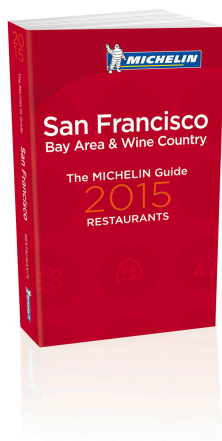


La guía MICHELIN *San Francisco Bay Area & Wine Country* 2015

Dos nuevos restaurantes tres estrellas en el palmarés de la guía MICHELIN San Francisco 2015

Michelin lanza la novena edición de la guía MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country, que demuestra la extraordinaria diversidad de la cocina del norte de California



En esta nueva edición, dos restaurantes promocionan de dos a tres estrellas: **Benu**, dirigido por su chef Corey Lee, experto en el uso de técnicas culinarias con una precisión increíble. Su cocina, realmente creativa, conjuga las técnicas de la tradición gastronómica francesa con los sabores de inspiración americana, asiática y netamente coreana. En **Saison**, el chef Joshua Skenes, cuya cocina sigue la línea marcada por la filosofía culinaria del norte de California, propone mariscos de una calidad excepcional, trabajados con estricto respeto a la tradición japonesa.

The French Laundry y *The Restaurant at Meadowood*, dos restaurantes distinguidos con tres estrellas Michelin y situados en el valle de Napa, figuran también en el palmarés de este año.

Según Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN: *“Con dos nuevos restaurantes de tres estrellas, la edición de 2015 ilustra la efervescencia gastronómica que vive el norte de California. La oferta culinaria de la bahía de San Francisco es una de las más palpitantes del mundo. Los chefs californianos saben combinar con armonía unas exigentes técnicas de cocción con productos regionales de gran calidad y con influencias de todos los rincones del mundo. El resultado es un rico panorama gastronómico, dinámico y sin igual”.*

En categoría de dos estrellas, el restaurante **Acquerello** ha sido promocionado de una a dos estrellas. Su chef, Suzette Gresham, ofrece especialidades italianas elegantemente refinadas y realzadas con un toque contemporáneo único. Gresham es la tercera cocinera que consigue dos estrellas en las guías MICHELIN de Estados Unidos.

La selección de los establecimientos de una estrella crece este año con dos nuevos restaurantes de sushi de San Francisco: **Kusakabe** y **Maruya**. Tras muchos años al frente del *Sushi Ran*, de Sausalito, Mitsunori Kusakabe ha decidido poner su talento y su enfoque artístico al servicio de su propio establecimiento epónimo en San Francisco. *Maruya* destaca por sus deliciosos tradicionales sushis edomae y la mejor forma de degustarlos es optar por el menú Omakase, servido en la barra.

La guía MICHELIN *San Francisco Bay Area & Wine Country* 2015 incluye 474 establecimientos, de los cuales:

- ✓ 4 restaurantes 🌟🌟🌟 (de ellos, 2 nuevos)
- ✓ 6 restaurantes 🌟🌟 (de ellos, 1 nuevo)
- ✓ 30 restaurantes 🌟 (de ellos, 2 nuevos)
- ✓ 78 restaurantes 🍷 (de ellos, 11 nuevos)

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN, gracias a su sistema de selección homogéneo y riguroso aplicado en 24 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 en el mundo entero, con el fin de garantizar un nivel de calidad homogéneo e internacional. Comprometidos con su objetividad, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas y solo valoran la calidad del plato. Para apreciar totalmente 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 a lo largo del tiempo y en el conjunto del menú. 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 Nueva York o en 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 las 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 111.200 personas en todo el mundo y dispone de 67 centros de producción implantados en 17 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* 2015

La selección

Establecimientos seleccionados	474
Restaurantes muy agradables. De 🍴🍴🍴🍴 a 🍴	34
Bib Gourmand 🍷 (Buenas mesas a precios moderados)	78
Small plates 🍽️ (originalidad del menú, ambiente y servicio)	7
Menú por menos de 25 \$ 💰	73
Notable carta de cócteles 🍸	80
Notable carta de vinos 🍷	59
Notable carta de sake 🍶	12
Notable carta de cervezas 🍺	16
Dim sum 🥟	12
Restaurantes que sirven desayunos 🍳	30
🌟🌟🌟 (Cocina excepcional que justifica de por sí el viaje)	4
🌟🌟 (Una excelente cocina que merece la pena el desvío)	6
🌟 (Una muy buena mesa dentro de su categoría)	30
Tipos de cocinas de los restaurantes con estrella	8
Tipos de cocina de la selección	46
Tipos de cocina de los Bib Gourmand	23

La guía MICHELIN *San Francisco,* *Bay Area & Wine Country 2015:* Restaurantes con estrella

Nuevas estrellas 2015 **N**



Cocina excepcional que justifica de por sí el viaje

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad	Confort	Chef
Benu N	San Francisco	SoMa		🍴🍴🍴	Corey Lee
French Laundry (The)	Wine Country	Napa Valley	Yountville	🍴🍴🍴🍴	Thomas Keller
Restaurant at Meadowood (The)	Wine Country	Napa Valley	St. Helena	🍴🍴🍴🍴	Christopher Kostow
Saison N	San Francisco	SoMa		🍴🍴🍴	Joshua Skenes



Una excelente cocina que merece la pena el desvío

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad	Confort
Acquerello N	San Francisco	Nob Hill		🍴🍴🍴
Atelier Crenn	San Francisco	Marina		🍴🍴
Baumé	South Bay		Palo Alto	🍴🍴🍴
Coi	San Francisco	North Beach		🍴🍴🍴
Manresa	South Bay		Los Gatos	🍴🍴🍴
Quince	San Francisco	North Beach		🍴🍴🍴🍴



