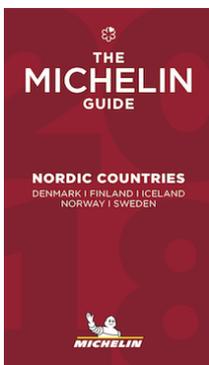


## El restaurante Frantzén, en Suecia, galardonado con tres estrellas en la guía MICHELIN Nordic Countries 2018

*Un total de 64 restaurantes brillarán este año, pues la familia de las estrellas MICHELIN se ha incrementado con 1 nuevo restaurante 🌟🌟🌟, 2 novedades de 🌟🌟 y hasta 7 incorporaciones en la categoría de 🌟.*



Michelin presenta la nueva selección de la guía MICHELIN Nordic Countries, en un evento especial en el Ayuntamiento de Copenhague.

Este año, la guía MICHELIN cuenta con un nuevo restaurante de 🌟🌟🌟: **Frantzén** en Estocolmo. *"Björn Frantzén tiene una visión única de la cocina escandinava, que combina sublimes ingredientes con sorprendentes técnicas culinarias. La expresión gastronómica de Björn Frantzén hace que valga la pena el viaje y es una experiencia gustativa increíble"* comenta Michael Ellis, Director Internacional de las guías MICHELIN.

La guía MICHELIN Nordic Countries 2018 también incluye dos nuevos restaurantes de 🌟🌟: **Daniel Berlin** en Skåne Tranås, Suecia, donde el chef Daniel Berlin hace un uso maravilloso de los ingredientes locales, enfatizando su trabajo en el equilibrio, la pureza y la precisión; y el restaurante **Kadeau** en Copenhague, Dinamarca, donde la pasión del equipo, que es como una familia, se manifiesta en una cocina que se define por su delicadeza y su sutileza.

Este año, se multiplican los nuevos restaurantes distinguidos con 🌟 en Escandinavia. Dinamarca tiene dos: **MejMu** en Vejle y **Jordnær** en Gentofte. Suecia cuenta con tres nuevos restaurantes de una estrella: **SAV** en Malmö, y **Aloë** y **Agrikultur** en Estocolmo. En Finlandia, **Grön** es una de las grandes novedades en Helsinki; y en Noruega, **Galt** se suma a la impresionante variedad de restaurantes de Oslo.

La guía MICHELIN Nordic Countries 2018 se dirige a todo tipo de visitantes, desde viajeros de negocios a turistas, y recomienda los mejores establecimientos en todas las gamas de confort y precio.

La distinción Bib Gourmand (🍷) selecciona a los restaurantes que ofrecen cocina de calidad a un precio moderado. Este año, se distinguen siete nuevas incorporaciones, incluyendo tres en Estocolmo (**Kaggas**, **Shibumi** y **Bar Agrikultur**) y una en Gotemburgo (**Project**). En Helsinki, **Jord** recibe un Bib Gourmand, al igual que **PMY** y **Musling Bistro** en Copenhague. De esta forma, el número total de restaurantes Bib Gourmand en la guía MICHELIN Nordic Countries 2018 aumenta a 37.

## 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

