

INFORMACIÓN DE PRENSA

13/12/2018

LA GUÍA MICHELIN SAN FRANCISCO 2019 BRILLA CON MÁS ESTRELLAS QUE NUNCA

ATELIER CRENN Y SINGLE THREAD RECIBEN LA DISTINCIÓN MÁS ALTA DE LA GUÍA MICHELIN, CON ❀❀❀.

Michelin presenta la guía MICHELIN San Francisco 2019 junto a la esperada lista de restaurantes con estrella. 7 restaurantes han recibido una nueva estrella o se incorporan por primera vez a la selección con estrellas en esta edición, la 13ª de la guía.

Con una selección que también incluye los mejores restaurantes en cada categoría por sus instalaciones y precio, la guía MICHELIN es reconocida globalmente por su excelencia y calidad. La guía se publicó por primera vez en Francia hace más de 100 años, coincidiendo con los primeros viajes de ocio en coche. En la actualidad, los inspectores MICHELIN siguen aplicando los mismos exigentes criterios en más de 30 países de todo el mundo.

"La escena gastronómica de San Francisco está en auge en este momento y nuestros inspectores quedaron impresionados con la variedad de los estilos de cocina, los niveles de consistencia y por la alta calidad de las propuestas que, en general, encontraron en la ciudad", declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN. "En particular, los equipos de **Atelier Crenn** y **Single Thread** deben estar muy orgullosos, ya que nuestros inspectores quedaron impresionados por la calidad de los productos utilizados en la preparación de sus platos. Esto, junto a una meticulosa atención por el detalle, la creatividad, y la dedicación para deleitar a sus clientes, ofrece a los comensales una experiencia gastronómica memorable y muy placentera. Sin lugar a dudas, ¡merece la pena el viaje!"

La guía MICHELIN San Francisco 2019 incluye 2 nuevos establecimientos galardonados con ❀❀❀:

Atelier Crenn es uno de los restaurantes seguidos más de cerca este año, presentando una experiencia de máxima calidad en cada una de las numerosas visitas. Su menú ofrece un maravilloso equilibrio entre elegancia, arte, habilidad técnica y sabor.

Single Thread ha llegado a lo más alto de la escena gastronómica del condado de Sonoma desde su apertura en 2016. La talentosa pareja detrás de este proyecto muestra un gran compromiso con los más altos estándares de calidad para sus ingredientes y ofrece una cocina excepcionalmente refinada.

Además, la guía MICHELIN San Francisco 2019 presenta 5 nuevas distinciones con ❀:

Bar Crenn es una nueva y encantadora vinoteca, situada al lado de **Atelier Crenn**, que se centra en la cocina clásica francesa. Recrea platos de reconocidos chefs franceses a través de originales creaciones. La calidad y la técnica son la columna vertebral de este agradable establecimiento.

Birdsong está dirigido por un chef que trabajó durante un tiempo en **Saison** y **Atelier Crenn**. Su exclusivo enfoque de utilización total de los productos es tan admirable como creativo en este nuevo restaurante americano contemporáneo.

Madcap ofrece comida californiana contemporánea de alta calidad, elaborada con ingredientes frescos de temporada con un toque de maestría. Dirigido por un veterano de la buena cocina de la escena gastronómica del norte de California desde la década de 1990, el chef se ha reinventado en este deslumbrante nuevo restaurante en la zona de Marin.

Nico fue inaugurado originalmente en Laurel Heights y se retiró de la guía tras su cierre en 2017. Después de que el restaurante volviera a abrir sus puertas en la zona de la conocida Jackson Square, los inspectores MICHELIN han descubierto que la cocina sigue siendo tan buena como siempre.

Protégé está liderado por tres antiguos alumnos de **French Laundry** y discípulos del chef Thomas Keller. Este equipo de Palo Alto utiliza la técnica y un alto nivel de delicadeza para preparar excelentes menús, mientras que la experiencia gastronómica sigue siendo casual y accesible.

Más de 315 restaurantes aparecen en la guía MICHELIN San Francisco 2019. Los comensales pueden encontrar recomendaciones de establecimientos que se distinguen por sus notables cartas de vinos, cervezas, sus excelentes cócteles o sake, o sus menús por menos de 25\$.

La selección completa de la guía MICHELIN San Francisco 2019 incluye:

- 8 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 6 restaurantes con 🌟🌟
- 43 restaurantes con 🌟
- 68 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).