**INFORMACIÓN DE PRENSA**25/09/2017

La guía MICHELIN *Shanghai* 2018

El restaurante “Ultra Violet by Paul Pairet”
consigue tres estrellas

***Michelin ha presentado la segunda edición de la guía MICHELIN Shanghai 2018, que incluye un total de 129 direcciones, de las cuales 30 son restaurantes distinguidos con una o más estrellas***.

*“Shanghái es una ciudad en plena evolución, con un verdadero potencial gastronómico gracias al dinamismo de la industria hotelera y de restauración, actualmente en pleno crecimiento”,* ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. *“El nivel de la cocina local no cesa de aumentar con los chefs desarrollando su creatividad y dando rienda suelta a su audacia, para el gran placer de una clientela local cada vez más ansiosa de descubrir nuevos sabores y experiencias diferentes”.*

En esta nueva selección, el restaurante ***ULTRAVIOLET by Paul Pairet*** logra tres estrellas. Paul Pairet propone una cocina vanguardista de altísimo vuelo, una verdadera aventura gastronómica.

Tanto *T’ang Court,* que había obtenido tres estrellas en 2017, como todos los restaurantes distinguidos con dos estrellas el año anterior, conservan sus estrellas en 2018: *8 ½ Otto e Mezzo Bombana*, *L’Atelier de Joël Robuchon*, *Canton 8*, *Yi Long Court*, *YongFoo Elite* e *Impérial Treasure*.

Cinco nuevos restaurantes se ven recompensados con una estrella en la guía MICHELIN *Shanghai* 2018: ***Bo Shanghai***, donde el chef Alvin Leung, ya distinguido con tres estrellas por su restaurante de Hong Kong, propone una cocina creativa e innovadora inspirada en los ocho sabores más célebres de China, mezclando ingredientes internacionales y locales; ***Yong Fu,*** donde el chef utiliza productos de temporada de gran calidad para ofrecer una cocina auténtica que da valor a las especialidades de Ningbo, su ciudad natal. ***Wujie (The Bund)***, que ofrece una cocina vegetariana con ligeras influencias occidentales, logra una estrella este año, al igual que ***Jean-Georges,*** una de las mesas más populares de la ciudad, donde el chef Jean-Georges Vongerichten sirve una cocina francesa en un lujoso ambiente. Por último, el restaurante ***Taian Table***, que se ha trasladado a un nuevo espacio donde propone una cocina contemporánea e innovadora, también ha conseguido una estrella. En total, Shanghái cuenta con 22 restaurantes de una estrella en la selección de 2018 de la guía MICHELIN

Por último, prueba de la calidad y la diversidad de la cocina local que puede encontrarse en Shanghái, 27 restaurantes han sido distinguidos con un Bib Gourmand por los inspectores de la guía MICHELIN, incluyendo tres nuevos: ***Hao Sheng,*** que ofrece cocina de shanghaiana, ***Le Patio & The Family (Julu Road)*** que sirve cocina de Hangzhou, y ***Tandoor***, un restaurante de especialidades indias. Muy apreciada tanto por chefs como por clientes, esta distinción recompensa direcciones que ofrecen cocina de calidad a un precio asequible, hasta un máximo de 200 yuanes, independientemente del estilo de su cocina: tallarines, cocina vegetariana, de Shanghái, Dian xin, española, cantonesa...

La selección íntegra de la guía MICHELIN *Shanghai* 2018 puede encontrarse en la aplicación The MICHELIN guide Shanghai 2018, disponible para IOS y Android, así como en librerías.

Esta primera edición distingue:

* 2 restaurantes tres estrellas, de ellos uno nuevo.
* 6 restaurantes dos estrellas.
* 22 restaurantes una estrella, de ellos cuatro nuevos.
* 27 restaurantes Bib Gourmand, de ellos tres nuevos.

### **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.

***Michelin*** *tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático,* ***Michelin*** *diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad.* ***Michelin*** *ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos.* ***Michelin*** *desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia),* ***Michelin*** *está presente en 170 países, emplea a 111.700 personas y dispone de 68 centros de producción en 17 países que en 2016 han fabricado 187 millones de neumáticos. (www.michelin.es).*

**La guía MICHELIN *Shanghai 2018*:**

**Establecimientos con estrellas**

**Establecimientos que por su trayectoria merecen una distinción en la edición 2018.**

o

**Una cocina única. Justifica el viaje.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| T'ang Court | Cantonesa |
| ULTRAVIOLET by Paul Pairet **N** | Innovadora |

n

**Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| 8 ½ Otto E Mezzo Bombana | Italiana |
| L'Atelier de Jöel Robuchon | Francesa contemporánea |
| Canton 8 | Cantonesa |
| Yi Long Court | Cantonesa |
| Imperial Treasure | Cantonesa |
| YongFoo Elite | Shanghaiana |

m

**Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
|  Sir Elly's | Francesa contemporánea |
|  Bo Shanghai **N** | Innovadora |
| Da Dong (iapm) | China |
| Da Dong (Park Place) | China |
| Wujie (The Bund) **N** | Vegetariana |
| Madam Goose (Xinzhuang) | Cantonesa carnes asadas |
| Phénix | Francesa |
| Fu He Hui | Vegetariana |
| Jean Georges **N** | Francesa |
| Seventh Son (Kerry Centre) | Cantonesa  |
| Jin Xuan | Cantonesa  |
| Kanpai Classic | Barbacoa |
| Lao Zheng Xing | Shanghaiana |
| Lei Garden (IFC) | Cantonesa  |
| Lei Garden (iapm) | Cantonesa  |
| Shang-High | Shanghaiana |
| Le Patio & La Famille (Middle Sichuan Road) | Hangzhou |
| Jade Mansion | Shanghaiana |
| Taian Table **N** | Innovadora |
| Xin Rong Ji (Shanghai Plaza) | China |
| Yong Fu **N** | Ningbo |
| Yong Yi Ting | Shanghaiana |

**La guía MICHELIN *Shanghai 2018*:**

**Bib Gourmand** =

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| A Niang Mian | Noodles |
| Alma | Española |
| Da Hu Chun (Sichuan Road) | Dian xin |
| Wujie (SWFC) | Vegetariana |
| Wujie (Xujiahui Park) | Vegetariana |
| Din Tai Fung (Shanghai Centre) | Shanghaiana |
| East Eatery | Asiática contemporánea |
| Crystal Jade (Xintiandi) | Cantonesa |
| Gong De Lin (West Nanjing Road) |  Vegetariana |
| Hai Jin Zi (Jinxian Road) | Shanghaiana |
| Han Mama | Noodles |
| Hao Sheng **N** | Shanghaiana |
| Jesse | Shanghaiana |
| King Kong Dumpling & Noodles (Mengzi Road) | Noodles |
| Lan Ting | Shanghaiana |
| Lan Xin | Shanghaiana |
| Lu Bo Lang | Shanghaiana |
| Mao Long | Shanghaiana |
| Mi Thai | Tailandesa |
| Le Patio & La Famille (Julu Road) **N** | Hangzhou |
| Nanxiang Steamed Bun (City God Temple) | Dian xin |
| Ye Olde Station | Shanghaiana |
| Jardin de Jade (Chong Hing Finance Center) |  Shanghaiana |
| Tandoor **N** | India |
| Four Seasons | Cantonesa |
| Yangzhou Fan Dian (Middle Fujian Road) | Huai yang |
| Tasty Congee & Noodle Wantun Shop (IFC) | Noodles y congee |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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