**INFORMACIÓN DE PRENSA**13/10/2015

La guía MICHELIN *New York City* 2016

*Las estrellas brillan en Brooklyn y Queens*

***Michelin ha presentado su esperadísima selección de restaurantes de la 11ª edición de la guía MICHELIN New York City. En esta ocasión, la guía recoge 76 restaurantes con estrella Michelin, increíble ejemplo de los logros culinarios de la ciudad.***

Michael Ellis, el director internacional de las guías MICHELIN, ha comentado: *“La increíble diversidad de la edición de 2016 de la guía MICHELIN New York City muestra la energía y la constante evolución del panorama culinario de la ciudad. El impresionante número de estilos de cocina, 61 en total, hallados en los cinco barrios confirma la posición de Nueva York como uno de los más interesantes destinos gastronómicos”.*

En la edición de este año, a la lista de restaurantes de dos estrellas se suma ***The Modern***, con lo que el número de dos estrellas alcanza los 10. Bajo la dirección del chef Abram Bissell, The Modern propone una cocina contemporánea y creativa, complementada con sabores brillantes y frescos.

La guía MICHELIN incorpora 10 establecimientos que reciben una estrella por primera vez. De ellos, cuatro ofrecen una destacable cocina japonesa. ***Tempura Matsui*** transforma la tempura en arte e incorpora los mariscos más frescos. ***Sushi Yasuda***, bajo el liderazgo del chef Mitsuru Tamura y su nuevo equipo, crea sushi de alto nivel. ***Cagen*** e ***Hirohisa*** completan este año las nuevas estrellas con su oferta de primer nivel de cocina notch japonesa.

La selección de este año confirma el dinamismo del panorama culinario en todos los barrios, especialmente en Brooklyn y Queens. Brooklyn logra dos nuevos restaurantes de una estrella con el vegetariano ***Semilla*** y el sofisticado ***The Finch,*** que sirve cocina americana. Anteriormente reconocido como Bib Gourmand, ***Somtum Der,*** en el East Village,se incorpora también a la selección de las estrellas Michelin. Completa la lista de nuevos restaurantes con una estrella ***Gabriel Kreuther, Uncle Boons*** y ***Rebelle.***

El anuncio de la selección de la guía MICHELIN se acompaña de la noticia de que 133 restaurantes en Nueva York han recibido la distinción Bib Gourmand. La guía MICHELIN New York City 2016, que recoge casi 900 restaurantes, está a la venta al precio 17,90 €.

La guía MICHELIN, gracias a su sistema uniforme de selección rigurosamente aplicado en 24 países, constituye una referencia internacional en materia gastronómica. Todos los establecimientos presentes en la guía han sido seleccionados por los famosos inspectores MICHELIN, que trabajan en completo anonimato y recorren regularmente los diferentes barrios de Nueva York en busca de las mejores direcciones. Contratados en la zona, estos inspectores reciben una formación rigurosa. Aplican los mismos métodos de trabajo probados desde hace varias décadas por los inspectores MICHELIN en el mundo entero, con el fin de garantizar un nivel de calidad homogéneo e internacional. Comprometidos con su objetividad, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas y solo valorar la calidad del plato. Para apreciar totalmente una mesa, los inspectores se basan en cinco criterios, definidos por Michelin: la calidad de los productos, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la creatividad del chef en la cocina, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad a lo largo del tiempo y en el conjunto del menú. Estos son los criterios objetivos que los inspectores de la guía MICHELIN aplican, ya sea en Japón, Estados Unidos, China o Europa. En efecto, su uso garantiza una selección homogénea: poco importa el lugar donde se encuentre, una estrella tiene el mismo valor tanto en París como en Nueva York o en Tokio.

Por su capacidad de innovación y la excelencia de sus productos, Michelin ha jugado un papel pionero en el desarrollo de la movilidad. A finales del siglo XIX, Michelin patentó el primer neumático de automóvil. Este invento, que marcaría, la historia de la movilidad, permitió a los conductores recorrer largas distancias en un solo viaje. Después, con la voluntad de facilitar aún más los desplazamientos de los viajeros, el Grupo Michelin lanzó una colección de guías y mapas detallados, entre las que la prestigiosa guía MICHELIN es la más conocida mundialmente.

