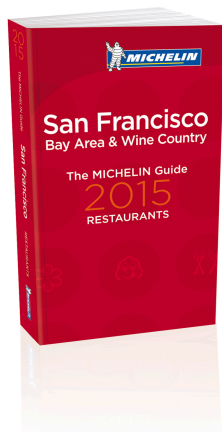


O guia MICHELIN *San Francisco Bay Area & Wine Country* 2015

Dois novos restaurantes três estrelas na lista do guia MICHELIN San Francisco 2015

A Michelin lança a nona edição do guia MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country, que demonstra a extraordinária diversidade da cozinha do norte da Califórnia



Nesta nova edição, dois restaurantes passam de duas para três estrelas: **Benu**, dirigido pelo seu chefe Corey Lee, especialista na utilização de técnicas culinárias com uma precisão incrível. A sua cozinha, realmente criativa, conjuga as técnicas da tradição gastronómica francesa com os sabores de inspiração americana, asiática e claramente coreana. Em **Saison**, o chefe Joshua Skenes, cuja cozinha segue a linha marcada pela filosofia culinária do norte da Califórnia, propõe mariscos de uma qualidade excepcional, trabalhados com estrito respeito à tradição japonesa.

The French Laundry e *The Restaurant at Meadowood*, dois restaurantes distinguidos com três estrelas Michelin e situados no vale de Napa, aparecem também na lista deste ano.

Segundo Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN: “Com dois novos restaurantes de três estrelas, a edição de 2015 ilustra a efervescência gastronómica que vive o norte da Califórnia. A oferta culinária da baía de São Francisco é uma das mais palpitantes do mundo. Os chefes californianos sabem combinar com harmonia umas exigentes técnicas de cozedura com produtos regionais de grande qualidade e com influências de todos os recantos do mundo. O resultado é um rico panorama gastronómico, dinâmico e sem par”.

Na categoria de duas estrelas, o restaurante **Acquerello** passou de uma para duas estrelas. A sua chefe, Suzette Gresham, oferece especialidades italianas elegantemente refinadas e realçadas com um toque contemporâneo único. Gresham é a terceira cozinheira que consegue duas estrelas nos guias MICHELIN dos Estados Unidos.

A seleção dos estabelecimentos de uma estrela cresce este ano com dois novos restaurantes de sushi de San Francisco: **Kusakabe** e **Maruya**. Depois de muitos anos à frente do *Sushi Ran*, de Sausalito, Mitsunori Kusakabe decidiu pôr o seu talento e focagem artística ao serviço do seu próprio estabelecimento epónimo em San Francisco. *Maruya* destaca pelos seus deliciosos tradicionais sushis edomae e a melhor forma de degustá-los é optar pelo menu Omakase, servido ao balcão.

O guia MICHELIN *San Francisco Bay Area & Wine Country* 2015 inclui 474 estabelecimentos, dos quais:

- ✓ 4 restaurantes 🌟🌟🌟 (dos quais 2 novos)
- ✓ 6 restaurantes 🌟🌟 (dos quais 1 novo)
- ✓ 30 restaurantes 🌟 (dos quais 2 novos)
- ✓ 78 restaurantes 🍷 (dos quais 11 novos)

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN, graças ao seu sistema de seleção homogéneo e rigoroso aplicado em 24 países, é uma referência internacional em matéria gastronómica. Todos os estabelecimentos presentes no guia foram selecionados pelos famosos inspetores MICHELIN, que trabalham com total anonimato e percorrem regularmente a região de São Francisco à procura dos melhores estabelecimentos. Contratados na zona, estes inspetores recebem uma formação rigorosa. Aplicam os mesmos métodos de trabalho no mundo inteiro, com o fim de garantir um nível de qualidade internacional e homogéneo. Comprometidos com a sua objetividade, os inspetores MICHELIN pagam integralmente as suas contas e só avaliam a qualidade do prato. Para apreciar totalmente uma mesa, os inspetores seguem cinco critérios, definidos pela Michelin: a qualidade dos produtos, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a criatividade do chefe na cozinha, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade ao longo do tempo e no conjunto do menu. Estes são os critérios objetivos que os inspetores do guia MICHELIN aplicam tanto no Japão, como nos Estados Unidos, na China ou na Europa. Com efeito, a sua utilização garante uma seleção homogénea: pouco importa o lugar em que se encontre, uma estrela tem o mesmo valor tanto em Paris como em Nova-Iorque ou em Tóquio.

Pela sua capacidade de inovação e pela excelência dos seus produtos, a Michelin teve um papel pioneiro no desenvolvimento da mobilidade. Foi no fim do século XIX quando a Michelin patenteou o primeiro pneu para automóvel. Esta invenção, que marcaria a história da mobilidade, permitiu aos automobilistas percorrer grandes distâncias numa só viagem. Posteriormente, com o desejo de facilitar ainda mais o movimento de viajantes, o Grupo Michelin lançou uma coleção de guias e mapas pormenorizados, entre os quais o conceituado guia MICHELIN é o mais conhecido mundialmente.

*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 111.200 pessoas em todo o mundo e dispõe de 67 centros de produção implantados em 17 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).*



O guia MICHELIN *San Francisco Bay Area* & *Wine Country* 2015

A seleção

Estabelecimentos selecionados	474
Restaurantes muito agradáveis. De 🍴🍴🍴🍴 a 🍴	34
Bib Gourmand 🍷 (Boas mesas a preços moderados)	78
Small plates 🍽️ (originalidade do menu, ambiente e serviço)	7
Menu por menos de 25 \$ 💰	73
Excelente carta de cocktails 🍸	80
Excelente carta de vinhos 🍷	59
Excelente carta de sake 🍶	12
Excelente carta de cervejas 🍺	16
Dim sum 🥡	12
Restaurantes que servem pequenos-almoços 🍳	30
🌟🌟🌟 (Cozinha excepcional que justifica por si só a viagem)	4
🌟🌟 (Uma excelente cozinha que merece um desvio no caminho)	6
🌟 (Uma muito boa mesa na sua categoria)	30
Tipos de cozinhas dos restaurantes com estrela	8
Tipos de cozinha da seleção	46
Tipos de cozinha dos Bib Gourmand	23

O guia MICHELIN *San Francisco,* *Bay Area & Wine Country 2015:* Restaurantes com estrela

Novas estrelas 2015 **N**



Cozinha excepcional que justifica por si só a viagem

Estabelecimento	Região	Distrito	Localidade	Conforto	Chefe
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



Uma excelente cozinha que merece um desvio no caminho

Estabelecimento	Região	Distrito	Localidade	Conforto
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		



Uma muito boa mesa na sua categoria

Estabelecimento	Região	Distrito	Localidade	Conforto
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		🍴🍴

Estabelecimento	Região	Distrito	Localidade	Conforto
Terra	Wine Country	Napa Valley	St. Helena	🍴🍴
Terrapin Creek	Wine Country	Sonoma County	Bodega Bay	🍴
Village Pub (The)	Peninsula		Woodside	🍴🍴
Wakuriya	Peninsula		San Mateo	🍴

O guia MICHELIN MICHELIN *San Francisco,* *Bay Area & Wine Country 2015:* Bib Gourmand 🍴

Estabelecimento	Região	Distrito	Localidade	Conforto
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	Região	Distrito	Localidade	Conforto
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	🍴🍴

Estabelecimento	Região	Distrito	Localidade	Conforto
Perbacco	San Francisco	Financial District		🍴🍴
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 COMUNICAÇÃO

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

