

Lluvia de estrellas en la guía MICHELIN Great Britain & Ireland 2019

Michelin presenta la edición 2019 de la guía MICHELIN Great Britain & Ireland. Esta selección cuenta con 3 nuevos restaurantes galardonados con 🌟🌟 y 21 nuevos establecimientos con 🌟.



Los tres nuevos restaurantes con 🌟🌟 son: **Kitchen Table at Bubbledogs**, situado en el barrio londinense de Bloomsbury y dirigido por el Chef James Knapett; **CORE by Clare Smyth**, en North Kensington, que aparece por primera vez en la guía MICHELIN este año; y **Moor Hall**, el restaurante del chef Mark Birchall, ubicado en el pequeño pueblo de Aughton y que recibió su primera estrella el año pasado.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, declara: "Con tantos chefs de renombre internacional, y con la ciudad de Londres, que ofrece una de las escenas gastronómicas más diversas en cuanto a estilos de cocina, El Reino Unido es sin duda un destino obligado para los amantes de los viajes y la cocina de todo el mundo. La guía MICHELIN Great Britain & Ireland 2019 refleja perfectamente la fuerza, la riqueza y la diversidad de la oferta culinaria de estos países".


Además de los nuevos restaurantes con 🌟🌟, tres pubs aparecen por primera vez en la guía premiados con 🌟: **Blackbird** en las afueras de Newbury, **The White Swan** en Fence (Lancashire) y **Fordwich Arms** en Fordwich, el pueblo más pequeño de Inglaterra, situado a pocos kilómetros de Canterbury.


El chef Simon Rogan extiende el éxito de su restaurante con 🌟🌟 **L'Enclume**, al recibir por primera vez 🌟 para **Rogan & Co**, situado en Cartmel, y otra para su restaurante **Roganic**, en Londres.

Rebecca Burr, Directora de la guía MICHELIN Great Britain & Ireland, comenta: "Los tres chefs al frente de los nuevos establecimientos con 🌟🌟 han creado fantásticos restaurantes, que reflejan perfectamente sus personalidades y filosofías".

"Los inspectores quedaron gratamente sorprendidos por las novedades de la República de Irlanda, especialmente en el Condado de Cork, donde tres nuevos restaurantes han sido galardonados con 🌟: **Chestnut**, **Mews** e **Ichigo Ichie**. Existe un gran potencial gastronómico en Irlanda en este momento, la calidad de los productos es increíble y resulta muy satisfactorio ver a chefs que ponen tanta personalidad y pasión en sus platos".

"Aunque son conscientes de los desafíos a los que se enfrenta la industria gastronómica, estos nuevos restaurantes han causado una gran impresión a nuestros inspectores. Es realmente satisfactorio ver la cantidad de pequeños y sencillos establecimientos que, gracias a su cocina de gran calidad, logran 🌟 y se unen a la familia Michelin, como **Bulrush** en Bristol o **Salt** en Stratford-upon-Avon".







El dinamismo gastronómico de Londres se ve reflejado en los nuevos restaurantes con , tan diferentes entre sí en ambiente, estilo y cocina. **Brat**, ubicado en una sala sobre un pub en Shoreditch, sirve especialidades a la brasa, mientras que **Ikoyi**, en el barrio de Saint James, acerca a los clientes los sabores de África Occidental. **Hide**, frente a Green Park, ha sido la apertura más esperada de 2018, ya que marca el regreso del chef Ollie Dabbous. Este concurrido restaurante de tres pisos, abierto todo el día, no forma parte de la tendencia de establecimientos pequeños e íntimos.

Los inspectores MICHELIN mostraron su entusiasmo por la inauguración de **Leroy**, el nuevo establecimiento creado por el equipo del restaurante Ellory, ubicado también en Shoreditch. Finalmente, **Sabor**, de la chef española Nieves Barragán, es un brillante ejemplo de lo que un restaurante puede lograr cuando un chef pone toda su sensibilidad en la cocina.

Junto con la guía MICHELIN Great Britain & Ireland 2019, se presenta la guía MICHELIN Londres 2019. Esta guía, de fácil manejo, contiene fotos e informaciones adicionales sobre los hoteles y restaurantes de la capital que figuran en la selección.

La selección completa de la guía MICHELIN Great Britain & Ireland 2019 incluye:

- 5 restaurantes con 
- 20 restaurantes con  (3 nuevos)
- 155 restaurantes con  (21 nuevos)
- 143 restaurantes Bib Gourmand () (27 nuevos)


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 online.

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