Una muy buena mesa en su categoría

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

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad	Confort
Terra	Wine Country	Napa Valley	St. Helena	🍴🍴🍴
Terrapin Creek	Wine Country	Sonoma County	Bodega Bay	🍴🍴
Village Pub (The)	Peninsula		Woodside	🍴🍴🍴
Wakuriya	Peninsula		San Mateo	🍴

La guía MICHELIN MICHELIN *San Francisco,* *Bay Area & Wine Country 2015:* Bib Gourmand 🍴

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad	Confort
Anchor Oyster Bar	San Francisco	Castro		🍴
A16	San Francisco	Marina		🍴🍴
Backyard	Wine Country	Sonoma County	Forestville	🍴
Bar Tartine	San Francisco	Mission		🍴🍴
Bellanico	East Bay		Oakland	🍴🍴
Bistro Aix	San Francisco	Marina		🍴🍴
Bistro Jeanty	Wine Country	Napa Valley	Yountville	🍴🍴
Bistro 29	Wine Country	Sonoma County	Santa Rosa	🍴🍴
Brick & Bottle	Marin		Corte Madera	🍴🍴
C Casa	Wine Country	Napa Valley	Napa	🍴
Chalkboard	Wine Country	Sonoma County	Healdsburg	🍴🍴
Chapeau!	San Francisco	Richmond & Sunset		🍴🍴
Chevalier	East Bay		Lafayette	🍴🍴
China Village	East Bay		Albany	🍴🍴
Chino	San Francisco	Mission		🍴
Comal	East Bay		Berkeley	🍴🍴
Contigo	San Francisco	Castro		🍴🍴
Cook St. Helena	Wine Country	Napa Valley	St. Helena	🍴🍴
Coqueta	San Francisco	Financial District		🍴🍴
Corso	East Bay		Berkeley	🍴
Cotogna	San Francisco	North Beach		🍴🍴

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad	Confort
Delfina	San Francisco	Mission		🍴🍴
Domo	San Francisco	Civic Center		🍴
Donato Enoteca	Peninsula		Redwood City	🍴🍴
Dosa	San Francisco	Marina		🍴🍴
Evvia	South Bay		Palo Alto	🍴🍴
Fey	Peninsula		Menlo Park	🍴🍴
FIVE	East Bay		Berkeley	🍴🍴
flour + water	San Francisco	Mission		🍴
Fringale	San Francisco	SoMa		🍴🍴
Gajalee	San Francisco	Mission		🍴🍴
Gather	East Bay		Berkeley	🍴🍴
Glen Ellen Star	Wine Country	Sonoma County	Glen Ellen	🍴
Grace's Table	Wine Country	Napa Valley	Napa	🍴🍴
Great China	East Bay		Berkeley	🍴🍴
Hong Kong Lounge II	San Francisco	Marina		🍴🍴
Hot Box Grill	Wine Country	Sonoma County	Sonoma	🍴🍴
Insalata's	Marin		San Anselmo	🍴🍴
Ippuku	East Bay		Berkeley	🍴
Iyasare	East Bay		Berkeley	🍴🍴
Kappou Gomi	San Francisco	Richmond & Sunset		🍴
Kin Khao	San Francisco	Financial District		🍴
Kokkari Estiatorio	San Francisco	North Beach		🍴🍴
La Costanera	Peninsula		Montara	🍴🍴
LaSalette	Wine Country	Sonoma County	Sonoma	🍴🍴
Le Garage	Marin		Sausalito	🍴
Mamacita	San Francisco	Marina		🍴🍴
Marinitas	Marin		San Anselmo	🍴🍴
Mason Pacific	San Francisco	Nob Hill		🍴🍴
Michel Bistro	East Bay		Oakland	🍴
Monti's Rotisserie	Wine Country	Sonoma County	Santa Rosa	🍴🍴
M. Y. China	San Francisco	SoMa		🍴🍴
Oenotri	Wine Country	Napa Valley	Napa	🍴🍴
Perbacco	San Francisco	Financial District		🍴🍴

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad	Confort
Ramen Shop	East Bay		Oakland	✂
Redd Wood	Wine Country	Napa Valley	Yountville	✂✂
Rich Table	San Francisco	Civic Center		✂✂
Risibisi	Wine Country	Sonoma County	Petaluma	✂✂
Rivoli	East Bay		Berkeley	✂✂
Sazón	Wine Country	Sonoma County	Santa Rosa	✂
Scopa	Wine Country	Sonoma County	Healdsburg	✂
Sichuan Home	San Francisco	Richmond & Sunset		✂
Sir and Star	Marin		Olema	✂✂
1601 Bar & Kitchen	San Francisco	SoMa		✂✂
Sociale	San Francisco	Marina		✂✂
Starbelly	San Francisco	Castro		✂✂
Sushi Ran	Marin		Sausalito	✂✂
Thai House	East Bay		Danville	✂✂
The Farmer & The Fox	Wine Country	Napa Valley	St. Helena	✂✂
the girl & the fig	Wine Country	Sonoma County	Sonoma	✂✂
Troya	San Francisco	Richmond & Sunset		✂
Vesta	Peninsula		Redwood City	✂✂
Willi's Wine Bar	Wine Country	Sonoma County	Santa Rosa	✂✂
Wood Tavern	East Bay		Oakland	✂✂
Yank Sing	San Francisco	SoMa		✂
Yuzuki	San Francisco	Mission		✂
Zero Zero	San Francisco	SoMa		✂✂
Z & Y	San Francisco	Nob Hill		✂

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

