**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
14/11/2017

O guia MICHELIN *New York City* 2018

A edição deste ano mostra a diversidade   
do panorama gastronómico da cidade

***A Michelin apresentou a lista dos estabelecimentos distinguidos com uma ou mais estrelas na décimo-terceira edição do guia MICHELIN New York City. Nesta nova seleção destaca Sushi Ginza Onodera, o primeiro restaurante japonês dos Estados Unidos que consegue duas estrelas Michelin***. ***Além disso, esta edição destaca pela variedade da oferta culinária de Nova-Iorque, reconhecida pela sua excelência e qualidade.***

*“Os nossos inspetores já tinham desfrutado das suas primeiras visitas ao* ***Sushi Ginza Onodera****. A cozinha que descobriram este ano ganhou em qualidade, com o qual o estabelecimento se tornou num dos restaurantes de sushi mais conceituados do mundo”*, comentou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. “*Nova-Iorque tem uma grande influência da gastronomia internacional, que se manifesta no alto nível dos chefes, independentemente da cozinha que ofereçam, tanto japonesa, como italiana, francesa ou qualquer dos outros 55 estilos representados no guia MICHELIN”.*

A seleção 2018 inclui cinco estabelecimentos de três estrelas, entre os quais, *Chef’s Table at Brooklyn Fare*, que se mudou para Midtown, e *Eleven Madison Park,* um restaurante que esteve encerrado um tempo por renovação.

Nova-Iorque conta com 56 restaurantes uma estrela. Entre os mesmos, seis, situados em diversos bairros de Manhattan, conseguem a sua primeira estrela este ano: ***Satsuki*** é um balcão de sushi dirigido pelo célebre Yuta Suzuki, filho do grande chefe Toshio Suzuki. A frescura do peixe e o nível de domínio da técnica transformam radicalmente a experiência omakase. A poucas ruas de distância, também em Midtown East, o chefe Shion Uino cria em ***Sushi Amane*** saborosos nigiris. O Lower East Side aumenta a sua oferta com um segundo restaurante com uma estrela, ***Bar Uchū***, um conceito exclusivo que propõe um menu de degustação inspirado no estilo kaiseki. Na cozinha, Samuel Clonts, de *Chef's Table at Brooklyn Fare*, exprime todo o seu *savoir-faire* nos excelentes pratos de peixe e marisco que compõem o menu de degustação.

Noutra zona de Nova-Iorque, no distrito Flatiron, o restaurante coreano especializado em grelhados, ***Cote,*** consegue também uma estrela com a gerência do seu dono, Simon Kim, e do chefe David Shim. Este estabelecimento é o sítio perfeito para saborear carne acompanhada com vários pratos, molhos e especiarias coreanas. ***The Clocktower,*** situado no histórico arranha-céus Metropolitan Life Insurance Co. Tower, construído em 1909 e agora sede do hotel Edition, combina a cozinha tradicional e contemporânea proposta pelo chefe Jason Atherton. Em Chelsea, ***Rouge Tomato*** reabriu num antigo edifício, que tinha sido uma garagem, para deleitar nova-iorquinos e turistas. Dirigido agora pelo chefe Alan Wise, o restaurante serve pratos de qualidade com especial ênfase na nutrição e na saúde.

A seleção 2018 inclui:

* 5 restaurantes três estrelas.
* 11 restaurantes duas estrelas.
* 56 restaurantes uma estrela.
* 127 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 setor 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 *New York City* 2018  
Restaurantes com estrela

o

**Uma cozinha única. Justifica a viagem!**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Distrito** | **Bairro** | **Chefe** |
| 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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Distrito** | **Bairro** |
| 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 |

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

m

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Distrito** | **Bairro** |
| 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Distrito** | **Bairro** |
| 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Distrito** | **Bairro** |
| 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 COMUNICAÇÃO**

Avda. de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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