

La guía MICHELIN *Nordic* 2016

Géranium, en Copenhague, y Maaemo, en Oslo, obtienen tres estrellas

La guía MICHELIN Nordic presenta dos nuevos restaurantes tres estrellas, los primeros de Escandinavia en recibir esta distinción. Maaemo, en Oslo, y Geranium, en Copenhague, entran así en un club tan selecto que solo cuenta con 116 establecimientos en todo el mundo.

“La guía de este año es especialmente interesante porque, además de conceder tres estrellas a dos nuevos restaurantes, hemos salido de las ciudades para aventurarnos en el campo”, comenta Rebecca Burr, redactora jefe de la guía. “Hemos seleccionado los mejores restaurantes y hoteles para nuestros lectores de Dinamarca, Finlandia, Noruega y Suecia, lo que ha dado lugar a una excepcional cosecha de nuevas estrellas en 2016”.


Gracias a la expansión del campo de investigación, **Fäviken Magasinet**, un restaurante de Järpen, ha entrado en la guía con dos estrellas. Como ha declarado Rebecca Burr: “*Fäviken Magasinet propone una experiencia culinaria única, en un idílico coto de caza aislado. La cocina allí tiene un gusto asegurado y se enraíza con los países de alrededor*”.

Además de sus dos nuevos dos estrellas, Suecia gana cinco restaurantes de una estrella: **Sushi Sho**, que sirve un sushi sublime en Estocolmo, **Borgholm**, que propone platos artísticos y delicados, en la isla de Öland, y **Upper House**, que ofrece una cocina refinada en Gotemburgo, en una sala panorámica situada en la planta 25 de una torre. La estimulante singularidad de los establecimientos de una estrella se aprecia igualmente en el restaurante familiar **Daniel Berlin**, en Skåne-Tranås, y en **PM & Vänner**, en Växjö, que realiza una cocina sofisticada, inspirada “*en los bosques, los lagos y las praderas*”.

Dinamarca incorpora este año cuatro nuevos una estrella, que brillan junto al nuevo restaurante tres estrellas, Geranium. **Kadeau** propone platos originales en un restaurante aislado al borde del mar, en Bornholm; **Frederiksminde** sirve una cocina creativa en un hotel homónimo en Præsto, mientras que en **Henne Kirkeby Kro**, cuyos menús son un canto a las tierras agrícolas de Henne, algunos productos proceden directamente de la huerta del restaurante. **Kong Hans Kælder**, con su cocina francesa clásica, recupera una estrella en el centro de Copenhague.

En Noruega, los restaurantes **Kontrast** (Oslo) y **RE-NAA** (Stavanger) logran una estrella. Por otro lado, **Smalhans** (Oslo, Noruega), **Nook** (Estocolmo, Suecia) y **Somm** (Gotemburgo, Suecia) se ven recompensados con un Bib Gourmand.

“Los Bib Gourmands indican a nuestros lectores dónde encontrar una cocina sencilla, pero de gran calidad”, explica Rebecca Burr. “*Estamos encantados de que la guía Nordic incluya ahora 30 Bib Gourmands*”.



*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

