxada de Silves 8100-942 Silves www.alambique.de E-mail: info@restaurantedealambique.com corrido 3 noviembre-14 diciembre, miércoles noviembre-febrero y martes julio-año</p> <p>☎ 282 44 93 83 B2</p> <p>Carta 21/35 €</p> <p>☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>• Bacalao cozido de estilo em salsa de tomate de la fuente • Plato de mariscos con crema de almejas • Fígado marinado con crema de habas y habas de vacalho</p> <p>• Casa haja ubicada junto a la carretera de Silves, con la fachada pintada en llamativos tonos blancos y azules. Este negocio sorprende por su buen nivel gastronómico, el cuidado servicio de mesa y su agradable interior dotado con un bar privado y dos pequeñas salas, separadas a su vez por dos arcos de piedra y una chimenea central que caldea la estancia durante el invierno. Ofrece una cuidada decoración neorústica, techos altos en madera, una cálida iluminación y una carta internacional bien elaborada, con especialidades como la Merluza con costita de almejas o el Salmorejo marinado.</p>	<p>O Alambique</p> <p>☎ 282 44 93 83 B2</p> <p>Carta 21/35 €</p> <p>☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>• Casa haja ubicada junto a la carretera de Silves, con la fachada pintada en llamativos tonos blancos y azules. Este negocio sorprende por su buen nivel gastronómico, el cuidado servicio de mesa y su agradable interior dotado con un bar privado y dos pequeñas salas, separadas a su vez por dos arcos de piedra y una chimenea central que caldea la estancia durante el invierno. Ofrece una cuidada decoración neorústica, techos altos en madera, una cálida iluminación y una carta internacional bien elaborada, con especialidades como la Merluza con costita de almejas o el Salmorejo marinado.</p>	<p>VALE DE PARRA</p> <p>Sítio de Vale de Parra 6100-47 Albufeira www.restaurantecasadom.com E-mail: info@restaurantecasadom.com corrido enero y lunes salvo mayo-agosto</p> <p>☎ 289 51 33 82 B2</p> <p>Menú 10/20 € Carta 26/56 €</p> <p>☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>• Uva e Arrozado Pato • Bacalao con lapereira de almeja • Lente de bico</p> <p>Un restaurante que le sorprenderá por su funcionamiento, sin duda alguna singular, ya que el primer plato consiste en una copiosa selección de entrantes o un buffet libre, a precio fijo, que merman con todas estas entradas. El segundo plato es a la carta, resultando la oferta algo más reducida pero también a buen precio. El establecimiento presenta un estilo regional bastante cuidado, con dos salas de adecajado montaje decoradas mediante numerosos objetos antiguos, platos y apenas de labanza. Copiosa cocina tradicional y especialidades, como la Trémua mirandesa o el famoso Arroz de tamboril.</p>
<p>SANTA LUZIA</p> <p>Av. Eug. Duarte Pacheco 8 8100-915 Santa Luzia www.casadopulvotasquinha.pt E-mail: casadopulvotasquinha@gmail.com corrido martes salvo junio-agosto</p> <p>☎ 281 32 85 27 C2</p> <p>Carta 20/30 €</p> <p>☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>• Alentejo de Rio Formosa • Polvo à parilla • Tarta de algarinho com frutos silvestres</p> <p>Uno de esos casos en los que el nombre del restaurante no deja lugar a dudas... de hecho, da pie a especular que esta pequeña localidad mirandesa es conocida en todo el país como "La Capital del Pulpo". El local, excelentemente ubicado frente al Parque Natural de la Rio Formosa, se presenta con una terraza a la entrada y una única sala de ambiente acogedor, con todo un frontal cubierto por un mural de azulejos y atractivos detalles mirandeses. Aquí el Pulpo, cocinado de múltiples maneras, es sin duda el plato estrella... sin embargo, también ofrecen pescados, mariscos y unas sabrosas carnes.</p>	<p>Casa do Polvo Tasquinha</p> <p>☎ 281 32 85 27 C2</p> <p>Carta 20/30 €</p> <p>☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p>• Alentejo de Rio Formosa • Polvo à parilla • Tarta de algarinho com frutos silvestres</p> <p>Uno de esos casos en los que el nombre del restaurante no deja lugar a dudas... de hecho, da pie a especular que esta pequeña localidad mirandesa es conocida en todo el país como "La Capital del Pulpo". El local, excelentemente ubicado frente al Parque Natural de la Rio Formosa, se presenta con una terraza a la entrada y una única sala de ambiente acogedor, con todo un frontal cubierto por un mural de azulejos y atractivos detalles mirandeses. Aquí el Pulpo, cocinado de múltiples maneras, es sin duda el plato estrella... sin embargo, también ofrecen pescados, mariscos y unas sabrosas carnes.</p>	

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	
Arucas	Las Palmas de Gran Canaria	Casa Brito	
Badalona	Barcelona	Olmosgourmet	
Benissa	Alicante	Casa Cantó	
Cádiz	Cádiz	Sopranis	
Madrid	Madrid	Conlaya	
Madrid	Madrid	Gala	
Chinorlet	Alicante	Elías	
Cocentaina	Alicante	El Laurel	
Córdoba	Córdoba	El Envero	
El Campello	Alicante	Andra-Mari	
El Campello	Alicante	La Peña	
Elche	Alicante	Mesón El Granaíno	
Jerez de la Frontera	Cádiz	El Cachirulo	
La Cava	Tarragona	Can Casanova	
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	
Madrid	Madrid	Lakasa	
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	
Puente Duero	Valladolid	Dámaso	
Rábade	Lugo	Asador Coto Real	
Madrid	Madrid	Cinco Jotas	
Madrid	Madrid	Surtopía	
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	
Sepúlveda	Segovia	Cristóbal	
Setcases	Girona	Can Jepet	
Sevilha	Sevilha	Eslava	
Sigüenza	Guadalajara	Nöla	
Tarragona	Tarragona	Les Fonts de Can Sala	

Tarragona	Tarragona	Barquet Tarragona	🍴
Terrassa	Barcelona	El Cel de les Oques	👤
Toledo	Toledo	La Orza	🍴🍴
Torrellano	Alicante	Nuestrabarra	🍴🍴
Úbeda	Jaén	Cantina La Estación	👤
Úbeda	Jaén	Zeitúm	🍴🍴
La Manga del Mar Menor/ Playa Honda	Murcia	Malvasía	👤
Valência	Valência	Kaymus Centro	👤
Valência	Valência	Mard'avellanes	🍴
Valladolid	Valladolid	La Goya	🍴
Valladolid	Valladolid	Montellén	🍴
Vecinos	Salamanca	Casa Pacheco	👤
Villarreal	Castellón	Miso	🍴
Villarrobledo	Albacete	Azafrán	👤

Novos estabelecimentos em Portugal

Localidade	Distrito	Estabelecimento	Categoria
Lagos	Faro	Cantinho Algarvio	🍴
Queluz/Tercena	Lisboa	O Parreirinha	👤
Santa Luzia	Faro	Casa do Polvo Tasquinha	🍴
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