**INFORMACIÓN DE PRENSA**11/11/2015

La guía MICHELIN *Chicago* 2016

El restaurante Acadia, en Chinatown,
obtiene dos estrellas en esta edición

***Michelin ha presentado la guía MICHELIN Chicago 2016, Parachute, en Humboldt Park, y el Dusek’s, en Pilsen, dejan la selección Bib Gourmand y logran una estrella en la guía MICHELIN.***

En esta nueva edición, ***Acadia*** gana una estrella e ingresa en el exclusivo club de los restaurantes con dos estrellas de Chicago, junto a ***42 Grams*** (Lincoln Park y Old Town) y ***Sixteen*** (West Loop). ***L20,*** de Lincoln Park, que tenía dos estrellas el pasado año, ha cerrado en 2015.

“Seguimos de cerca al chef *Ryan McCaskey de* ***Acadia,*** *y nos sigue impresionando con su cocina elegante, muy técnica”,* comenta Michael Ellis, director internacional de las guías Michelin. *“Los últimos años, ha dado prueba de su originalidad y ha creado platos soberbios a partir de ingredientes sublimes. Estaremos encantados de ver las nuevas alturas que alcanza su cocina”.*

Los restaurantes de tres estrellas de Chicago, ***Grace,*** en West Loop, y ***Alinea,*** en Lincoln Park, conservan su distinción en la guía de este año.

La guía MICHELIN *Chicago 2016* contiene 17 restaurantes de una estrella, entre los que hay dos novedades: ***Dusek’s (Board and Beer)***, un pub gastronómico de Pilsen, extremadamente creativo pero con los pies en la tierra, y ***Parachute,*** en el barrio de Avondale, donde el equipo formado por el matrimonio Beverly Kim y Johnny Clark ha articulado una carta ecléctica y original, mezclando ingredientes coreanos con otras influencias asiáticas.

**Sobre la guía MICHELIN**

Desde hace más de un siglo, la colección de las guías MICHELIN propone a sus lectores una selección de los mejores restaurantes, hoteles y casas rurales de todo el mundo. Las guías MICHELIN, 24 en total, cubren actualmente 24 países de tres continentes.

Continuamente a la búsqueda de nuevas direcciones y hallazgos únicos, los inspectores de la guía MICHELIN prueban a diario toda clase de establecimientos y estilos de cocina. Siempre anónimos, los inspectores se comportan como simples clientes y pagan sistemáticamente sus facturas. Pero son profesionales que evalúan cada plato según cinco criterios: la calidad de los productos utilizados, la personalidad de la cocina, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad. Las mejores mesas se distinguen con el Bib Gourmand o con las estrellas, distinciones basadas únicamente en la calidad de la cocina y que siempre se atribuyen de forma consensuada. Confort y servicio se califican separadamente.

Con la guía MICHELIN *Chicago 2016,* el Grupo Michelin continúa ayudando a millones de viajeros en sus desplazamientos. Esta misión de la guía, que existe desde su creación en 1900, es también la del Grupo Michelin: ofrecer “la mejor forma de avanzar”.

*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, comercializa y distribuye neumáticos para todo tipo de vehículos. Michelin propone igualmente servicios digitales innovadores, como la gestión telemática de flotas de vehículos y herramientas de ayuda a la movilidad. Asimismo, 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 170 países, emplea a 112.300 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

La guía MICHELIN *Chicago* 2016:

Restaurantes con estrella

o

 **Una cocina única. ¡Justifica el viaje!**

| **Establecimiento** | **Área** | **Chef** |
| --- | --- | --- |
| Alinea | Lincoln Park & Old Town | Grant Achatz |
| Grace | West Loop | Curtis Duffy |

n

 **Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!**

| **Establecimiento** | **Área** |
| --- | --- |
| Acadia | Chinatown & South |
| 42 Grams | Andersonville, Edgewater & Uptown |
| Sixteen | River North |

m

 **Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!**

| **Establecimiento** | **Región** |
| --- | --- |
| Blackbird | West Loop |
| Boka | Lincoln Park & Old Town |
| Dusek’s (Board & Beer) | Pilsen, University Village & Bridgeport |
| EL Ideas | Pilsen, University Village & Bridgeport |
| Elizabeth | Andersonville, Edgewater & Uptown |
| Everest | Loop |
| Goosefoot | Andersonville, Edgewater & Uptown |
| Longman & Eagle | Humboldt Park & Logan Square |
| Moto | West Loop |
| NAHA | River North |
| North Pond | Lincoln Park & Old Town |
| Parachute | Humboldt Park & Logan Square |
| Schwa | Bucktown & Wicker Park |
| Sepia | West Loop |
| Spiaggia | Gold Coast |
| Topolobampo | River North |
| Tru | Streeterville |

 **DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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