

La guía MICHELIN *Chicago* 2017

La guía atribuye dos estrellas a los restaurantes Oriole y Tru

Michelin ha presentado la nueva guía MICHELIN Chicago 2017, que incorpora 298 restaurantes, de los cuales 26 tienen estrellas. En esta nueva selección, los restaurantes Alinea y Grace conservan sus tres estrellas: solo poco más de un centenar de restaurantes pueden vanagloriarse de poseer esta distinción.



El restaurante **Oriole**, inaugurado en 2016, ha sido recompensado con dos estrellas. Respaldado por su esposa Cara, que dirige el establecimiento, el chef Noah Sandoval, que ya había sido distinguido con una estrella en su restaurante Senza, cerrado en 2015, propone, gracias a la gran paleta de técnicas y de productos que utiliza, un menú degustación que refleja su gusto por los sabores internacionales. *“A pesar de su juventud, el chef ha impresionado a nuestros inspectores por la regularidad de su cocina y su ya fuerte personalidad, que se refleja en sus platos”*, ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN.

El otro restaurante que obtiene también dos estrellas, **Tru**, ya había conseguido su primera estrella en la primera selección de la guía MICHELIN Chicago en 2011. El chef Anthony Martin, formado con Gunther Seeger y Joël Robuchon, ha hecho evolucionar su cocina para hacerla aún más coherente y elevarla a verdadero nivel de excelencia. *“Anthony Martin propone una cocina con acentos frescos y contemporáneos y en constante renovación. El chef combina maravillosamente productos locales y sabores interesantes con emplatados visualmente muy atractivos”*, ha explicado Michael Ellis.

En total, con **Acadia**, **42 Grams** y **Sixteen**, la ciudad de Chicago cuenta con cinco restaurantes dos estrellas.

La selección de 2017 de la guía MICHELIN Chicago recompensa cuatro nuevos restaurantes con una estrella: **Roister**, el último establecimiento del grupo *Alinea*, donde el chef Andrew Brochu ofrece, gracias a la fineza de su técnica, una cocina de leña con notas primitivas; **Green River**, con el chef Aaron Lirette, natural de Chicago, que sirve, en un magnífico comedor con vistas al lago Michigan, una cocina centrada en productos regionales y cócteles de altísimo nivel.

Band of Bohemia, que ha conseguido también una estrella este año, es un restaurante que se distingue por su estilo único: los propietarios Craig Sindelar y Michael Carroll han estructurado su cocina alrededor de la cerveza. El menú compuesto por el chef Matt Dubois marida cervezas, veces insólitas y singulares, con platos creativos y especialmente inspirados.

Por último, **Symth** logra su primera estrella. A través de una cocina que privilegia el aprovisionamiento local, el matrimonio John B. Shields y Karen Urie Shields celebran la tierra y el mar con unos platos originales en asociaciones brillantes como el foie gras y buey de mar o el pichón con reducción de calamares.

Finalmente, 52 restaurantes han sido distinguidos con un Bib Gourmand en esta nueva selección: son los establecimientos elegidos por los inspectores por su excelente relación calidad/precio y que tienen en común proponer un menú (entrante, plato principal y vaso de vino o postre) por un máximo de 40 dólares.

La selección de 2017 incluye:

- ✓ 2 restaurantes tres estrellas
- ✓ 5 restaurantes dos estrellas, de ellos, 2 nuevos
- ✓ 19 restaurantes una estrella, de ellos, 4 nuevos
- ✓ 52 restaurants 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 Chicago 2017

La selección

Restaurantes	298
Restaurantes muy agradables. De 🍴🍴🍴🍴 a 🍴	21
Bib Gourmand 🍷 (Buenas mesas a precios moderados)	52
Small plates 🍽️ (originalidad del menú, ambiente y servicio)	5
Menú por menos de 25 \$ 💵	69
Notable carta de cócteles 🍸	65
Notable carta de vinos 🍷	35
Notable carta de sake 🍶	7
Notable carta de cervezas 🍺	45
Dim sum 🥟	4
Restaurantes que sirven desayunos 🍳	37
🌸🌸🌸 (Una cocina única. ¡Justifica el viaje!)	2
🌸🌸 (Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!)	5
🌸 (Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!)	19
Tipos de cocinas de los restaurantes con estrella	7
Tipos de cocina de la selección	42
Tipos de cocina de los Bib Gourmand	23

La guía MICHELIN *Chicago* 2017: Restaurantes con estrella



Una cocina única. ¡Justifica el viaje!

