

¡La guía *Buenas mesas a menos de 35€* cumple 10 años!

Andalucía y Madrid son las comunidades que incorporan un mayor número de novedades.

En un año de record histórico en cuanto a turismo internacional, el nivel gastronómico de España y Portugal está en auge. En este contexto, desde Michelin estamos encantados de presentar la nueva edición de la guía ***Buenas mesas a menos de 35€***, orientada a reconocer el esfuerzo de los chefs que apuestan por una excelente relación calidad-precio.

Los inspectores MICHELIN, fieles a su instinto, escogen cada restaurante pensando solo en la calidad y en los beneficios que para el turismo gastronómico tiene una oferta más indulgente con el bolsillo.

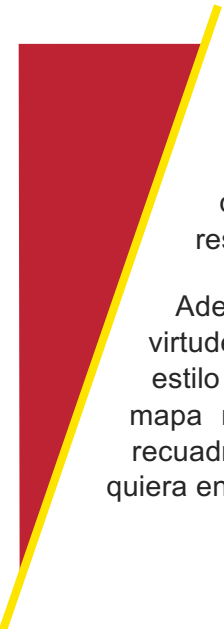
La guía ***Buenas mesas a menos de 35€*** rinde homenaje a la cocina tradicional que, año tras año, se va enriqueciendo con nuevas elaboraciones; eso sí, sin olvidar su esencia, manteniendo la calidad del producto y, en muchos casos trabajando con materias primas de proximidad. Recoge un total de 476 restaurantes (408 para España y 68 para Portugal) seleccionados por los inspectores de la guía MICHELIN en 344 localidades.

Cataluña es la comunidad autónoma con más establecimientos seleccionados, pues presenta un total de 81 distribuidos por 61 ciudades, seguida por Andalucía, con 59 en 39 localidades, y la Comunidad Valenciana, que atesora 51 restaurantes en 31 municipios. Andalucía, a su vez, es la que más novedades incorpora, 11 en total, seguida muy de cerca por la Comunidad de Madrid, que en esta edición cuenta con 10 nuevos restaurantes.

La guía tiene un diseño moderno y dinámico, con numerosas fotografías, así como una presentación sencilla que facilita su consulta. Como en anteriores ediciones, España se ha dividido en comunidades autónomas, mientras que Portugal se presenta en seis zonas. Cada comunidad autónoma o zona va precedida de un mapa regional, en el que se localizan los restaurantes que, por otra parte, también figuran al final de la publicación, en el índice por localidades. Al comienzo de cada capítulo se incluye una pequeña introducción de la región y de sus especialidades gastronómicas.

En esta guía, encontrará todos los establecimientos distinguidos con el famoso “Bib Gourmand” (🍷), que ofrece la mejor relación calidad-precio, con una comida completa (entrada, plato principal y postre), a menudo típicamente regional, a menos de 35€ en España y de 30€ en Portugal. También incluye una interesante selección de restaurantes, reconocidos con “El plato MICHELIN” (🍷), un pictograma que certifica dónde se elabora “sencillamente una buena comida”.

Todos los restaurantes llevan una serie de pictogramas, que aportan información útil al usuario con un simple vistazo. Los establecimientos están clasificados de uno a tres cubiertos (🍷 a 🍷🍷), que



distinguen un restaurante sencillo de otro más confortable. En el caso de que el restaurante sea especialmente agradable, este símbolo irá en color rojo (X a XXX).

Además, cada establecimiento cuenta con un texto descriptivo, en el que se destacan las virtudes culinarias de cada chef y alguna que otra anécdota reseñable. Se indica también el estilo de cocina, el tipo de ambiente o decoración, y las coordenadas de su ubicación en el mapa regional. Las especialidades culinarias más relevantes se citan en un pequeño recuadro. El objetivo de esta guía es ser la compañera indispensable para todo aquel que quiera encontrar una “buena mesa” a precios asequibles.

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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

