

O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2015

Diversidade, renovação e criatividade são as chaves desta edição. Consta-se a solidez da nossa gastronomia, refletida numa base sólida e bem arraigada, pilar fundamental para levar ao mais alto nível a nossa cultura culinária. O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2015 seleciona 8 restaurantes com três estrelas, 21 restaurantes com duas estrelas e 154 restaurantes com uma estrela.

O guia MICHELIN continua a apostar na cozinha de qualidade como motor de um turismo gastronómico que cresce ano após ano. Consciente do desafio que isto pressupõe, dos acordos e desacordos que cada ano provoca, continua fiel aos seus compromissos com o leitor, procurando sempre o mais alto nível da sua experiência. Assim pois, selecionou 183 restaurantes com estrelas e 262 restaurantes Bib Gourmand, números que por si só constataam a maturidade do setor.

As chaves da edição 2015 são a diversidade, a renovação e a criatividade, em linha com as tendências que já se refletiam em anos anteriores. A cozinha tradicional funde-se, em perfeita harmonia, com tendências e produtos de outras latitudes, consolidando uma grande variedade de surpreendentes propostas. Os profissionais reinventam-se procurando soluções de êxito, destacando o auge dos bares de tapas que, com uma nova filosofia gastronómica, aproximam a qualidade e o saber fazer ao grande público. Mas mais destacável é, sem dúvida, a especial criatividade dos chefes, que souberam imprimir o seu carimbo pessoal na cozinha, à base de elaborações inovadoras, originais e únicas.

O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2015 oferece a sua seleção de estabelecimentos com a cozinha de melhor qualidade em ambos os países, que são classificados com as conhecidas “estrelas da boa mesa”: 🌟🌟🌟 cozinha de nível excepcional, que por si só justifica a viagem; 🌟🌟 excelente cozinha pela qual vale a pena desviar-se, e 🌟 muito boa cozinha na sua categoria.

Os oito restaurantes que ostentavam 🌟🌟🌟 na edição 2014 (**Akelaře, Arzak, Azurmendi, DiverXO, El Celler de Can Roca, Martín Berasategui, Quique Dacosta e Sant Pau**) mantiveram o seu serviço num magnífico nível e por isso repetem a distinção.

Com 🌟🌟 foram distinguidos 21 estabelecimentos, destacando como novidades os restaurantes **Aponiente** em El Puerto de Santa María (Cádiz) e **Belcanto** em Lisboa. Ángel León, ao leme de Aponiente, marca o rumo de uma cozinha repleta de imaginação, inspirada no Mediterrâneo. José Avillez, em Belcanto, faz conviver com muito acerto a tradição com grandes doses de criatividade, procurando o sabor e a emoção.

Com 🌟 distinguem-se nesta edição 154 estabelecimentos, sendo 21 dos mesmos novos.

Madrid concentra o maior número de novidades nesta categoria. **Albora**, com o jovem chefe David García nos fogões, aposta numa cozinha tradicional, que respeita o sabor e as texturas, e com cuidadas apresentações. Por seu lado, Diego Guerrero em **DSTAgE**, irrompe a pisar com força e reinventando-se a si próprio, com uma criatividade que procura ir para além dos próprios pratos. Em **La Cabra**, uma jovem equipa dirigido por Javier Aranda propõe uma refinada cozinha de mercado baseada no produto de temporada. E Roberto Ruíz, que em **Punto MX**, funde com acerto a tradição gastronómica mexicana e a cozinha de vanguarda.

E na serra madrilenha, em San Lorenzo de El Escorial, encontramos o restaurante **Montia** no qual Luis Moreno e Daniel Ochoa oferecem uma cozinha de autor que aposta no produto de proximidade, sem ementa, com o qual a surpresa está garantida.