*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 *New York* 2016:  
Restaurantes con estrella

Nuevas estrellas 2016 N

o

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Barrio** | **Establecimiento** | **Confort** | **Chef** |
| Brooklyn | Downtown | Chef's Table at Brooklyn Fare | ó | César Ramirez |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Eleven Madison Park | õ | Daniel Humm |
| Manhattan | Upper West Side | Jean-Georges | õ | Jean-Georges Vongerichten |
| Manhattan | Midtown West | Le Bernardin | õ | Eric Ripert |
| Manhattan | Midtown West | Masa | ó | Masa Takayama |
| Manhattan | Midtown West | Per Se | ö | Thomas Keller |

n

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Barrio** | **Establecimiento** | **Confort** |
| Manhattan | Midtown East | Aquavit | ô |
| Manhattan | TriBeCa | atera | ó |
| Brooklyn | Fort Greene & Bushwick | Blanca | ó |
| Manhattan | Upper East Side | Daniel | ö |
| Manhattan | TriBeCa | Ichimura | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Jungsik | ô |
| Manhattan | Midtown West | Marea | ô |
| Manhattan | Midtown West | Modern (The) **N** | ô |
| Manhattan | East Village | Momofuku Ko | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Soto | ó |

m

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Distrito** | **Barrio** | **Establecimiento** | **Confort** |
| Manhattan | Midtown West | Ai Fiori | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Aldea | ó |
| Manhattan | Upper West Side | Andanada | ó |
| Manhattan | Midtown West | Aureole | ô |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Babbo | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Bâtard | ó |
| Manhattan | Midtown West | Betony | ô |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Blue Hill | ó |
| Manhattan | TriBeCa | Bouley | õ |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Breslin (The) | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Brushstroke | ô |
| Manhattan | Upper East Side | Café Boulud | ô |
| Manhattan | Midtown East | Café China | ó |
| Manhattan | East Village | Cagen **N** | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Carbone | ó |
| Queens |  | Casa Enríque | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Casa Mono | ó |
| Manhattan | Midtown East | Caviar Russe | ô |
| Brooklyn | Williamsburg | Delaware and Hudson | ó |
| Manhattan | Chelsea | Del Posto | õ |
| Manhattan | Upper West Side | Dovetail | ó |
| Brooklyn | Fort Greene & Bushwick | Finch (The) **N** | ó |
| Manhattan | Midtown West | Gabriel Kreuther **N** | ô |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Gotham Bar and Grill | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Gramercy Tavern | ô |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Hirohisa **N** | ó |
| Manhattan | East Village | Jewel Bako | ò |
| Manhattan | Midtown East | Juni | ô |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Junoon | ô |
| Manhattan | Midtown East | Kajitsu | ó |
| Manhattan | East Village | Kyo Ya | ó |
| Brooklyn | Downtown | La Vara | ó |
| Brooklyn | Williamsburg | Luksus at Tørst | ó |
| Brooklyn | Williamsburg | Meadowsweet | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Minetta Tavern | ò |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Musket Room (The) | ó |
| Queens |  | M. Wells Steakhouse | ó |
| Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | NoMad | ó |
| Brooklyn | Williamsburg | Peter Luger | ò |
| Manhattan | Upper West Side | Picholine | ô |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Piora | ó |
| Brooklyn | Sunset Park & Brighton Beach | Pok Pok Ny | ò |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Public | ó |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Rebelle **N** | ó |
| Brooklyn | Downtown | River Café (The) | ô |
| Manhattan | TriBeCa | Rosanjin | ô |
| Brooklyn | Williamsburg | Semilla **N** | ò |
| Manhattan | East Village | Somtum Der **N** | ò |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Spotted Pig | ò |
| Manhattan | TriBeCa | Sushi Azabu | ó |
| Manhattan | Upper East Side | Sushi of Gari | ò |
| Manhattan | Midtown East | Sushi Yasuda **N** | ó |
| Brooklyn | Downtown | Take Root | ò |
| Manhattan | Upper West Side | Telepan | ô |
| Manhattan | Midtown East | Tempura Matsui **N** | ó |
| Manhattan | Midtown West | Tori Shin | ó |
| Manhattan | Midtown East | Tulsi | ó |
| Manhattan | SoHo & Nolita | Uncle Boons **N** | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | Wallsé | ó |
| Manhattan | Greenwich & West Village | ZZ’s Clam Bar | ò |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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