

## La guía MICHELIN *Washington DC* 2018

### La nueva selección confirma la excelencia del panorama gastronómico de la ciudad

*Michelin ha presentado la nueva selección de la guía MICHELIN Washington DC 2018. En esta edición, los restaurantes Komi y Métier consiguen su primera estrella.*



“Esta selección confirma la evolución constante del panorama culinario de Washington DC. Todos los restaurantes recompensados el año pasado por nuestros inspectores han logrado mantener su nivel de calidad, prueba del alto grado de exigencia que se imponen los chefs de la zona”, ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “Estamos convencidos del potencial gastronómico de la ciudad y de su desarrollo en los años venideros, gracias a la creatividad y el talento de los chefs locales”.

En la selección de 2018, el restaurante **Komi**, dirigido por el chef Johnny Monis, logra su primera estrella. El chef propone un menú con sabores mediterráneos, basado en pequeños platos para compartir, pastas caseras y carnes a la brasa, especialmente de cabra, acompañado todo de una carta de vinos de una gran variedad.

**Métier** obtiene también una estrella en la guía MICHELIN *Washington* 2018. El chef Eric Zeibold, enormemente creativo, al frente también de *Kinship*, ubicado en la planta de arriba y recompensado con una estrella el año pasado, sirve una cocina refinada basada en productos locales y de su L’Abeille Garden, en RdV Vineyards, DeLaplane (Virginia).

Los restaurantes que habían sido distinguidos con dos estrellas en la edición anterior: *Inn at Little Washington*, del chef Patrick O’Connell, *Minibar*, del cocinero español José Andrés, y *Pineapple and Pearls*, con Aaron Silverman dirigiendo los fogones, conservan su distinción en esta nueva selección de 2018.

Los once restaurantes que lograron su primera estrella el año anterior, como *The Dabney*, *Fiola* o *Tail Up Goat* mantienen también su recompensa.

Veintidós restaurantes se han visto distinguidos con un Bib Gourmand en 2018: son aquellos establecimientos seleccionados por los inspectores MICHELIN por la calidad de la cocina que proponen, a precio moderado, donde los clientes pueden pedir dos platos y una copa de vino o postre por un máximo de 40 dólares (algo más de 33 euros, impuestos y propinas no incluidas).

En esta nueva selección de la guía MICHELIN *Washington DC*, están representados más de 33 estilos de cocina. Igualmente, se recogen las direcciones que destacan por la calidad de su carta de vino, de cerveza, de sake o de cócteles, así como los restaurantes que ofrecen menús por menos de 25 dólares (21 euros).

La selección de la guía MICHELIN *Washington* 2018 incluye:

- ✓ 3 restaurantes dos estrellas
- ✓ 11 restaurantes una estrella
- ✓ 22 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.

*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](http://www.michelin.es)).

# La guía MICHELIN *Washington DC* 2018

## La selección

Restaurantes	108
Restaurantes muy agradables. De 🍴🍴🍴🍴 a 🍴	12
Bib Gourmand 🍷 (Nuestra mejor relación calidad-precio)	22
Small plates 🍽️ (originalidad del menú, ambiente y servicio)	0
Menú por menos de 25 \$ 💰	8
Notable carta de cócteles 🍸	23
Notable carta de vinos 🍷	19
Notable carta de sake 🍶	0
Notable carta de cervezas 🍺	13
Dim sum 🥟	2
Restaurantes que sirven desayunos 🍳	7
🌸🌸🌸 (Una cocina única. ¡Justifica el viaje!)	0
🌸🌸 (Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!)	3
🌸 (Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!)	11
Tipos de cocina de la selección	33
Tipos de cocinas de los restaurantes con estrella	7
Tipos de cocina de los Bib Gourmand	17

# La guía MICHELIN *Washington DC* 2018

## Restaurantes con estrella



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

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



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

Nuevas estrellas **N**

Establecimiento
Blue Duck Tavern
The Dabney
Fiola
Kinship
Komi <b>N</b>
Masseria
Métier <b>N</b>
Plume
Rose's Luxury
Sushi Taro
Tail Up Goat

### DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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