

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, DeLaplaine (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 🍴🍴🍴🍴 a 🍴	12
Bib Gourmand 🍷 (A nossa melhor relação qualidade-preço)	22
Small plates 🍽️ (originalidade do menu, ambiente e serviço)	0
Menu por menos de 25 \$ 💰	8
Excelente carta de cocktails 🍸	23
Excelente carta de vinhos 🍷	19
Excelente carta de sake 🍶	0
Excelente carta de cervejas 🍺	13
Dim sum 🥟	2
Restaurantes que servem pequenos-almoços 🍳	7
🌸🌸🌸 (Uma cozinha única. Justifica a viagem!)	0
🌸🌸 (Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!)	3
🌸 (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



Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!

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



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