

INFORMACIÓN DE PRENSA

20/03/2019

MICHELIN LANZA LA EDICIÓN 2019 DE LA GUÍA BUENAS MESAS A MENOS DE 35€

Más de 100 millones de turistas extranjeros visitaron el año pasado la Península Ibérica superando un año más los records históricos, tanto en España como en Portugal. El auge del turismo va paralelo al creciente interés por la gastronomía de la Península Ibérica. En este contexto, desde Michelin estamos encantados de presentar la nueva edición de la guía Buenas mesas a menos de 35€, orientada a reconocer el esfuerzo de los chefs que apuestan por una excelente relación calidad-precio.

Los inspectores MICHELIN, fieles a su instinto, escogen cada restaurante pensando solo en la calidad y en los beneficios que para el turismo gastronómico tiene una oferta más indulgente con el bolsillo.

La guía **Buenas mesas a menos de 35€** rinde homenaje a la cocina tradicional que, año tras año, se enriquece con nuevas elaboraciones, manteniendo la calidad del producto y trabajando, en muchos casos, con materias primas de proximidad. Recoge un total de 407 restaurantes (350 para España y 57 para Portugal) seleccionados por los inspectores de la guía MICHELIN en 301 localidades.

Cataluña, la comunidad autónoma con más establecimientos seleccionados, presenta un total de 71 distribuidos por 57 ciudades, seguida de Andalucía, con 52 en 34 localidades, y de la Comunidad Valenciana, que cuenta con 44 restaurantes en 27 municipios. Cataluña es también la que más novedades incorpora, 5 en total, seguida muy de cerca por Aragón, Cantabria y la Comunidad de Madrid, que en esta edición suman 4 nuevos restaurantes cada una de ellas.

La guía tiene un diseño moderno y dinámico, con numerosas fotografías, así como una presentación sencilla que facilita su consulta. Como en anteriores ediciones, España se ha dividido en comunidades autónomas, mientras que Portugal se presenta en seis zonas. Cada comunidad autónoma o zona va precedida de un mapa regional, en el que se localizan los restaurantes que figuran asimismo en un índice presentado por localidades, al final de la publicación.

En esta guía, encontrará todos los establecimientos distinguidos con el famoso "Bib Gourmand" (🍷), que ofrece la mejor relación calidad-precio, con una comida completa (entrada, plato principal y postre), a menudo típicamente regional, a menos de 35€ en España y de 30€ en Portugal. También incluye una interesante selección de restaurantes, reconocidos con "El plato MICHELIN" (🍷), un pictograma que certifica dónde se elabora sencillamente "una buena comida".

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapate 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.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 - angel.pardo-castro@michelin.com



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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL
Avenida de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA
Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

