

La guía MICHELIN Washington 2017

La primera selección dedicada a Washington revela la renovación y el potencial de su panorama culinario

Con una identidad culinaria propia que gira en torno a la “cocina del Atlántico Medio”, el panorama gastronómico de Washington está experimentando desde hace varios años una profunda evolución que sitúa la cocina local entre las más dinámicas del mundo.



Michelin ha presentado la primera selección de la guía MICHELIN Washington 2017, que muestra la riqueza y diversidad del panorama gastronómico local.

“Tras New-York, San Francisco y Chicago, estamos muy satisfechos de lanzar esta nueva selección de Washington: raramente habíamos visto un desarrollo como este en un mismo territorio y en tan poco tiempo”, ha comentado Claire Dorland-Clauzel, miembro del consejo ejecutivo del Grupo Michelin. “Esta primera selección permitirá mostrar las tendencias y talentos de la ciudad, y ofrecerá a nuestros clientes una experiencia de calidad”.

En esta primera selección, tres restaurantes han sido distinguidos con dos estrellas: **Mini Bar**, donde el chef José Andrés propone, ante la mirada de sus clientes, una cocina especialmente innovadora expresada en un menú degustación de platos lúdicos y llenos de fantasía; **Pineapple & Pearls**, abierto a principios de año por el chef Aaron Silverman, con platos de sabores precisos que reflejan un gran abanico de influencias, y **The Inn at Little Washington**: situado a algunos kilómetros de Washington, el restaurante del célebre chef Patrick O’Connell propone una cocina francesa clásica y ecléctica en un marco impresionante.

“Desde hace más de cinco años, la oferta culinaria se ha desarrollado especialmente en la ciudad, animada por los chefs que han viajado, se han formado en el extranjero y, a su vuelta, han enriquecido su cocina incorporando nuevas técnicas, nuevos sabores y nuevos ingredientes”, ha explicado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “Esta renovación gastronómica se ha extendido y apoyado en la ‘cocina del Atlántico Medio’, un estilo liderado por jóvenes chefs que han decidido sacar partido a su tierra y trabajar con productos locales, contribuyendo a crear, así, la personalidad culinaria tan singular de Washington”.

Representantes emblemáticos de la “cocina del Atlántico Medio”, los restaurantes **Rose’s Luxury**, abierto por el chef Aaron Silvemmann, y **The Dabney**, del chef Jeremiah Langhorne, obtienen cada uno una estrella en esta primera selección de la guía MICHELIN Washington. Otros siete restaurantes han sido distinguidos con una estrella, como **Blue Duck Tavern**, **Kinship**, **Plume**, **Tail Up Goat**, los restaurantes de cocina italiana **Masseria** y **Fiola**, y, por último, el restaurante japonés **Sushi Taro**.

Finalmente, con más de 33 estilos de cocinas representados en la guía, que incluye por primera vez un restaurante de cocina de los Balcanes, la selección refleja la enorme diversidad del panorama culinario de la ciudad.

Esta primera selección recoge:

- ✓ 3 restaurantes dos estrellas.
- ✓ 9 restaurantes una estrella.
- ✓ 19 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 112.300 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes. 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 Washington 2017: La selección

Restaurantes	107
✿✿ Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!	2
✿ Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!	9
👤 Restaurantes que ofrecen una comida de calidad buen precio (25 dólares o menos)	19
Tipos de cocina reflejados en la selección	33
Tipos de cocina Bib Gourmand	17

La guía MICHELIN Washington 2017: Restaurantes con estrella



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Establecimiento	Confort
Inn at Little Washington (The)	XXXX
minibar	XX
Pineapple and Pearls	XX



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

Establecimiento	Confort
Blue Duck Tavern	XXX
Dabney (The)	X
Fiola	XXX
Kinship	XXX
Masseria	XX
Plume	XXXX
Rose's Luxury	XX
Sushi Taro	XX
Tail Up Goat	XX

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

