**INFORMACIÓN DE PRENSA**21/12/2016

La guía MICHELIN Hong Kong Macau 2017

Cuatro nuevos restaurantes distinguidos con dos estrellas

***Con un total de 79 restaurantes con estrellas, de ellos, 8 con tres estrellas, Hong Kong y Macao se han convertido en verdaderas locomotoras del panorama gastronómico asiático.***

Michelin ha presentado la nueva edición de la guía MICHELIN *Hong Kong Macau* 2017, que selecciona 238 restaurantes en Hong Kong y 68 en Macao.

En esta selección, todos los restaurantes recompensados con tres estrellas, es decir, 6 en Hong Kong y 2 en Macao, mantienen sus estrellas: poco más de un centenar de restaurantes en el mundo pueden enorgullecerse de poseer esta distinción.

Cuatro restaurantes han sido distinguidos con dos estrellas: ***Ta Vie***, situado en el segundo piso del hotel Pottinger, en Hong Kong, donde el chef Sato Hideaki propone una cocina innovadora en la que las técnicas japonesas y francesas se funden para aportar valor a los productos asiáticos; ***Kashiwaya,*** sucursal hongkonesa de la casa madre de Osaka y especializada en cocina japonesa; ***Mizumi***, en Macao, una mesa que ofrece una elegante cocina nipona gracias a unos ingredientes que proceden directamente de Japón y desarrollada por los chefs Shimamiya, Yoshida y Kazuhito Motoyoshi, los tres con base en Japón. Por último, y también en Macao, ***Feng Wei Ju*** consigue dos estrellas. En este restaurante, donde destaca una impresionante barra dorada, se sirven tres tipos de cocina: sichuanesa, de Hunan y, por último, platos de fideos, preparados directamente a la vista de los clientes.

“*Si bien el mercado se ha estabilizado y ha ganado en calidad, manteniendo una oferta muy rica, con 49 estilos de cocina recogidos en la guía este año, nuestros inspectores han notado un verdadero desarrollo de la cocina japonesa desde hace tres años. En efecto, cada vez más chefs japoneses eligen abrir en Hong Kong una sucursal de sus restaurantes”,* ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “*El fenómeno se refleja en la selección 2017 de la guía MICHELIN, como en el caso de Kashiwaya, un restaurante de Osaka que obtiene este año dos estrellas para su dirección hongkonesa, o de las dos mesas originarias de Tokyo,* ***Sushi Wadatsumi,*** *que mantiene su estrella este año y* ***Sushi Tokami****, que la consigue por primera vez”*.

La guía MICHELIN *Hong Kong Macau* recompensa 41 restaurantes con una estrella en Hong Kong, entre ellos, 7 la obtienen por primera vez, de todos los estilos. Como ***VEA***, iniciales de los propietarios (Vicky, en cocina y Antonio, en el bar), una mesa que propone platos especialmente estudiados, originales y muy bien ejecutados; ***Epure***, un restaurante elegante que ofrece cocina francesa contemporánea; ***IM Teppanyaki & Wine***, donde los clientes pueden instalarse en el bar para disfrutar de una experiencia multisensorial y degustar sabrosos platos japoneses compuestos por ingredientes de primer nivel; ***Beefbar***, un restaurante steakhouse o también de las mesas cantonesas ***Spring Moon*** y ***Yat Tung Heen.***

En Macao, 12 restaurantes logran una estrella, entre ellos tres nuevos: ***Lai Heen***, ***Peal Dragon*** y ***Ying***, todos proponen cocina cantonesa.

Además, 75 restaurantes han sido reconocidos con un Bib Gourmand, una distinción atribuida por los inspectores a aquellas direcciones que proponen un menú de calidad compuesto por tres platos a un precio máximo de 300 HKD (unos 35 euros).

Por último, respecto a la categoría *Street food,* 21 direcciones de Hong Kong y 12 de Macao se han visto seleccionadas este año, una elección que refleja el estilo de vida y el panorama gastronómico local.

La selección íntegra de la guía MICHELIN Hong Kong Macau 2017 está disponible en el sitio <https://guide.michelin.com.hk>, accesible en versión bilingüe.

La nueva selección distingue:

* 8 restaurantes tres estrellas, de ellos, 6 en Hong Kong y 2 en Macao.
* 19 restaurantes dos estrellas, de ellos, 14 en Hong Kong y 5 en Macao.
* 52 restaurantes una estrella, de ellos, 41 en Hong Kong y 11 en Macao.
* 75 restaurantes Bib Gourmand, de ellos, 63 en Hong Kong y 12 en Macao.

