

# INFORMACIÓN DE PRENSA

17/12/2018

## 12 NUEVOS RESTAURANTES CON ESTRELLA, INCLUYENDO 2 NUEVOS CON TRES ESTRELLAS, EN LA GUÍA MICHELIN HONG KONG MACAU 2019

### CAPRICE (HONG KONG) Y JADE DRAGON (MACAO) RECIBEN EL MÁXIMO RECONOCIMIENTO DE LA GUÍA MICHELIN Y OBTIENEN SU TERCERA ESTRELLA.

Michelin presenta la 11ª edición de la guía MICHELIN Hong Kong Macau. Con 2 nuevos restaurantes con 🌟🌟🌟, 4 nuevos restaurantes con 🌟🌟 y 6 nuevos restaurantes con 🌟, la selección de Michelin en China muestra el notable dinamismo de la región.

Acerca de la selección 2019 de la guía MICHELIN Hong Kong Macau, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, declara: "Hong Kong y Macao son ciudades muy especiales dentro del panorama gastronómico internacional. Se trata de ciudades abiertas que atraen a muchos turistas y hombres y mujeres de negocios de todo el mundo, configurando unas metrópolis dotadas de escenas gastronómicas que se mueven entre la cocina tradicional cantonesa y la de Macao, fruto de cruces centenarios y sabores de otros lugares". La selección de 2019 destaca particularmente esta diversidad y las numerosas novedades con estrella de la guía MICHELIN reflejan el dinamismo y el talento de la escena gastronómica de Hong Kong y Macao.

**Caprice**, que gana 🌟, eleva a 7 el número de establecimientos con 🌟🌟🌟 en Hong Kong. El chef Guillaume Galliot, quien se unió al restaurante hace dos años, junto a su equipo, ofrecen una cocina francesa contemporánea que destaca los ingredientes más lujosos a través de platos refinados y perfectamente ejecutados. El rodaballo servido con una delicada salsa de erizo de mar dejó especialmente impresionados a nuestros inspectores, al igual que la notable carta de vinos.

En Macao, es el establecimiento **Jade Dragon** el que obtiene una tercera estrella MICHELIN. En un magnífico entorno de ébano, cristal, oro y plata finamente cincelada, un delicioso ballet de auténticas especialidades cantonesas, elaborado con ingredientes de la más alta calidad, no dejará de deleitar los paladares de los gourmets más exigentes. Gracias a esta nueva distinción, Macao cuenta ahora con 3 establecimientos con 🌟🌟🌟.

La selección 2019 también incluye 4 nuevos restaurantes de 🌟🌟 (3 en Hong Kong y 1 en Macao). **Écriture** (Hong Kong), que ofrece una cocina de especialidades francesas combinadas con ingredientes japoneses; y **Sushi Saito** (Hong Kong), que figura entre los mejores restaurantes de sushi de la ciudad, entra por primera vez en la guía MICHELIN con 🌟🌟. El establecimiento cantonés **Ying Jee Club** (Hong Kong), que contaba con 🌟 en la selección anterior, gana este año su segunda estrella. En Macao, el restaurante **Alain Ducasse at Morpheus** recibe 🌟🌟. Ubicado en el corazón del hotel Morpheus, este establecimiento ofrece, además de originales creaciones, platos emblemáticos del famoso chef francés.

La guía MICHELIN Hong Kong Macau 2019 también incluye 55 establecimientos con 🌟, incluidos 6 nuevos restaurantes en Hong Kong: **Arbor**, **Guo Fu Lou**, **New Punjab Club**, **Octavium**, **Xin Rong Ji**

y **Belon**. Estos nuevos establecimientos ilustran por sí solos la diversidad gastronómica de la selección. **Arbor** y **Belon** se inspiran en los códigos de la cocina francesa, mientras que **New Punjab Club** ofrece magníficas especialidades del norte de la India y **Guo Fu Lou** sirve sabrosos platos cantoneses. **Xin Rong Ji** muestra algunos de los mejores sabores de la cocina de Taizhou y **Octavium** ofrece una deliciosa cocina italiana.

Finalmente, la selección de 2019 cuenta con 80 establecimientos que han recibido la distinción Bib Gourmand (🍷). Estos restaurantes, descubiertos por nuestros inspectores en sus recorridos gastronómicos por las calles de Hong Kong y Macao, ofrecen un menú de tres platos (bebidas no incluidas) por un precio máximo de \$40 (400 HK\$ en Hong Kong o 400 MOP en Macao).

La selección completa de la guía MICHELIN Hong Kong Macau 2019 incluye:

#### En Hong Kong

- 7 restaurantes con 🍷🍷🍷 (1 nuevo)
- 12 restaurantes con 🍷🍷 (3 nuevos)
- 44 restaurantes con 🍷 (6 nuevos)
- 71 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (4 nuevos)

#### En Macao

- 3 restaurantes con 🍷🍷🍷 (1 nuevo)
- 5 restaurantes con 🍷🍷 (1 nuevo)
- 11 restaurantes con 🍷
- 9 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

#### 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)).