

LA GUÍA MICHELIN RÍO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2019

MICHELIN PRESENTA LA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN RÍO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2019, QUE INCLUYE 18 RESTAURANTES CON ESTRELLA Y 32 BIB GOURMAND (🍷)

Michelin presenta la cuarta edición de la guía MICHELIN Río de Janeiro & São Paulo. La selección de 2019 incluye 18 restaurantes con estrella y 32 restaurantes Bib Gourmand (🍷), distinguiendo entre ellos nuevos nombres de la gastronomía. Con una amplia variedad de productos locales, la cocina brasileña revela un gran potencial, con un destacado equilibrio entre la tradición y la alta cocina innovadora.

En esta selección, aparecen por primera vez 3 nuevos restaurantes con 🍷, para celebrar la cocina brasileña contemporánea: **Cipriani**, en el Palacio de Copacabana, con música de piano en directo y vistas a la piscina, se atreve a mezclar Brasil con productos italianos. El chef Aniello Cassese, de 32 años, anteriormente en Gordon Ramsay, Londres, ofrece platos tradicionales como el vitello tonnato o la tarta caprese. **Oteque**, dirigido por el chef Alberto Landgraf, ha sido distinguido con 🍷 por su exclusivo menú gourmet. Los inspectores quedaron cautivados con la personalidad de una cocina que rinde homenaje al pescado y el marisco. **Evvai**, dirigido por el chef Luiz Filipe Souza, ha sido reconocido por las cuidadas texturas de sus platos y por una hábil combinación de sabores. El estilo del chef se refleja plenamente en esta cocina brasileña.

El restaurante **D.O.M.** del chef Alex Atala, conserva sus 🍷🍷 gracias a una cocina que muestra los auténticos sabores brasileños. Al igual que **Tuju**, cuya cocina acristalada hace posible seguir la actividad del chef Ivan Ralston y de su equipo. Tras crear su propia huerta en la terraza, Ivan Ralston busca ahora diseñar sus propios viveros. Ya es posible disfrutar de marisco fresco de sus propios acuarios, con sistema de filtrado de agua potable, un guiño a su experiencia en el continente asiático. En las cocinas de **Oro**, el talento de Felipe Bronze confirma sus 🍷🍷 de nuevo este año. En sus dos menús degustación, el chef rinde homenaje a la cocina brasileña moderna, complementada por una excelente carta de vinos locales.

La distinción Bib Gourmand (🍷), símbolo de una excelente relación calidad-precio, ha destacado este año a 7 nuevos restaurantes. Estos establecimientos, como el restaurante **Corrutela**, consiguen el reto de crear una cocina contemporánea que se preocupa por la calidad de la comida y el medio ambiente. Firmado por César Costa, este restaurante es sostenible de principio a fin y, por lo tanto, responde a un gran desafío: los platos están compuestos principalmente por verduras, pescados y mariscos, los residuos orgánicos se transforman en compost, el plástico está prohibido en favor del vidrio reciclado, y los paneles solares en el techo suministran electricidad a todo el lugar.

En **Lilia**, el propietario y director Lucio Vieira, sirve productos frescos seleccionados cuidadosamente con una excelente relación entre calidad y precio. Un antiguo miembro del Grand Vefour, Pedro Marinho, también ofrece platos a un precio razonable en su restaurante **Pici Trattoria**. Tras su carrera como abogada antes de dedicarse al mundo de la gastronomía, la chef Manuelle Ferraz formó su

propio equipo para inaugurar su restaurante **ABaianeira** en el que ofrece una cocina brasileña casera y sencilla. Algunos días el menú cambia a una oferta más gastronómica, incluyendo platos como los ñoquis de batata dulce y el corte de requeijão (crema de queso), así como excelentes postres.

Ubicado en una de las principales calles de São Paulo, **Balaio IMS**, con cuatro grandes mesas compartidas, es un lugar modesto y sin grandes pretensiones. El chef Marcelo Carvalho prepara cuidadosamente platos típicos brasileños como pollo a la parrilla, puré de mandioca y tempura de caruru (okra, cebolla, camarones y nueces asadas). Entre los nuevos Bib Gourmand (🍷) se encuentra también **Baru Marisqueria**, del chef Dagoberto Torres, en el que reina el marisco con sabrosas preparaciones a base de pescado fresco de la zona cocinado a la parrilla. Por último, el restaurante **Komah**, con modernas influencias coreanas, ha sido distinguido por las finas texturas y sabores de sus platos. El chef Paulo Shin, que ha trabajado anteriormente en establecimientos de renombre, juega con notas dulces y especiadas, como el plato de arroz salteado con kimchi (pimientos y verduras lactofermentados) y una tortilla cremosa.

La selección de la guía MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2019 incluye:

- 18 restaurantes con estrella:
 - o 15 restaurantes con 🍷 (3 nuevos)
 - o 3 restaurantes con 🍷🍷
- 32 Bib Gourmand (🍷) (7 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 170 países, emplea a 117.400 personas y dispone de 122 centros de producción en 26 países que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).