

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

10/04/2019

RESTAURANTE AMADOR DE VIENA RECEBE 3 ESTRELAS NO GUIA MICHELIN MAIN CITIES OF EUROPE 2019

ISLÂNDIA E CROÁCIA APARECEM PELA PRIMEIRA VEZ NA SELEÇÃO. 1 NOVO RESTAURANTE COM 🌟 NA CROÁCIA, OUTRO EM VIENA E 2 NOVOS RESTAURANTES COM 🌟 EM BUDAPESTE.

A Michelin apresenta o guia MICHELIN Main Cities of Europe 2019. Na seleção deste ano, o restaurante **Amador** de Viena, dirigido pelo chef Juan Amador, foi distinguido com 🌟🌟🌟. Este elegante estabelecimento, situado nas caves Hajszan, que recebeu a sua segunda estrela em 2017, junta-se à exclusiva família dos restaurantes com 🌟🌟🌟. Aqui disfruta-se de uma cozinha refinada, criativa, intensa e repleta de contrastes.

Viena também conta com 1 novo restaurante de 🌟: o **aend**. Este estabelecimento conseguiu 🌟 menos de um ano depois da sua abertura, o que demonstra a ambição e motivação da sua equipa. A sua cozinha baseia-se unicamente em produtos de época, e resulta visualmente atrativa e rica em sabores audazes e autênticos.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, comenta: "O guia Main Cities of Europe cobre 38 cidades em 22 países e recomenda mais de 1900 restaurantes. Estamos muito satisfeitos que as cidades de Reykjavik, na Islândia, assim como Zagreb e Dubrovnik, na Croácia, façam parte desta edição, oferecendo uma seleção ainda mais ampla aos nossos leitores de toda a Europa".

2 novos restaurantes obtêm 🌟 em Budapeste: o **Stand** e o **Babel**. No **Stand**, os pratos são marcados pela personalidade dos experientes chefs que trabalharam juntos durante muitos anos e cuja cozinha é rica em tradições húngaras. O **Babel** é um elegante restaurante junto à margem de um rio, onde o chef István Veres, da Transilvânia, inspira-se nas memórias da sua infância para criar o menu.

A Croácia aparece pela primeira vez no guia MICHELIN Main Cities of Europe, com uma nova estrela para o restaurante **Noel** de Zagreb, e mantendo 🌟 no restaurante **360°**, situado sobre as históricas muralhas de Dubrovnik. 2 novos estabelecimentos recebem a distinção Bib Gourmand (🍷) em Zagreb: o **Agava** e o **Tač**.

Em Viena também são acrescentados 2 novos Bib Gourmand (🍷): **DiningRuhm** e **Gasthaus Seidl**. O distintivo Bib Gourmand (🍷) faz referência a restaurantes que oferecem uma excelente relação qualidade-preço. Este reconhecimento é muito apreciado entre os leitores do guia, dado que indica uma cozinha de qualidade a um preço acessível.

Reykjavík é a terceira cidade que aparece pela primeira vez no guia MICHELIN Main Cities of Europe deste ano, com a atribuição do distintivo de Bib Gourmand (🍷) ao **Skáli**, que oferece uma cozinha de balcão no mercado mais importante da Islândia.

A seleção do guia MICHELIN Main Cities of Europe 2019 inclui:

- 23 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 92 restaurantes com 🌟🌟 (7 novos)
- 382 restaurantes com 🌟 (44 novos)
- 271 Bib Gourmand (🍷) (28 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).