**INFORMACIÓN DE PRENSA**08/11/2017

La guía MICHELIN *New York City* 2018

La edición de este año refleja la diversidad   
del panorama gastronómico de la ciudad

***Michelin ha presentado la lista de los establecimientos distinguidos con una o más estrellas en la decimotercera edición de la guía MICHELIN Nueva York City. En esta nueva selección, destaca Sushi Ginza Onodera, el primer restaurante japonés de Estados Unidos en obtener dos estrellas Michelin***. ***Además, esta edición sobresale por la variedad de la oferta culinaria de Nueva York, reconocida por su excelencia y calidad.***

*“Nuestros inspectores habían disfrutado ya sus primeras visitas a* ***Sushi Ginza Onodera****. La cocina que han descubierto este año ha ganado calidad, con lo que el establecimiento se ha convertido en uno de los restaurantes de sushi más destacables del mundo”,* ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN*. “Nueva York tiene una gran influencia de la gastronomía internacional, que se manifiesta en el alto nivel de los chefs, independientemente de la cocina que ofrezcan, tanto japonesa, como italiana, francesa o cualquiera de los otros 55 estilos representados en la guía MICHELIN”.*

La selección 2018 incluye cinco establecimientos de tres estrellas, entre ellos, *Chef’s Table at Brooklyn Fare*, que se ha trasladado a Midtown, y *Eleven Madison Park,* un restaurante que ha estado cerrado un tiempo por renovación.

Nueva York cuenta con 56 restaurantes una estrella. Entre ellos, seis, ubicados en diversos barrios de Manhattan, obtienen su primera estrella este año: ***Satsuki*** es una barra de sushi dirigida por el célebre Yuta Suzuki, hijo del gran chef Toshio Suzuki. La frescura del pescado y el nivel de dominio de la técnica transforman radicalmente la experiencia omakase. A pocas calles de distancia, también en Midtown East, el chef Shion Uino crea en ***Sushi Amane*** sabrosos nigiris. El Lower East Side aumenta su oferta con un segundo restaurante con una estrella, ***Bar Uchū***, un concepto exclusivo que propone un menú de degustación inspirado en el estilo kaiseki. En la cocina, Samuel Clonts, de *Chef's Table at Brooklyn Fare*, exprime todo su saber hacer en los notables platos de pescado y marisco que componen el menú de degustación.

En otra zona de Nueva York, en el distrito Flatiron, el restaurante coreano especializado en parrilladas, ***Cote,*** obtiene también una estrella bajo la dirección de su dueño, Simon Kim, y del chef David Shim. Este establecimiento es el sitio perfecto para disfrutar de la carne acompañada de varios platos, salsas y especias coreanas. ***The Clocktower,*** situado en el histórico rascacielos Metropolitan Life Insurance Co. Tower, construido en 1909 y ahora sede del hotel Edition, combina la cocina tradicional y contemporánea propuesta por el chef Jason Atherton. En Chelsea, ***Rouge Tomato*** ha reabierto en un antiguo edificio, que había sido un garaje, para disfrute de neoyorquinos y turistas. Dirigido ahora por el chef Alan Wise, el restaurante sirve platos de calidad con especial énfasis en la nutrición y la salud.

La selección 2018 incluye:

* 5 restaurantes tres estrellas.
* 11 restaurantes dos estrellas.
* 56 restaurantes una estrella.
* 127 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).*

La guía MICHELIN *New York City* 2018  
Restaurantes con estrella

o

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Establecimiento** | **Distrito** | **Barrio** | **Chef** |
| Chef's Table at Brooklyn Fare | Manhattan | Midtown West | César Ramirez |
| Eleven Madison Park | Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square | Daniel Humm |
| Le Bernardin | Manhattan | Midtown West | Eric Ripert |
| Masa | Manhattan | Midtown West | Masa Takayama |
| Per Se | Manhattan | Midtown West | Thomas Keller |

