

O guia MICHELIN *New York City* 2014

A Michelin revela a lista das melhores mesas nova-iorquinas

Com grande quantidade de estilos e influências culinárias procedentes dos quatro pontos cardeais, a cidade de Nova-Iorque impõe-se como lugar de encontro da gastronomia internacional.

A nona edição do esperado Guia MICHELIN *New York* já está à venda. O guia reflete a enorme riqueza e incrível diversidade da cena culinária nova-iorquina, cuja reputação de excelência e qualidade é bem reconhecida.

Na categoria de uma estrela, este ano somam-se novos restaurantes: Aska, Babbo, Carbone, Caviar Russe, Ichimura, Le Restaurant, Lincoln, Musket Room e Telepan. A incorporação de Aska eleva a quatro o número de restaurantes com estrela de Brooklyn. Quanto a Musket Room, um dos lugares mais ecléticos do guia, a sua dinâmica e contemporânea cozinha neozelandesa sublinha, mais uma vez, a variedade quase infinita do panorama culinário nova-iorquino. No total, recopilam-se 55 restaurantes de uma estrela, em comparação com os 52 da edição anterior.

A seleção de 2014 incorpora um novo restaurante de duas estrelas, TriBeCa's Jungsik, em Manhattan. Galardoado com uma primeira estrela no ano passado, o estabelecimento reinterpreta as especialidades coreanas, exemplificando mais uma vez a incomparável oferta de cozinhas do mundo disponível em Nova-Iorque. Portanto, a cidade conta atualmente com cinco restaurantes de duas estrelas: Atera, Jungsik, Marea, Momofuku Ko e Soto.

Por outro lado, a elite da gastronomia da cidade permanece inalterável, os sete restaurantes de três estrelas da edição de 2013 – Chef's Table at Brooklyn Fare, Daniel, Eleven Madison Park, Jean-Georges, Le Bernardin, Masa e Per Se – conservam as suas estrelas na edição de 2014. As três estrelas do Guia MICHELIN estão consideradas como a mais alta recompensa internacional no universo da gastronomia. Pouco mais de uma centena de restaurantes no mundo ostentam esta conceituada distinção.

Este ano, os restaurantes nova-iorquinos com estrelas alcançam os 67, pela primeira vez desde a impressão inicial da versão para a cidade do célebre guia em 2005. O simples fato de aparecer no Guia MICHELIN *New York* 2014 é por si só uma garantia de excelência e qualidade culinárias. Os 930 restaurantes abrangem os cinco bairros de Nova-Iorque e este ano estão representados 61 tipos de cozinha, exemplo da notável mestiçagem cultural da urbe.

O guia MICHELIN *New York* 2014 inclui também uma lista com os restaurantes galardoados com a distinção Bib Gourmand, as mesas mais populares a 25 dólares no

máximo. Os pictogramas, facilmente interpretáveis, proporcionam informação adicional: escalão de preços, nível de conforto, acesso a pessoas com mobilidade reduzida, serviço até tarde à noite, aberto para pequenos-almoços e brunch, carta de vinhos e licores (cerveja, sake, cocktails) especialmente elaborada. Também se recopilam os estabelecimentos que servem especialidades dim sum.

Nova-Iorque é uma das três cidades dos Estados Unidos, em conjunto com São Francisco e Chicago, a que a Michelin consagra anualmente um guia.

O guia MICHELIN, graças ao seu sistema de seleção homogéneo e rigoroso aplicado em 23 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 os diversos bairros de Nova-Iorque à procura dos melhores estabelecimentos. Contratados na zona, estes inspetores recebem uma formação rigorosa. Aplicam os mesmos métodos de trabalho, provados já há várias décadas, no mundo inteiro, com o fim de garantir um nível de qualidade internacional e homogéneo. Comprometidos com o seu objetivo, os inspetores MICHELIN pagam integralmente as suas contas. Para avaliar 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. 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 113.400 pessoas em todo o mundo e dispõe de 69 centros de produção implantados em 18 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 *New York* 2014: Restaurantes com estrela



Cozinha excepcional que justifica por si só a viagem

Distrito	Bairro	Estabelecimento	Conforto	Chefe
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



Uma excelente cozinha que merece um desvio no caminho

Distrito	Bairro	Estabelecimento	Conforto
Manhattan	TriBeCa	atera	✂✂
Manhattan	TriBeCa	Jungsik	✂✂✂
Manhattan	Midtown West	Marea	✂✂✂
Manhattan	East Village	Momofuku Ko	✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Soto	✂✂



Uma muito boa mesa na sua categoria

Distrito	Bairro	Estabelecimento	Conforto
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	Torrisi Italian Specialties	🍴🍴
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Tulsi	🍴🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Wallsé	🍴🍴
Manhattan	Lower East Side	wd~50	🍴🍴

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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

