

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.



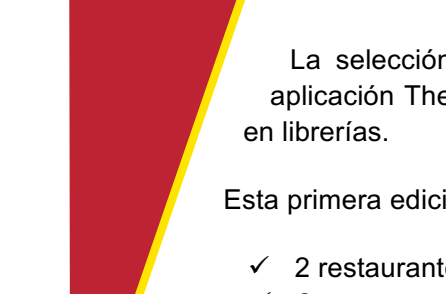
“Shanghái es una ciudad en plena evolución, con un verdadero potencial gastronómico gracias al dinamismo de la industria hotelera y de restauración, actualmente en pleno crecimiento”, ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “El nivel de la cocina local no cesa de aumentar 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.



Una cocina única. Justifica el viaje.

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



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



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