**INFORMACIÓN DE PRENSA**13/12/2017

La guía MICHELIN Hong Kong Macau 2018

En diez años, se han triplicado los restaurantes con estrella

***Michelin ha presentado la nueva edición de la guía MICHELIN Hong Kong Macau 2018, que selecciona 227 direcciones de Hong Kong y 65 de Macao. Desde 2008, el panorama culinario hongkonés*** ***ha madurado y ha ganado en calidad y diversidad, al tiempo que ha mantenido una completa oferta que va desde restaurantes cantoneses de barrio hasta establecimientos de nivel mundial. Hoy, Hong Kong es un verdadero centro gastronómico de Asia y uno de los destinos más apasionantes y dinámicos del mundo.***

“*Diez años después de la presentación de la primera guía MICHELIN Hong Kong Macao, nos sentimos muy orgullosos de constatar la vivacidad del panorama gastronómico local: el número de restaurantes con estrella se ha multiplicado por tres”,* ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN.

Los restaurantes que obtuvieron tres estrellas en 2017 las conservan este año: ***Bo Innovation*, *L’Atelier de Joël Robuchon*, *Lung King Heen*, *8 ½ Otto e Mezzo-Bombana*, *Sushi Shikon*, *T’ang Court*,** todos ubicados en Hong Kong, así como ***Robuchon au Dôme*** y ***The Eight*,** en Macao. Tan solo algo más de cien establecimientos en el mundo cuentan con esta distinción única.

Este año, once restaurantes de Hong Kong y cinco de Macao se ven distinguidos con dos estrellas.

Ocho nuevos restaurantes reciben una estrella en esta edición de la guía MICHELIN, todos de Hong Kong. Entre ellos, ***Arcane,*** dirigido por el chef australiano Shane Osborn, quien se basa en recetas auténticas e ingredientes de calidad para ofrecer verdaderas creaciones artísticas, realizadas en una cocina abierta. Recompensado también con una estrella, ***Kaiseki Den by Saotome*** es un restaurante que, en 2017, se mudó de local y cambió su nombre. Allí, el chef Saotome sirve una cocina japonesa con los productos de temporada más frescos, como sus platos fetiche: arroz con trufa y erizo de mar y las parrilladas de carne wagyu. ***Imperial Treasure***, bien conocido por los gourmets de Singapur y Shanghai, que ha abierto su primera sucursal en Hong Kong, también recibe una estrella en la guía MICHELIN Hong Kong Macau 2018. En una elegante sala con vistas panorámicas del puerto, los comensales pueden disfrutar de refinados platos chinos, como el mero escalfado en sopa de pescado, acompañado de arroz crujiente y cangrejo relleno. Dos restaurantes cantoneses reciben una estrella: ***Ying Jee Club,*** que sirve una cocina tradicional llena de sutileza, como su característico pollo salado crujiente, en un comedor elegante y contemporáneo, y ***Yee Tung Heen,*** que propone grandes clásicos cantoneses, pero también especialidades más creativas, partiendo de productos de temporada.

Prueba del atractivo que el panorama culinario de Hong Kong tiene para los chefs de fama mundial, dos restaurantes liderados por chefs franceses obtienen su primera estrella en 2018: ***The Ocean,*** propiedad de Olivier Bellin, quien crea soberbios platos articulados en torno al marisco, especialmente langostinos, erizos de mar y vieiras, y ***Rech,*** la primera delegación internacional del famoso restaurante de mariscos de París dirigido por Alain Ducasse. El prestigioso chef propone clásicos como una magnífica fuente de marisco, ostras crudas, un lenguado meunière único, sin olvidar un fabuloso babá al ron, junto con platos creativos como pescado crudo marinado y gambas con nueces, hierbas y algas.

La selección no estaría completa sin el restaurante ***Tate,*** con una estrella ya en la selección de 2017, que se ha trasladado a locales más amplios en Hollywood Road. La chef y propietaria, Vicky Lau, propone una cocina innovadora y artística, que combina inspiración japonesa y la francesa.

Además, la guía de este año incorpora 82 Bib Gourmand, 73 en Hong Kong y 9 en Macao, que ofrecen un menú de tres platos por hasta 400 dólares hongkoneses (algo más de 43 euros). La selección destaca la calidad de la cocina cantonesa y la riqueza de la oferta gastronómica local, con platos como el salteado cantonés, congee, noodles y dim sum a precios atractivos.

La selección íntegra de la guía MICHELIN Hong Kong Macau 2018 está disponible en el sitio <https://guide.michelin.com.hk>, accesible en versión bilingüe inglés y chino.

La nueva selección distingue:

* 8 restaurantes tres estrellas, de ellos, 6 en Hong Kong y 2 en Macao.
* 16 restaurantes dos estrellas, de ellos, 11 en Hong Kong y 5 en Macao.
* 57 restaurantes una estrella, de ellos, 46 en Hong Kong y 11 en Macao.
* 82 restaurantes Bib Gourmand, de ellos, 73 en Hong Kong y 9 en Macao.

