

## La guía MICHELIN *Chicago* 2014

### Michelin publica la cuarta edición de la guía de los mejores restaurantes de Chicago

*La guía MICHELIN cuenta este año con 25 restaurantes con estrella, ejemplo de la excelencia culinaria de Chicago y su región. Esta cuarta edición de la esperada guía MICHELIN Chicago está ya a la venta.*

Dos nuevas direcciones hacen su entrada en la categoría de restaurantes con dos estrellas. *Sixteen*, que consiguió su primera estrella el año pasado, ha logrado la segunda este año. Instalado en la planta 16 del hotel Trump International, el establecimiento ofrece una vistas excepcionales de la ciudad y una cocina contemporánea y creativa realizada por el chef Thomas Lents. *Grace*, situado en West Randolph, propone una cocina elegante en un estilo contemporáneo elaborada por el chef Curtis Duffy que ilustra perfectamente la creatividad e innovación que hacen de Chicago un lugar único.

Gracias a estas nuevas direcciones, la edición 2014 de la guía MICHELIN *Chicago* cuenta con cuatro establecimientos de 🌸🌸, de los que *L20* y *Graham Elliot* ya fueron recompensados en 2013.

En la categoría de restaurantes con 🌸, cinco direcciones logran por primera vez esta distinción, entre ellas, *El Ideas*, *The Lobby* o *North Pond*, un establecimiento apreciado en la ciudad, donde el chef Bruce Sherman invita a descubrir una cocina con acentos marcadamente americanos. Otra de las mesas distinguidas este año es *Elizabeth*, dirigida por la joven chef Iliana Regan. En este restaurante lleno de encanto, se degusta una cocina increíblemente creativa. En cuanto a Noah Sandoval, chef de *Senza*, propone unos platos sanos sin gluten, aunando sutileza y creatividad.

*Alinea*, distinguido con 🌸🌸🌸, aparece también en la edición de 2014. Las tres estrellas de la guía MICHELIN están consideradas internacionalmente como la mayor recompensa en el mundo de la gastronomía. Poco más de un centenar de restaurantes en todo el mundo gozan de esta prestigiosa distinción.

También propone 69 Bib Gourmand (🍷). Seleccionados por los inspectores Michelin por su excelente relación calidad/precio, los Bib Gourmand sirven dos platos y un vaso de vino o postre por un máximo de 40 dólares, sin incluir impuestos ni propina.

“Chicago ofrece una cocina innovadora y especialmente vanguardista. El panorama culinario no se parece en nada a los de Nueva York o San Francisco: los chefs han creado un estilo propio contemporáneo, partiendo de las influencias de la cocina molecular. El resultado: platos de una notable creatividad”, ha declarado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN.

El simple hecho de aparecer en la guía MICHELIN *Chicago* 2014 constituye en sí mismo una garantía de excelencia y de calidad culinaria. Más de 400 establecimientos aparecen en la edición de este año. Se encuentran repartidos tanto en los barrios del centro de la ciudad como en las afueras. Este año, los inspectores Michelin han recogido 47 estilos de cocina diferentes, lo que da ejemplo de la extraordinaria diversidad gastronómica de la región.

### **A propósito de la guía MICHELIN**

La guía MICHELIN, gracias a su sistema de selección riguroso y homogéneo aplicado en 23 países, constituye una referencia mundial en materia gastronómica. Todos los establecimientos incluidos en la guía han sido seleccionados por los famosos inspectores Michelin, que trabajan en total anonimato y recorren regularmente los diferentes barrios de Chicago en busca de las mejores direcciones.

Contratados en la localidad, los inspectores reciben una formación rigurosa. Aplican los mismos métodos de trabajo probados desde hace varias decenas de años por los inspectores en todo el mundo para garantizar un nivel de calidad homogéneo internacionalmente. Garantía de su objetividad, los inspectores Michelin pagan íntegramente sus facturas.

Para juzgar la calidad de una mesa, los inspectores se basan en cinco criterios definidos por Michelin: la calidad de los productos, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la creatividad del chef en la cocina, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad tanto a lo largo del tiempo como de todo el menú.

Estos criterios objetivos son respetados por todos los inspectores de la guía MICHELIN, ya sea en Japón, Estados Unidos, China o Europa. En efecto, aplicados en todo el mundo, garantizan una selección homogénea: poco importa dónde se ubique, la mención de una estrella tiene el mismo valor en París, en Chicago, en Nueva York o en Tokio.

Por su capacidad de innovación y la excelencia de sus productos, Michelin ha tenido un papel pionero en el desarrollo de la movilidad. Fue a finales del siglo XIX cuando Michelin patentó el primer neumático para automóvil. Este invento, que marcaría la historia de la movilidad, permitió a los automovilistas recorrer largas distancias en un solo viaje. Después, con la voluntad de facilitar aún más los desplazamientos de los viajeros, el Grupo lanzó una colección de guías y mapas detallados, de la que la prestigiosa guía MICHELIN es la más conocida mundialmente.

*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](http://www.michelin.es)).*

## La guía MICHELIN *Chicago* 2014: Restaurantes con estrellas



**Cocina excepcional que justifica de por sí el viaje**

Establecimiento	Distrito	Confort	Chef
Alinea	Lincoln Park & Old Town		Grant Achatz



**Una excelente cocina que merece la pena el desvío**

Establecimiento	Distrito	Confort
Grace	West Loop	
graham elliot	River North	
L2O	Lincoln Park & Old Town	
Sixteen	River North	



## Una muy buena mesa en su categoría

Establecimiento	Distrito	Confort
Acadia	Chinatown & South Loop	🍴🍴🍴
Blackbird	West Loop	🍴🍴
Boka	Lincoln Park & Old Town	🍴🍴🍴
El Ideas	Pilsen, Little Italy & University Village	🍴🍴
Elizabeth	Andersonville, Edgewater & Uptown	🍴🍴
Everest	Loop	🍴🍴🍴
Goosefoot	Andersonville, Edgewater & Uptown	🍴🍴
Lobby (The)	River North	🍴🍴🍴
Longman & Eagle	Humboldt Park & Logan Square	🍴
Mexique	Bucktown & Wicker Park	🍴🍴
Moto	West Loop	🍴🍴🍴
NAHA	River North	🍴🍴🍴
North Pond	Lincoln Park & Old Town	🍴🍴
Schwa	Bucktown & Wicker Park	🍴
Senza	Lakeview & Wrigleyville	🍴🍴
Sepia	West Loop	🍴🍴
Spiaggia	Gold Coast	🍴🍴🍴🍴
Takashi	Bucktown & Wicker Park	🍴🍴
Topolobampo	River North	🍴🍴🍴
Tru	Streeterville	🍴🍴🍴🍴

### DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19  
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA  
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

