**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
02/12/2014

O guia MICHELIN *New York City* 2015

A 10ª edição do guia incorpora três novos restaurantes com duas estrelas

***A Michelin revelou a lista com as melhores mesas nova-iorquinas com o lançamento da guia MICHELIN New York 2015. Esta edição recopila um grande número de restaurantes com estrela em Brooklyn.***

Segundo Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN: *“Estamos muito satisfeitos de apresentar a 10ª edição do guia MICHELIN New York. Este guia é muito especial para nós. Quando se publicou em 2005, esta edição foi a primeira dedicada a uma cidade não europeia, o que significou o primeiro passo do nosso desenvolvimento internacional. Dez anos depois, a coleção de guias MICHELIN, 24 no total, abrange atualmente 24 países em quatro continentes. Nos Estados Unidos, a Michelin publica três guias para as cidades de Nova-Iorque, São Francisco e Chicago”.*

Este ano três estabelecimentos passaram de uma para duas estrelas. O restaurante ***Blanca***, situado em Brooklyn e dirigido pelo talentoso chefe Carlo Mirachi, serve uma cozinha única, e ***Aquavit***, um estabelecimento de inspiração escandinava, onde a sua chefe, Emma Bengtsson, rompe as técnicas culinárias europeias, tornando-se assim na primeira mulher a conseguir duas estrelas em Nova-Iorque. A terceira mesa a conseguir a segunda estrela, ***Ichimura***, é um incrível restaurante japonês onde o brilhante cozinheiro Eiji Ichimura faz novas versões, com um toque totalmente pessoal, dos tradicionais sushis e sashimis.

Na categoria de uma estrela, 17 estabelecimentos incorporam-se ao guia, entre os mesmos, dois em Queens: ***Casa Enrique***, um restaurante mexicano muito pitoresco que serve o melhor mole, especialidade culinária mexicana, da cidade e ***M. Wells Steakhouse,*** com fortes influências franco-canadianas.

Este ano, o guia confirma a diversidade da oferta culinária de numerosos bairros de Brooklyn, dominados por uma impressionante criatividade. As mesas com estrela já não se concentram apenas em alguns bairros. Brooklyn conta com muitos novos restaurantes com estrela, como ***Delaware and Hudson,*** que propõe uma cozinha americana elaborada a partir de ingredientes locais de temporada, ou ***Meadowsweet,*** que recupera a sua estrela com a direção do chefe Polo Dobkin. ***Pok Pok Ny*** serve uma cozinha típica oriunda do norte da Tailândia. ***Take Root*** proporciona aos seus clientes uma experiência culinária única marcada por uma autêntica elegância. ***La Vara*** oferece tapas criativas com influências sefarditas e mouriscas. Para degustar um menu de aperitivos de inspiração escandinava, temos de ir ao ***Luksus at Toorst.*** Não devemos esquecer ***The River Café***, um lugar excecional dirigido pelo proprietário, Buzzy O’keefe, pelo chefe Brad Steelman e pela sua esforçada equipa, que recobrou todo o seu encanto. Michael Ellis comentou sobre esta evolução: *“Esta tendência é muito interessante e confirma que Brooklyn, o mais popular dos bairros de Nova-Iorque, transborda de estabelecimentos de qualidade que oferecem uma grande variedade de cozinhas diferentes”.*

Este ano, o guia inclui 60 tipos de cozinha, exemplo da destacável mestiçagem cultural da cidade.

O guia MICHELIN *New York City* 2015*,* que recopila 874 restaurantes, está à venda ao preço de 17,90 €.

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 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 a sua objetividade, os inspetores MICHELIN pagam integramente 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 *New York City* 2015

A seleção

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimentos selecionados** | **874** |
| Restaurantes muito agradáveis. De ö a ò | **56** |
| Bib Gourmand = (Boas mesas a preços moderados) | **126** |
| o (Cozinha excecional que justifica por si só a viagem) | **6** |
| n (Uma excelente cozinha que merece um desvio no caminho) | **9** |
| m (Uma muito boa mesa na sua categoria) | **58** |
| Tipos de cozinhas dos restaurantes com estrela | **18** |
| Tipos de cozinha da seleção | **60** |
| Restaurantes que oferecem um menu por menos de 25 $ | | **131** |

O guia MICHELIN *New York* 2015:  
Restaurantes com estrela

Novas estrelas 2015 *N*

o

**Cozinha excecional que justifica por si só a viagem**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Bairro** | **Estabelecimento** | **Conforto** | **Chefe** |
| Brooklyn |  | Chef's Table at Brooklyn Fare | ó | César Ramirez |
| 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