### **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 *Hong Kong Macau* 2018  
Restaurantes con estrellas Hong Kong

o

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

**Nuevas estrellas N**

|  |
| --- |
| **Establecimiento** |
| Bo Innovation |
| L'Atelier de Joël Robuchon |
| Lung King Heen |
| 8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana |
| Sushi Shikon |
| T'ang Court |

n

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

|  |
| --- |
| **Establecimiento** |
| Amber |
| Caprice |
| Forum |
| Kashiwaya |
| Pierre |
| Ryu Gin |
| Shang Palace |
| Sun Tung Lok (Tsim Sha Tsui) |
| Ta Vie |
| Tin Lung Heen |
| Yan Toh Heen |

m

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

|  |
| --- |
| **Establecimiento** |
| Ah Yat Harbour View (Tsim Sha Tsui) |
| Akrame |
| Arcane **N** |
| Beefbar |
| Celebrity Cuisine |
| Duddell's |
| Épure |
| Fu Ho (Tsim Sha Tsui) |
| Guo Fu Lou |
| Ho Hung Kee |
| IM Teppanyaki & Wine |
| Imperial Treasure Fine  Chinese Cuisine **N** |
| Jardin de Jade |
| Kaiseki Den by Saotome **N** |
| Kam's Roast Goose |
| Lei Garden (Kwun Tong) |
| Lei Garden (Mong Kok) |
| Lei Garden (North Point) |
| Loaf On |
| Man Wah |
| Mandarin Grill + Bar |
| MIC Kitchen |
| Ming Court |
| ON |
| Pang's Kitchen |
| Peking Garden (Central) |

|  |
| --- |
| **Establecimiento** |
| Qi (Wan Chai) |
| Rech **N** |
| Sai Kung Sing Kee |
| Serge et le Phoque |
| Spring Moon |
| Summer Palace |
| Sushi Tokami |
| Sushi Wadatsumi |
| Takumi by Daisuke Mori |
| Tate **N** |
| The Ocean **N** |
| Tim Ho Wan (Sham Shui Po) |
| Tosca |
| VEA |
| Yat Lok |
| Yat Tung Heen (Jordan) |
| Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui) |
| Yee Tung Heen **N** |
| Ying Jee Club **N** |
| Zhejiang Heen |

La guía MICHELIN *Hong Kong Macau* 2018  
Restaurantes con estrellas Macao

o

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

**Nuevas estrellas N**

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Robuchon au Dôme | Francesa contemporánea |
| The Eight | China |

n

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Feng Wei Ju | Hunanesa y Sichuan |
| Golden Flower | China |
| Jade Dragon | Cantonesa |
| Mizumi | Japonesa |
| The Tasting Room | Francesa contemporánea |

m

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| King | Cantonesa |
| Lai Heen | Cantonesa |
| 8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana | Italiana |
| Pearl Dragon | Cantonesa |
| Shinji by Kanesaka | Sushi |
| The Golden Peacock | India |
| The Kitchen | Steakhouse |
| Tim's Kitchen | Cantonesa |
| Wing Lei | Cantonesa |
| Ying | Cantonesa |
| Zi Yat Heen | Cantonesa |

La guía MICHELIN *Hong Kong Macau* 2018  
Bib Gourmand Hong Kong

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Gaeseong Mandu Koong | Mandu |
| Kyodaiya **N** | Udon |
| Goobok Mandu | Mandu |
| A Flower Blossom on the Rice **N** | Coreana |
| Nampo Myeonok **N** | Naengmyeon |
| Neung Ra Do | Naengmyeon |
| Daesungjip | Dogani-tang |
| Mapo Ok **N** | Seolleongtang |
| Mandujip | Mandu |
| Manjok Ohyang Jokbal | Jokbal |
| Myeongdong Kyoja | Kal-guksu |
| Mokcheon Jip (Encore Kal-guksu) | Kal-guksu |
| Minami **N** | Soba |
| Mish Mash **N** | Coreana contemporánea |
| Mi Jin **N** | Memil-guksu |
| Mealbon **N** | Kal-guksu |
| Baecnyunok | Dubu |
| Bongpiyang | Naengmyeon |
| Buchon Yukhoe | Yukhoe |

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Bukmakgol | Coreana |
| Samcheongdong Sujebi **N** | Sujebi |
| Subaru | Soba |
| Yangyang Memil Makguksu **N** | Memil-guksu |
| Emoi **N** | Vietnamita |
| Yukjeon Hoekwan | Bulgogi |
| Ogane Jokbal | Jokbal |
| Ogeunnae Dakgalbi | Barbacoa |
| Ojangdong Hamheung Naengmyeon | Naengmyeon |
| Oh Tongyoung | Coreana |
| Okdongsik **N** | Dwaeji-gukbap |
| Yonggeumok | Chueo-tang |
| Wooyukmien **N** | Taiwanesa |
| Inaniwa Yosuke **N** | Udon |
| Imun Seolnongtang | Seolleongtang |
| Limbyungjoo Sandong Kalguksu | Kal-guksu |
| Jaha Son Mandu | Mandu |
| Jungin Myeonok | Naengmyeon |
| Jinmi Pyungyang Naengmyeon **N** | Naengmyeon |
| Chanyangjip | Kal-guksu |
| Chumgmuro Jjukkumi Bulgogi | Barbacoa |
| Tuktuk Noodle Thai | Tailandesa |

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Piyangkong Halmani | Dubu |
| Pildong Myeonok | Naengmyeon |
| Hadongkwan **N** | Gom-tang |
| Hanilkwan | Coreana |
| Halmaejip | Jokbal |
| Hwanggeum Kongbat **N** | Dubu |
| Hwangsaengga Kalguksu | Kal-guksu |

La guía MICHELIN *Hong Kong Macau* 2018  
Bib Gourmand Macao

|  |  |
| --- | --- |
| **Establecimiento** | **Cocina** |
| Castiço | Portuguesa |
| Chan Seng Kei | Cantonesa |
| Cheong Kei | Noodles |
| Din Tai Fung (COD) | Shanghainesa |
| Hou Kong Chi Kei | Cantonesa |
| IFT Educational Restaurant | Macaense |
| Lou Kei (Fai Chi Kei) | Cantonesa |
| Luk Kei Noodle | Noodles y Congee |
| Tou Tou Koi | Cantonesa |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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