

La guía MICHELIN New York City 2015

La 10ª edición de la guía incorpora tres nuevos restaurantes con dos estrellas

Michelin ha desvelado el palmarés con las mejores mesas neoyorquinas con el lanzamiento de la guía MICHELIN New York 2015. Esta edición recoge un gran número de restaurantes con estrella en Brooklyn.



Según Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN: “Estamos muy satisfechos de presentar la 10ª edición de la guía MICHELIN New York. Esta guía es muy especial para nosotros. Cuando se publicó en 2005, esta edición fue la primera dedicada a una ciudad no europea, lo que supuso el primer paso de nuestro desarrollo internacional. Actualmente, diez años después, la colección de las guías MICHELIN, 24 en total, cubre 24 países en cuatro continentes. En Estados Unidos, Michelin publica tres guías para las ciudades de Nueva York, San Francisco y Chicago”.

Este año, tres establecimientos promocionan de una a dos estrellas. El restaurante **Blanca**, situado en Brooklyn y dirigido por el talentoso chef Carlo Mirachi, sirve una cocina única, y **Aquavit**, un establecimiento de inspiración escandinava, donde su chef, Emma Bengtsson, rompe las técnicas culinarias europeas, convirtiéndose así en la primera mujer en conseguir dos estrellas en Nueva York. La tercera mesa en lograr la segunda estrella, **Ichimura**, es un increíble restaurante japonés donde el brillante cocinero Eiji Ichimura versiona, con un toque totalmente personal, los tradicionales sushis y sashimis.

En la categoría de una estrella, 17 establecimientos se incorporan a la guía, entre ellos, dos en Queens: **Casa Enrique**, un restaurante mexicano muy pintoresco que sirve el mejor mole, especialidad culinaria mexicana, de la ciudad y **M. Wells Steakhouse**, de fuertes influencias franco-canadienses.

Este año, la guía confirma la diversidad de la oferta culinaria de numerosos barrios de Brooklyn, dominados por una impresionante creatividad. Las mesas con estrella ya no se concentran solo en algunos barrios. Brooklyn cuenta con muchos nuevos restaurantes con estrella, como **Delaware and Hudson**, que propone una cocina americana elaborada a partir de ingredientes locales de temporada, o **Meadowsweet**, que recupera su estrella bajo la dirección del chef Polo Dobkin. **Pok Pok Ny** sirve una cocina típica originaria del norte de Tailandia. **Take Root** proporciona a sus clientes una experiencia culinaria única marcada por una auténtica elegancia. **La Vara** ofrece tapas creativas con influencias sefardíes y moriscas. Para degustar un menú de aperitivos de inspiración escandinava,

hay que acudir a ***Luksus at Toorst***. No hay que olvidar ***The River Café***, un lugar excepcional dirigido por el propietario, Buzzy O'keefe, el chef Brad Steelman y su esforzado equipo, que ha recobrado todo su encanto. Michael Ellis ha comentado sobre esta evolución: *“Esta tendencia es muy interesante y confirma que Brooklyn, el más popular de los barrios de Nueva York, rebosa de establecimientos de calidad que ofrecen una gran variedad de cocinas diferentes”*.

Este año, la guía incluye 60 tipos de cocina, ejemplo del destacable mestizaje cultural de la ciudad.

La guía MICHELIN *New York City* 2015, que recoge 874 restaurantes, está a la venta al precio de 17,90 €.

La guía MICHELIN, gracias a su sistema uniforme de selección rigurosamente 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 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 objetividad, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas y solo valorar 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 New York City 2015

La selección

Establecimientos seleccionados	874
Restaurantes muy agradables. De 🍴🍴🍴🍴 a 🍴	56
Bib Gourmand 🍷 (Buenas mesas a precios moderados)	126
🌸🌸🌸 (Cocina excepcional que justifica de por sí el viaje)	6
🌸🌸 (Una excelente cocina que merece la pena el desvío)	9
🌸 (Una muy buena mesa dentro de su categoría)	58
Tipos de cocina de los restaurantes con estrella	18
Tipos de cocina de la selección	60
Restaurantes que ofrecen un menú por debajo de 25 \$ 🍷	131

