

## O guia MICHELIN *New York City* 2016

### *As estrelas brilham em Brooklyn e Queens*

*A Michelin apresentou a sua esperadíssima seleção de restaurantes da 11ª edição do guia MICHELIN New York City. Desta vez, o guia recopila 76 restaurantes com estrela Michelin, incrível exemplo dos sucessos culinários da cidade.*

Michael Ellis, o diretor internacional dos guias MICHELIN, comentou: “A incrível diversidade da edição de 2016 do guia MICHELIN *New York City* mostra a energia e a constante evolução do panorama culinário da cidade. O impressionante número de estilos de cozinha, 61 no total, encontrados nos cinco bairros confirma a posição de Nova Iorque como um dos mais interessantes destinos gastronómicos”.

Na edição deste ano, à lista de restaurantes de duas estrelas soma-se **The Modern**, com o qual o número de duas estrelas atinge os 10. Sob a direção do chefe Abram Bissell, The Modern propõe uma cozinha contemporânea e criativa, complementada com sabores brilhantes e frescos.

O guia MICHELIN incorpora 10 estabelecimentos que recebem uma estrela pela primeira vez. Dos mesmos, quatro oferecem uma destacável cozinha japonesa. **Tempura Matsui** transforma a tempura em arte e incorpora o marisco mais fresco. **Sushi Yasuda**, com a liderança do chefe Mitsuru Tamura e a sua nova equipa, cria sushi de alto nível. **Cagen** e **Hirohisa** completam este ano as novas estrelas com a sua oferta de primeiro nível de cozinha notch japonesa.

A seleção deste ano confirma o dinamismo do panorama culinário em todos os bairros, especialmente em Brooklyn e Queens. Brooklyn consegue dois novos restaurantes de uma estrela com o vegetariano **Semilla** e o sofisticado **The Finch**, que serve cozinha americana. Anteriormente reconhecido como Bib Gourmand, **Somtum Der**, no East Village, entra também na seleção das estrelas Michelin. Completa a lista de novos restaurantes com uma estrela **Gabriel Kreuther**, **Uncle Boons** e **Rebelle**.

O anúncio da seleção do guia MICHELIN acompanha-se com a notícia de que 133 restaurantes em Nova Iorque receberam a distinção Bib Gourmand. O guia MICHELIN *New York City* 2016, que recopila quase 900 restaurantes, está à venda ao preço de 17,90 €.

O guia MICHELIN, graças ao seu sistema de seleção homogéneo e rigoroso aplicado em 24 países, é uma referência internacional em matéria gastronómica. Todos os estabelecimentos presentes no guia foram selecionados pelos famosos inspetores MICHELIN, que trabalham com total anonimato e percorrem regularmente os diversos bairros de Nova-Iorque à procura dos melhores estabelecimentos. Contratados na zona, estes inspetores recebem uma formação rigorosa. Aplicam os mesmos métodos de trabalho, provados já há várias décadas pelos inspetores MICHELIN no mundo inteiro, com o fim de garantir um nível de qualidade internacional e homogéneo. Comprometidos com a sua objetividade, os inspetores MICHELIN pagam integralmente as suas contas e só avaliam a qualidade do prato. Para apreciar totalmente uma mesa, os inspetores seguem cinco critérios, definidos pela Michelin: a qualidade dos produtos, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a criatividade do chefe na cozinha, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade ao longo do tempo e no conjunto do menu. Estes são os critérios objetivos que os inspetores do guia MICHELIN aplicam tanto no Japão, como nos Estados Unidos, na China ou na Europa. Com efeito, a sua utilização garante uma seleção homogénea: pouco importa o lugar em que se encontre, uma estrela tem o mesmo valor tanto em Paris como em Nova-Iorque ou em Tóquio.

Pela sua capacidade de inovação e pela excelência dos seus produtos, a Michelin teve um papel pioneiro no desenvolvimento da mobilidade. Foi no fim do século XIX quando a Michelin patenteou o primeiro pneu para automóvel. Esta invenção, que marcaria a história da mobilidade, permitiu aos automobilistas percorrer grandes distâncias numa só viagem. Posteriormente, com o desejo de facilitar ainda mais o movimento de viajantes, o Grupo Michelin lançou uma coleção de guias e mapas pormenorizados, entre os quais o conceituado guia MICHELIN é o mais conhecido mundialmente.

*A missão da **Michelin**, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e mapas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. A Michelin possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).*



# O guia MICHELIN *New York* 2016: Restaurantes com estrela

Novas estrelas 2016 **N**



Uma cozinha única. Justifica a viagem!

