

INFORMACIÓN DE PRENSA

05/03/2019

LA GUÍA MICHELIN CROACIA 2019

2 NUEVOS RESTAURANTES CON 🌸 Y 4 NUEVOS RESTAURANTES BIB GOURMAND (🍷) EN LA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN CROACIA 2019.

Michelin presenta la nueva selección de la guía MICHELIN Croacia 2019. Esta tercera edición incluye un total de 64 restaurantes repartidos por todo el país.

Este año recibe 🌸 el restaurante **Noel** en Zagreb, donde el chef Goran Kočiš, que utiliza una técnica muy precisa combinada con un toque internacional, crea una cocina mediterránea moderna servida en un ambiente distendido. Se presta especial atención al maridaje de los platos gracias a la amplia selección de la carta de vinos propuesta por el sumiller, también copropietario del restaurante.

En Lovran, Istria, el restaurante **Draga di Lovrana** también ha sido distinguido con 🌸. En este establecimiento, el joven y talentoso chef Deni Srdoč ofrece una cocina sutilmente influenciada por la técnica franco-italiana. Los platos se elaboran a partir de productos locales, con el fin de apoyar a los productores y pescadores de Kvarner. El resultado es una cocina contemporánea con un toque personal del chef.

Además de estas nuevas distinciones, los 3 restaurantes que ya contaban con 🌸 siguen conservando esta distinción: **Monte** en Rovinj, **360** en Dubrovnik y **Pelegrini** en Šibenik.

A propósito de la selección de la guía MICHELIN Croacia 2019, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, declara: "Esta selección refleja el potencial de la escena gastronómica croata, que se nutre de múltiples influencias. Desde los sabores del Mediterráneo en Dalmacia hasta las influencias italianas en Istria, pasando por las huellas eslavas de Zagreb y Eslavonia, la cocina croata cuenta con una identidad culinaria única".

La selección de 2019 también cuenta con 4 restaurantes que han recibido la distinción Bib Gourmand (🍷), otorgada por los inspectores MICHELIN a los establecimientos que ofrecen un menú de buena calidad con entrada, plato principal y postre por menos de 35 euros (260 HRK). Estos restaurantes son **Batelina** en Banjole, **Konoba Vinko** en Šibenik, y **Agava** y **TAC** en Zagreb.

Un total de 7 establecimientos se añaden a la nueva selección de la guía MICHELIN Croacia 2019, de los cuales 4 de ellos se encuentran en Zagreb: **Pod Zidom**, **TAC**, **Tekka** y **Time**, lo que refleja el dinamismo de la capital, que ofrece una variada oferta gastronómica con diferentes influencias y que tienen como materia prima los productos frescos.

Los inspectores de la guía MICHELIN observaron una evolución positiva de la selección croata en 2019, con un aumento de los estándares en las grandes ciudades y zonas turísticas, así como en las regiones costeras, donde predominan los platos preparados con productos de la pesca local y se proponen técnicas mediterráneas.

La selección de la guía MICHELIN Croacia 2019 está disponible en: <https://guide.michelin.com/hr>

La guía MICHELIN Croacia 2019 incluye:

- 5 restaurantes con 🌟 (2 nuevos):

360	Dubrovnic
Draga di Lovrana	Lovrana (N)
Monte	Rovinj
Pelegrini	Šibenik
Noel	Zagreb (N)

- 8 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (3 nuevos):

Batelina	Banjole
Dunav	Ilok
Konoba Mate	Korčula
Vuglec Breg	Krapina
Konoba Vinko	Šibenik (N)
Konoba Fetivi	Split
Agava	Zagreb (N)
TAC	Zagreb (N)

- 51 restaurantes con la distinción "El plato MICHELIN" (🍽️) (5 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).