

## INFORMACIÓN DE PRENSA

21/11/2018

# LA GASTRONOMÍA IBÉRICA BRILLA EN LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2019

**MICHELIN PRESENTA LA EDICIÓN 2019 DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL, QUE SE ENGALANA CON 1 NUEVO ESTABLECIMIENTO EN EL SELECTO CLUB DE ❀❀❀, 4 RESTAURANTES GALARDONADOS CON ❀❀ Y 25 NOVEDADES EN LA CATEGORÍA DE ❀.**

El restaurante **Dani García**, en la localidad malagueña de Marbella, consigue ❀❀❀. Los inspectores de la guía han querido destacar que Dani García ha obtenido la más alta distinción gracias a su manera única de reformular la cocina andaluza en clave contemporánea, haciendo que cada elaboración narre una historia diferente en base a un producto que enlaza con la tradición local. También han precisado que les ha gustado en particular el juego de contrastes, fiel a la teoría del chef de la "cocina contradicción", así como la puesta en escena de buena parte de sus platos.

Respecto al hecho de celebrar la primera gala de presentación de la guía en tierras portuguesas, Gwendal Poullennec, el Director Internacional de las guías MICHELIN, ha declarado: «Portugal se ha convertido en un destino turístico de referencia y buena parte de ese éxito radica en el auge de su gastronomía. Es cierto que la cocina tradicional lusa siempre ha contado con el beneplácito del público foráneo. Sin embargo, hoy confirmamos un vigoroso impulso en la alta gastronomía de este país, habitualmente a cargo de una generación de jóvenes chefs».

Los galardonados en la categoría de ❀❀ en España son: **Cocina Hermanos Torres** en Barcelona, donde los mediáticos gemelos Sergio y Javier han integrado los fogones en la experiencia culinaria del comensal al convertir su establecimiento en "una gran cocina abierta con mesas"; **El Molino de Urdániz** en la localidad navarra de Urdaitz, donde el chef David Yárnoz propone, a base de talento y personalidad, una cocina creativa que exalta los productos de proximidad de la Comunidad Foral de Navarra; y el original restaurante **Ricard Camarena** de València, que sorprende tanto en lo estético – el restaurante se encuentra en el "Bombas Gens Centre d'Art" – como en lo gastronómico, con una cocina elaborada a partir de productos rigurosamente seleccionados en los cultivos de su entorno.

En Portugal el restaurante **Alma** de Lisboa, ubicado en el bohemio y turístico Chiado, ha generado una muy buena impresión a los inspectores. El chef Henrique Sá Pessoa les ha cautivado con una propuesta muy técnica, divertida y repleta de matices. Cada bocado les ha llevado a viajar en el tiempo y en el espacio, gracias a los sabores tradicionales y auténticos que transportan a parajes mediterráneos o de otras latitudes.

José Vallés, el Director de la guía MICHELIN España & Portugal, ha comentado las novedades en la categoría de ❀:

«Este año la selección llama la atención sobre los nuevos establecimientos abiertos por chefs ya consagrados que, a través de su experiencia, los han conducido a la distinción gastronómica. Son restaurantes con su propia personalidad como **Eneko Bilbao** (Bilbao), **Oria** (Barcelona), **eMe Be**

**Garrote** (Donostia / San Sebastián) o el restaurante **Terra** de S'Agaró en la provincia de Girona, que siguen de cerca las líneas de trabajo de chefs emblemáticos como Eneko Atxa, Martín Berasategui o Paco Pérez. Así, es interesante señalar que el chef Martín Berasategui incorpora dos establecimientos a su espectacular lista de restaurantes con estrellas, llegando de esta manera a 10 estrellas MICHELIN».

«El aumento notable de restaurantes estrellados en Madrid es otro hecho destacable de esta edición. La diversidad es una de las señas de identidad de la escena gastronómica de esta ciudad y esta realidad se refleja mediante establecimientos singulares como **Yugo, La Tasquería, Clos Madrid, El Corral de la Morería Gastronómico** o **El Invernadero**, una casa que ha dado un toque original a su cocina vegetal y que ha regresado al corazón de la capital de la mano del chef Rodrigo de la Calle».

El equipo de inspectores MICHELIN, por su parte, llama también la atención sobre la aparición de nuevos enclaves de interés gastronómico, como la Costa Blanca en la provincia de Alicante, una región que apuesta por la alta cocina sin romper con la tradición. Un ejemplo interesante es el de la bella localidad turística de Calp (Calpe), que gana posiciones en el ranking culinario con 3 restaurantes estrellados tras incorporar a la selección los establecimientos de **Beat** y **Orobianco**.

En Portugal, en cambio, los nuevos restaurantes con 🍴 están más dispersos y, salvo el caso de **Midori** en Sintra (primer restaurante de cocina japonesa con estrella en tierras lusas), los inspectores MICHELIN han encontrado pepitas de oro gastronómicas en lugares a veces insólitos y aislados. Es el caso de **G Pousada** en Bragança que, bajo la dirección de los hermanos Gonçalves, pone en valor la cocina moderna de la región de Tras-os-Montes. Podemos igualmente citar el restaurante **A Cozinha** de Guimarães, donde el chef Antonio Loureiro ha sorprendido con una cocina moderna que demuestra equilibrio y sensibilidad.

También han sido galardonados con 🍴 los siguientes restaurantes: **La Barra de Carles Abellán**, en Barcelona, que propone una cocina mediterránea para descubrir el auténtico sabor del mar; el restaurante **Etxanobe Atelier** de Bilbao (Vizcaya), un espacio que juega con la cocina creativa y las nuevas tecnologías en su constante ánimo de sorprender; **Trivio**, en Cuenca, donde los inspectores han descubierto una filosofía de trabajo construida en torno a la "cocina de secano"; **Bagá** en Jaén, que plantea una propuesta arraigada y actual, basada en los productos autóctonos; el universo onírico de **LÚ Cocina y Alma**, en Jerez de la Frontera (Cádiz), un local muy particular donde los comensales son transportados al cuento de "Alicia en el país de las maravillas" para allí presentarles una original fusión entre la gastronomía francesa y la andaluza; el restaurante **Pablo** de León, que defiende una cocina leonesa de vanguardia a base de productos locales naturales y de temporada; **Ikaro**, en Logroño (La Rioja), donde una joven pareja propone una visión muy moderna de la gastronomía riojana; un clásico como **El Xato** de La Nucía (Alicante), un local centenario que ha sabido evolucionar y que enriquece el recetario alicantino tradicional con platos creativos de marcado tinte mediterráneo; el restaurante **A Tafona**, en Santiago de Compostela (A Coruña), donde se disfruta de una cocina moderna de base regional, elaborada con productos gallegos o de la propia huerta de la chef; **El Molino de Alcuneza**, un establecimiento lleno de encanto ubicado en una pedanía de Sigüenza (Guadalajara) y donde se utilizan los exquisitos productos de temporada de la serranía para ofrecer una cocina contemporánea; y ya para terminar, el restaurante **Cancook** de Zaragoza, que con una gastronomía creativa consigue conquistar y divertir a sus clientes, siempre con una perfecta armonía entre los productos utilizados y el respeto por los sabores de temporada.

La selección completa de la guía MICHELIN España & Portugal incluye:

- 11 restaurantes con 🍴🍴🍴 (1 nuevo)
- 31 restaurantes con 🍴🍴 (4 nuevos)

- 190 restaurantes con 🍴 (25 nuevos)
- 284 restaurantes Bib Gourmand (🍴) (22 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.

### **Sobre MICHELIN**

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 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).