

## ***Pelegri*ni y 360° distinguidos con una estrella en la nueva selección de la guía MICHELIN Croacia**

*La guía MICHELIN Croacia 2018 ya está disponible online en [viamichelin.com](http://viamichelin.com)*

Michelin presenta la segunda selección de la guía MICHELIN Croacia, que incluye un total de 62 restaurantes repartidos por todo el país.

*"Nuestros inspectores han recorrido Croacia, desde Istria hasta Dubrovnik, pasando por las islas del Adriático, Zagreb y todos los territorios fronterizos del este, y han descubierto una escena gastronómica que está evolucionando rápidamente bajo la influencia de la cocina dalmata y de Istria", comenta Michael Ellis, Director Internacional de las guías MICHELIN. "El entusiasmo y la energía de una joven generación de chefs locales también juegan un papel importante en esta evolución. Los jóvenes chefs viajan e interactúan con sus colegas europeos, descubriendo técnicas, ideas y conceptos que posteriormente aplican en sus propios restaurantes, ofreciendo nuevas experiencias a los turistas y a los clientes de la región".*

En esta nueva selección, **Pelegri**ni, ubicado en Sibenik, consigue su primera estrella MICHELIN. En este restaurante, el chef Rudolf Štefan elabora interesantes recetas con profundas raíces locales. Los inspectores MICHELIN quedaron impresionados por la personalidad del chef, cuya precisa técnica está al servicio de una cocina racional, de sabor fresco, sencillo y muy limpio.

El restaurante **360°** también ha sido distinguido con 🌟. En este establecimiento localizado en Dubrovnik, donde los comensales pueden disfrutar de una impresionante vista del puerto, el chef Marijo Curić propone ideas innovadoras y una creativa técnica para ofrecer una excelente cocina mediterránea, moderna y respetuosa con los productos locales.

Ya distinguido con 🌟 en la selección de 2017, el restaurante **Monte** en Rovinj conserva esta distinción en 2018.

La guía MICHELIN Croacia 2018 también selecciona cuatro establecimientos con la distinción Bib Gourmand (🍷). otorgada a los restaurantes que ofrecen un menú de calidad a un precio inferior a los 35 € / 260 HRK (Kuna croata). Sus localizaciones se extienden por todo el país: en la isla turística de Korčula, con el restaurante **Konoba Mate**; en Split, con **Konoba Fetivi**; en Ilok (al este del país) con **Dunav** y en Krapina, al norte de Zagreb, con el restaurante **Vuglec Breg**.

La selección de la guía MICHELIN Croacia 2018 está disponible en [www.viamichelin.com](http://www.viamichelin.com).



## Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 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](http://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

