**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
30/12/2016

O guia MICHELIN San Francisco 2017

O restaurante Quince obteve três estrelas nesta edição

***Com seis restaurantes distinguidos com três estrelas, São Francisco confirma a qualidade da cozinha proposta na Carolina do Norte. A seleção do guia MICHELIN San Francisco 2017 ilustra o altíssimo nível gastronómico que se pode encontrar em toda a região.***

Nesta seleção, o restaurante ***Quince*** obteve três estrelas: «*Há vários anos que seguimos de perto a cozinha do* chef *Michael Tusk; uma proposta clássica de sabores italianos que o* chef *fez evoluir progressivamente para imprimir em cada prato uma extraordinária contemporaneidade, onde inclusive o prato mais simples se revela excecional”,* comentou Michael Ellis, Diretor Internacional dos guias MICHELIN.

«*É uma cozinha refinada, sofisticada, com técnicas precisas que, atualmente, fazem do Quince uma experiência única para o cliente: que justifica a viagem*», acrescentou Ellis. No total, o guia MICHELIN San Francisco já conta com seis restaurantes três estrelas, o Benu, o The French Laundry, o Manresa, o Saison e o The Restaurant at Meadowood.

O guia MICHELIN San Francisco distingue, além disso, um novo restaurante de duas estrelas, o **Lazy Bear**. Inaugurado em 2014, o *chef* autodidata David Barzelay consegue fazer sobressair os seus pratos e a qualidade dos seus ingredientes graças à sua técnica e preparações minuciosamente elaboradas. No total, sete restaurantes conseguiram duas estrelas no guia MICHELIN San Francisco 2017.

Outros sete novos restaurantes receberam uma estrela este ano, elevando a 41 o número total nesta categoria na seleção atual: O ***Jū-ni***, uma mesa que mistura técnicas japonesas com toques californianos, onde o *chef* Geoffrey Lee propõe uma experiência *‘omakase’,* na qual o cliente confia no *chef* para que selecione o sushi que servirá; o ***Mister Jiu’s,*** onde o *chef* Brandon Jew oferece uma cozinha chinesa moderna com toques californianos; o ***Mosu***, restaurante em que o *chef* Sung Anh confecciona uma cozinha asiática contemporânea; o ***Hashiri***, dirigido por um trio de *chefs* japoneses cujos menus se articulam em torno dos ingredientes e dos sabores da época; o ***Adega***, o primeiro restaurante da baía de São Francisco de cozinha portuguesa, e, finalmente, o ***The Progress***. O ***Madera***, uma mesa que tinha perdido a sua estrela no ano anterior, mas que a recupera nesta edição.

A seleção do guia MICHELIN San Francisco 2017 inclui:

* 6 restaurantes de três estrelas (dos quais, 1 novo)
* 7 restaurantes de duas estrelas (dos quais, 1 novo)
* 41 restaurantes de uma estrela (dos quais, 7 novos)
* 75 restaurantes Bib Gourmand.

### **Sobre o guia MICHELIN**

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira montra 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 atlas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 111.700 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes que, em conjunto, fabricaram 184 milhões de pneus em 2015. 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)*](http://www.michelin.es))*.*

O guia MICHELIN San Francisco 2017:

Restaurantes com estrela

o

**Uma cozinha única. Justifica a viagem!**

**Novas estrelas N**

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** | **Conforto** | **Chefe** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Benu | São Francisco | SoMa |  | ô | Corey Lee |
| French Laundry (The) | Wine Country | Napa Valley | Yountville | õ | Thomas Keller |
| Quince  **N** | São 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 | São Francisco | SoMa |  | ô | Joshua Skenes |

n

**Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

| **Estabelecimento** | **Região** | **Distrito** | **Localidade** | **Conforto** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Acquerello | São Francisco | Nob Hill |  | ô |
| Atelier Crenn | São Francisco | Marina |  | ó |
| Baumé | South Bay |  | Palo Alto | ô |
| Campton Place | São Francisco | Financial District |  | ô |
| Coi | São Francisco | North Beach |  | ô |
| Commis | East Bay |  | Oakland | ó |
| Lazy Bear  **N** | São Francisco | Mission |  | ó |

m

**Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!**

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

| Michael Mina | São Francisco | Financial District |  | ô |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Mister Jiu’s  **N** | São Francisco | Nob Hill |  | ó |
| Mosu  **N** | São Francisco | Civic Center |  | ó |
| Mourad | São Francisco | SoMa |  | ô |
| Nico | São Francisco | Marina |  | ó |
| Octavia | São Francisco | Marina |  | ó |
| Omakase | São Francisco | SoMa |  | ó |
| Plumed Horse | South Bay |  | Saratoga | ô |
| Rasa | Peninsula |  | Burlingame | ó |
| Solbar | Wine Country | Napa Valley | Calistoga | ó |
| Sons & Daughters | São Francisco | Nob Hill |  | ó |
| SPQR | São Francisco | Marina |  | ó |
| Spruce | São Francisco | Marina |  | ó |
| State Bird Provisions | São 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** | São Francisco | Civic Center |  | ó |
| The Village Pub | Peninsula |  | Woodside | ô |
| Wako | São Francisco | Richmond & Sunset |  | ò |
| Wakuriya | Peninsula |  | San Mateo | ò |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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