

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 gastronômico 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 excepcional», 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).*



O guia MICHELIN San Francisco 2017: Restaurantes com estrela



Uma cozinha única. Justifica a viagem!

Novas estrelas **N**

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



Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!

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



Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!

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

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

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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

