

O guia MICHELIN *Chicago* 2017

O guia atribui duas estrelas aos restaurantes **Oriole** e **Tru**

A Michelin apresentou o novo guia MICHELIN Chicago 2017, que incorpora 298 restaurantes, dos quais 26 têm estrelas. Nesta nova seleção os restaurantes Alinea e Grace conservam as suas três estrelas: só um pouco mais de uma centena de restaurantes se podem vangloriar de possuir esta distinção.



O restaurante **Oriole**, inaugurado em 2016, foi recompensado com duas estrelas. Apoiado pela sua esposa Cara, que dirige o estabelecimento, o chefe Noah Sandoval, que já tinha sido distinto com uma estrela no seu restaurante Senza, fechado em 2015, propõe, graças à grande paleta de técnicas e de produtos que utiliza, um menu de degustação que reflete o seu gosto pelos sabores internacionais. *“Apesar da sua juventude, o chefe impressionou os nossos inspetores pela regularidade da sua cozinha e pela sua já forte personalidade, que se reflete nos seus pratos”*, comentou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN

O outro restaurante que consegue também duas estrelas, **Tru**, já tinha conseguido a sua primeira estrela na primeira seleção do guia MICHELIN Chicago em 2011. O chefe Anthony Martin, formado com Gunther Seeger e Joël Robuchon, fez evoluir a sua cozinha para troná-la ainda mais coerente e elevá-la a verdadeiro nível de excelência. *“Anthony Martin propõe uma cozinha com toques frescos e contemporâneos e em constante renovação. O chefe combina maravilhosamente produtos locais e sabores interessantes com empratamentos visualmente muito atrativos”*, explicou Michael Ellis.

No total, com **Acadia**, **42 Grams** e **Sixteen**, a cidade de Chicago conta com cinco restaurantes duas estrelas.

A seleção de 2017 do guia MICHELIN Chicago recompensa quatro novos restaurantes com uma estrela: **Roister**, o último estabelecimento do grupo **Alinea**, onde o chefe Andrew Brochu oferece, graças à fineza da sua técnica, uma cozinha em forno de lenha com notas primitivas; **Green River**, com o chefe Aaron Lirette, natural de Chicago, que serve, numa magnífica sala de jantar com vista para o lago Michigan, uma cozinha centrada em produtos regionais e cocktails de altíssimo nível.

Band of Bohemia, que conseguiu também uma estrela este ano, é um restaurante que se distingue pelo seu estilo único: os proprietários Craig Sindelar e Michael Carroll estruturaram a sua cozinha à volta da cerveja. O menu composto pelo chefe Matt Dubois marida cervejas, às vezes insólitas e singulares, com pratos criativos e especialmente inspirados.

Por último, **Symth** consegue a sua primeira estrela. Através de uma cozinha que privilegia o aprovisionamento local, o casal John B. Shields e Karen Urie Shields celebram a terra e o mar com uns pratos originais em associações brilhantes como o foie gras e sapateira ou o pombo com redução de lulas.

Finalmente, 52 restaurantes foram distinguidos com um Bib Gourmand nesta nova seleção: são os estabelecimentos eleitos pelos inspetores pela sua excelente relação qualidade/preço e que têm em comum propor um menu (entrada, prato principal e copo de vinho ou sobremesa) por um máximo de 40 dólares.

A seleção de 2017 inclui:

- ✓ 2 restaurantes três estrelas
- ✓ 5 restaurantes duas estrelas, dos quais, 2 novos
- ✓ 19 restaurantes uma estrela, dos quais, 4 novos
- ✓ 52 restaurantes Bib Gourmand.

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira mostra 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 do pneu, 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. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*



O guia MICHELIN Chicago 2017

A seleção

Restaurantes	298
Restaurantes muito agradáveis. De 🍴🍴🍴🍴 a 🍴	21
Bib Gourmand 🍴 (Boas mesas a preços moderados)	52
Small plates 🍴 (originalidade do menu, ambiente e serviço)	5
Menu por menos de 25 \$ 💰	69
Excelente carta de cocktails 🍸	65
Excelente carta de vinhos 🍷	35
Excelente carta de sake 🍶	7
Excelente carta de cervejas 🍺	45
Dim sum 🥟	4
Restaurantes que servem pequenos-almoços 🍽️	37
🌸🌸🌸 (Uma cozinha única. Justifica a viagem!)	2
🌸🌸 (Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!)	5
🌸 (Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!)	19
Tipos de cozinhas dos restaurantes com estrela	7
Tipos de cozinha da seleção	42
Tipos de cozinha dos Bib Gourmand	23

O guia MICHELIN *Chicago* 2017: Restaurantes com estrela



Uma cozinha única. Justifica a viagem!

Novas estrelas **N**

Estabelecimento	Região	Conforto	Chefe
Alinea	Lincoln Park & Old Town	🍴🍴🍴	Grant Achatz
Grace	West Loop	🍴🍴🍴	Curtis Duffy



Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!

Estabelecimento	Região	Conforto
Acadia	Chinatown & South	🍴🍴
42 Grams	Andersonville, Edgewater & Uptown	🍴🍴
Oriole	West Loop	🍴🍴
Sixteen	River North	🍴🍴🍴
Tru	Streeterville	🍴🍴🍴



Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!

Estabelecimento	Região	Conforto
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

O guia MICHELIN Chicago 2017

Bib Gourmand

Estabelecimento	Região	Conforto
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	🍴🍴

Estabelecimento	Região	Conforto
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 COMUNICAÇÃO

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

