

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



Cocina excepcional que justifica de por sí el viaje

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



Una excelente cocina que merece la pena el desvío

Distrito	Barrio	Establecimiento	Confort
Manhattan	TriBeCa	atera	✂✂
Manhattan	TriBeCa	Jungsik	✂✂✂
Manhattan	Midtown West	Marea	✂✂✂
Manhattan	East Village	Momofuku Ko	✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Soto	✂✂



Una muy buena mesa en su categoría

Distrito	Barrio	Establecimiento	Confort
Manhattan	Midtown West	Ai Fiori	🍴🍴🍴
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Aldea	🍴🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	annisa	🍴🍴
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Aquavit	🍴🍴🍴
Brooklyn		Aska	🍴
Manhattan	Midtown West	Aureole	🍴🍴🍴
Manhattan	Midtown West	A Voce Columbus	🍴🍴🍴
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	A Voce Madison	🍴🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Babbo	🍴🍴
Brooklyn		Blanca	🍴🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Blue Hill	🍴🍴
Manhattan	TriBeCa	Bouley	🍴🍴🍴🍴
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Breslin (The)	🍴
Manhattan	TriBeCa	Brushstroke	🍴🍴🍴
Manhattan	Upper East Side	Café Boulud	🍴🍴🍴
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Café China	🍴🍴

Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Carbone	
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Casa Mono	
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Caviar Russe	
Manhattan	Midtown West	Danji	
Queens		Danny Brown Wine Bar & Kitchen	
Manhattan	Chelsea	Del Posto	
Manhattan	Upper West Side	Dovetail	
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	15 East	
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Gotham Bar and Grill	
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Gramercy Tavern	
Manhattan	Midtown West	Hakkasan	
Manhattan	TriBeCa	Ichimura	
Manhattan	East Village	Jewel Bako	
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Junoon	
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Kajitsu	
Manhattan	East Village	Kyo Ya	
Manhattan	Midtown West	Lan Sheng	
Manhattan	TriBeCa	Le Restaurant	
Manhattan	Upper West Side	Lincoln	
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Minetta Tavern	

Manhattan	Midtown West	The Modern	🍴🍴🍴
Manhattan	SoHo & Nolita	The Musket Room	🍴🍴
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	NoMad	🍴🍴🍴
Manhattan	Midtown West	Oceana	🍴🍴🍴
Brooklyn		Peter Luger	🍴
Manhattan	SoHo & Nolita	Public	🍴🍴
Manhattan	TriBeCa	Rosanjin	🍴🍴🍴
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Rouge Tomate	🍴🍴🍴
Manhattan	Midtown West	Seäsonal	🍴🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Spotted Pig	🍴
Manhattan	TriBeCa	Sushi Azabu	🍴
Manhattan	Upper East Side	Sushi of Gari	🍴
Manhattan	TriBeCa	Tamarind Tribeca	🍴🍴🍴
Manhattan	Upper West Side	Telepan	🍴🍴
Manhattan	Upper East Side	Tori Shin	🍴🍴
Manhattan	SoHo & Nolita	Torrise Italian Specialties	🍴🍴
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Tulsi	🍴🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Wallsé	🍴🍴
Manhattan	Lower East Side	wd~50	🍴🍴

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

