**INFORMACIÓN DE PRENSA**28/12/2016

La guía MICHELIN San Francisco 2017

El restaurante Quince obtiene tres estrellas en esta edición

***Con seis restaurantes distinguidos con tres estrellas, San Francisco confirma la calidad de la cocina propuesta en Carolina del Norte. La selección de la guía MICHELIN San Francisco 2017 ilustra el altísimo nivel gastronómico que puede encontrarse en toda la región.***

En esta selección, el restaurante ***Quince*** consigue tres estrellas: “*Desde hace varios años, seguimos de cerca la cocina del chef Michael Tusk; una propuesta clásica de sabores italianos que el chef ha hecho evolucionar progresivamente para imprimir en cada plato una extraordinaria contemporaneidad, donde incluso el plato más sencillo resulta excepcional”,* ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN.

“*Es una cocina refinada, sofisticada, con técnicas precisas que, actualmente, hacen de Quince una experiencia única para el cliente: que justifica el viaje”,* ha añadido Ellis. En total, la guía MICHELIN San Francisco cuenta ya con seis restaurantes tres estrellas, con Benu, The French Laundry, Manresa, Saison y The Restaurant at Meadowood.

La guía MICHELIN San Francisco distingue, además, un nuevo restaurante dos estrellas, ***Lazy Bear***. Inaugurado en 2014, el chef autodidacta David Barzelay consigue resaltar sus platos y la calidad de sus ingredientes gracias a su técnica y a unas preparaciones minuciosamente elaboradas. En total, siete restaurantes logran dos estrellas en la guía MICHELIN San Francisco 2017.

Otros siete nuevos restaurantes se atribuyen una estrella este año, elevando a 41 el número total en esta categoría en la selección actual: ***Jū-ni***, una mesa que mezcla técnicas japonesas con toques californianos donde el chef Geoffrey Lee propone una experiencia *‘omakase’,* en la que el cliente confía en el chef para que seleccione el sushi que servirá; ***Mister Jiu’s,*** donde el chef Brandon Jew ofrece una cocina china moderna con acentos californianos; ***Mosu***, restaurante en el que chef Sung Anh elabora una cocina asiática contemporánea; ***Hashiri***, dirigido por un trío de chefs japoneses cuyos menús se articulan en torno a los ingredientes y a los sabores de temporada; ***Adega***, el primer restaurante de la bahía de San Francisco de cocina portuguesa, y, finalmente, ***The Progress***. ***Madera***, una mesa que había perdido su estrella el año anterior, pero que la recobra en esta edición.

La selección de la guía MICHELIN San Francisco 2017 incluye:

* 6 restaurantes tres estrellas (de ellos, 1 nuevo)
* 7 restaurantes dos estrellas (de ellos, 1 nuevo)
* 41 restaurantes una estrella (de ellos, 7 nuevos)
* 75 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 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 MICHELINSan Francisco 2017:

Restaurantes con estrella

o

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

**Nuevas estrellas N**

| **Establecimiento** | **Región** | **Distrito** | **Localidad** | **Confort** | **Chef** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Benu | San Francisco | SoMa |  | ô | Corey Lee |
| French Laundry (The) | Wine Country | Napa Valley | Yountville | õ | Thomas Keller |
| Quince  **N** | San Francisco | North Beach |  | õ | Michael Tusk |
| Manresa | South Bay |  | Los Gatos | ô | David Kinch |
| Restaurant at Meadowood (The) | Wine Country | Napa Valley | St. Helena | õ | Christopher Kostow |
| Saison | San Francisco | SoMa |  | ô | Joshua Skenes |

n

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

| **Establecimiento** | **Región** | **Distrito** | **Localidad** | **Confort** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Acquerello | San Francisco | Nob Hill |  | ô |
| Atelier Crenn | San Francisco | Marina |  | ó |
| Baumé | South Bay |  | Palo Alto | ô |
| Campton Place | San Francisco | Financial District |  | ô |
| Coi | San Francisco | North Beach |  | ô |
| Commis | East Bay |  | Oakland | ó |
| Lazy Bear  **N** | San Francisco | Mission |  | ó |

m

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

| **Establecimiento** | **Región** | **Distrito** | **Localidad** | **Confort** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Adega  **N** | South Bay |  | San Jose | ó |
| Al's Place | San Francisco | Mission |  | ó |
| Aster | San Francisco | Mission |  | ó |
| Auberge du Soleil | Wine Country | Napa Valley | Rutherford | ô |
| Aziza | San Francisco | Richmond & Sunset |  | ó |
| Bouchon | Wine Country | Napa Valley | Yountville | ó |
| Californios | San Francisco | Mission |  | ó |
| Chez TJ | South Bay |  | Mountain View | ô |
| Commonwealth | San Francisco | Mission |  | ó |
| Farmhouse Inn & Restaurant | Wine Country | Sonoma County | Forestville | ô |
| Gary Danko | San Francisco | North Beach |  | ô |
| Hashiri  **N** | San Francisco | SoMa |  | ô |
| ju-ni  **N** | San Francisco | Civic Center |  | ó |
| Keiko à Nob Hill | San Francisco | Nob Hill |  | ô |
| Kin Khao | San Francisco | Financial District |  | ò |
| La Toque | Wine Country | Napa Valley | Napa | ô |
| Lord Stanley | San Francisco | Nob Hill |  | ó |
| Luce | San Francisco | SoMa |  | ô |
| Madera  **N** | Peninsula |  | Menlo Park | ô |
| Madrona Manor | Wine Country | Sonoma County | Healdsburg | ô |

| Michael Mina | San Francisco | Financial District |  | ô |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Mister Jiu’s  **N** | San Francisco | Nob Hill |  | ó |
| Mosu  **N** | San Francisco | Civic Center |  | ó |
| Mourad | San Francisco | SoMa |  | ô |
| Nico | San Francisco | Marina |  | ó |
| Octavia | San Francisco | Marina |  | ó |
| Omakase | San Francisco | SoMa |  | ó |
| Plumed Horse | South Bay |  | Saratoga | ô |
| Rasa | Peninsula |  | Burlingame | ó |
| Solbar | Wine Country | Napa Valley | Calistoga | ó |
| Sons & Daughters | San Francisco | Nob Hill |  | ó |
| SPQR | San Francisco | Marina |  | ó |
| Spruce | San Francisco | Marina |  | ó |
| State Bird Provisions | San Francisco | Civic Center |  | ó |
| Sushi Yoshizumi | Peninsula |  | San Mateo | ò |
| Terra | Wine Country | Napa Valley | St. Helena | ô |
| Terrapin Creek | Wine Country | Sonoma County | Bodega Bay | ó |
| Progress (The) **N** | San Francisco | Civic Center |  | ó |
| The Village Pub | Peninsula |  | Woodside | ô |
| Wako | San Francisco | Richmond & Sunset |  | ò |
| Wakuriya | Peninsula |  | San Mateo | ò |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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