

Con una selección de 39 restaurantes con estrella, la guía MICHELIN destaca un año más la gran riqueza gastronómica de Singapur.

La tercera edición de la guía MICHELIN Singapur representa la calidad, la diversidad y el dinamismo de su escena gastronómica.



Este año, cinco nuevos establecimientos reciben 🌟, con lo que el total de restaurantes en Singapur galardonados con 🌟 se eleva a 34. En un precioso entorno, **Jiang-Nan Chun**, dirigido por el chef Tim Lam, ofrece una cocina tradicional cantonesa que destaca por su delicadeza. El pollo frito con salsa de lima es uno de los platos más emblemáticos de este chef. El restaurante francés **Ma Cuisine** sirve cocina típicamente francesa en un ambiente de "bistró", que ofrece a los huéspedes una experiencia culinaria inolvidable y una selección de excelentes vinos. En **Nouri**, el chef Ivan Brehm elabora una cocina de inspiración internacional y de temporada. El plato "Pan y Caldo", que consiste en un pan de centeno con masa madre, queso cremoso y caldo de verduras, es una especialidad inolvidable. Los amantes de la carne se deleitarán con las propuestas del restaurante asador australiano **Burnt Ends**. En la sala frente a las cocinas donde chispean los diferentes braseros, los comensales disfrutaron de una experiencia sensorial única. La carne a la parrilla acompañada de mermelada y encurtidos, y los panecillos con tuétano de ternera, fueron algunas de las creaciones que más sedujeron a los inspectores MICHELIN. Tomoo Kimura, chef japonés en **Sushi Kimura**, es un maestro en el arte del sushi y la maduración del pescado. Las especialidades de este restaurante están elaboradas con productos japoneses de la más alta calidad y rigurosamente seleccionados por el chef. El abulón cocinado en sake durante ocho horas es una de las creaciones más notables de este establecimiento.

Esta nueva selección también distingue la cocina excepcional y la regularidad de cinco restaurantes que, una vez más, han sido galardonados con 🌟🌟, manteniendo la posición de Singapur como un destino gastronómico de primer nivel. Julien Royer, chef del restaurante **Odetta**, ofrece una cocina francesa moderna con toques japoneses y una presentación artística y refinada. Los pescados servidos en este establecimiento provienen de Japón o de Nueva Zelanda y los productos, cultivados de forma orgánica, se compran directamente a los agricultores locales. Los seguidores de la cocina japonesa apreciarán el excepcional menú de degustación del chef Tetsuya Wakuda, en el restaurante **Waku Ghin**, que declina, plato tras plato, una cocina japonesa contemporánea y sofisticada. Los amantes del sushi no deben perderse **Shoukouwa**, donde los itamae (maestros del sushi) preparan en la más grande intimidad, ya que el local no tiene capacidad para más de ocho comensales-sushi de altísimo nivel elaborado con pescados directamente importados del mercado de pescado japonés. En **Les Amis**, que ofrece una de las mejores cartas de vinos de toda Asia, el chef Sébastien Lepinoy elabora una cocina tradicional francesa de la más alta calidad, que incluye platos con toques asiáticos. En **Shisen Hanten**, el chef Chen Kentaro crea una excelente cocina de Sichuan en un entorno magnífico, que incluye un Mapu Tofu inolvidable.

"Esta selección de estrellas 2018 es un reflejo de la ciudad de Singapur, una verdadera encrucijada cultural y económica, ya que destaca tanto restaurantes tradicionales como establecimientos innovadores que se caracterizan por su creatividad y estilos de cocina extremadamente variada, que va

desde el *street food* o “comida callejera” local a la cocina Teochew, cocina francesa o australiana”, declara Michael Ellis, Director Internacional de las guías MICHELIN.

La guía MICHELIN Singapur 2018 también reconoce con el distintivo Bib Gourmand (🍷) a 50 restaurantes, de los cuales 17 son nuevos. Este galardón reconoce la buena relación calidad/precio de los establecimientos que sirven un menú completo de calidad por menos de 35 euros. Una vez más, estos 50 establecimientos reflejan la gran diversidad de la escena gastronómica de Singapur. Entre ellos, los inspectores han querido destacar tanto los restaurantes tradicionales como los contemporáneos o los internacionales, así como los establecimientos de *street food* o “comida callejera”, que forman parte integral de la cultura culinaria de la ciudad.

La selección de la guía MICHELIN Singapur 2018 está disponible en www.guide.michelin.com

La nueva selección incluye:

- 5 restaurantes con 🌟🌟
- 34 restaurantes con 🌟, incluidos 5 nuevos
- 50 restaurantes Bib Gourmand (🍷), incluidos 17 nuevos

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 171 países, emplea a 114.100 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 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