### **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 111.700 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes que, en conjunto, han fabricado 184 millones de neumáticos en 2015. 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 *Hong Kong Macau* 2017
Restaurantes con estrellas Hong Kong

o

**Una cocina única. ¡Justifica el viaje!**

 **Nuevas estrellas N**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Bo Innovation | Innovadora |
| L'Atelier de Joël Robuchon | Francesa contemporánea |
| Lung King Heen | Cantonesa |
| 8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana | Italiana |
| Sushi Shikon | Sushi |
| T'ang Court | Cantonesa |

n

**Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Amber | Francesa contemporánea |
| Caprice | Francesa |
| Duddell's | Cantonesa |
| Forum | Cantonesa |
| Kashiwaya **N** | Japonesa |
| Ming Court | Cantonesa |
| Pierre | Francesa contemporánea |
| Ryu Gin | Japonesa |
| Shang Palace | Cantonesa |
| Summer Palace | Cantonesa |

|  |  |
| --- | --- |
| Sun Tung Lok (Tsim Sha Tsui) | Cantonesa |
| Ta Vie **N** | Innovadora |
| Tin Lung Heen | Cantonesa |
| Yan Toh Heen | Cantonesa |

m

**Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Ah Yat Harbour View | Cantonesa |
| Akrame | Francesa contemporánea |
| Beefbar **N** | Steakhouse |
| Celebrity Cuisine | Cantonesa |
| CIAK - In The Kitchen | Italiana |
| Épure **N** | Francesa contemporánea |
| Fu Ho (Tsim Sha Tsui) | Cantonesa |
| Golden Valley | China |
| Guo Fu Lou | Cantonesa |
| Ho Hung Kee | Noodles y Congee |
| IM Teppanyaki & Wine **N** | Teppanyaki |
| Jardin de Jade | Shanghaiana |
| Kam's Roast Goose | Cantonesa carnes asadas |
| Lei Garden (Kwun Tong) | Cantonesa |
| Lei Garden (Mong Kok) | Cantonesa |
| Lei Garden (North Point) | Cantonesa |
| Loaf On | Cantonesa |
| Man Wah | Cantonesa |
| Mandarin Grill + Bar | Europea contemporánea |
| MIC Kitchen | Innovadora |
| ON | Francesa |
| Pang's Kitchen | Cantonesa |

|  |  |
| --- | --- |
| Peking Garden (Central) | Pekinesa |
| Qi (Wan Chai) | Sichuan |
| Sai Kung Sing Kee | Mariscos |
| Seasons | Francesa |
| Serge et le Phoque | Francesa contemporánea |
| Spring Moon **N** | Cantonesa |
| Sushi Tokami **N** | Japonesa |
| Sushi Wadatsumi | Sushi |
| Tate | Innovadora |
| Tim Ho Wan (North Point) | Dim Sum |
| Tim Ho Wan (Sham Shui Po) | Dim Sum |
| Tosca | Italiana |
| VEA **N** | Innovadora |
| Wagyu Kaiseki Den | Japonesa |
| Wagyu Takumi | Innovadora |
| Yat Lok | Cantonesa carnes asadas |
| Yat Tung Heen (Jordan) **N** | Cantonesa |
| Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui) | Shanghaiana |
| Zhejiang Heen | Shanghaiana |

La guía MICHELIN *Hong Kong Macau* 2017
Restaurantes con estrellas Macao

o

**Una cocina única. ¡Justifica el viaje!**

 **Nuevas estrellas N**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Robuchon au Dôme | Francesa contemporánea |
| The Eight | China |

n

**Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Feng Wei Ju **N** | Hunanesa y Sichuan |
| Golden Flower | China |
| Jade Dragon | Cantonesa |
| Mizumi **N** | Japonesa |
| The Tasting Room | Francesa contemporánea |

m

**Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| King | Cantonesa |
| Lai Heen **N** | Cantonesa |
| 8 1/2 Otto e Mezzo | Italiana |
| Pearl Dragon **N** | Cantonesa |
| Shinji | Sushi |
| Terrazza | Italiana |
| The Golden Peacock | India |
| The Kitchen | Steakhouse |
| Tim's Kitchen | Cantonesa |
| Wing Lei | Cantonesa |
| Ying **N** | Cantonesa |
| Zi Yat Heen | Cantonesa |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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