

19 Nuevos restaurantes reciben la distinción Bib Gourmand en la selección 2019 de la guía MICHELIN Washington DC

Los inspectores de la guía MICHELIN presentan por tercer año su selección de los mejores restaurantes de Washington DC.

Michelin anuncia la lista de los 39 restaurantes galardonados con el distintivo Bib Gourmand en Washington DC.

La guía MICHELIN publicó su primera edición dedicada a Washington DC hace ahora dos años. En esta edición, los inspectores han seleccionado nuevamente los mejores establecimientos de la ciudad, prestando especial atención a la calidad de los ingredientes y a la creatividad de los chefs.

“En la primera edición de la guía, nuestro equipo distinguió 19 restaurantes que les impresionaron”, comenta Michael Ellis, Director internacional de las guías MICHELIN. “Dos años después, si bien algunos de estos restaurantes siguen figurando entre los mejores de la ciudad, el número de establecimientos totales... ¡se ha duplicado!”.

Creada en 1997, la distinción Bib Gourmand reconoce a aquellos establecimientos que destacan por la mejor relación calidad-precio. Ofrecen una cocina de gran calidad a un precio razonable: un menú de dos platos acompañado de una copa de vino o de un postre, con un precio alrededor de 40\$ o menos (impuestos y propinas no incluidos).

En el siguiente listado figuran los 19 nuevos establecimientos que este año han sido galardonados con la distinción Bib Gourmand en Washington:

- **Ambar** abrió en 2013 y desde entonces ofrece los deliciosos platos tradicionales de la comida de los Balcanes. Los kebabs, las “empanadas” con base de pasta filo y las coles rellenas son algunas de las especialidades de la casa, todas preparadas con la mayor dedicación.
- **Chloe** recibe el nombre de la sobrina del chef, y se convirtió en su primer establecimiento en solitario después de diferentes etapas en algunos de los restaurantes más conocidos y dinámicos de Washington DC.
- **Fancy Radish** es un nuevo restaurante que elabora una cocina vegana creativa y llena de sabor.
- **Joselito's Casa de Comidas** recibe este nombre en homenaje al padre del chef. Desde los boquerones a la terrina de foie de pollo, este pequeño y acogedor establecimiento abrió en enero del año pasado, se ha convertido en una maravillosa novedad de esta selección.
- **Kaliwa** es una referencia gastronómica del distrito Wharf de Washington DC. Con una cocina que pone de relieve las recetas del sudeste asiático, ¡este establecimiento ofrece a sus clientes una experiencia deliciosa!
- **Maydan** se inauguró el pasado mes de noviembre. Desde su majestuosa parrilla, donde bailan las llamas, el chef ha impresionado a nuestros inspectores con la diversidad de platos de su carta.

- **Milie's** da la oportunidad de realizar un verdadero viaje a Nantucket gracias a la imaginación de su propietario. El restaurante es un pequeño rincón de Massachusetts en pleno Washington.

- **Mola** abrió en junio del año pasado. Los inspectores apreciaron especialmente su gran variedad de entrantes, las especialidades de marisco y los excelentes platos de verduras y carnes.

- **Napoli Pasta Bar**, inmejorablemente situado en Sherman Avenue, es un restaurante que elabora una cocina napolitana auténtica y de calidad. El ambiente relajado y distendido del barrio combina bien con unos platos preparados con esmero.

- **Sababa** reemplazó el *Ardeao+Barde* después de 20 años y ahora comparte bar con *Bindaas*. Resultó difícil para nuestros inspectores resistirse al encanto de este divertido restaurante israelí que ofrece ensaladas frescas, pan de pita recién horneado y multitud de pinchos y pequeños platos bien preparados.

- **Spark** se ubica en un antiguo parque de bomberos. En este local de inspiración caribeña se pueden probar preparaciones excelentes en las que destacan sabores con aroma a ahumado, madera y asado.

- **Spoken English** es un pequeño local sin sillas cuyos clientes están prácticamente codo con codo con los chefs. La comida refleja la gran técnica de sus creaciones, destacando el pato asado entero al curry de durian fermentado.

- **Succotash** se sitúa en el histórico edificio del Equitable Bank. A sus reconfortantes clásicos, como el queso sazonado en pimienta, los camarones con gachas y las tartas de chocolate al bourbon... ¡nunca les falta el sabor!

- **Supra** está dirigido por el antiguo chef ejecutivo de la embajada de Georgia en Washington. La calidad de sus ingredientes, el estilo, la carta de sus vinos georgianos y la atención prestada a los detalles hacen de este nuevo restaurante un lugar inédito y prometedor en Washington.

- **Tiger Fork** se esconde en Blagden Alley. El interior toma la forma de una elegante guarida, en la que los bármanes preparan cócteles creativos. Los fideos de arroz y los platos como el chow fun están entre los mejores que nuestros inspectores han podido degustar en toda la ciudad.

- **Timber Pizza Co.** emplea ingredientes frescos del mercado para ofertar todo lo que podemos esperar de una excelente pizzería. Aunque era un foodtruck en sus orígenes, la transformación de *Timber Pizza Co.* en un verdadero restaurante ha sido todo un éxito.

- **Toki Underground** ha sido promocionado de El plato MICHELIN a Bib Gourmand. En concreto, este año los inspectores quedaron particularmente impresionados por el caldo tonkotsu. La profundidad, la intensidad y la pureza de sabores justifican por sí solos la distinción Bib Gourmand.

- **Unconventional Diner** ofrece una cena tradicional pero con un toque acogedor y refinado. Los comensales valoran los clásicos que aparecen en la carta, como el pastel de carne, los nachos y los palitos de pescado. ¡Estos platos son sencillamente deliciosos!

- **Whaley's** es un excelente restaurante dedicado al marisco pescado de forma sostenible. Las raciones son generosas y las recetas están especialmente bien pensadas.

RESTAURANTES BIG GOURMAND	NUEVO EN LA LISTA
Ambar	<i>N</i>
Bad Saint	
Bidwell	
Chercher	
China Chilcano	
Chloe	<i>N</i>
Das	
Doi Moi	
Fancy Radish	<i>N</i>
Hazel	
Ivy City Smokehouse	
Jaleo	
Joselito's Casa de Comidas	<i>N</i>
Kaliwa	<i>N</i>
Kyrisan	
Lapis	
Maketto	
Maydān	<i>N</i>
Millie's	<i>N</i>
Mola	<i>N</i>
Napoli Pasta Bar	<i>N</i>
Ottoman Taverna	
Oyamel	
Pearl Dive Oyster Palace	
Red Hen (The)	
Royal	
Sababa	<i>N</i>
Sfoglina	
Spark	<i>N</i>
Spoken English	<i>N</i>
Succotash	<i>N</i>
Supra	<i>N</i>

Thip Khao	
Tiger Fork	N
Timber Pizza Co.	N
Toki Underground	N
Unconventional Diner	N
Whaley's	N
Zaytinya	

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

