**INFORMACIÓN DE PRENSA**02/12/2013

La guía MICHELIN *New York City* 2014

Michelin desvela el palmarés de las mejores   
mesas neoyorquinas

***Con gran cantidad de estilos e influencias culinarias procedentes de los cuatro puntos cardinales, la ciudad de New York se impone como lugar de encuentro de la gastronomía internacional.***

La novena edición de la esperada guía MICHELIN *New York* ya está a la venta. La guía refleja la enorme riqueza e increíble diversidad de la escena culinaria neoyorquina, cuya reputación de excelencia y calidad es bien reconocida.

En la categoría de una estrella, este año se suman nuevos restaurantes: Aska, Babbo, Carbone, Caviar Russe, Ichimura, Le Restaurant, Lincoln, Musket Room y Telepan. La incorporación de Aska eleva a cuatro el número de restaurantes con estrella de Brooklyn. En cuanto a Musket Room, una de las direcciones más eclécticas de la guía, su dinámica y contemporánea cocina neozelandesa subraya, una vez más, la variedad casi infinita del panorama culinario neoyorquino. En total, se recogen 55 restaurantes de una estrella, en comparación con los 52 de la edición precedente.

La selección de 2014 incorpora un nuevo restaurante de dos estrellas, TriBeCa’s Jungsik, en Manhattan. Galardonado con una primera estrella el pasado año, el establecimiento reinterpreta las especialidades coreanas, ejemplificando una vez más la incomparable oferta de cocinas del mundo disponible en Nueva York. Por lo tanto, la ciudad cuenta actualmente con cinco restaurantes de dos estrellas: Atera, Jungsik, Marea, Momofuku Ko y Soto.

Por otro lado, la élite de la gastronomía de la ciudad permanece inalterable, los siete restaurantes de tres estrellas de la edición de 2013 –Chef’s Table at Brooklyn Fare, Daniel, Eleven Madison Park, Jean-Georges, Le Bernardin, Masa y Per Se– conservan sus estrellas en la edición de 2014. Las tres estrellas de La guía MICHELIN están consideradas como la más alta recompensa internacional en el universo de la gastronomía. Poco más de un centenar de restaurantes en el mundo ostentan esta prestigiosa distinción.

Este año, los restaurantes neoyorquinos con estrellas alcanzan los 67, por primera vez desde la impresión inicial de la versión para la ciudad de la célebre guía en 2005. La sola mención en La guía MICHELIN *New York* 2014 constituye en sí misma una garantía de excelencia y calidad culinarias. Los 930 restaurantes cubren los cinco barrios de Nueva York y este año se hallan representados 61 tipos de cocina, ejemplo del notable mestizaje cultural de la urbe.

La guía MICHELIN *New York* 2014 incluye también una lista con los restaurantes galardonados con la distinción Bib Gourmand, las mesas más populares a 25 dólares como máximo. Los pictogramas, fácilmente interpretables, proporcionan información adicional: rango de precios, nivel de confort, acceso a personas con movilidad reducida, servicio hasta tarde por la noche, abierto para desayunos y brunch, carta de vinos y licores (cerveza, sake, cócteles) especialmente elaborada. También se recogen los establecimientos que sirven especialidades dim sum.

Nueva York es una de las tres ciudades de los Estados Unidos, junto con San Francisco y Chicago, a las que Michelin consagra anualmente una guía.

La guía MICHELIN, gracias a su sistema uniforme de selección rigurosamente 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 en completo anonimato y recorren regularmente los diferentes barrios de Nueva York 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 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 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 *New York* 2014:  
Restaurantes con estrella

o

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Barrio** | **Establecimiento** | **Confort** | **Chef** |
| Brooklyn |  | Chef's Table at Brooklyn Fare | ó | César Ramirez |
| Manhattan | Upper East Side | Daniel | ö | Daniel Boulud |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Eleven Madison Park | õ | Daniel Humm |
| Manhattan | Upper West Side | Jean Georges | õ | Jean-Georges Vongerichten |
| Manhattan | Midtown West | Le Bernardin | õ | Eric Ripert |
| Manhattan | Midtown West | Masa | ó | Masa Takayama |
| Manhattan | Midtown West | Per Se | ö | Thomas Keller |

n

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Barrio** | **Establecimiento** | **Confort** |
| Manhattan | TriBeCa | atera | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Jungsik | ô |
| Manhattan | Midtown West | Marea | ô |
| Manhattan | East Village | Momofuku Ko | ò |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Soto | ó |

m

**Una muy buena mesa en su categoría**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Barrio** | **Establecimiento** | **Confort** |
| Manhattan | Midtown West | Ai Fiori | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Aldea | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | annisa | ó |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Aquavit | ô |
| Brooklyn |  | Aska | ò |
| Manhattan | Midtown West | Aureole | ô |
| Manhattan | Midtown West | A Voce Columbus | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | A Voce Madison | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Babbo | ó |
| Brooklyn |  | Blanca | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Blue Hill | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Bouley | õ |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Breslin (The) | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Brushstroke | ô |
| Manhattan | Upper East Side | Café Boulud | ô |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Café China | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Carbone | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Casa Mono | ò |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Caviar Russe | ô |
| Manhattan | Midtown West | Danji | ò |
| Queens |  | Danny Brown Wine Bar & Kitchen | ó |
| Manhattan | Chelsea | Del Posto | õ |
| Manhattan | Upper West Side | Dovetail | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | 15 East | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Gotham Bar and Grill | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Gramercy Tavern | ô |
| Manhattan | Midtown West | Hakkasan | ô |
| Manhattan | TriBeCa | Ichimura | ó |
| Manhattan | East Village | Jewel Bako | ò |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Junoon | ô |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Kajitsu | ó |
| Manhattan | East Village | Kyo Ya | ó |
| Manhattan | Midtown West | Lan Sheng | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Le Restaurant | ó |
| Manhattan | Upper West Side | Lincoln | ô |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Minetta Tavern | ò |
| Manhattan | Midtown West | The Modern | ô |
| Manhattan | SoHo & Nolita | The Musket Room | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | NoMad | ô |
| Manhattan | Midtown West | Oceana | ô |
| Brooklyn |  | Peter Luger | ò |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Public | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Rosanjin | ô |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Rouge Tomate | ô |
| Manhattan | Midtown West | Seäsonal | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Spotted Pig | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Sushi Azabu | ò |
| Manhattan | Upper East Side | Sushi of Gari | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Tamarind Tribeca | ô |
| Manhattan | Upper West Side | Telepan | ó |
| Manhattan | Upper East Side | Tori Shin | ó |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Torrisi Italian Specialties | ó |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Tulsi | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Wallsé | ó |
| Manhattan | Lower East Side | wd~50 | ó |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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