

## O GUIA MICHELIN CROÁCIA 2019

### 2 NOVOS RESTAURANTES COM 🌟 E 4 NOVOS RESTAURANTES BIB GOURMAND (🍷) NA SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN CROÁCIA 2019.

A Michelin apresenta a nova seleção do guia MICHELIN Croácia 2019. Esta terceira edição inclui um total de 64 restaurantes distribuído por todo o país.

Este ano recebe 🌟 o restaurante **Noel**, em Zagreb, onde o chef Goran Kočiš, que utiliza uma técnica muito precisa, combinada com um toque internacional, cria uma cozinha mediterrânica moderna, servida num ambiente moderno e descontraído. É dada especial atenção ao casamento dos pratos com os vinhos, graças à ampla seleção da carta proposta pelo sumiller, também co-proprietário do restaurante.

Em Lovran, Ístria, o restaurante **Draga di Lovrana** também foi distinguido com 🌟. Neste estabelecimento, o jovem e talentoso chef Deni Srdoč oferece uma cozinha subtilmente influenciada pela técnica franco-italiana. Os pratos são elaborados a partir de produtos locais, com o intuito de apoiar os produtores e os pescadores de Kvarner. O resultado é uma cozinha contemporânea com um toque pessoal do chef.

Além destas novas distinções, os 3 restaurantes que já contavam com 🌟 conservam esta distinção: o **Monte**, em Rovinj, o **360**, em Dubrovnik, e o **Pelegrini**, em Šibenik.

A propósito da seleção do guia MICHELIN Croácia 2019, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, afirma: "Esta seleção reflete o potencial da cena gastronómica croata, que se alimenta de múltiplas influências. Desde os sabores do Mediterrâneo na Dalmácia, até às influências italianas em Ístria, passando pelos sabores eslavos de Zagreb e Eslavónia, a cozinha croata conta com uma identidade culinária única".

A seleção de 2019 também conta com 4 restaurantes que receberam a distinção Bib Gourmand (🍷), atribuída pelos inspetores da MICHELIN aos estabelecimentos que oferecem um menu de elevada qualidade, com entrada, prato principal e sobremesa, por menos de 35 euros (260 HRK). Estes restaurantes são o **Batelina**, em Banjole, o **Konoba Vinko**, em Šibenik, e os **Agava** e **TAČ**, em Zagreb.

Um total de 7 estabelecimentos foram adicionados à nova seleção do guia MICHELIN Croácia 2019, dos quais 4 encontram-se em Zagreb: **Pod Zidom**, **TAČ**, **Tekka** e **Time**, o que dá mostras do dinamismo da capital, que oferece uma variada oferta gastronómica com diferentes influências, e todos tendo como matéria-prima os produtos frescos.

Os inspetores do guia MICHELIN observaram uma evolução positiva da seleção croata em 2019, com um aumento dos padrões ns grandes cidades e zonas turísticas, assim como nas regiões costeiras, onde predominam os pratos preparados com produtos da pesca local e técnicas mediterrâneas.

A seleção do guia MICHELIN Croácia 2019 está disponível em: <https://guide.michelin.com/hr>

O guia MICHELIN Croácia 2019 inclui:

- 5 restaurantes com 🌟 (2 novos):

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>360</b>              | Dubrovnic   |
| <b>Draga di Lovrana</b> | Lovrana (N) |
| <b>Monte</b>            | Rovinj      |
| <b>Pelegrini</b>        | Šibenik     |
| <b>Noel</b>             | Zagreb (N)  |

- 8 restaurantes Bib Gourmand (🍴) (3 novos):

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| <b>Batelina</b>      | Banjole     |
| <b>Dunav</b>         | Ilok        |
| <b>Konoba Mate</b>   | Korčula     |
| <b>Vuglec Breg</b>   | Krapina     |
| <b>Konoba Vinko</b>  | Šibenik (N) |
| <b>Konoba Fetivi</b> | Split       |
| <b>Agava</b>         | Zagreb (N)  |
| <b>TAC</b>           | Zagreb (N)  |

- 51 restaurantes com a distinção "O prato MICHELIN" (🍽️) (5 novos).

#### **Sobre o guia MICHELIN**

*O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descubra o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.*

*As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online. à*

*Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.*

#### **Sobre a MICHELIN**

*A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 171 países, emprega 114 700 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).*

#### **DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL**

Avenida de los Encuartes, 19  
28760 Tres Cantos - Madrid – ESPANHA  
Telemóvel: +34 609 452 532 – [angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

