

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 Macao 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



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



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



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



Una cocina única. ¡Justifica el viaje!

Nuevas estrellas **N**

Establecimiento	Cocina
Robuchon au Dôme	Francesa contemporánea
The Eight	China



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



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
Baecnynok	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
Chungmuro 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
Hwangaengga 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