**Uma excelente cozinha que merece um desvio no caminho**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Bairro** | **Estabelecimento** | **Conforto** |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Aquavit ***N*** | ô |
| Manhattan | TriBeCa | Atera | ó |
| Brooklyn |  | Blanca ***N*** | ó |
| Manhattan | Upper East Side | Daniel | ö |
| Manhattan | TriBeCa | Ichimura ***N*** | 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

**Uma muito boa mesa na sua categoria**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Bairro** | **Estabelecimento** | **Conforto** |
| Manhattan | Midtown West | Ai Fiori | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Aldea | ó |
| Manhattan | Upper West Side | Andanada ***N*** | ó |
| Manhattan | Midtown West | Aureole | ô |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Babbo | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Bâtard ***N*** | ô |
| Manhattan | Midtown West | Betony ***N*** | ô |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Blue Hill | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Bouley | õ |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | The Breslin | 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 |
| Queens |  | Casa Enrique ***N*** | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Casa Mono | ó |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Caviar Russe | ô |
| Queens |  | Danny Brown Wine Bar & Kitchen | ó |
| Brooklyn |  | Delaware and Hudson ***N*** | 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 | East Village | Jewel Bako | ò |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Juni ***N*** | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Junoon | ô |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Kajitsu | ó |
| Manhattan | East Village | Kyo Ya | ó |
| Brooklyn |  | La Vara ***N*** | ó |
| Manhattan | Upper West Side | Lincoln | ô |
| Brooklyn |  | Luksus at Tørst ***N*** | ó |
| Brooklyn |  | Meadowsweet ***N*** | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Minetta Tavern | ò |
| Manhattan | Midtown West | The Modern | ô |
| Manhattan | SoHo & Nolita | The Musket Room | ó |
| Queens |  | M. Wells Steakhouse ***N*** | ó |

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

O guia MICHELIN *New York City* 2015:   
Bib Gourmand =

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bairro** | **Distrito** | **Estabelecimento** | **Conforto** |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | ABC Cocina | ó |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | al Bustan | ó |
| Queens |  | Alobar | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Aroma Kitchen & Wine Bar | ò |
| Queens |  | Ayada | ò |
| Brooklyn |  | Baci & Abbracci | ò |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Baker & Co. | ó |
| Manhattan | East Village | Bar Primi | ó |
| Queens |  | Basil Brick Oven Pizza | ó |
| Brooklyn |  | Battersby | ò |
| Manhattan | Upper East Side | Beyoglu | ò |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Bianca | ò |
| Queens |  | Biáng! | ò |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Boqueria | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Bread & Tulips | ó |
| Queens |  | bún-ker | ò |
| Brooklyn |  | Buttermilk Channel | ò |
| Manhattan | Lower East Side | Cata | ó |
| Brooklyn |  | Char No. 4 | ó |
| Brooklyn |  | Chavela’s | ò |
| Manhattan | Midtown West | Cho Dang Gol | ò |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Ciccio | ò |
| Manhattan | Lower East Side | Congee Village | ò |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Crispo | ó |
| Manhattan | East Village | DBGB Kitchen & Bar | ó |
| Brooklyn |  | Dear Bushwick | ò |
| Manhattan | Chinatown | Dim Sum Go Go | ò |
| Brooklyn |  | Diner | ò |
| Manhattan | East Village | Dirt Candy | ò |
| Manhattan | Midtown West | Don Antonio by Starita | ó |
| Brooklyn |  | Do or Dine | ò |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Ed's Lobster Bar | ò |
| Brooklyn |  | Egg | ò |
| Brooklyn |  | Elberta | ó |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | El Parador | ó |
| Staten Island |  | Enoteca Maria | ò |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Fatty Crab | ó |
| Brooklyn |  | Frankies 457 Spuntino | ò |
| Brooklyn |  | Franny's | ó |
| Brooklyn |  | The General Greene | ò |
| Brooklyn |  | Gladys | ò |
| Brooklyn |  | The Good Fork | ò |
| Brooklyn |  | Gran Eléctrica | ó |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | HanGawi | ó |
| Bronx |  | Havana Café | ó |
| Manhattan | Greenwich, West Village & Meatpacking District | Hecho en Dumbo | ò |
| Manhattan | Midtown East & Murray Hill | Hide-Chan Ramen | ò |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Hill Country Chicken | ò |
| Queens |  | HinoMaru Ramen | ò |
| Queens |  | Hunan House | ò |

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

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

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

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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