

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**, **promocióndolo 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 🌟🌟 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 🌟🌟🌟 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



Cocina excepcional que justifica de por sí el viaje

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



Una excelente cocina que merece la pena el desvío

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad	Confort
Atelier Crenn	San Francisco	Marina		🍴🍴
Baumé	South Bay		Palo Alto	🍴🍴🍴
Benu	San Francisco	SoMa		🍴🍴🍴
Coi	San Francisco	North Beach		🍴🍴🍴
Manresa	South Bay		Los Gatos	🍴🍴🍴
Quince	San Francisco	North Beach		🍴🍴🍴🍴
Saison	San Francisco	SoMa		🍴🍴🍴



Una muy buena mesa en su categoría

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

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

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

