

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

7/6/2019

O GUIA MICHELIN CALIFORNIA 2019

A PRIMEIRA EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN CALIFORNIA, APRESENTADA EM HUNTINGTON BEACH, INCLUI UMA SELEÇÃO DE 90 RESTAURANTES COM ESTRELA.

A Michelin apresenta a muito aguardada seleção do guia MICHELIN California 2019, o primeiro guia de um estado nos Estados Unidos. Ampliando a seleção anunciada no guia MICHELIN San Francisco 2019, este novo guia faz agora referência a 657 restaurantes em toda a Califórnia.

Desde a sua criação, no ano de 1900, até à sua posição atual, cada vez mais internacional, o guia MICHELIN não deixou de evoluir até tornar-se num escaparate dos melhores estabelecimentos do mundo, y numa fonte de confiança para os seus leitores. A perenidade dos cinco critérios de avaliação dos inspetores garante a coerência e uma experiência de qualidade aos gourmets de todo o mundo.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, comenta: "A Michelin tem a honra de apresentar esta seleção de 2019, que celebra o talento dos chefs e das suas equipas de trabalho em toda a Califórnia. O vanguardista panorama gastronómico californiano está no auge, graças, particularmente, ao desenvolvimento de excelentes produtos locais".

A seleção do guia MICHELIN California 2019 inclui:

- 7 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 14 restaurantes com 🌟🌟
- 69 restaurantes com 🌟

A seleção completa está disponível em inglês, espanhol e chinês em <https://guide.michelin.com>

Nesta seleção, o guia MICHELIN California 2019 inclui 7 novos restaurantes que receberam a sua segunda estrela:

O **Campton Place**, em São Francisco, continua a surpreender com uma criativa cozinha indiana complementada com uma execução perfeita. Os inspetores deram mostras do seu entusiasmo ao incluir este estabelecimento na lista de restaurantes com 🌟🌟.

O **nlnaka** oferece uma interpretação subtil e moderna da cozinha Kaiseki no luxuoso ambiente em Culver City. O grande talento e a técnica do chef podem sentir-se em cada um dos pratos.

O **Providence** oferece excelentes pratos, elaborados com uma enorme habilidade e técnica. Neste estabelecimento de Hollywood, o menu à base de marisco impressiona com cada prato.

O **Somni** é um restaurante situado no SLS Beverly Hills Hotel, onde a cozinha surpreende os hóspedes com uma experiência única, que é um deleite para os sentidos. As sobremesas postres, em que é prestada uma especial atenção aos detalhes, surpreendem os comensais.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



O **Sushi Ginza Onodera** é um restaurante que se destaca pelo seu grande domínio do sushi, onde até a sopa miso, baseada num trio de pasta de miso maturada, resulta excepcional.

O **Urasawa** é um templo do sushi em Beverly Hills, onde se destacam o saber fazer e o profundo domínio das tradições. O chef trabalha cada peça de peixe com grande talento e experiência.

O **Vespertine** um restaurante em Culver City onde cada prato emana personalidade e criatividade. O chef deleita os convidados com sabores inovadores, uma técnica impressionante e propostas totalmente inesperadas.

Ao mesmo tempo, o guia MICHELIN California 2019 inclui 27 novos restaurantes com 🌟:

O **Addison** oferece uma cozinha francesa contemporânea e refinada, com toques californianos. O luxo e a sofisticação dão as mãos no menú oferecido todas as noites por este estabelecimento situado junto a San Diego.

O **Angler** é dirigido por um chef que se tornou conhecido no restaurante Saison, e que agora partilha a sua paixão pelo marisco neste novo estabelecimento situado junto ao El Embarcadero. Uma impecável fonte de abastecimento é a assinatura desta jóia culinária.

O **Aubergine** é há muito um destino bastante popular, situado em Monterey. Os inspetores ficaram impressionados pelo sabor local e pela sazonalidade do menu.

O **Bistro Na's** serve uma cozinha da Corte Imperial Chinense, em que o menu, focado na qualidade dos produtos, reflete o esforço empregue na utilização de ingredientes de primeira categoria.

O **CUT** é um restaurante onde a carne de bovino da máxima qualidade é preparada por mãos especialistas. Nesta churrascaria, do ícone culinário Wolfgang Pucks, o menu centra-se em clássicos que nunca passam de moda.

O **Dialogue** oferece um menu em permanente evolução, caracterizado por apresentações artísticas e divertidas, concebido por um experiente chef que anteriormente dirigiu o NEXT, em Chicago. A cozinha está repleta de inspiração do princípio ao fim do menu.

