

La guía MICHELIN *San Francisco Bay Area & Wine Country* 2016

Nuevo tres estrellas en la 10ª edición de la guía

El restaurante Manresa ha sido distinguido con tres estrellas en la nueva guía MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country 2016. Esta 10ª edición muestra el extraordinario dinamismo del panorama culinario del norte de California.



Este año, la guía distingue un nuevo restaurante tres estrellas: Manresa, donde el chef David Kinch propone una cocina muy creativa y contemporánea. “Además de haber reanudado rápidamente la actividad a pesar del incendio que destruyó su restaurante el año pasado, el chef David Kinch ha continuado, en los últimos meses, desarrollando una extraordinaria personalidad que transmite con brío en una cocina centrada en ingredientes locales y de temporada. De los aperitivos al postre, el menú degustación ofrecido en Manresa ilustra la singularidad y el talento de este chef y su equipo”, comenta Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN.

The French Laundry, The Restaurant at Meadowood, Benu y Saison mantienen sus tres estrellas este año. “Solo un centenar de restaurantes en el mundo tienen esta distinción”, explica Ellis. “Tras Benu y Saison el año pasado, la entrada de Manresa en el universo de las tres estrellas revela el impresionante nivel de la cocina de la región de San Francisco. Un nivel que no cesa de aumentar año tras año”, añade.

En esta edición de 2016, dos restaurantes obtienen dos estrellas: *Campton Place*, donde el chef Sriji Gopinathan sirve un menú en el que destacan los ingredientes locales de alta calidad maridados con sabores hindúes y asiáticos; y *Commis*, primer restaurante de dos estrellas situado en East Bay, cuyo chef James Syhabout mezcla sabores y técnicas en un estilo contemporáneo. En total, siete restaurantes consiguen dos estrellas en la guía MICHELIN *San Francisco Bay Area & Wine Country* 2016.

Con 38 restaurantes distinguidos con una estrella, 15 de ellos nuevos, la región ofrece una gran diversidad de estilos de cocina con una calidad notable. Entre los nuevos establecimientos de una estrella, *Mourad*, regentado por el chef Mourad Lahlou, propone una deliciosa cocina marroquí; en *Octavia*, Melissa Perello impresiona por la originalidad que insufla a cada uno de sus platos. *Lazy Bear*, un antiguo restaurante *pop-up*, y *Kin Khao*, anteriormente un *Bib gourmand* de cocina tailandesa, han conseguido igualmente una estrella, así como los restaurantes *All Spice* (segunda dirección), *Al's Place*, *Aster*, *Californios*, *Commonwealth*, *Lord Stanley*, *Nico*, *Omakase*, *Rasa*, *Sushi Yoshizumi* y *Wako*.

“El número de nuevos restaurantes, en todas las categorías, incluyendo los Bib Gourmand, refleja el dinamismo del panorama culinario de San Francisco y su región”, dice Michael Ellis. “A lo largo de estos últimos 10 años, los inspectores Michelin se han mostrado impresionados por el altísimo nivel de la cocina que puede encontrarse en toda la zona”.

La guía MICHELIN *San Francisco Bay Area & Wine Country 2016* recoge 505 restaurantes que representan 53 estilos de cocina diferentes.

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 *San Francisco Bay Area & Wine Country*, 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 *San Francisco Bay Area* & *Wine Country 2016* La selección

Restaurantes	504
Restaurantes muy agradables. De 🍴🍴🍴🍴 a 🍴	39
Bib Gourmand 🍷 (Buenas mesas a precios moderados)	74
Small plates 🍽️ (originalidad del menú, ambiente y servicio)	6
Menú por menos de 25 \$ 💰	71
Notable carta de cócteles 🍸	84
Notable carta de vinos 🍷	64
Notable carta de sake 🍶	12
Notable carta de cervezas 🍺	17
Dim sum 🥟	10
Restaurantes que sirven desayunos 🍳	32
🌸🌸🌸 (Una cocina única. ¡Justifica el viaje!)	5
🌸🌸 (Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!)	7
🌸 (Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!)	38
Tipos de cocinas de los restaurantes con estrella	13
Tipos de cocina de la selección	53
Tipos de cocina de los Bib Gourmand	23

La guía MICHELIN *San Francisco,* *Bay Area & Wine Country 2016:* Restaurantes con estrella

Nuevas estrellas 2016 **N**



Una cocina única. ¡Justifica el viaje!

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad	Chef
Benu	San Francisco	SoMa		Corey Lee
French Laundry (The)	Wine Country	Napa Valley	Yountville	Thomas Keller
Manresa	South Bay		Los Gatos	David Kinch N
Restaurant at Meadowood (The)	Wine Country	Napa Valley	St. Helena	Christopher Kostow
Saison	San Francisco	SoMa		Joshua Skenes



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad
Acquerello	San Francisco	Nob Hill	
Atelier Crenn	San Francisco	Marina	
Baumé	South Bay		Palo Alto
Campton Place	San Francisco	Financial District	N
Coi	San Francisco	North Beach	
Commis	East Bay		Oakland N
Quince	San Francisco	North Beach	



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad
All Spice	San Francisco	Nob Hill	N
Al's Place	San Francisco	Mission	N
Ame	San Francisco	SoMa	
Aster	San Francisco	Mission	N
Auberge du Soleil	Wine Country	Napa Valley	Rutherford
Aziza	San Francisco	Richmond & Sunset	
Bouchon	Wine Country	Napa Valley	Yountville
Californios	San Francisco	Mission	N
Chez TJ	South Bay		Mountain View
Commonwealth	San Francisco	Mission	N
Farmhouse Inn & Restaurant	Wine Country	Sonoma County	Forestville
Gary Danko	San Francisco	North Beach	
Keiko à Nob Hill	San Francisco	Nob Hill	
Kin Khao	San Francisco	Financial District	N
Kusakabe	San Francisco	Financial District	
La Toque	Wine Country	Napa Valley	Napa
Lazy Bear	San Francisco	Mission	N
Lord Stanley	San Francisco	Nob Hill	N
Luce	San Francisco	SoMa	
Madrona Manor	Wine Country	Sonoma County	Healdsburg
Michael Mina	San Francisco	Financial District	
Mourad	San Francisco	SoMa	N
Nico	San Francisco	Marina	N
Octavia	San Francisco	Marina	N
Omakase	San Francisco	SoMa	N
Plumed Horse	South Bay		Saratoga
Rasa	Peninsula		Burlingame N
Solbar	Wine Country	Napa Valley	Calistoga
Sons & Daughters	San Francisco	Nob Hill	
SPQR	San Francisco	Marina	
Spruce	San Francisco	Marina	

Establecimiento	Región	Distrito	Localidad
State Bird Provisions	San Francisco	Civic Center	
Sushi Yoshizumi	Peninsula		San Mateo N
Terra	Wine Country	Napa Valley	St. Helena
Terrapin Creek	Wine Country	Sonoma County	Bodega Bay
The Village Pub	Peninsula		Woodside
Wako	San Francisco	Richmond & Sunset	N
Wakuriya	Peninsula		San Mateo

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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