

## O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2016

*Esta edição confirma a sólida base da nossa gastronomia, acentuando a criatividade e o dinamismo que os chefes mostram em toda a península. O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2016 seleciona 8 restaurantes 🌟🌟🌟, 23 restaurantes 🌟🌟 e 157 restaurantes 🌟.*

A Península Ibérica vive um crescente interesse pela cozinha que se vê refletido no aumento contínuo do turismo gastronómico. Os nossos inspetores constataram, mais um ano, que o *savoir-faire* dos chefes surpreende em qualquer recanto com propostas diversificadas, procurando na excelência dos produtos, das técnicas refinadas e do cuidado nas apresentações as chaves da sua cozinha.

Consciente do seu importante papel como difusor da nossa cultura gastronómica, o guia MICHELIN fez um enorme esforço editorial que tem o seu mais claro exemplo nos mais de duzentos novos restaurantes da seleção. Estes estabelecimentos são garantia tanto do êxito atual como do futuro prometedor que tem a nossa cozinha.

Como é tradicional, o guia MICHELIN oferece-nos a sua seleção de estabelecimentos com a cozinha de melhor qualidade de ambos os países, que são classificados com as conhecidas “estrelas da boa mesa”: 🌟🌟🌟 para as cozinhas excecionais, 🌟🌟 para as excelentes e 🌟 para as que se consideram muito boas na sua categoria.

Os oito restaurantes que ostentavam 🌟🌟🌟 no ano passado repetem distinção pois mantiveram o magnífico nível no seu serviço. São: **Akeláfe, Arzak, Azurmendi, El Cellar de Can Roca, DiverXO, Martín Berasategui, Quique Dacosta e Sant Pau.**

Com 🌟🌟 foram distinguidos 23 restaurantes, sendo dois dos mesmos novidade. O restaurante **Coque** (Humanes de Madrid) oferece uma cozinha contemporânea, com raízes madrilenas, em que Mario Sandoval mostra a sua criatividade em dois menus degustação, com incríveis jogos cromáticos e refinadas apresentações. Por seu lado, Fernando P. Arellano em **Zaranda** (hotel Castell Son Claret, em Es Capdellà, Maiorca) propõe uma cozinha de autor, de excelente técnica, que busca a cumplicidade com a qualidade dos produtos locais, para conseguir surpreendentes fusões de sabores.

Com 🌟 distinguem-se 157 restaurantes, sendo 15 dos mesmos novos.

Andaluzia e Catalunha concentram este ano o maior número de novidades nesta categoria, com quatro em cada comunidade.

Na Andaluzia, destaca a província de Málaga com três novidades: **Kabuki Raw** (hotel Finca Cortesin), em Casares, herda e partilha os pratos dos famosos Kabuki, com uma completa ementa de cozinha japonesa fusionada com pratos ocidentais. Em Fuengirola, o restaurante **Sollo**, com Diego Gallegos nos fogões, destaca ao trabalhar só um menu degustação que gira à volta dos peixes do rio, com surpreendentes e delicadas elaborações. E, Mauricio Giovanini, em **Messina** (Marbella) oferece uma cozinha de estilo mediterrânico atual, com excelentes texturas e sabores acentuados.

Em Huelva, Xanty Elías, chefe do restaurante **Acanthum**, oferece uma ementa que recupera antigas receitas locais, atualizando-as em técnica e misturando-as com outras mais de autor.

Na Catalunha destaca a cidade de Barcelona com duas novas distinções: **Disfrutar** que, nos seus menus degustação, une criatividade, sabor e indiscutível nível técnico, e **Hoja Santa** que propõe uma alta cozinha mexicana com toques de modernidade.

Miquel Aldana, à frente de **Tresmacarrons** (El Masnou, Barcelona), aposta numa ementa muito atual com produtos da época, esmeradas elaborações e mimo nos detalhes.

No restaurante **Emporium** de Castelló d'Empúries (Girona), os irmãos Jordà combinam na perfeição as raízes regionais com as técnicas atuais, para oferecer uma cozinha cuja base é uma matéria-prima de excelente qualidade.

Castilla y León conta nesta edição com dois novos restaurantes de uma estrela. No **El Ermitaño** (Benavente, Zamora), todo um clássico na região, elabora-se uma cozinha com raízes castelhanas que cuida ao máximo as apresentações. Em Segovia, o restaurante **Villena** aposta numa ementa de autor, de base tradicional, com delicadas elaborações.

O resto dos estabelecimentos selecionados este ano com uma estrela distribuem-se por toda a geografia peninsular. No **El Rincón de Juan Carlos** (Los Gigantes, Tenerife), Juan Carlos Padrón e o irmão dele propõem uma cozinha inovadora de grande nível, baseada na tradição. O restaurante bilbaíno **Zarate**, através de Sergio Ortiz de Zarate, oferece uma ementa especializada em peixe de magnífica qualidade, que o chefe trata com delicadeza, esmerando as apresentações. No restaurante **Lúa** (Madrid), o chefe Manuel Domínguez propõe uma cozinha atual com raízes galegas, que aposta num menu degustação em que desenvolve toda a sua criatividade.

A grande diversidade da gastronomia espanhola fica refletida no gastrobar **Casa Marcelo** (Santiago de Compostela, A Corunha) em que Marcelo Tejedor elabora, à vista do cliente, uma original fusão entre a cozinha galega, japonesa e peruana.

Portugal tem nesta edição um novo estabelecimento de uma estrela. A interessante cozinha do restaurante **Bon Bon** (Carvoeiro, Faro) surpreende pelo seu nível técnico. Baseada numa seleta matéria-prima, propõe pratos de estilo atual, com sabores definidos e esmeradas apresentações.

O guia, que conta com a riqueza cartográfica da base de dados MICHELIN, inclui planos de cidades e mapas regionais para facilitar a localização dos estabelecimentos recomendados.

**O guia MICHELIN Espanha & Portugal 2016 vende-se ao PVP de 29,90 €.**

**MICHELIN Restaurantes Espanha & Portugal**



## **Encontre os melhores restaurantes com o guia MICHELIN!**

Tanto se procura um estabelecimento simples para comer "como em casa" ou um restaurante gastronómico, os inspetores do guia MICHELIN selecionaram os melhores lugares só para si.

MICHELIN Restaurantes oferece, de maneira gratuita e com a ajuda de um pesquisador multicritério (por nome, por preço, por proximidade, por tipo de cozinha, por classificação MICHELIN...), a seleção de restaurantes do guia MICHELIN Espanha & Portugal 2016. Além disso, também encontrará as melhores rotas para chegar aos mesmos e propostas alternativas apresentadas como quiser, com os restaurantes numa lista ou então num mapa.

## **Inscriba-se em Minha Conta MICHELIN e partilhe a sua experiência culinária!**

O guia MICHELIN é uma publicação de referência que anseia mostrar o seu dinamismo; esperamos as suas opiniões, fotos e sugestões para que enriqueçam a nossa seleção.

*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)).*

### **DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

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

