

## La guía MICHELIN *Shanghai* 2017

### Las tres estrellas de T'ang Court y Canton 8, el restaurante dos estrellas más barato del mundo, muestran la calidad de la gastronomía local

*En su primera edición, la guía MICHELIN Shanghai homenajea a la cocina local que se ofrece en la ciudad y celebra la diversidad de las cocinas chinas que allí se encuentran.*



Michelin tiene la satisfacción de presentar la primera selección de la guía MICHELIN *Shanghai* 2017, que muestra la riqueza del panorama gastronómico shanghaiano. “Tras Singapur y antes de Seúl, estamos especialmente orgullosos de continuar nuestro desarrollo en Asia este año con el lanzamiento de la primera selección dedicada a una ciudad de la China continental”, ha comentado Claire Dorland-Clauzel, miembro del comité ejecutivo del Grupo Michelin.

En esta primera selección, el restaurante **T'ang Court**, ubicado en el hotel *The Langham*, ha sido galardonado con tres estrellas. “La experiencia gastronómica propuesta por T'ang Court merece el viaje”, comenta Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “En este restaurante, una verdadera joya de ambiente relajado donde solamente hay seis mesas, el talentoso y experimentado chef Justin Tan ofrece una cocina donde los platos cantoneses tradicionales se codean con otros de inspiración marcadamente moderna. Algunas de sus especialidades han conquistado plenamente el paladar de nuestros inspectores, como sus pepinos de mar a la brasa o su carne de Wagyu con champiñones ecológicos”.

La guía MICHELIN *Shanghai* 2017 distingue también 7 restaurantes dos estrellas, de los que más de la mitad proponen cocinas chinas, especialmente cantonesas. Este es el caso de **Canton 8**, un restaurante popular con una excelente relación calidad/precio. “En Canton 8, los clientes descubrirán una cocina de dos estrellas por solo 48 CNY, es decir, poco más de seis euros la comida, lo que hace de este pequeño establecimiento el restaurante de dos estrellas más barato del mundo”, explica Michael Ellis. “Canton 8 es el ejemplo de lo que pueden encontrarse en Shanghai: una cocina de gran maestría, deliciosa y de enorme calidad”. **Yi Long Court** e **Imperial Treasure** consiguen también dos estrellas, al igual que **YongFoo Elite**, que sirve cocina shanghaiana. Otros tres restaurantes que ofrecen una comida internacional obtienen dos estrellas: **8<sup>1/2</sup> Otto E Mezzo Bombana**, el tercer restaurante del chef Umberto Bombana, que propone una cocina italiana clásica; **L'Atelier de Joël Robuchon**, inaugurado a comienzos de 2016 y que ofrece una cocina francesa contemporánea y **Ultra Violet**, donde el chef francés Paul Pairet ha creado un concepto único que permite a cada cliente descubrir un universo siempre singular y vivir una experiencia fuera del tiempo entorno a una degustación de 22 platos.

Además, 18 restaurantes logran una estrella en esta primera edición dedicada a Shanghai, una selección que refleja la enorme diversidad de las cocinas chinas de la ciudad, como **Madam Goose (Xinzhuang)** y sus carnes asadas al estilo cantonés, **Fu He Hui** y su cocina vegetariana, **Le Patio & la Famille**

y su cocina de Hangzhou, o los restaurantes de cocina shanghaiana **Lao Zheng Xing**, **Shang-High** y **Yong Yi Ting**.

Por último, los inspectores de la guía MICHELIN han otorgado un Bib Gourmand a 25 restaurantes. Esta distinción, especialmente apreciada tanto por los chefs como por los gourmets, recompensa aquellas mesas que proponen un menú de calidad a un precio moderado, es decir, por un máximo de 200 CNY: mesas que son los verdaderos favoritos.

La selección íntegra de la guía MICHELIN Shanghai 2017 puede encontrarse en la aplicación de la guía MICHELIN *Shanghai* 2017, disponible para IOS y Android, así como en librerías desde el 23 de septiembre.

Esta primera edición distingue:

- ✓ 1 restaurantes tres estrellas.
- ✓ 7 restaurantes dos estrellas.
- ✓ 18 restaurantes una estrella.
- ✓ 25 restaurantes Bib Gourmand.

### **Sobre la guía MICHELIN**

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 28 países en los que está presente. Verdadero escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única en el mundo que le permite ofrecer un servicio de calidad.

Las selecciones están disponibles en versiones impresa y digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proponen una navegación adaptada a los usos de cada uno, pero también un servicio de reserva on line.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos para hacerle vivir también una experiencia única de movilidad.

*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](http://www.michelin.es)).*



## La guía MICHELIN *Shanghai 2017*: Establecimientos con estrellas

Establecimientos que por su trayectoria merecen una distinción en la edición 2017.



Una cocina única. Justifica el viaje.

Establecimiento	Cocina
T'ang Court	Cantonesa



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Establecimiento	Cocina
8 ½ Otto E Mezzo Bombana	Italiana
L'Atelier de Jöel Robuchon	Francesa contemporánea
Ultra Violet	Innovadora
Canton 8	Cantonesa
Yi Long Court	Cantonesa
Imperial Treasure	Cantonesa
YongFoo Elite	Shanghaiana



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

Establecimiento	Cocina
Sir Elly's	Francesa contemporánea
Da Dong (iapm)	China
Da Dong (Park Place)	China
Madam Goose (Xinzhuang)	Cantonesa carnes asadas
Phénix	Francesa
Fu He Hui	Vegetariana
Seventh Son (Kerry Centre)	Cantonesa
Jin Xuan	Cantonesa
Kanpai Classic	Barbacoa
Lao Zheng Xing	Shanghaiana
Lei Garden (IFC)	Cantonesa
Lei Garden (iapm)	Cantonesa
Shang-High	Shanghaiana
Le Patio & la Famille	Hangzhou
Jade Mansion	Shanghaiana
Taian Table	Innovadora
Xin Rong Ji (Shanghai Plaza)	China
Yong Yi Ting	Shanghaiana

## La guía MICHELIN *Shanghai 2017*: Bib Gourmand

Establecimiento	Cocina
A Niang Mian	Noodles
Alma by DN	Española
Da Hu Chun (Sichuan Road)	Dim sum
Wujie (SWFC)	Vegetariana
Wujie (The Bund)	Vegetariana
Wujie (Xujiahui Park)	Vegetariana
Din Tai Fung (Shanghai Centre)	Shanghaiana
East Eatery	Asiática contemporánea
Crystal Jade (Xintiandi)	Cantonesa
Gong De Lin (West Nanjing Road)	Vegetariana
Hai Jin Zi (Jinxian Road)	Shanghaiana
Han Mama	Noodles
Jesse	Shanghaiana
King Kong Dumpling & Noodles (Mengzi Road)	Noodles
Lan Ting	Shanghaiana
Lan Xin	Shanghaiana
Lu Bo Lang	Shanghaiana
Mao Long	Shanghaiana
Mi Thai	Tailandesa
Nanxiang Steamed Bun (Town God's Temple)	Dian xin
Ye Olde Station	Shanghaiana
Jardin de Jade (Chong Hing Finance Center)	Shanghaiana
Four Seasons	Cantonesa
Yangzhou Fan Dian (Fujian Middle Road)	Huai yang
Tasty Congee & Noodle Wantun Shop (IFC)	Noodles y congee

### DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

