

## La guía MICHELIN España & Portugal 2015

*Diversidad, renovación y creatividad son las claves de esta edición. Se constata la solidez de nuestra gastronomía, reflejada en una base sólida y bien arraigada, pilar fundamental para llevar a lo más alto nuestra cultura culinaria. La guía MICHELIN España & Portugal 2015 selecciona 8 restaurantes con tres estrellas, 21 restaurantes con dos estrellas y 154 restaurantes con una estrella.*

La guía MICHELIN sigue apostando por la cocina de calidad como motor de un turismo gastronómico que crece año tras año. Consciente del reto que esto supone, de los acuerdos y desacuerdos que cada año genera, sigue fiel a sus compromisos con el lector, buscando siempre el más alto nivel de su experiencia. Así ha seleccionado 183 restaurantes con estrellas y 262 restaurantes Bib Gourmand, cifras que por sí mismas constatan la madurez del sector.

Las claves de la edición 2015 son la diversidad, la renovación y la creatividad, en línea con las tendencias que ya se reflejaban en años anteriores. La cocina tradicional se fusiona, en perfecta armonía, con tendencias y productos de otras latitudes consolidando una gran variedad de sorprendentes propuestas. Los profesionales se reinventan buscando soluciones de éxito, destacando el auge de los bares de tapas que, con una nueva filosofía gastronómica, acercan la calidad y el buen hacer al gran público. Pero lo más destacable es, sin duda, la especial creatividad de los chefs, que han sabido imprimir su sello personal en la cocina, a base de elaboraciones innovadoras, originales y únicas.

La guía MICHELIN España & Portugal 2015 ofrece su selección de establecimientos con la cocina de mejor calidad en ambos países, que son clasificados con las conocidas "estrellas de la buena mesa": ★★★ cocina de nivel excepcional, que por sí misma justifica el viaje; \*\* excelente cocina por la que vale la pena desviarse, y \* muy buena cocina en su categoría.

Los ocho restaurantes que ostentaban ★★★ en la edición 2014 (**Akelaé, Arzak, Azurmendi, DiverXO, El Celler de Can Roca, Martín Berasategui, Quique Dacosta y Sant Pau**) han mantenido sus prestaciones en un magnífico nivel por lo que repiten distinción.

Con \*\* han sido distinguidos 21 establecimientos, destacando como novedades los restaurantes **Aponiente** en El Puerto de Santa María (Cádiz) y **Belcanto** en Lisboa. Ángel León, al timón de Aponiente, marca el rumbo de una cocina repleta de imaginación, inspirada en el Mediterráneo. José Avillez, en Belcanto, hace convivir con mucho acierto la tradición con grandes dosis de creatividad, buscando el sabor y la emoción.

Con \* se distinguen en esta edición 154 establecimientos, siendo 21 de ellos nuevos.

Madrid concentra el mayor número de novedades en esta categoría. **Alhora**, con el joven chef David García en los fogones, apuesta por una cocina tradicional, respetuosa con el sabor y las texturas, y con cuidadas presentaciones. Por su parte, Diego Guerrero en **DSTAgE**, irrumpe pisando fuerte y reinventándose a sí mismo, con una creatividad que busca ir más allá de los propios platos. En **La Cabra**, un joven equipo dirigido por Javier Aranda propone una refinada cocina de mercado basada en el producto de temporada. Y Roberto Ruíz, quien en **Punto MX**, fusiona con acierto la tradición gastronómica mexicana y la cocina de vanguardia.

Y en la sierra madrileña, en San Lorenzo de El Escorial, encontramos el restaurante **Montia** en el que Luis Moreno y Daniel Ochoa ofrecen una cocina de autor que apuesta por el producto de proximidad, sin carta, en la que la sorpresa está garantizada.

La firme apuesta de las Islas Baleares por la gastronomía también destaca en esta edición con tres nuevas estrellas: **Can Dani** en Sant Ferrán de ses Roques (Formentera) de la mano de Ana García Jiménez, **Andreu Genestra** en Capdepera (Mallorca) con el chef del mismo nombre y **Simply Fosh** en Palma (Mallorca) llevado por Marc Fosh. Todos ellos proponen una cocina mediterránea, actualizada con creatividad, basada en el producto local y de temporada.

