

LA GUÍA MICHELIN CALIFORNIA 2019

LA PRIMERA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN CALIFORNIA, PRESENTADA EN HUNTINGTON BEACH, INCLUYE UNA SELECCIÓN DE 90 RESTAURANTES CON ESTRELLA.

Michelin presenta la esperada selección de la guía MICHELIN California 2019, la primera edición estatal de la guía en Estados Unidos. Ampliando la selección anunciada en la guía MICHELIN San Francisco 2019, esta nueva guía hace referencia ahora a 657 restaurantes en todo California.

Desde su creación en el año 1900, hasta su posición actual, cada vez más internacional, la guía MICHELIN no ha dejado de evolucionar hasta convertirse en un escaparate de los mejores establecimientos del mundo y en una fuente de confianza para sus lectores. Los cinco firmes criterios de evaluación de los inspectores garantizan una experiencia de calidad a gourmets de todo el mundo.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, comenta: "Michelin tiene el honor de presentar esta selección de 2019, que celebra el talento de los chefs y sus equipos de trabajo en todo California. La vanguardista escena gastronómica californiana está en auge, gracias particularmente al desarrollo de excelentes productos locales".

La selección de la guía MICHELIN California 2019 incluye:

- 7 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 14 restaurantes con 🌟🌟
- 69 restaurantes con 🌟

La selección completa está disponible en inglés, español y chino en <https://guide.michelin.com>

Entre esta selección, la guía MICHELIN California 2019 incluye 7 nuevos restaurantes que han recibido su segunda estrella:

Campton Place, en San Francisco, continúa sorprendiendo con una creativa cocina india complementada con una perfecta ejecución. Los inspectores han mostrado su entusiasmo al incluir este establecimiento a la lista de restaurantes con 🌟🌟.

nlnaka ofrece una interpretación sutil y moderna de la cocina Kaiseki en un lujoso entorno en Culver City. El gran talento y la técnica del chef se pueden sentir en cada uno de los platos.

Providence ofrece excelentes platos elaborados con una gran habilidad y técnica. En este establecimiento de Hollywood, el menú a base de marisco impresiona con cada plato.

Somni es un restaurante situado en el SLS Beverly Hills Hotel, donde la cocina sorprende a los huéspedes con una experiencia única que resulta toda una delicia para los sentidos. Los postres, en los que se presta especial atención a los detalles, sorprenden a los comensales.

Sushi Ginza Onodera es un restaurante que destaca por su gran dominio del sushi, donde incluso la sopa de miso, basada en un trío de pasta de miso añeja, resulta excepcional.

Urasawa es un templo del sushi en Beverly Hills, donde destaca el saber hacer y el profundo dominio de las tradiciones. El chef trabaja cada pieza de pescado con gran talento y experiencia.

Vespertine es un restaurante en Culver City donde cada plato desprende personalidad y creatividad. El chef deleita a los invitados con sabores innovadores, una técnica impresionante y propuestas totalmente inesperadas.

Además, la guía MICHELIN California 2019 incluye 27 nuevos restaurantes con 🌟:

Addison ofrece una cocina francesa contemporánea y refinada, con toques californianos. El lujo y la sofisticación se dan la mano en el menú que ofrece todas las noches este establecimiento ubicado cerca de San Diego.

Angler está dirigido por un chef que se ha hecho un nombre en el restaurante Saison y que ahora comparte su pasión por el marisco en este nuevo establecimiento situado cerca de El Embarcadero. El impecable abastecimiento es la firma de esta joya culinaria.

Aubergine es un destino popular desde hace mucho tiempo, situado en Monterey. Los inspectores quedaron impresionados por el sabor local y la estacionalidad del menú.

Bistro Na's sirve una cocina de la Corte Imperial China en la que el menú, centrado en la calidad del producto, refleja el esfuerzo realizado en el uso de ingredientes de primera categoría.

CUT es un restaurante donde la carne de buey de máxima calidad es preparada por manos expertas. En este asador del icono culinario Wolfgang Pucks, el menú se centra en clásicos que nunca pasan de moda.

Dialogue ofrece un menú en constante evolución caracterizado por presentaciones artísticas y divertidas, diseñado por un experimentado chef que anteriormente dirigió NEXT en Chicago. La cocina está repleta de inspiración desde el principio hasta el final del menú.