n

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Establecimiento** | **Distrito** | **Barrio** |
| Aquavit | Manhattan | Midtown East |
| Aska | Brooklyn | Williamsburg |
| Atera | Manhattan | TriBeCa |
| Blanca | Brooklyn | Fort Greene & Bushwick |
| Daniel | Manhattan | Upper East Side |
| Jean-Georges | Manhattan | Upper West Side |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Establecimiento** | **Distrito** | **Barrio** |
| Jungsik | Manhattan | TriBeCa |
| Ko | Manhattan | East Village |
| Marea | Manhattan | Midtown West |
| Modern (The) | Manhattan | Midtown West |
| Sushi Ginza Onodera | Manhattan | Midtown East **N** |

m

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Establecimiento** | **Distrito** | **Barrio** |
| Agern | Manhattan | Midtown East |
| Ai Fiori | Manhattan | Midtown West |
| Aldea | Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square |
| Aureole | Manhattan | Midtown West |
| Babbo | Manhattan | Greenwich & West Village |
| Bar Uchū | Manhattan | Lower East Side **N** |
| Bâtard | Manhattan | TriBeCa |
| Blue Hill | Manhattan | Greenwich & West Village |
| Breslin (The) | Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square |
| Café Boulud | Manhattan | Upper East Side |
| Café China | Manhattan | Midtown East |
| Carbone | Manhattan | Greenwich & West Village |
| Casa Enríque | Queens |  |
| Casa Mono | Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Establecimiento** | **Distrito** | **Barrio** |
| Caviar Russe | Manhattan | Midtown East |
| Clocktower (The) | Manhattan | Gramercy, Flatiron  & Union Square **N** |
| Contra | Manhattan | Lower East Side |
| Cote | Manhattan | Gramercy, Flatiron  & Union Square **N** |
| Del Posto | Manhattan | Chelsea |
| Delaware and Hudson | Brooklyn | Williamsburg |
| Dovetail | Manhattan | Upper West Side |
| Faro | Brooklyn | Fort Greene & Bushwick |
| Finch (The) | Brooklyn | Fort Greene & Bushwick |
| Gabriel Kreuther | Manhattan | Midtown West |
| Gotham Bar and Grill | Manhattan | Greenwich & West Village |
| Gramercy Tavern | Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square |
| Günter Seeger NY | Manhattan | Greenwich & West Village |
| Hirohisa | Manhattan | SoHo & Nolita |
| Jewel Bako | Manhattan | East Village |
| Junoon | Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square |
| Kajitsu | Manhattan | Midtown East |
| Kanoyama | Manhattan | East Village |
| Kyo Ya | Manhattan | East Village |
| L’Appart | Manhattan | Financial District |
| La Sirena | Manhattan | Chelsea |
| La Vara | Brooklyn | Downtown |
| Meadowsweet | Brooklyn | Williamsburg |
| Minetta Tavern | Manhattan | Greenwich & West Village |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Establecimiento** | **Distrito** | **Barrio** |
| Musket Room (The) | Manhattan | SoHo & Nolita |
| Nix | Manhattan | Greenwich & West Village |
| NoMad | Manhattan | Gramercy, Flatiron & Union Square |
| Peter Luger | Brooklyn | Williamsburg |
| Rebelle | Manhattan | SoHo & Nolita |
| River Café (The) | Brooklyn | Downtown |
| Rouge Tomate | Manhattan | Chelsea **N** |
| Satsuki | Manhattan | Midtown West **N** |
| Sushi Amane | Manhattan | Midtown East **N** |
| Sushi Inoue | Manhattan | Harlem, Morningside  & Washington Heights |
| Sushi Yasuda | Manhattan | Midtown East |
| Sushi Zo | Manhattan | Greenwich & West Village |
| Tempura Matsui | Manhattan | Midtown East |
| Tori Shin | Manhattan | Midtown West |
| Uncle Boons | Manhattan | SoHo & Nolita |
| Ushiwakamaru | Manhattan | Chelsea |
| Wallsé | Manhattan | Greenwich & West Village |
| ZZ's Clam Bar | Manhattan | Greenwich & West Village |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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