





INFORMACIÓN DE PRENSA

10/04/2019


EL RESTAURANTE AMADOR DE VIENA RECIBE 3 ESTRELLAS EN LA GUÍA MICHELIN MAIN CITIES OF EUROPE 2019



ISLANDIA Y CROACIA APARECEN POR PRIMERA VEZ EN LA SELECCIÓN. 1 NUEVO RESTAURANTE CON EN CROACIA, OTRO EN VIENA Y 2 NUEVOS RESTAURANTES CON EN BUDAPEST.



Michelin presenta la guía MICHELIN Main Cities of Europe 2019. En la selección de este año, el restaurante **Amador** de Viena, dirigido por el chef Juan Amador, ha sido distinguido con . Este elegante establecimiento situado en la bodega Hajszan, que recibió su segunda estrella en 2017, se une a la exclusiva familia de los restaurantes con . Aquí se disfruta de una cocina refinada, creativa, intensa y llena de contrastes.


Viena también cuenta con 1 nuevo restaurante de : **aend**. Este establecimiento ha conseguido  menos de un año después de su apertura, lo que demuestra la ambición y motivación de su equipo. Su cocina está basada únicamente en productos de temporada, y resulta visualmente atractiva y rica en sabores audaces y auténticos.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, comenta: "La guía Main Cities of Europe cubre 38 ciudades en 22 países y recomienda más de 1.900 restaurantes. Estamos encantados de que las ciudades de Reykjavik, en Islandia, así como Zagreb y Dubrovnik, en Croacia, formen parte de esta edición, ofreciendo una selección todavía más amplia a nuestros lectores de toda Europa".

2 nuevos restaurantes obtienen  en Budapest: **Stand** y **Babel**. En **Stand**, los platos están marcados por la personalidad de dos experimentados chefs que han trabajado juntos durante muchos años y cuya cocina es rica en tradiciones húngaras. **Babel** es un elegante restaurante cercano a la orilla de un río, donde el chef István Veres, de Transilvania, se inspira en los recuerdos de su infancia para crear el menú.

Croacia aparece por primera vez en la guía MICHELIN Main Cities of Europe, con una nueva estrella para el restaurante **Noel** de Zagreb y manteniendo  en el restaurante **360°**, ubicado sobre las históricas murallas de Dubrovnik. 2 nuevos establecimientos reciben la distinción Bib Gourmand () en Zagreb: **Agava** y **Tač**.

En Viena también se añaden 2 nuevos Bib Gourmand (): **DiningRuhm** y **Gasthaus Seidl**. El distintivo Bib Gourmand () hace referencia a restaurantes que ofrecen una excelente relación calidad-precio. Este reconocimiento es muy apreciado entre los lectores de la guía, puesto que indica una cocina de calidad a un precio asequible.

Reykjavik es la tercera ciudad que aparece por primera vez en la guía MICHELIN Main Cities of Europe de este año, con la atribución del distintivo de Bib Gourmand () para **Skáli!**, que ofrece una cocina de barra en el mercado más importante de Islandia.

La selección de la guía MICHELIN Main Cities of Europe 2019 incluye:

- 23 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 92 restaurantes con 🌟🌟 (7 nuevos)
- 382 restaurantes con 🌟 (44 nuevos)
- 271 Bib Gourmand (🍷) (28 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).