

MICHELIN Y MAHOU RINDEN HOMENAJE A LOS BIB GOURMAND DE GALICIA

HOY VIERNES 24 DE MAYO, DENTRO DEL EVENTO MAHOU URBAN FOOD FESTIVAL QUE TIENE LUGAR EN EL AUDITORIO MAR DE VIGO, MICHELIN Y MAHOU RINDEN, UN AÑO MÁS, UN MERECIDO HOMENAJE A LOS RESTAURANTES BIB GOURMAND (👤) DE GALICIA.

La colaboración entre Michelin y Mahou San Miguel se remonta a 2015; desde entonces, ambas compañías han contribuido conjuntamente a poner en valor la gastronomía de nuestro país. Como en años anteriores, se quiere destacar la riqueza de la gastronomía gallega y, más concretamente, el buen hacer de los restaurantes distinguidos con el galardón Bib Gourmand (👤) MICHELIN 2019 en la comunidad autónoma.

La distinción Bib Gourmand (👤) reconoce el trabajo de los restaurantes, seleccionados por los inspectores de la guía MICHELIN España & Portugal, que ofrecen la mejor relación calidad/precio, con una comida completa (entrada, plato principal y postre) a menos de 35 € en España. Representados con el pictograma de la carita del muñeco Michelin relamiéndose, estos restaurantes se han convertido en un símbolo de calidad y en una apuesta segura para el comensal.

En la guía MICHELIN 2019 han recibido la distinción Bib Gourmand (👤) 22 restaurantes gallegos, 3 de ellos por primera vez. El restaurante A Tafona, antiguo Bib Gourmand (👤), ha sido galardonado este año con 🍴.

Restaurantes Bib Gourmand (👤) en Galicia:

RESTAURANTE	LOCALIDAD	PROVINCIA
A Horta d'Obradoiro	Santiago de Compostela	A Coruña
A Taberna do Trasnó	Cambados	Pontevedra
Arcadia	Arcade	Pontevedra
Artabria (N)	A Coruña	A Coruña
Café de Altamira (N)	Santiago de Compostela	A Coruña
Casa Barqueiro	Negreira	A Coruña
Casa Marco	Vigo	Pontevedra
Comei Bebei	Oleiros	A Coruña
Doade	Hío	Pontevedra
El de Alberto	A Coruña	A Coruña
Ghalpón Abastos	Santiago de Compostela	A Coruña
Mar de Ardora	Cánduas	A Coruña

RESTAURANTE	LOCALIDAD	PROVINCIA
Mar de Esteiro	Santiago de Compostela	A Coruña
Muiño	Esteiro	A Coruña
O Balado	Boqueixón	A Coruña
O Camiño do Inglés	Ferrol	A Coruña
Paco Durán	Baiona	Pontevedra
Ribadomar	Cambados	Pontevedra
Santiago Bidea	Negreira	A Coruña
Trasmallo	A Guarda	Pontevedra
Villa Verde	Ponte Ulla	A Coruña
Xantar (N)	A Guarda	Pontevedra

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).