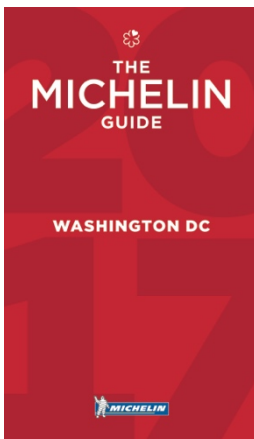


O guia MICHELIN Washington 2017

A primeira seleção dedicada a Washington revela a renovação e o potencial do seu panorama culinário

Com uma identidade culinária própria que gira à volta da “cozinha do Atlântico Médio”, o panorama gastronómico de Washington está a passar há vários anos por uma profunda evolução que situa a cozinha local entre as mais dinâmicas do mundo.



A Michelin apresentou a primeira seleção do guia MICHELIN Washington 2017, que mostra a riqueza e diversidade do panorama gastronómico local.

“Depois de Nova-Iorque, São Francisco e Chicago, estamos muito satisfeitos de lançar esta nova seleção de Washington: raramente tínhamos visto um desenvolvimento como este num mesmo território e em tão pouco tempo”, comentou Claire Dorland-Clauzel, membro do conselho executivo do Grupo Michelin. *“Esta primeira seleção permitirá mostrar as tendências e talentos da cidade, e oferecerá aos nossos clientes uma experiência de qualidade”.*

Nesta primeira seleção, três restaurantes foram distinguidos com duas estrelas: **Mini Bar**, onde o chefe José Andrés propõe, perante o olhar dos seus clientes, uma cozinha especialmente inovadora exprimida num menu de degustação de pratos lúdicos e cheios de fantasia; **Pineapple & Pearls**, aberto no princípio do ano pelo chefe Aaron Silverman, com pratos de sabores precisos que refletem um grande leque de influências, e **The Inn at Little Washington**: situado a alguns quilómetros de Washington, o restaurante do célebre chefe Patrick O’Connell propõe uma cozinha francesa clássica e eclética num ambiente impressionante.

“Há mais de cinco anos que a oferta culinária se desenvolveu especialmente na cidade, animada pelos chefes que viajaram, se formaram no estrangeiro e, ao regressar, enriqueceram a sua cozinha incorporando novas técnicas, novos sabores e novos ingredientes”, explicou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. *“Esta renovação gastronómica expandiu-se e apoiou-se na «cozinha do Atlântico Médio», um estilo liderado por jovens chefes que decidiram tirar proveito da sua terra e trabalhar com produtos locais, contribuindo para criar, assim, a personalidade culinária tão singular de Washington”.*

Representantes emblemáticos da “cozinha do Atlântico Médio”, os restaurantes **Rose’s Luxury**, aberto pelo chefe Aaron Silvermann, e **The Dabney**, do chefe Jeremiah Langhorne, obtêm cada um uma estrela nesta primeira seleção do guia MICHELIN Washington. Outros sete restaurantes foram distinguidos com uma estrela, como **Blue Duck Tavern**, **Kinship**, **Plume**, **Tail Up Goat**, os restaurantes de cozinha italiana **Masseria** e **Fiola**, e, por último, o restaurante japonês **Sushi Taro**.

Finalmente, com mais de 33 estilos de cozinhas representados no guia, que inclui pela primeira vez um restaurante de cozinha dos Balcãs, a seleção reflete a enorme diversidade do panorama culinário da cidade.

Esta primeira seleção recopila:

- ✓ 3 restaurantes duas estrelas.
- ✓ 9 restaurantes uma estrela.
- ✓ 19 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 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. 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 Washington 2017: A seleção

Restaurantes	107
 Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!	2
 Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!	9
 Boas mesas a preços moderados (25 dólares o menos)	19
Tipos de cozinha da seleção	33
Tipos de cozinha dos Bib Gourmand	17

O guia MICHELIN Washington 2017: Restaurantes com estrela



Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!

Establecimiento	Conforto
Inn at Little Washington (The)	
minibar	
Pineapple and Pearls	



Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!

Estabelecimiento	Conforto
Blue Duck Tavern	🍴🍴🍴
Dabney (The)	🍴
Fiola	🍴🍴🍴
Kinship	🍴🍴🍴
Masseria	🍴🍴
Plume	🍴🍴🍴🍴
Rose's Luxury	🍴🍴
Sushi Taro	🍴🍴
Tail Up Goat	🍴🍴

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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