La guía MICHELIN New York 2015: Restaurantes con estrella

Nuevas estrellas 2015 **N**



Cocina excepcional que justifica de por sí el viaje

Distrito	Barrio	Establecimiento	Confort	Chef
Brooklyn		Chef's Table at Brooklyn Fare	🍴🍴	César Ramirez
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	Midtown East & Murray Hill	Aquavit N	✂✂✂
Manhattan	TriBeCa	Atera	✂✂
Brooklyn		Blanca N	✂✂
Manhattan	Upper East Side	Daniel	✂✂✂✂✂
Manhattan	TriBeCa	Ichimura N	✂✂
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	Upper West Side	Andanada N	✂✂
Manhattan	Midtown West	Aureole	✂✂✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Babbo	✂✂
Manhattan	TriBeCa	Bâtard N	✂✂✂
Manhattan	Midtown West	Betony N	✂✂✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Blue Hill	✂✂
Manhattan	TriBeCa	Bouley	✂✂✂✂
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	The Breslin	✂
Manhattan	TriBeCa	Brushstroke	✂✂✂
Manhattan	Upper East Side	Café Boulud	✂✂✂
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Café China	✂✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Carbone	✂✂
Queens		Casa Enrique N	✂✂
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Casa Mono	✂✂
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Caviar Russe	✂✂✂

Queens		Danny Brown Wine Bar & Kitchen	XX
Brooklyn		Delaware and Hudson N	XX
Manhattan	Chelsea	Del Posto	XXXX
Manhattan	Upper West Side	Dovetail	XX
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	15 East	XX
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Gotham Bar and Grill	XXX
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Gramercy Tavern	XXX
Manhattan	Midtown West	Hakkasan	XXX
Manhattan	East Village	Jewel Bako	X
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Juni N	XXX
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Junoon	XXX
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Kajitsu	XX
Manhattan	East Village	Kyo Ya	XX
Brooklyn		La Vara N	XX
Manhattan	Upper West Side	Lincoln	XXX
Brooklyn		Luksus at Tørst N	XX
Brooklyn		Meadowsweet N	XX
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Minetta Tavern	X
Manhattan	Midtown West	The Modern	XXX
Manhattan	SoHo & Nolita	The Musket Room	XX
Queens		M. Wells Steakhouse N	XX

Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	NoMad	✂✂✂
Brooklyn		Peter Luger	✂
Manhattan	Upper West Side	Picholine N	✂✂✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Piora N	✂✂
Brooklyn		Pok Pok Ny N	✂
Manhattan	SoHo & Nolita	Public	✂✂
Brooklyn		The River Café N	✂✂✂
Manhattan	TriBeCa	Rosanjin	✂✂✂
Manhattan	Midtown West	Seasonal	✂✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Spotted Pig	✂
Manhattan	TriBeCa	Sushi Azabu	✂✂
Manhattan	Upper East Side	Sushi of Gari	✂
Brooklyn		Take Root N	✂
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	✂✂
Queens		Zabb Elee N	✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	ZZ's Clam Bar N	✂

La guía MICHELIN *New York City* 2015: Bib Gourmand

Barrio	Distrito	Establecimiento	Confort
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	ABC Cocina	✂✂
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	al Bustan	✂✂
Queens		Alobar	✂✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Aroma Kitchen & Wine Bar	✂
Queens		Ayada	✂
Brooklyn		Baci & Abbracci	✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Baker & Co.	✂✂
Manhattan	East Village	Bar Primi	✂✂
Queens		Basil Brick Oven Pizza	✂✂
Brooklyn		Battersby	✂
Manhattan	Upper East Side	Beyoglu	✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Bianca	✂
Queens		Biáng!	✂
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Boqueria	✂✂
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Bread & Tulips	✂✂
Queens		bún-ker	✂
Brooklyn		Buttermilk Channel	✂
Manhattan	Lower East Side	Cata	✂✂
Brooklyn		Char No. 4	✂✂
Brooklyn		Chavela's	✂
Manhattan	Midtown West	Cho Dang Gol	✂
Manhattan	SoHo & Nolita	Ciccio	✂
Manhattan	Lower East Side	Congee Village	✂

Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Crispo	✂✂
Manhattan	East Village	DBGB Kitchen & Bar	✂✂
Brooklyn		Dear Bushwick	✂
Manhattan	Chinatown	Dim Sum Go Go	✂
Brooklyn		Diner	✂
Manhattan	East Village	Dirt Candy	✂
Manhattan	Midtown West	Don Antonio by Starita	✂✂
Brooklyn		Do or Dine	✂
Manhattan	SoHo & Nolita	Ed's Lobster Bar	✂
Brooklyn		Egg	✂
Brooklyn		Elberta	✂✂
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	El Parador	✂✂
Staten Island		Enoteca Maria	✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Fatty Crab	✂✂
Brooklyn		Frankies 457 Spuntino	✂
Brooklyn		Franny's	✂✂
Brooklyn		The General Greene	✂
Brooklyn		Gladys	✂
Brooklyn		The Good Fork	✂
Brooklyn		Gran Eléctrica	✂✂
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	HanGawi	✂✂
Bronx		Havana Café	✂✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Hecho en Dumbo	✂
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Hide-Chan Ramen	✂
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Hill Country Chicken	✂
Queens		HinoMaru Ramen	✂
Queens		Hunan House	✂

