**INFORMACIÓN DE PRENSA**09/03/2015

MICHELIN *Nordic Citie*s 2015

Dos nuevas ciudades y dos nuevos restaurantes   
dos estrellas en esta edición

***La primera edición de la guía MICHELIN Nordic Cities incluye dos nuevas ciudades –Aarhus, en Dinamarca, y Malmoe, en Suecia– y recomienda los mejores lugares para dormir y comer en Copenhague, Helsinki, Oslo, Estocolmo y Gotemburgo.***

Sobre la llegada de la guía MICHELIN a estas dos nuevas ciudades, Rebecca Burr, redactora jefe de la guía, ha declarado: “Estamos muy orgullosos de compartir con nuestros lectores nuestras recomendaciones sobre restaurantes y hoteles de ambas ciudades. El nivel de esta nueva ola de cocina escandinava ha elevado significativamente el listón en esta parte del mundo. *Aarhus es una ciudad muy animada, con gastronomía variada, mientras que Escania, región extremadamente fértil, proporciona multitud de productos de primera calidad a las puertas de Malmoe”.*

Las dos nuevas ciudades vienen acompañadas por sus correspondientes estrellas, concedidas por los inspectores de la guía MICHELIN. Aarhus acoge ahora tres restaurantes m (**Frederikshøj, Gastromé** y **Substans)**, mientras que en Malmoe, **Ambiance à Vindåkra, Bloom in the Park** y **Vollmers** consiguen igualmente su primera estrella.

La nueva selección de establecimientos de Aarhus y Malmoe incorpora también cuatro Bib Gourmands: dos en cada ciudad. Bib Gourmand recompensa los restaurantes que proponen una excelente relación calidad/precio. La guía Nordic Cities recoge 30 de ellos.

En cuanto al resto de ciudades, Copenhague cuenta con un nuevo restaurante n, la bodega **a|o|c,** del antiguo sumiller Søren Selin, que propone una cocina de sabores armoniosos, tan marcadamente danesa como lúdica y original.

Otro restaurante recompensado con n, **Oaxen Krog,** en una agradable ubicación junto al agua, situado en el barrio de Djurgården de Estocolmo. Según Rebecca Burr, en este establecimiento *“los mejores ingredientes se preparan con claridad y equilibrio para crear magníficos platos, de sabores verdaderamente acentuados”.*

Varios restaurantes suecos más obtienen una estrella, como **Volt**, un establecimiento de Estocolmo íntimo y relajado, dirigido por un equipo joven pero experimentado; **SK Mat & Människor,** de Gotemburgo, un restaurante íntimo con cocina abierta donde el chef sirve platos seductores que rebosan de sabores, y **Koka,** también en Gotemburgo, que une sutileza, sabores y profusión de pescados.

La guía MICHELIN *Nordic Cities* 2015 satisface a todos los viajeros, tanto por negocio como por turismo, y recomienda los mejores establecimientos de todas las categorías de confort y precio –desde animados bistrós a alojamientos íntimos, pasando por célebres restaurantes y hoteles de lujo.

La guía MICHELIN *Nordic Cities* 2015 está ya a la venta, incluyendo la versión digital para smartphones y tabletas.

*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).*

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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