O **Hana Re** oferece um menu omakase em Costa Mena, num espaço privilegiado e acolhedor. Os produtos são de uma qualidade suprema.

O **Harbour House** elabora o seu menu com os cultivos dos jardins adjacentes e com a diversidade das espécies submarinas, procedentes tanto de uma baía local como da costa norte da Califórnia. O chef oferece uma cozinha contemporânea e delicada.

O **Hayato** é um novo restaurante situado no centro de Los Angeles, onde o chef oferece a sua interpretação pessoal de Kaiskei.

O **Kali** é um restaurante onde se destaca a conceção lúdica do chef, com preparações cuidadosamente elaboradas. Em destaque a colocação, no estabelecimento, de um frigorífico onde são exibidos productos como bifes, patos ou mesmo uma cabeça de porco.

O **Kato** é dirigido por um chef de 27 anos e propõe um menu de degustação com sabores californianos e asiáticos. Destacam-se o uso de molhos com intensos aromas e os elementos carbonizados.

O **The Kitchen** propõe uma experiência culinária interativa em Sacramento, combinando um jantar e um espetáculo. O resultado é impressionante, tanto no momento de disfrutar das ostras na cozinha, como quando se trata de conversar durante horas com os restantes comensais.

O **Le Comptoir** oferece um menu baseado em verduras do jardim do chef em Long Beach. Este espaço intimista, no bairro de Koreatown, tem capacidade apenas para um pequeno número de comensais a cada noite.

O **Maude** é um restaurante batizado em honra da avó paterna do chef, onde é prestada uma meticulosa atenção aos detalhes. O impressionante menu de degustação muda a cada trimestre e adapta-se com precisão a uma região vinícola em particular.

O **Maum** oferece uma emocionante experiência culinária em Palo Alto. Este surpreendente restaurante coreano obtém a sua primeira estrela após receber o distintivo “O Prato MICHELIN” (🌟) no guia MICHELIN San Francisco 2019.

O **Mori Sushi** foi distinguido com 🌟 nas edições do guia MICHELIN Los Angeles 2008 e 2009. O menu é requintado, desde o tofu caseiro a uma seleção de peixes da época.

O **Nozawa Bar** serve um menu omakase numa sala oculta do Sugarfish, situado em Beverly Hills. O arroz que é servido realça o sabor do peixe.

O **Orsa & Winston** exhibe as tradições culinárias do Japão e de Itália neste estabelecimento em voga no centro de Los Angeles. Os múltiplos pratos do menú destacam a qualidade dos ingredientes locais.

O **Osteria Mozza** serve uma deliciosa cozinha italiana com um toque de sabores mediterrâneos num ambiente informal e elegante. Este restaurante foi previamente distinguido com 🌟 no guia MICHELIN Los Angeles 2009.

O **Q Sushi** é um estabelecimento no centro de Los Angeles que oferece peixe de alta qualidade preparado com grande técnica. O chef elabora e serve cada prato meticulosamente.

O **Rustic Canyon** propõe um impressionante menú centrado nas verduras. Depois de anos longe da cozinha, o chef, mais inspirado do que nunca, reapareceu em Santa Mónica.

O **Shibumi** oferece pratos japoneses ao estilo Kappo no centro de Los Angeles. A habilidade do chef é evidente e os seus pratos resultam deliciosos.

O **Shin Sushi** é um estabelecimento com um balcão em que se podem degustar ingredientes de alta qualidade e um delicioso omakase, e em que o chef mostra a sua mestria com a faca, cortando o peixe encomendado por cada cliente.

O **Shunji** é um restaurante muito popular no oeste de Los Angeles. Ainda que seja oferecido um menu a la carte, o omakase é, sem dúvida, a melhor opção.

O **Sorrel** recebe a sua primeira estrela depois de ter sido distinguido com “O Prato MICHELIN” (🌟) no guia MICHELIN San Francisco 2019. Este restaurante oferece deliciosos pratos de época, num menú de degustação ou a la carte.

O **Taco Maria**, no Condado de Orange, oferece um menú repleto de sabores, onde o aroma da carne cozinhada sobre o fogo, e as tortilhas caseiras elaboradas na grelha, fazem com que a experiência seja incrível.

O **Trois mec** é um restaurante situado em Los Angeles, onde as competências e a técnica clássica francesa do chef sublimam o seu criativo e saboroso menu contemporâneo.

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre 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.

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 170 países, emprega 117.400 pessoas e dispõe de 122 centros de produção em 26 países que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).