

O guia *Boas mesas a menos de 35€* cumpre 10 anos! *Andaluzia e Madrid são as comunidades que incluem maior número de novidades.*

Num ano de recorde histórico em termos de turismo internacional, o nível gastronómico de Espanha e Portugal está no auge. Neste contexto, a Michelin tem o prazer de apresentar a nova edição do guia **Boas mesas a menos de 35€**, orientado para reconhecer o esforço dos chefs que apostam numa excelente relação qualidade-preço.

Os inspetores MICHELIN, fiéis ao seu instinto, escolhem cada restaurante pensando apenas na qualidade e nos benefícios que acarreta para o turismo gastronómico uma oferta mais indulgente para o bolso.

O guia **Boas mesas a menos de 35€** presta homenagem à cozinha tradicional que, ano após ano, se vai enriquecendo com novas elaborações; porém, sem esquecer a sua essência, mantendo a qualidade do produto e, em muitos casos, trabalhando com matérias primas de proximidade. Reúne um total de 476 restaurantes (408 em Espanha e 68 em Portugal), selecionados pelos inspetores do guia MICHELIN em 344 localidades.

A Catalunha é a comunidade autónoma com mais estabelecimentos selecionados, ao apresentar um total de 81 distribuídos por 61 cidades, seguida da Andaluzia, com 59 em 39 localidades, e da Comunidade Valenciana, que conta com 51 restaurantes em 31 municípios. A Andaluzia, por seu turno, é a que mais novidades incorpora, 11 no total, seguida de muito perto pela Comunidade de Madrid, que nesta edição conta com 10 novos restaurantes.

O guia possui um design moderno e dinâmico, com inúmeras fotografias, assim como uma apresentação simples, que facilita a sua consulta. Como em anteriores edições, Espanha foi dividida em comunidades autónomas, enquanto que Portugal apresenta-se em seis zonas. Cada comunidade autónoma ou zona é precedida de um mapa regional, em que se localizam os restaurantes que, por outro lado, também figuram no final da publicação, no índice por localidades. No início de cada capítulo é incluída uma pequena introdução da região e das suas especialidades gastronómicas.

Neste guia encontrará todos os estabelecimentos distinguidos com o famoso “Bib Gourmand” (🍷), que oferece a melhor relação qualidade-preço, com uma refeição completa (entrada, prato principal e sobremesa), muitas das vezes tipicamente regional, por menos de 35€ em Espanha e de 30€ em Portugal. Também inclui uma interessante seleção de restaurantes, reconhecidos com “O prato MICHELIN” (🍷), um pictograma que certifica onde se elabora “uma boa refeição”.

Todos os restaurantes exibem uma série de pictogramas, que fornecem informação útil ao utilizador com um simples vislumbre. Os estabelecimentos estão classificados de um a três talheres (🍴 a 🍴🍴), que distinguem um restaurante simples de outro mais confortável. No caso em que o restaurante seja especialmente agradável, este símbolo será de cor vermelha (🍴 a 🍴🍴).



Adicionalmente, cada estabelecimento conta com um texto descritivo, em que se destacam as virtudes culinárias de cada chef e algumas curiosidades relevantes. É indicado, também, o estilo de cozinha, o tipo de ambiente ou decoração, e as coordenadas da sua localização no mapa regional. As especialidades culinárias mais relevantes são referidas numa pequena caixa. O objetivo deste guia é ser o companheiro indispensável para todos aqueles que queiram encontrar uma “boa mesa” a preços acessíveis.

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.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

Avda. de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

