

La guía MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016

Cuatro restaurantes recompensados con una estrella en la nueva edición de la guía

Solo 100 días antes del comienzo de los Juegos Olímpicos, Michelin descubre el dinamismo de la gastronomía de Rio de Janeiro y São Paulo. Esta segunda edición de la guía selecciona 44 hoteles y 160 restaurantes de ambas ciudades.



En la guía MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016, cuatro restaurantes consiguen una estrella, de ellos, uno situado en Rio de Janeiro: **Eleven Rio**, donde el chef Joachim Koerper, junto con el chef Paulo Leite, propone, en un elegante ambiente de inspiración clásica, una cocina internacional aderezada con toques locales, que reposa en una verdadera creatividad.

En São Paulo, **Esquina Mocoto**, ya distinguido con un Bib Gourmand el año anterior, obtiene una estrella: Rodrigo Oliveira ofrece una cocina popular brasileña donde los platos, sobrios, elegantes y con sabores marcados, ponen de relieve productos de gran calidad. **Kan Suke** logra su primera estrella: ubicado en una galería comercial, el restaurante, con decoración sencilla, ofrece una excelente cocina japonesa. Sushis, sashimis y pescados frescos se preparan directamente a la vista de los clientes por el chef Keisuke Egashira.

Por último, el restaurante **Tête à Tête** entra en el círculo de restaurantes con una estrella solo un año después de su apertura. Los jóvenes chefs Gabriel Mateuzzi y Guilherme Vinha se esfuerzan día a día en servir una cocina sencilla con influencias internacionales, centradas en el respeto a los sabores y el uso de productos locales. En total, la guía MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016 cuenta con 18 restaurantes de una estrella.

“La selección de 2016 es el reflejo de lo que está ocurriendo en este momento en el panorama gastronómico de Rio de Janeiro y São Paulo: de los botecos populares a los restaurantes más lujosos, la calidad, riqueza y diversidad de la oferta culinaria brasileña no para de crecer año tras año”, explica Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “Este dinamismo está provocado por los restauradores, que continúan viajando y perfeccionando su formación en el extranjero, contribuyendo así a enriquecer permanentemente la cocina local. El resultado es una extraordinaria capacidad de los líderes para sorprendernos y renovar su visión de la cocina mezclando hábilmente los productos locales revisados a la luz de nuevos sabores, aromas y texturas”.

La selección de 2016 se amplía igualmente con nueve nuevos restaurantes Bib Gourmand, aquellos establecimientos seleccionados por una muy buena relación calidad/precio ya que proponen un menú completo por un máximo de 90 reales brasileños. En Rio de Janeiro, **Anna**, **Entretapas-Jardim Botânico**, **Gurumê** y **Riso Bistrô** consiguen un Bib Gourmand, al igual que **Le Bife**, **Bona**, **Manioca**, **Peti Gastronomia** y **Tordesilhas**, todos en São Paulo.



La aplicación de la guía MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2016 es accesible para todas las plataformas de descarga (IOS y Android) y, en versión papel, está disponible en inglés y portugués. Esta segunda selección distingue:

En Rio de Janeiro:

- ✓ 6 restaurantes 🌟, de ellos 1 nuevo
- ✓ 11 restaurantes 🍴, de ellos 4 nuevos

En São Paulo:

- ✓ 1 restaurante 🌟🌟
- ✓ 12 restaurantes 🌟, de ellos 3 nuevos
- ✓ 19 restaurantes 🍴, de ellos 5 nuevos

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 *Brasil & São Paulo* 2016, 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 Rio de Janeiro & São Paulo 2016: La selección

ESTABLECIMIENTOS SELECCIONADOS EN RIO DE JANEIRO	91
Hoteles	23
Establecimientos particularmente agradables de 🏠 a 🏠🏠🏠	6
Restaurantes	68
Establecimientos particularmente agradables de 🍴 a 🍴🍴🍴🍴	8
Botecos 🍷	3
Bib Gourmand 🍷	11
Nuevos N	4
🌸🌸🌸	0
Nuevos N	0
🌸🌸	0
Nuevos N	0
🌸	6
Nuevos N	1

ESTABLECIMIENTOS SELECCIONADOS EN SÃO PAULO	113
Hoteles	21
Establecimientos particularmente agradables de 🏠 a 🏠🏠🏠	5
Restaurantes	92
Establecimientos particularmente agradables de 🍴 a 🍴🍴🍴🍴	12
Botecos 🍷	2
Bib Gourmand 🍷	19
Nuevos N	5
🌸🌸🌸	0
Nuevos N	0
🌸🌸	1
Nuevos N	0
🌸	12
Nuevos N	3

La guía MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016: Establecimientos con estrellas

Establecimientos que por su trayectoria durante el año 2015 merecen una distinción en la edición 2016.

N: Nuevas estrellas 2016



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Localidad	Establecimiento
São Paulo	D.O.M.



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

Localidad	Establecimiento
Rio de Janeiro	Eleven Rio N
Rio de Janeiro	Lasai
Rio de Janeiro	Mee
Rio de Janeiro	Olympe
Rio de Janeiro	Le Pré Catelan
Rio de Janeiro	Roberta Sudbrack
São Paulo	Attimo
São Paulo	Dalva e Dito
São Paulo	Esquina Mocotó N
São Paulo	Fasano



Localidad	Establecimiento
São Paulo	Huto
São Paulo	Jun Sakamoto
São Paulo	Kan Suke N
São Paulo	Kinoshita
São Paulo	Kosushi
São Paulo	Maní
São Paulo	Tête à Tête N
São Paulo	Tuju

La guía MICHELIN *Rio de Janeiro & São Paulo* 2016: Bib Gourmand

N: Nuevos Bib Gourmand 2016

Localidad	Establecimiento
Rio de Janeiro	Anna N
Rio de Janeiro	Artigiano
Rio de Janeiro	Entretapas - Botafogo
Rio de Janeiro	Entretapas – Jardim Botânico N
Rio de Janeiro	Gurumê N
Rio de Janeiro	Lima Restobar
Rio de Janeiro	Miam Miam
Rio de Janeiro	Oui Oui
Rio de Janeiro	Pomodorino
Rio de Janeiro	Restô
Rio de Janeiro	Riso Bistrô N
São Paulo	Antonietta Empório
São Paulo	Arturito
São Paulo	Le Bife N
São Paulo	Bona N
São Paulo	Brasserie Victória
São Paulo	Casa Santo Antônio
São Paulo	Ecully

Localidad	Establecimiento
São Paulo	Jiquitaia
São Paulo	Manioca N
São Paulo	Marcel
São Paulo	Mimo
São Paulo	Miya
São Paulo	Mocotó
São Paulo	Petí Gastronomia N
São Paulo	Sal Gastronomia
São Paulo	Tartar & Co
São Paulo	Tian
São Paulo	Tordesilhas N
São Paulo	Zena Caffè

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