Hana Re ofrece un menú omakase en Costa Mena, en un espacio privilegiado y acogedor. Los productos son de una calidad suprema.

Harbour House elabora su menú con los cultivos de los jardines adyacentes y con la diversidad de especies submarinas, procedentes tanto de un arroyo local como de la costa norte de California. El chef ofrece una cocina contemporánea y delicada.

Hayato es un nuevo restaurante situado en el centro de Los Ángeles donde el chef ofrece su interpretación personal de Kaiskei.

Kali es un restaurante donde destaca la concepción lúdica del chef, con preparaciones cuidadosamente elaboradas. Destaca la disposición en el establecimiento de un refrigerador que muestra productos como bistecs, patos o incluso una cabeza de cerdo.

Kato está dirigido por un chef de 27 años que ofrece un menú degustación con sabores californianos y asiáticos. Destaca el uso de salsas con intensos aromas y los elementos carbonizados.

The Kitchen propone una experiencia culinaria interactiva en Sacramento, combinando una cena y un espectáculo. El resultado es impresionante, tanto a la hora de disfrutar de las ostras en la cocina como cuando se trata de conversar durante horas con el resto de comensales.

Le Comptoir ofrece un menú basado en verduras del jardín del chef en Long Beach. Este espacio íntimo en el barrio de Koreatown tiene capacidad tan solo para un pequeño número de comensales cada noche.

Maude es un restaurante que lleva el nombre de la abuela paterna del chef, donde se presta una atención meticulosa a los detalles. El impresionante menú de degustación cambia cada trimestre y se adapta con precisión a una región vinícola en particular.

Maum ofrece una emocionante experiencia culinaria en Palo Alto. Este sorprendente restaurante coreano obtiene su primera estrella tras recibir el distintivo “El Plato MICHELIN” (🌟) en la guía MICHELIN San Francisco 2019.

Mori Sushi fue distinguido con 🌟 en las ediciones de la guía MICHELIN Los Ángeles 2008 y 2009. El menú es exquisito, desde el tofu casero hasta una selección de pescados de temporada.

Nozawa Bar sirve un menú omakase en una escondida sala del Sugarfish, situado en Beverly Hills. El arroz que sirven realza el sabor del pescado.

Orsa & Winston muestra las tradiciones culinarias de Japón e Italia en este establecimiento de moda en el centro de Los Ángeles. Los múltiples platos del menú destacan la calidad de los ingredientes locales.

Osteria Mozza sirve una deliciosa cocina italiana con un toque de sabores mediterráneos en un ambiente informal y elegante. Este restaurante fue distinguido previamente con 🌟 en la guía MICHELIN Los Ángeles 2009.

Q Sushi es un establecimiento en el centro de Los Ángeles que ofrece pescado de alta calidad preparado con gran técnica. El chef elabora y sirve cada plato meticulosamente.

Rustic Canyon propone un impresionante menú enfocado en las verduras. Después de años lejos de la cocina, el chef, más inspirado que nunca, reapareció en Santa Mónica.

Shibumi ofrece platos japoneses al estilo Kappo en el centro de Los Ángeles. La habilidad del chef es evidente y sus platos resultan deliciosos.

Shin Sushi es un establecimiento con una barra en la que se pueden degustar ingredientes de alta calidad y un delicioso omakase, y en el que el chef muestra su maestría con el cuchillo cortando el pescado por encargo para cada cliente.

Shunji es un restaurante muy popular en el oeste de Los Ángeles. Aunque se ofrece un menú a la carta, el omakase es, sin duda, la mejor opción.

Sorrel recibe su primera estrella después de ser distinguido con “El Plato MICHELIN” (🌟) en la guía MICHELIN San Francisco 2019. Este restaurante ofrece deliciosos platos de temporada, en un menú de degustación o a la carta.

Taco Maria, en el Condado de Orange, ofrece un menú lleno de sabores, donde el olor de la carne cocinada sobre el fuego y las tortillas caseras elaboradas a la plancha hacen que la experiencia resulte increíble.

Trois mec es un restaurante ubicado en Los Ángeles donde las habilidades y la técnica clásica francesa del chef subliman su creativo y sabroso menú contemporáneo.

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).