**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**
06/11/2015

**O guia MICHELIN *San Francisco Bay Area***
***& Wine Country* 2016**

**Novo três estrelas na 10ª edição do guia**

***O restaurante Manresa foi distinguido com três estrelas no novo guia MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country 2016. Esta 10ª edição mostra o extraordinário dinamismo do panorama culinário do norte de Califórnia****.*

Este ano, o guia distingue um novo restaurante três estrelas: Manresa, em que o chefe David Kinch propõe uma cozinha muito criativa e contemporânea. *“Além de ter retomado rapidamente a atividade apesar do incêndio que destruiu o seu restaurante no ano passado, o chefe David Kinch continuou, nos últimos meses, a desenvolver uma extraordinária personalidade que transmite com brio numa cozinha centrada em ingredientes locais e de temporada. Dos aperitivos à sobremesa, o menu degustação do Manresa ilustra a singularidade e o talento deste chefe e da sua equipa",* comenta Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN.

*The French Laundry*, *The Restaurant at Meadowood*, *Benu* e *Saison* mantêm as suas três estrelas este ano. *“Só uma centena de restaurantes no mundo têm esta distinção”,* explica Ellis. “*Depois de* *Benu e Saison no ano passado, a entrada de Manresa no universo das três estrelas revela o impressionante nível da cozinha da região de San Francisco. Um nível que não para de aumentar ano após ano”*, acresce.

Nesta edição de 2016, dois restaurantes conseguem duas estrelas: *Campton Place*, onde o chefe Srijith Gopinathan serve um menu em que destacam os ingredientes locais de alta qualidade maridados com sabores indianos e asiáticos; e *Commis*, primeiro restaurante de duas estrelas situado em East Bay, cujo chefe James Syhabout mistura sabores e técnicas num estilo contemporâneo. No total, sete restaurante conseguem duas estrelas no guia MICHELIN *San Francisco Bay Area & Wine Country 2016.*

Com 38 restaurantes distinguidos com uma estrela, 15 deles novos, a região oferece uma grande diversidade de estilos de cozinha com uma qualidade notável. Entre os novos estabelecimentos de uma estrela, *Mourad*, regido pelo chefe Mourad Lahlou, propõe uma deliciosa cozinha marroquina; em *Octavia*, Melissa Perello impressiona pela originalidade que insufla a cada um dos seus pratos. *Lazy Bear*, um antigo restaurante *pop-up,* e *Kin Khao*, anteriormente um Bib gourmand de cozinha tailandesa, também conseguiram uma estrela, assim como os restaurantes *All Spice (*segunda direção), *Al’s Place*, *Aster*, *Californios*, *Commonwealth*, *Lord Stanley*, *Nico*, *Omakase*, *Rasa, Sushi Yoshizumi* e *Wako*.

*“O número de novos restaurantes, em todas as categorias, incluindo os Bib Gourmand, reflete o dinamismo do panorama culinário de San Francisco e da sua região”,* refere Michael Ellis. *“Ao longo destes últimos 10 anos, os inspetores Michelin ficaram impressionados pelo altíssimo nível da cozinha que se pode encontrar em toda a zona”*.

O guia MICHELIN *San Francisco Bay Area & Wine Country 2016* recopila 505 restaurantes que representam 53 estilos de cozinha diferentes.

**Sobre o guia MICHELIN**

Já há mais de um século que a coleção dos guias MICHELIN propõe aos seus leitores uma seleção dos melhores restaurantes, hotéis e casas rurais de todo o mundo. Os guias MICHELIN, 24 no total, abrangem atualmente 24 países em três continentes.

Sempre à procura de novos estabelecimentos e achados únicos, os inspetores do guia MICHELIN provam todos os dias todo o tipo de estabelecimentos e estilos de cozinha. Sempre anónimos, os inspetores comportam-se como simples clientes e pagam sistematicamente as suas faturas. Mas são profissionais que avaliam cada prato, segundo cinco critérios: a qualidade dos produtos utilizados, a personalidade da cozinha, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade. As melhores mesas distinguem-se com o Bib Gourmand ou com as estrelas, distinções baseadas somente na qualidade da cozinha e que sempre se atribuem por consenso. O conforto e o serviço classificam-se por separado.

Com o guia MICHELIN *San Franciso Bay Area & Wine Country,* o Grupo Michelin continua a ajudar milhões de pessoas nas suas deslocações. Esta missão do guia, que existe desde a sua criação em 1900, é também a do grupo Michelin: oferecer «A melhor maneira de avançar».

*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).*

**O guia MICHELIN *San Francisco Bay Area***
***& Wine Country* 2016**

**A seleção**

|  |  |
| --- | --- |
| **Restaurantes** | **504** |
| Restaurantes muito agradáveis. De ö a ò | **39** |
| Bib Gourmand = (Boas mesas a preços moderados) | **74** |
| Small plates 5 (originalidade do menu, ambiente e serviço) | **6** |
| Menu por menos de 25 $ | | **71** |
| Excelente carta de cocktails 4 | **84** |
| Excelente carta de vinhos N | **64** |
| Excelente carta de sake 1 | **12** |
| Excelente carta de cervejas W | **17** |
| Dim sum Œ | **10** |
| Restaurantes que servem pequenos-almoços ä | **32** |
| o (Uma cozinha única. Justifica a viagem!) | **5** |
| n (Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!) | **7** |
| m (Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!) | **38** |
| Tipos de cozinhas dos restaurantes com estrela | **13** |
| Tipos de cozinha da seleção | **53** |
| Tipos de cozinha dos Bib Gourmand | **23** |

**O guia MICHELIN *San Francisco,***
***Bay Area & Wine Country* 2016:**

**Restaurantes com estrela**

**Novas estrelas 2016 *N***

o

 **Uma cozinha única. Justifica a viagem!**

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** | **Chefe** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |

n

 **Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |

m

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

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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