

Le Palais obtiene tres estrellas en la guía MICHELIN Taipei 2018

Michelin presenta la selección de la primera guía MICHELIN Taipei, que incluye un total de 110 establecimientos, 33 tipos de cocina y 20 restaurantes galardonados con una o más estrellas.



"Taipei es una ciudad con una historia gastronómica increíblemente rica y la variedad de tipos de cocina disponibles es asombrosa. Taipei también se ha convertido en un escenario culinario dinámico e innovador, para el deleite de una clientela local cada vez más curiosa por descubrir nuevos sabores y experiencias diferentes", comenta Michael Ellis, Director Internacional de las guías MICHELIN.

En esta primera selección de la guía MICHELIN Taipei, el restaurante cantonés **Le Palais** ha sido galardonado con tres estrellas. Sirviendo delicados platos cantoneses, así como otras creaciones de cocina típica china, **Le Palais** está dirigido por el chef Chan, que se trasladó a Taiwán desde Macao hace casi 20 años. "El chef Chan y su equipo se han convertido en maestros en el arte de cocinar una gran variedad de platos chinos, y la experiencia gastronómica es realmente excepcional; ¡justifica el viaje! El asado de pato crujiente al estilo cantonés, la langosta, el tofu y otros platos son increíbles, y las tartas de crema de huevo al horno son sublimes. Todas las creaciones del chef han conquistado a los inspectores", continúa Michael Ellis.

Dos establecimientos obtienen dos estrellas en la selección de la guía MICHELIN Taipei 2018: **RyuGin**, un restaurante japonés contemporáneo que ofrece cocina moderna y creativa utilizando los mejores ingredientes de la isla e introduciendo elementos de la gastronomía taiwanesa en sus platos, y **The Guest House**, un restaurante de comida china donde los platos de Hunan y Sichuan se transforman en deliciosas presentaciones con sabores y texturas increíbles.

Diecisiete establecimientos que ofrecen desde cocina europea contemporánea hasta cocina japonesa, barbacoa o de Hangzhou, obtienen una estrella MICHELIN. Los restaurantes contemporáneos europeos **MUME** y **Longtail**, así como los franceses **L'Atelier de Joël Robuchon** y **La Cocotte by Fabien Vergé** han sido distinguidos con una estrella. La cocina taiwanesa en la categoría de una estrella está representada por los restaurantes **Golden Formosa** y **Ming Fu**. **RAW**, propiedad de Andre Chiang, también obtiene una estrella, así como **Tairroir**, un restaurante que propone una cocina innovadora. Dos restaurantes cantoneses, **Ya Ge** y **Three Coins**, reciben su primera estrella, así como tres restaurantes especializados en sushi, **Kitcho**, **Sushi Nomura** y **Sushi Ryu**.

Además, 36 establecimientos han sido reconocidos con la distinción Bib Gourmand en esta primera selección de la guía MICHELIN Taipei. La oferta es muy variada en la selección Bib Gourmand, en la

que se contemplan hasta 11 tipos de cocina, incluidos los famosos fideos taiwaneses de ternera y otros platos propios de la cocina taiwanesa más auténtica.

La selección completa de la guía MICHELIN Taipei 2018 está disponible en el sitio web <https://guide.michelin.com/tw/taipei>. La nueva selección incluye:

- ✓ 1 restaurante con tres estrellas
- ✓ 2 restaurantes con dos estrellas
- ✓ 17 restaurantes con una estrella
- ✓ 36 restaurantes Bib Gourmand

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 31 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como 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 amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva on line.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir 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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