A firme aposta das Ilhas Baleares na gastronomia também destaca nesta edição com três novas estrelas: **Can Dani** em Sant Ferrán de ses Roques (Formentera) através de Ana García Jiménez, **Andreu Genestra** em Capdepera (Mallorca) com o chefe do mesmo nome e **Simply Fosh** em Palma (Mallorca) gerido por Marc Fosh. Todos eles propõem uma cozinha mediterrânica, atualizada com criatividade, baseada no produto local e de temporada.

A procura da melhor matéria-prima no meio envolvente também é crucial nos dois novos estabelecimentos com estrela do País Basco: **Aizian** (Bilbao) e **Elkano** (Getaria). No primeiro, José Miguel Olazabalaga oferece uma cozinha criativa partindo da tradição culinária basca, enquanto no segundo a família Arregui propõe excelente peixe e marisco com elaborações baseadas na brasa.

Castilla y León conta nesta edição com dois novos restaurantes de uma estrela. Em Navaleno (Soria) surpreende **La Lobita**, onde Elena Lucas aposta numa cozinha tradicional com excelentes toques de autor. Em Sardón de Duero (Valladolid) um espetacular mosteiro acolhe o restaurante **Refectorio** no qual Pablo Montero realiza uma cozinha com grandes doses de criatividade.

O resto dos estabelecimentos selecionados este ano com uma estrela distribuem-se por toda a geografia peninsular. No restaurante **Pakta** (Barcelona), Jorge Muñoz e Kyoko Li fazem conviver com acerto a cozinha japonesa e a peruana. Esta mesma proposta de cozinha é a que encontramos em **Kazan** (Santa Cruz de Tenerife) com Tadashi Tagami nos fogões.

A reinterpretação criativa da tradição culinária regional e a utilização de produtos locais, de temporada, procurando sempre a máxima qualidade, são os sinais de identidade de Manuel Alonso Fominaya em **Casa Manolo** (Daimús-Valência), de Ricardo González Sotres em **El Retiro** (Llanes-Astúrias), de Julio Sotomayor e Daniel Guzmán em **Nova** (Ourense), e de Iván Cerdeño agora em **El Carmen de Montesión** (Toledo).

A grande diversidade da gastronomia espanhola fica claramente refletida no bar de tapas **Tatau Bistro** (Huesca), onde Tonino Valiente propõe uma cozinha criativa, em pequeno formato, que lhe fez merecer uma estrela.

Portugal conta nesta edição com dois novos estabelecimentos de uma estrela.



Em **São Gabriel** (Almancil-Faro) Leonel Pereira oferece inovadoras propostas arraigadas à tradição regional, que procuram, acima de tudo, o sabor.

No restaurante **Pedro Lemos** (Porto), o chefe que dá nome ao estabelecimento reinterpreta a cozinha portuguesa fazendo conviver em perfeita harmonia tradição e criatividade.

O guia, que conta com a riqueza cartográfica da base de dados MICHELIN, inclui planos de cidades e mapas regionais para facilitar a localização dos estabelecimentos recomendados.

O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2015 vende-se ao PVP de 29,90 €.

MICHELIN Restaurantes Espanha & Portugal

Encontre os melhores restaurantes com o guia MICHELIN!

Tanto se procura um estabelecimento simples para comer "como em casa" ou um restaurante gastronómico, os inspetores do guia MICHELIN selecionaram os melhores lugares só para si.

MICHELIN Restaurantes oferece, de maneira gratuita e com a ajuda de um pesquisador multicritério (por nome, por preço, por proximidade, por tipo de cozinha, por classificação MICHELIN...), a seleção de restaurantes do guia MICHELIN Espanha & Portugal 2015. Além disso, também encontrará as melhores rotas para chegar aos mesmos e propostas alternativas apresentadas como quiser, com os restaurantes numa lista ou então num mapa.

Inscreva-se em Minha Conta MICHELIN e partilhe a sua experiência culinária!

O guia MICHELIN é uma publicação de referência que anseia mostrar o seu dinamismo; esperamos as suas opiniões, fotos e sugestões para que enriqueçam a nossa seleção.

*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).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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