Distrito	Bairro	Estabelecimento	Conforto	Chefe
Brooklyn	Downtown	Chef's Table at Brooklyn Fare	XX	César Ramirez
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Eleven Madison Park	XXXX	Daniel Humm
Manhattan	Upper West Side	Jean-Georges	XXXX	Jean-Georges Vongerichten
Manhattan	Midtown West	Le Bernardin	XXXX	Eric Ripert
Manhattan	Midtown West	Masa	XX	Masa Takayama
Manhattan	Midtown West	Per Se	XXXXXX	Thomas Keller



Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!

Distrito	Bairro	Estabelecimento	Conforto
Manhattan	Midtown East	Aquavit	XXX
Manhattan	TriBeCa	atera	XX
Brooklyn	Fort Greene & Bushwick	Blanca	XX
Manhattan	Upper East Side	Daniel	XXXXXX
Manhattan	TriBeCa	Ichimura	XX

Manhattan	TriBeCa	Jungsik	XXX
Manhattan	Midtown West	Marea	XXX
Manhattan	Midtown West	Modern (The) <b>N</b>	XXX
Manhattan	East Village	Momofuku Ko	XX
Manhattan	Greenwich & West Village	Soto	XX



**Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!**

Distrito	Bairro	Estabelecimento	Conforto
Manhattan	Midtown West	Ai Fiori	XXX
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Aldea	XX
Manhattan	Upper West Side	Andanada	XX
Manhattan	Midtown West	Aureole	XXX
Manhattan	Greenwich & West Village	Babbo	XX
Manhattan	TriBeCa	Bâtard	XX
Manhattan	Midtown West	Betony	XXX
Manhattan	Greenwich & West Village	Blue Hill	XX
Manhattan	TriBeCa	Bouley	XXXX
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Breslin (The)	X
Manhattan	TriBeCa	Brushstroke	XXX
Manhattan	Upper East Side	Café Boulud	XXX
Manhattan	Midtown East	Café China	XX
Manhattan	East Village	Cagen <b>N</b>	XX
Manhattan	Greenwich & West Village	Carbone	XX

Queens		Casa Enrique	XX
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Casa Mono	XX
Manhattan	Midtown East	Caviar Russe	XXX
Brooklyn	Williamsburg	Delaware and Hudson	XX
Manhattan	Chelsea	Del Posto	XXXX
Manhattan	Upper West Side	Dovetail	XX
Brooklyn	Fort Greene & Bushwick	Finch (The) <b>N</b>	XX
Manhattan	Midtown West	Gabriel Kreuther <b>N</b>	XXX
Manhattan	Greenwich & West Village	Gotham Bar and Grill	XXX
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Gramercy Tavern	XXX
Manhattan	SoHo & Nolita	Hirohisa <b>N</b>	XX
Manhattan	East Village	Jewel Bako	X
Manhattan	Midtown East	Juni	XXX
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	Junoon	XXX
Manhattan	Midtown East	Kajitsu	XX
Manhattan	East Village	Kyo Ya	XX
Brooklyn	Downtown	La Vara	XX
Brooklyn	Williamsburg	Luksus at Tørst	XX
Brooklyn	Williamsburg	Meadowsweet	XX
Manhattan	Greenwich & West Village	Minetta Tavern	X
Manhattan	SoHo & Nolita	Musket Room (The)	XX
Queens		M. Wells Steakhouse	XX
Manhattan	Gramercy, Flatiron & Union Square	NoMad	XX
Brooklyn	Williamsburg	Peter Luger	X
Manhattan	Upper West Side	Picholine	XXX

Manhattan	Greenwich & West Village	Piora	XX
Brooklyn	Sunset Park & Brighton Beach	Pok Pok Ny	X
Manhattan	SoHo & Nolita	Public	XX
Manhattan	SoHo & Nolita	Rebelle <b>N</b>	XX
Brooklyn	Downtown	River Café (The)	XXX
Manhattan	TriBeCa	Rosanjin	XXX
Brooklyn	Williamsburg	Semilla <b>N</b>	X
Manhattan	East Village	Somtum Der <b>N</b>	X
Manhattan	Greenwich & West Village	Spotted Pig	X
Manhattan	TriBeCa	Sushi Azabu	XX
Manhattan	Upper East Side	Sushi of Gari	X
Manhattan	Midtown East	Sushi Yasuda <b>N</b>	XX
Brooklyn	Downtown	Take Root	X
Manhattan	Upper West Side	Telepan	XXX
Manhattan	Midtown East	Tempura Matsui <b>N</b>	XX
Manhattan	Midtown West	Tori Shin	XX
Manhattan	Midtown East	Tulsi	XX
Manhattan	SoHo & Nolita	Uncle Boons <b>N</b>	XX
Manhattan	Greenwich & West Village	Wallsé	XX
Manhattan	Greenwich & West Village	ZZ's Clam Bar	X

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

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

