

INFORMACIÓN DE PRENSA

03/12/2018

TRES NUEVOS ESTABLECIMIENTOS CON DOS ESTRELLAS Y TRECE CON UNA ESTRELLA EN LA GUÍA MICHELIN NEW YORK CITY 2019

MICHELIN PRESENTA LA EDICIÓN 2019 DE LA GUÍA MICHELIN NEW YORK CITY. ESTE AÑO, LOS INSPECTORES HAN CONCEDIDO A 76 RESTAURANTES UNA O MÁS ESTRELLAS.

Entre los restaurantes seleccionados, 11 establecimientos hacen su primera entrada en la selección con estrellas de Nueva York, y 5 han sido promocionados de 🌟 a 🌟🌟, o de "El plato MICHELIN" (🍽️) a 🌟. Se trata de los restaurantes **Gabriel Kreuther**, **Kosaka**, **Le Coucou**, **Sushi Nakazawa** y **Tuome**.

A propósito de esta nueva edición, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, comenta: "Nos sentimos extremadamente contentos de ver a tantos restaurantes progresar dentro de nuestras selecciones. Igualmente nos alegramos de que, año tras año, nuevos establecimientos se incorporen a esta dinámica selección".

La edición 2019 de la guía MICHELIN New York City incluye 3 nuevos establecimientos con 🌟🌟:

- **Gabriel Kreuther**, cuya evolución desde su apertura en 2015 ha sido seguida atentamente por los inspectores, gana este año una estrella adicional gracias a la mejora de sus técnicas culinarias.
- **Ichimura at Uchü** es una barra de sushis situada en el Lower East Side. Conectado al establecimiento con estrella **Bar Uchü**, este establecimiento está dirigido por uno de los maestros de sushi más apreciados y experimentados de la ciudad.
- **L'Atelier de Joël Robuchon** ha vuelto a abrir sus puertas en Chelsea después de seis años. En un ambiente lujoso, este restaurante, en el que los clientes pueden admirar el trabajo de los chefs que operan en una cocina central y abierta desde la barra, propone platos que ponen en valor productos de alta calidad.

La selección 2019 cuenta con 13 nuevos establecimientos con 🌟:

- **Atomix** es un restaurante que sirve una cocina técnicamente audaz pero accesible. Los inspectores han quedado impresionados por los esfuerzos desplegados por el chef para llegar a un nivel de calidad excepcional, que incluye desde la producción propia de aceite hasta el arroz pulido.
- En **Bouley at Home**, el chef David Bouley consigue aliar su filosofía en materia de nutrición y salud con sabrosos platos gourmet. Por otra parte, este restaurante que se define como centro culinario, incluye una cocina en la que los clientes pueden aprender a preparar los platos que se sirven en el establecimiento.

- **Claro**, que se inspira en la cocina de Oaxaca (México), ofrece deliciosas especialidades tradicionales, como el mole o las tortillas, todas rigurosamente preparadas por el chef y sus equipos.
- **Jeju Noodle Bar** es un restaurante coreano situado en el barrio de West Village. Más allá de los excelentes ramyun –la versión coreana del ramen–, nuestros inspectores han apreciado particularmente el resto de especialidades de la carta, cuyos sabores y precisión de realización son notables.
- **Kosaka** ha sido promocionado este año de “El plato MICHELIN” (🍽️) a restaurante de 🌟. Antes de su inauguración, el chef Yoshihiko Kousaka ha estado once años a la cabeza del célebre restaurante de sushi **Jewel Bako**. Los inspectores han quedado impresionados por la selección de pescados y han encontrado destacable la preparación de sushi.
- **Le Coucou** atrae la mirada y los paladares de nuestros inspectores desde 2016. En el curso de sus numerosas visitas, nuestros equipos han constatado este año una constante mejora de la calidad de su cocina, justificando así la atribución de 🌟.
- **Le Grill de Joël Robuchon** es el comedor más informal que linda con **L’Atelier de Joël Robuchon**. Si los platos que se sirven aquí son más sencillos y accesibles, no por ello dejan de estar alineados con una cocina francesa contemporánea de alta calidad. Además, dado que el mismo equipo de cocineros supervisa los dos establecimientos, la calidad de los ingredientes y la maestría de preparación son similares.
- **Noda** ofrece un espacio tipo bar confortable y acogedor que hace vivir a sus clientes una maravillosa experiencia de omakase. La inclusión de este establecimiento en una lista cada vez más larga de barras de sushi de Nueva York, hará las delicias de los aficionados.
- **Okuda** propone un menú kaiseki de excepción elaborado a partir de productos de alta calidad y de temporada.
- **Oxomoco** lleva el nombre de la diosa azteca de la noche. A semejanza del propio restaurante, la cocina servida en este establecimiento es divertida y vibrante, y el chef no duda en utilizar un horno de leña para preparar sus platos. Los inspectores han quedado impresionados por el gran cuidado con el que se realizan los tacos, y recomiendan en particular los postres del menú.
- **Sushi Nakazawa**, que abrió sus puertas en 2013, forma parte de la selección neoyorquina desde hace cuatro años en la categoría “El plato MICHELIN” (🍽️). Los inspectores han seguido de cerca este restaurante y, gracias a una mayor coherencia en la ejecución de los platos, nuestros equipos se han sentido satisfechos, atribuyéndole este año 🌟.
- **Sushi Noz** es un lugar íntimo en el que, en torno a su mostrador, ocho personas pueden vivir una experiencia omakase magníficamente concebida, con un menú de gran finura.
- **Tuome** ofrece una cocina creativa marcada por la personalidad del chef. Los inspectores han comprobado que los menús presentaban un buen equilibrio entre las técnicas culinarias audaces y los sabores asiáticos seductores. **Tuome** es, por tanto, una pequeña joya gastronómica situada en el barrio East Village de Manhattan.

Más de 550 restaurantes figuran en la guía MICHELIN New York City 2019. Entre ellos, la selección incluye:

- 5 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 15 restaurantes con 🌟🌟
- 56 restaurantes con 🌟
- 129 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

La guía MICHELIN New York City 2019 está disponible a la venta desde el 8 de noviembre de 2018 con un precio recomendado de 18,99 \$.

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).