

O guia MICHELIN *Shanghai* 2017

As três estrelas de T'ang Court e Canton 8, o restaurante com duas estrelas mais barato do mundo, mostram a qualidade da gastronomia local

Na sua primeira edição, o guia MICHELIN Shanghai homenageia a cozinha local que se serve na cidade e celebra a diversidade das cozinhas chinesas que aí se encontram.



A Michelin tem a satisfação de apresentar a primeira seleção do guia MICHELIN Shanghai 2017, que mostra a riqueza do panorama gastronômico xangaiense. “Depois de Singapura e antes de Seul, estamos especialmente orgulhosos de continuar o nosso desenvolvimento na Ásia este ano com o lançamento da primeira seleção dedicada a uma cidade da China continental”, comentou Claire Dorland-Clauzel, membro do comitê executivo do Grupo Michelin.

Nesta primeira seleção, o restaurante **T'ang Court**, localizado no hotel *The Langham*, foi galardoado com três estrelas. “A experiência gastronômica proposta por T'ang Court merece a viagem”, comenta Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. “Neste restaurante, uma verdadeira joia de ambiente descontraído em que só há seis mesas, o talentoso e experiente chefe Justin Tan oferece uma cozinha onde os pratos cantoneses tradicionais se acotovelam com outros de inspiração acentadamente moderna. Algumas das suas especialidades conquistaram plenamente o paladar dos nossos inspetores, como os seus pepinos de mar na brasa ou a sua carne de Wagyu com cogumelos ecológicos”.

O guia MICHELIN *Shanghai* 2017 distingue também 7 restaurantes duas estrelas, dos quais mais da metade propõe cozinhas chinesas, especialmente cantonesas. Este é o caso de **Canton 8**, um restaurante popular com uma excelente relação qualidade/preço. “Em Canton 8 os clientes vão descobrir uma cozinha de duas estrelas por apenas 48 CNY, ou seja, pouco mais de seis euros por refeição, o que faz deste pequeno estabelecimento o restaurante de duas estrelas mais barato do mundo”, explica Michael Ellis. “Canton 8 é o exemplo daquilo que se pode encontrar em Xangai: uma cozinha de grande maestria, deliciosa e de enorme qualidade”. **Yi Long Court** e **Imperial Treasure** conseguem também duas estrelas, assim como **YongFoo Elite**, que serve cozinha xangaiense. Outros três restaurantes que oferecem uma comida internacional conseguem duas estrelas: **8^{1/2} Otto E Mezzo Bombana**, o terceiro restaurante do chefe Umberto Bombana, que propõe uma cozinha italiana clássica; **L'Atelier de Joël Robuchon**, inaugurado no princípio de 2016 e que oferece uma cozinha francesa contemporânea e **Ultra Violet**, em que o chefe francês Paul Pairet criou um conceito único que permite a cada cliente descobrir um universo sempre singular e viver uma experiência fora do tempo à volta de uma degustação de 22 pratos.

Além disso, 18 restaurantes conseguem uma estrela nesta primeira edição dedicada a Xangai, uma seleção que reflete a enorme diversidade das cozinhas chinesas da cidade, como **Madam Goose (Xinzhuang)** e as suas carnes assadas ao estilo cantonês, **Fu He Hui** e a sua cozinha



vegetariana, **Le Patio & la Famille** e a sua cozinha de Hangzhou, ou os restaurantes de cozinha xangaiense **Lao Zheng Xing**, **Shang-High** e **Yong Yi Ting**.

Por último, os inspetores do guia MICHELIN concederam um Bib Gourmand a 25 restaurantes. Esta distinção, especialmente apreciada tanto pelos chefes como pelos gourmets, recompensa aquelas mesas que propõem um menu de qualidade a um preço moderado, ou seja, por um máximo de 200 CNY: mesas que são as verdadeiras favoritas.

A seleção íntegra do guia MICHELIN Shanghai 2017 pode-se encontrar na aplicação do guia MICHELIN *Shanghai* 2017, disponível para IOS e Android, bem como em livrarias desde o dia 23 de setembro.

Esta primeira edição distingue:

- ✓ 1 restaurante três estrelas.
- ✓ 7 restaurantes duas estrelas.
- ✓ 18 restaurantes uma estrela.
- ✓ 25 restaurantes Bib Gourmand.

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira mostra da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes graças às distinções que atribui todos os anos, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local e para o atrativo turístico dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção e do seu histórico conhecimento do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN proporciona aos seus leitores uma experiência única no mundo que lhe permite oferecer um serviço de qualidade.

As seleções estão disponíveis em versão impressa e digital. São acessíveis tanto através da Internet como para todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, mas também um serviço de reserva on-line.

Com o guia MICHELIN o Grupo continua a acompanhar milhões de pessoas nas suas deslocações para que possam também vivenciar uma experiência única de mobilidade.

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 *Shanghai* 2017: Estabelecimentos com estrelas

Estabelecimentos que pela sua trajetória merecem uma distinção na edição 2017.



Uma cozinha única. Justifica a viagem.

Estabelecimento	Cozinha
T'ang Court	Cantonesa



Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!

Estabelecimento	Cozinha
8 ½ Otto E Mezzo Bombana	Italiana
L'Atelier de Jöel Robuchon	Francesa contemporânea
Ultra Violet	Inovadora
Canton 8	Cantonesa
Yi Long Court	Cantonesa
Imperial Treasure	Cantonesa
YongFoo Elite	Xangaína



Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!

Estabelecimento	Cozinha
Sir Elly's	Francesa contemporânea
Da Dong (iapm)	Chinesa
Da Dong (Park Place)	Chinesa
Madam Goose (Xinzhuang)	Cantonesa carnes assadas
Phénix	Francesa
Fu He Hui	Vegetariana
Seventh Son (Kerry Centre)	Cantonesa
Jin Xuan	Cantonesa
Kanpai Classic	Barbecue
Lao Zheng Xing	Xangaína
Lei Garden (IFC)	Cantonesa
Lei Garden (iapm)	Cantonesa
Shang-High	Xangaína
Le Patio & la Famille	Hangzhou
Jade Mansion	Xangaína
Taian Table	Inovadora
Xin Rong Ji (Shanghai Plaza)	Chinesa
Yong Yi Ting	Xangaína

O guia MICHELIN *Shanghai* 2017: Bib Gourmand

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

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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