Queens		Hunan Kitchen of Grand Sichuan	🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Il Buco Alimentari & Vineria	🍴🍴
Queens		Il Poeta	🍴🍴
Manhattan	Upper East Side	J.G. Melon	🍴
Manhattan	Harlem, Morningside & Washington Heights	Jin Ramen	🍴
Queens		John Brown Smokehouse	🍴
Manhattan	Harlem, Morningside & Washington Heights	J. Restaurant Chez Asta	🍴
Manhattan	Lower East Side	Katz's	🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Kesté Pizza & Vino	🍴
Manhattan	TriBeCa	Khe-Yo	🍴🍴
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Land of Plenty	🍴🍴
Manhattan	Midtown West	Larb Ubol	🍴
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Laut	🍴
Brooklyn		Lea	🍴🍴
Manhattan	SoHo & Nolita	L'Ecole	🍴🍴
Manhattan	East Village	Lil' Frankie's	🍴
Queens		Little Pepper	🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Lupa	🍴🍴
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Mapo Tofu	🍴
Brooklyn		Marlow & Sons	🍴
Brooklyn		Mayfield	🍴🍴
Manhattan	Midtown West	Mercato	🍴
Brooklyn		Mesa Coyoacán	🍴
Bronx		Mexicosina	🍴
Brooklyn		Mile End	🍴
Manhattan	Upper West Side	Miss Mamie's Spoonbread Too	🍴

Manhattan	East Village	Momofuku Noodle Bar	🍴
Manhattan	East Village	Momofuku Ssäm Bar	🍴
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Momokawa	🍴
Manhattan	Chinatown & Little Italy	New Malaysia	🍴
Manhattan	Chinatown & Little Italy	Nom Wah Tea Parlor	🍴
Brooklyn		Northeast Kingdom	🍴
Manhattan	East Village	Northern Spy Food Co.	🍴
Manhattan	Chinatown & Little Italy	Nyonya	🍴
Brooklyn		Paulie Gee's	🍴
Manhattan	SoHo & Nolita	Pearl & Ash	🍴🍴
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Perry Street	🍴🍴
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Phoenix Garden	🍴
Manhattan	East Village	Porsena	🍴🍴
Brooklyn		Prime Meats	🍴🍴
Manhattan	East Village	Prune	🍴
Brooklyn		Purple Yam	🍴
Brooklyn		Roberta's	🍴
Manhattan	SoHo & Nolita	Rubirosa	🍴🍴
Brooklyn		Runner & Stone	🍴🍴
Brooklyn		Rye	🍴
Queens		Salt & Fat	🍴
Manhattan	Upper East Side	San Matteo	🍴🍴
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Seo	🍴🍴
Brooklyn		Shalom Japan	🍴
Manhattan	Chinatown & Little Italy	Shanghai Café	🍴
Manhattan	SoHo & Nolita	Snack	🍴
Manhattan	East Village	Soba-Ya	🍴🍴
Manhattan	East Village	Somtum Der	🍴

Brooklyn		Speedy Romeo	✂
Manhattan	East Village	Supper	✂
Manhattan	Midtown West	Szechuan Gourmet	✂
Queens		Tang	✂✂
Brooklyn		Tanoreen	✂✂
Manhattan	Greenwich, West Village & Meatpacking District	Tertulia	✂
Queens		Tong Sam Gyup Goo Yi	✂
Bronx		Tra Di Noi	✂
Brooklyn		Traif	✂
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Turkish Kitchen	✂✂
Brooklyn		Umi NOM	✂
Queens		Uncle Zhou	✂
Manhattan	Upper East Side	Uva	✂
Queens		Venturo Osteria & Wine Bar	✂
Staten Island		Vida	✂
Brooklyn		Vinegar Hill House	✂
Brooklyn		Waterfalls Café	✂
Manhattan	Midtown East & Murray Hill	Wild Edibles	✂
Brooklyn		Xixa	✂
Manhattan	Lower East Side	Yunnan Kitchen	✂
Bronx		zero otto nove	✂✂
Manhattan	Harlem, Morningside & Washington Heights	Zoma	✂

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