Nuevas estrellas **N**

Establecimiento	Área	Confort	Chef
Alinea	Lincoln Park & Old Town	🍴🍴🍴	Grant Achatz
Grace	West Loop	🍴🍴🍴	Curtis Duffy



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Establecimiento	Área	Confort
Acadia	Chinatown & South	🍴🍴
42 Grams	Andersonville, Edgewater & Uptown	🍴🍴
Oriole	West Loop	🍴🍴
Sixteen	River North	🍴🍴🍴
Tru	Streeterville	🍴🍴🍴



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

Establecimiento	Área	Confort
Band of Bohemia	Andersonville, Edgewater & Uptown	XX
Blackbird	West Loop	XX
Boka	Lincoln Park & Old Town	XXX
Dusek's (Board & Beer)	Pilsen, University Village & Bridgeport	X
EL Ideas	Pilsen, University Village & Bridgeport	XX
Elizabeth	Andersonville, Edgewater & Uptown	XX
Everest	Loop	XXX
Goosefoot	Andersonville, Edgewater & Uptown	XX
GreenRiver	Streeterville	XX
Longman & Eagle	Humboldt Park & Logan Square	X
NAHA	River North	XXX
North Pond	Lincoln Park & Old Town	XX
Parachute	Humboldt Park & Logan Square	X
Roister	West Loop	XX
Schwa	Bucktown & Wicker Park	X
Sepia	West Loop	XX
Smyth	West Loop	XXX
Spiaggia	Gold Coast	XXX
Topolobampo	River North	XX

La guía MICHELIN Chicago 2017

Bib Gourmand

Establecimiento	Área	Confort
Angry Crab (The)	Andersonville, Edgewater & Uptown	🍴
Arami	Bucktown & Wicker Park	🍴
Au Cheval	West Loop	🍴
Avec	West Loop	🍴🍴
Balena	Lincoln Park & Old Town	🍴🍴
bellyQ	West Loop	🍴🍴
Belly Shack	Bucktown & Wicker Park	🍴
Bohemian House	River North	🍴🍴
Bristol (The)	Bucktown & Wicker Park	🍴🍴
Ceres' Table	Lakeview & Wrigleyville	🍴🍴
Chilam Balam	Lakeview & Wrigleyville	🍴
Cumin	Bucktown & Wicker Park	🍴🍴
DeCOLORES	Pilsen, University Village & Bridgeport	🍴🍴
Dos Urban Cantina	Humboldt Park & Logan Square	🍴🍴
Dove's Luncheonette	Bucktown & Wicker Park	🍴
Duck Inn (The)	Pilsen, University Village & Bridgeport	🍴🍴
Fat Rice	Humboldt Park & Logan Square	🍴🍴
Frontera Grill	River North	🍴🍴
Gilt Bar	River North	🍴🍴
Girl & The Goat	West Loop	🍴🍴
Green Zebra	Bucktown & Wicker Park	🍴🍴
GT Fish & Oyster	River North	🍴🍴
Han 202	Pilsen, University Village & Bridgeport	🍴🍴
Herb	Andersonville, Edgewater & Uptown	🍴🍴
Hopleaf	Andersonville, Edgewater & Uptown	🍴
Jaipur	West Loop	🍴🍴

Establecimiento	Área	Confort
Jam	Humboldt Park & Logan Square	XX
Jin Thai	Andersonville, Edgewater & Uptown	X
Kai Zan	Humboldt Park & Logan Square	XX
Luella's Southern Kitchen	Andersonville, Edgewater & Uptown	X
Lula Cafe	Humboldt Park & Logan Square	XX
Mana Food Bar	Bucktown & Wicker Park	X
Maude's Liquor Bar	West Loop	XX
mfk.	Lincoln Park & Old Town	X
MingHin	Chinatown & South	XX
Mott St.	Bucktown & Wicker Park	X
Nana	Pilsen, University Village & Bridgeport	XX
Publican (The)	West Loop	XX
Purple Pig (The)	Streeterville	X
Riccardo Trattoria	Lincoln Park & Old Town	XX
Sabri Nihari	Andersonville, Edgewater & Uptown	XX
San Soo Gab San	Andersonville, Edgewater & Uptown	X
Smoque BBQ	Humboldt Park & Logan Square	X
Sol de Mexico	Humboldt Park & Logan Square	XX
Sushi Dokku	West Loop	X
Table, Donkey and Stick	Humboldt Park & Logan Square	XX
TAC Quick	Lakeview & Wrigleyville	X
TWO	Bucktown & Wicker Park	XX
Untitled Supper Club	River North	XX
Via Lima	Lakeview & Wrigleyville	XX
Wood	Lakeview & Wrigleyville	XX
Yusho	Humboldt Park & Logan Square	XX

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