La búsqueda de la mejor materia prima en el entorno próximo también es la clave de los dos nuevos establecimientos con estrella del País Vasco: **Aizian** (Bilbao) y **Elkano** (Getaria). En el primero, José Miguel Olazabalaga ofrece una cocina creativa partiendo de la tradición culinaria vasca, mientras que en el segundo la familia Arregui propone excelentes pescados y mariscos con elaboraciones basadas en la parrilla.

Castilla y León cuenta en esta edición con dos nuevos restaurantes de una estrella. En Navaleno (Soria) sorprende **La Lobita**, donde Elena Lucas apuesta por una cocina tradicional con excelentes toques de autor. En Sardón de Duero (Valladolid) un espectacular monasterio acoge el restaurante **Refectorio** en el que Pablo Montero realiza una cocina con grandes dosis de creatividad.

El resto de establecimientos seleccionados este año con una estrella se distribuyen por toda la geografía peninsular. En el restaurante **Pakta** (Barcelona), Jorge Muñoz y Kyoko Li hacen convivir con acierto la cocina japonesa y peruana. Esta misma propuesta de cocina es la que encontramos en **Kazan** (Santa Cruz de Tenerife) con Tadashi Tagami en los fogones.

La reinterpretación creativa de la tradición culinaria regional y la utilización de productos locales, de temporada, buscando siempre la máxima calidad, son las señas de identidad de Manuel Alonso Fominaya en **Casa Manolo** (Daimús-Valencia), de Ricardo González Sotres en **El Retiro** (Llanes-Asturias), de Julio Sotomayor y Daniel Guzmán en **Nova** (Ourense), y de Iván Cerdeño ahora en **El Carmen de Montesión** (Toledo).

La gran diversidad de la gastronomía española queda claramente reflejada en el bar de tapas **Tatau Bistro** (Huesca), donde Tonino Valiente propone una cocina creativa, en pequeño formato, que le ha hecho merecedor de una estrella.

Portugal cuenta en esta edición con dos nuevos establecimientos de una estrella.



En **São Gabriel** (Almancil-Faro) Leonel Pereira ofrece innovadoras propuestas arraigadas a la tradición regional, que buscan, por encima de todo, el sabor.

En el restaurante **Pedro Lemos** (Porto), el chef que da nombre al establecimiento reinterpreta la cocina portuguesa haciendo convivir en perfecta armonía tradición y creatividad.

La guía, que cuenta con la riqueza cartográfica del fondo documental MICHELIN, incluye planos de ciudades y mapas regionales para facilitar la localización de los establecimientos recomendados.

**La guía MICHELIN España & Portugal 2015 se vende al PVP de 29,90 €.**

## **MICHELIN Restaurantes España & Portugal**

### **¡Encuentre los mejores restaurantes con la guía MICHELIN!**

Tanto si busca un establecimiento sencillo para comer “como en casa” o un restaurante gastronómico, los inspectores de la guía MICHELIN han seleccionado las mejores direcciones solo para usted.

MICHELIN Restaurantes ofrece, de manera gratuita y con la ayuda de un buscador multicriterio (por nombre, por precio, por proximidad, por tipo de cocina, por clasificación MICHELIN...), la selección de restaurantes de la guía MICHELIN España & Portugal 2015. Además, también encontrará las mejores rutas para llegar hasta ellos y propuestas alternativas presentadas como usted prefiera, con los restaurantes en un listado o bien reflejados en un mapa.

### **¡Inscríbese en Mi Cuenta MICHELIN y comparta su experiencia culinaria!**

La guía MICHELIN es una publicación de referencia que ansía mostrar su dinamismo; esperamos sus opiniones, fotos y sugerencias para que enriquezcan nuestra selección.

*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](http://www.michelin.es)).*

#### **DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

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

