**INFORMACIÓN DE PRENSA**22/01/2014

La guía MICHELIN *San Francisco Bay Area
& Wine Country* 2014

Las mejores mesas de San Francisco para 2014

***La octava edición de La guía MICHELIN San Francisco*** ***Bay Area & Wine Country 2014 pone de manifiesto un estilo culinario propio del norte de California, con una cocina moderna y vanguardista a base de productos locales.***

La edición de 2014 recompensa al restaurante ***Quince*, promocionándolo de una a dos estrellas.** Regentado por Lindsay y Michael Tusk, este establecimiento, que ya había obtenido una estrella hace varios años, ofrece una cocina de inspiración italiana en un ambiente cálido y acogedor. Este año, los restaurantes con n son siete: *Atelier Crenn*, *Baume*, *Benu*, *Coi*, *Manresa*, *Saison y Quince.*

Por su parte, **el restaurante *State Bird Provisions* se ve recompensado con su primera estrella Michelin.** Stuart Brioza y su esposa Nicole Krasinski dirigen este restaurante único en su género por su original concepto, ya que sirve una cocina californiana creativa, presentada en forma de dim sum (especialidad china).

*The French Laundry* y *The Restaurant at Meadowood*, los dos restaurantes distinguidos con tres estrellas Michelin, figuran también en el palmarés de este año. Las o de la guía Michelin se consideran la recompensa suprema en gastronomía. Poco más de un centenar de restaurantes en todo el mundo enarbolan esta prestigiosa distinción.

**En palabras de Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN: “La selección de 2014 confirma la calidad del panorama culinario de San Francisco, que se distingue por un nivel excepcional de creatividad y verdadero talento para preparar, en un estilo muy contemporáneo, productos de la región del norte de California”.**

Este año, los restaurantes con estrellas son 38. Estos establecimientos se encuentran situados tanto en San Francisco como en las regiones de la Bahía y de Wine Country. La guía pone el acento en aquellas direcciones que ofrecen una buena relación calidad/precio, cuyo número va en aumento: **se han seleccionado 83 Bib Gourmand (**=**), un récord desde la primera edición de 2006.** Estos restaurantes muy populares a menos de 25 dólares representan casi el 20% de la oferta recogida en 2014

Los inspectores proponen una selección de 518 restaurantes en total. El mero hecho de ser mencionado en la guía MICHELIN constituye en sí una garantía de excelencia y calidad culinarias.

**La selección se amplía este año con tres nuevos estilos –cocina caribeña, ceilandesa y argentina– lo que eleva el número hasta 46,** ejemplo de la extraordinaria diversidad cultural de San Francisco.

La guía MICHELIN, gracias a su sistema de selección homogéneo y riguroso aplicado en 23 países, constituye una referencia internacional en materia gastronómica. Todos los establecimientos presentes en la guía han sido seleccionados por los famosos inspectores MICHELIN, que trabajan con total anonimato y recorren regularmente la región de la bahía de San Francisco en busca de las mejores direcciones.

Contratados en la zona, estos inspectores reciben una formación rigurosa. Aplican los mismos métodos de trabajo probados desde hace varias décadas por los inspectores MICHELIN en el mundo entero, con el fin de garantizar un nivel de calidad homogéneo e internacional. Comprometidos con su objetivo, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas. Para valorar 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. Estos son los criterios objetivos que los inspectores de la guía MICHELIN aplican, ya sea en Japón, Estados Unidos, China o Europa. En efecto, su uso garantiza una selección homogénea: poco importa el lugar donde se encuentre, una estrella tiene el mismo valor tanto en París como en San Francisco, Nueva York o Tokio.

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

La guía MICHELIN *San Francisco,
Bay Area & Wine Country* 2014:

Restaurantes con estrella

o

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

| **Establecimiento** | **Región** | **Distrito** | **Localidad** | **Confort** | **Chef** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| French Laundry (The) | Wine Country  | Napa Valley | Yountville | õ | Thomas Keller |
| Restaurant at Meadowood | Wine Country  | Napa Valley | St. Helena | õ | Christopher Kostow |

n

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

| **Establecimiento** | **Región** | **Distrito** | **Localidad** | **Confort** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Atelier Crenn | San Francisco | Marina |  | ó |
| Baumé | South Bay |  | Palo Alto | ô |
| Benu | San Francisco | SoMa |  | ô |
| Coi | San Francisco | North Beach |  | ô |
| Manresa | South Bay |  | Los Gatos | ô |
| Quince | San Francisco | North Beach |  | õ |
| Saison | San Francisco | SoMa |  | ô |

m

 **Una muy buena mesa en su categoría**

| **Establecimiento** | **Región** | **Distrito** | **Localidad** | **Confort** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Acquerello | San Francisco | Nob Hill |  | ô |
| All Spice | Peninsula |  | San Mateo | ó |
| Ame | San Francisco | SoMa |  | ô |
| Auberge du Soleil | Wine Country | Napa Valley | Rutherford | ô |
| Aziza | San Francisco | Richmond & Sunset |  | ó |
| Bouchon | Wine Country | Napa Valley | Yountville | ó |
| Boulevard | San Francisco | SoMa |  | ó |
| Campton Place | San Francisco | Financial District |  | ô |
| Chez TJ | South Bay |  | Mountain View | ô |
| Commis | East Bay |  | Oakland | ó |
| Farmhouse Inn & Restaurant | Wine Country | Sonoma County | Forestville | ô |
| Gary Danko | San Francisco | North Beach |  | ô |
| Keiko à Nob Hill | San Francisco | Nob Hill |  | ô |
| La Folie | San Francisco | Nob Hill |  | ô |
| La Toque | Wine Country | Napa Valley | Napa | ô |
| Luce | San Francisco | SoMa |  | ô |
| Madera | Peninsula |  | Menlo Park | ô |
| Madrona Manor | Wine Country | Sonoma County | Healdsburg | ô |
| Michael Mina | San Francisco | Financial District |  | ô |
| Plumed Horse | South Bay |  | Saratoga | ô |
| Solbar | Wine Country | Napa Valley | Calistoga | ó |
| Sons & Daughters | San Francisco | Nob Hill |  | ó |

| **Establecimiento** | **Región** | **Distrito** | **Localidad** | **Confort** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SPQR | San Francisco | Marina |  | ó |
| Spruce | San Francisco | Marina |  | ô |
| State Bird Provisions | San Francisco | Civic Center |  | ó |
| Terra | Wine Country | Napa Valley | St. Helena | ô |
| Terrapin Creek | Wine Country | Sonoma County | Bodega Bay | ó |
| Village Pub (The) | Peninsula |  | Woodside | ô |
| Wakuriya | Peninsula |  | San Mateo | ò |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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