

MICHELIN *Nordic Cities* 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 🌸 (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 🌸🌸, 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 🌸🌸, **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

