# **INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**27/10/2017

O guia MICHELIN *Washington DC* 2018

A nova seleção confirma a excelência
do panorama gastronómico da cidade

***A Michelin apresentou a nova seleção do guia MICHELIN Washington DC 2018. Nesta edição, os restaurantes Komi e Métier obtêm a sua primeira estrela***.

*«Esta seleção confirma a evolução constante do panorama culinário de Washington DC. Todos os restaurantes distinguidos no ano passado pelos nossos inspetores mantiveram o seu nível de qualidade, prova do elevado grau de exigência que os chefs da zona se impõem*», comentou Michael ELLIS, Diretor Internacional dos guias MICHELIN. «*Estamos convencidos do potencial gastronómico da cidade e do seu desenvolvimento nos anos vindouros, graças à criatividade e ao talento dos chefs locais*.»

Na seleção de 2018, o restaurante ***Komi****,* dirigido pelo *chef* Johnny Monis, conseguiu a sua primeira estrela. O *chef* propõe um menu com sabores mediterrânicos, à base de pequenos pratos para partilhar, massas caseiras e carnes na brasa, especialmente cabra, tudo acompanhado por uma carta de vinhos variadíssima.

O ***Métier*** obteve igualmente uma estrela no guia MICHELIN *Washington* 2018. O *chef* Eric Zeibold, incrivelmente criativo, também à frente do *Kinship,* situado no andar de cima e premiado com uma estrela no ano passado, serve uma cozinha refinada à base de produtos locais e do seu L’Abeille Garden, em RdV Vineyards, DeLaplane (Virgínia).

Os restaurantes que foram distinguidos com duas estrelas na edição anterior: O *Inn at Little Washington,* do *chef* Patrick O'Connell, o *Minibar,* do cozinheiro espanhol José Andrés, e o *Pineapple and Pearls,* com Aaron Silverman ao comando dos fogões, conservam a sua distinção nesta nova seleção de 2018.

Os onze restaurantes que conseguiram a sua primeira estrela no ano anterior, como o *The Dabney, o Fiola* e o *Tail Up Goat* mantêm igualmente a sua recompensa.

Vinte e dois restaurantes foram distinguidos com o Bib Gourmand em 2018: trata-se dos estabelecimentos selecionados por inspetores MICHELIN pela qualidade da cozinha proposta, a preço moderado, onde os clientes podem pedir dois pratos e um copo de vinho ou sobremesa por um máximo de 40 dólares (um pouco mais de 33 euros, impostos e gorjetas não incluídos).

Nesta nova seleção do guia MICHELIN *Washington DC* estão representados mais de 33 estilos de cozinha. De igual forma, listam-se os locais que se destacam pela qualidade da sua carta de vinhos, cervejas, sakes ou de cocktails, assim como os restaurantes que oferecem menus por menos de 25 dólares (21 euros).

A seleção do guia MICHELIN *Washington* 2018 inclui:

* 3 restaurantes duas estrelas
* 11 restaurantes uma estrela
* 22 restaurantes Bib Gourmand.

### **Sobre o guia MICHELIN**

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira montra da gastronomia mundial, revela 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 ao 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. Estão acessíveis tanto através da Internet como em todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, assim como 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* ***Michelin*** *ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a* ***Michelin*** *concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a* ***Michelin*** *oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A* ***Michelin*** *também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a* ***Michelin*** *está presente em 170 países, emprega 111 700 pessoas e dispõe de 68 centros de produção em 17 países que, em 2016, fabricaram 187 milhões de pneus (www.michelin.es).*

O guia MICHELIN *Washington DC* 2018

**A seleção**

|  |  |
| --- | --- |
| **Restaurantes** | **108** |
| Restaurantes muito agradáveis. De ö a ò | **12** |
|  Bib Gourmand = (A nossa melhor relação qualidade-preço) | **22** |
| Small plates 5 (originalidade do menu, ambiente e serviço) | **0** |
| Menu por menos de 25 $ | | **8** |
| Excelente carta de cocktails 4 | **23** |
| Excelente carta de vinhos N | **19** |
| Excelente carta de sake 1 | **0** |
| Excelente carta de cervejas W | **13** |
| Dim sum Œ | **2** |
| Restaurantes que servem pequenos-almoços ä | **7** |
| o (Uma cozinha única. Justifica a viagem!) | **0** |
| n (Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!) | **3** |
| m (Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!) | **11** |
| Tipos de cozinha da seleção | **33** |
| Tipos de cozinhas dos restaurantes com estrela | **7** |
| Tipos de cozinha dos Bib Gourmand | **17** |

O guia MICHELIN *Washington DC* 2018

Restaurantes com estrela

n

**Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

|  |
| --- |
| **Estabelecimento** |
| Inn at Little Washington (The) |
| minibar |
| Pineapple and Pearls |

m

**Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!**

**Novas estrelas N**

|  |
| --- |
| **Estabelecimento** |
| Blue Duck Tavern |
| The Dabney  |
| Fiola |
| Kinship |
| Komi **N** |
| Masseria |
| Métier **N** |
| 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