








La guía MICHELIN España & Portugal 2016


Esta edición confirma la sólida base de nuestra gastronomía, poniendo el acento en la creatividad y el dinamismo que los chefs manifiestan por toda la península. La guía MICHELIN España & Portugal 2016 selecciona 8 restaurantes , 23 restaurantes  y 157 restaurantes .

La Península Ibérica vive un creciente interés por la cocina que se ve reflejado en el aumento continuo del turismo gastronómico. Nuestros inspectores han constatado, un año más, que el saber hacer de los chefs sorprende en cualquier rincón con propuestas diversificadas, buscando en la excelencia de los productos, las técnicas depuradas y el cuidado en las presentaciones las claves de su cocina.

Consciente de su importante papel como difusora de nuestra cultura gastronómica, la guía MICHELIN ha hecho un enorme esfuerzo editorial que tiene su más clara muestra en los más de doscientos nuevos restaurantes de la selección. Estos establecimientos son garantía tanto del éxito actual como del futuro prometedor que tiene nuestra cocina.

Como es tradicional, La guía MICHELIN nos ofrece su selección de establecimientos con la cocina de mejor calidad de ambos países, que son clasificados con las conocidas “estrellas de la buena mesa”:  para las cocinas excepcionales,  para las excelentes y  para las que se consideran muy buenas en su categoría.

Los ocho restaurantes que ostentaban  el año pasado repiten distinción pues han mantenido el magnífico nivel en sus prestaciones. Son: **Akeláfe, Arzak, Azurmendi, El Celler de Can Roca, DiverXO, Martín Berasategui, Quique Dacosta y Sant Pau.**

Con  han sido distinguidos 23 restaurantes, siendo dos de ellos novedades. El restaurante **Coque** (Humanes de Madrid) ofrece una cocina contemporánea, con raíces madrileñas, en la que Mario Sandoval muestra su creatividad en dos menús degustación, con increíbles juegos cromáticos y exquisitas presentaciones. Por su parte, Fernando P. Arellano en **Zaranda** (hotel Castell Son Claret, en Es Capdellà, Mallorca) propone una cocina de autor, de excelente técnica, que busca la complicidad con la calidad de los productos locales, para conseguir sorprendentes fusiones de sabores.

Con  se distinguen 157 restaurantes, siendo 15 de ellos nuevos.

Andalucía y Cataluña concentran este año el mayor número de novedades en esta categoría, con cuatro en cada comunidad.

En Andalucía, destaca la provincia de Málaga con tres novedades: **Kabuki Raw** (hotel Finca Cortesin), en Casares, hereda y comparte los platos de los famosos Kabuki, con una completa carta de cocina nipona fusionada con platos occidentales. En Fuengirola, el restaurante **Sollo**, con Diego Gallegos en los fogones, destaca al trabajar solo un menú degustación que gira alrededor de los peces de río, con sorprendentes y delicadas elaboraciones. Y, Mauricio Giovanini, en **Messina** (Marbella) ofrece una cocina de corte mediterránea actual, con excelentes texturas y sabores marcados.

En Huelva Xanty Elías, chef del restaurante **Acanthum**, ofrece una carta que recupera antiguas recetas locales, poniéndolas al día en técnica y mezclándolas con otras más de autor.

En Cataluña sobresale la ciudad de Barcelona con dos nuevas distinciones: **Disfrutar** que, en sus menús degustación, une creatividad, sabor e indiscutible nivel técnico, y **Hoja Santa** que propone una alta cocina mexicana con toques de modernidad.

Miquel Aldana, al frente de **Tresmacarrons** (El Masnou, Barcelona), apuesta por una carta de tinte actual con productos de temporada, cuidadas elaboraciones y mimo en los detalles.

En el restaurante **Emporium** de Castelló d'Empúries (Girona), los hermanos Jordà combinan a la perfección las raíces regionales con las técnicas actuales, para ofrecer una cocina cuya base es una materia prima de excelente calidad.

Castilla y León cuenta en esta edición con dos nuevos restaurantes de una estrella. En **El Ermitaño** (Benavente, Zamora), todo un clásico en la región, se elabora una cocina de raíces castellanas que cuida al máximo las presentaciones. En Segovia, el restaurante **Villena** apuesta por una carta de autor, de base tradicional, con delicadas elaboraciones.

El resto de establecimientos seleccionados este año con una estrella se distribuyen por toda la geografía peninsular. En **El Rincón de Juan Carlos** (Los Gigantes, Tenerife), Juan Carlos Padrón y su hermano proponen una cocina innovadora de gran nivel, basada en la tradición. El restaurante bilbaíno **Zarate**, de la mano de Sergio Ortiz de Zarate, ofrece una carta especializada en pescados de magnífica calidad, que el chef trata con delicadeza, cuidando las presentaciones. En el restaurante **Lúa** (Madrid), el chef Manuel Domínguez propone una cocina actual de raíces gallegas, que apuesta por un menú degustación en el que despliega toda su creatividad.

La gran diversidad de la gastronomía española queda reflejada en el gastrobar **Casa Marcelo** (Santiago de Compostela, A Coruña) donde Marcelo Tejedor elabora, a la vista del cliente, una original fusión entre las cocinas gallega, nipona y peruana.

Portugal tiene en esta edición un nuevo establecimiento de una estrella. La interesante cocina del restaurante **Bon Bon** (Carvoeiro, Faro) sorprende por su nivel técnico. Basada en una selecta materia prima, propone platos de corte actual, con sabores definidos y cuidadas presentaciones.

La guía, que cuenta con la riqueza cartográfica del fondo documental MICHELIN, incluye planos de ciudades y mapas regionales para facilitar la localización de los establecimientos recomendados.

La guía MICHELIN España & Portugal 2016 se vende al PVP de 29,90 €.



MICHELIN Restaurantes España & Portugal

¡Encuentre los mejores restaurantes con la guía MICHELIN!

Tanto si busca un establecimiento sencillo para comer “como en casa” o un restaurante gastronómico, los inspectores de la guía MICHELIN han seleccionado las mejores direcciones solo para usted.

MICHELIN Restaurantes ofrece, de manera gratuita y con la ayuda de un buscador multicriterio (por nombre, por precio, por proximidad, por tipo de cocina, por clasificación MICHELIN...), la selección de restaurantes de la guía MICHELIN España & Portugal 2016. Además, también encontrará las mejores rutas para llegar hasta ellos y propuestas alternativas presentadas como usted prefiera, con los restaurantes en un listado o bien reflejados en un mapa.

¡Inscríbese en Mi Cuenta MICHELIN y comparta su experiencia culinaria!

La guía MICHELIN es una publicación de referencia que ansía mostrar su dinamismo; esperamos sus opiniones, fotos y sugerencias para que enriquezcan nuestra selección.

*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).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

