

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).*



La guía MICHELIN San Francisco 2017: Restaurantes con estrella



Una cocina única. ¡Justifica el viaje!

Nuevas estrellas **N**

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



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

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



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

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

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

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

