

INFORMACIÓN DE PRENSA

19/7/2019

LA GUÍA MICHELIN GUANGZHOU 2019

JIANG BY CHEF FEI ES EL PRIMER RESTAURANTE DE GUANGZHOU QUE HA SIDO DISTINGUIDO CON 🌟🌟.

Michelin presenta la selección de la guía MICHELIN Guangzhou 2019. Esta segunda edición cuenta con un total de 10 restaurantes con estrellas, incluyendo por primera vez un establecimiento con 🌟🌟, junto a tres nuevos restaurantes con 🌟.

Distinguido por primera vez con 🌟 el año pasado, **Jiang by Chef Fei** es ahora el primer restaurante con 🌟🌟 en Guangzhou. La cocina clásica cantonesa de este establecimiento está marcada por toques de influencia japonesa y occidental, creando así un sutil equilibrio entre tradición e innovación. Las especialidades incluyen pollo Wenchang asado con semillas de lino y cangrejo al vapor servido con arroz meloso y envuelto en una hoja de loto. El dim sum, el ganso asado y el cerdo Char Siu también son muy recomendables.

En la categoría de 🌟, se distinguen tres nuevos restaurantes en la selección de 2019:

Inaugurado en 2006, **Famous Cuisine** ofrece auténticos platos cantoneses, cocina tradicional y distintivos sabores en toda su carta. El pollo marinado con soja es aderezado con Luo Han Guo en lugar de azúcar, para conseguir más profundidad. Y la carne de cerdo al azúcar moreno destaca por su delicado sabor. Además del menú estándar ofrecido en otros establecimientos propiedad del grupo, en este restaurante se puede disfrutar de un menú especial.

Imperial Treasure Fine Chinese es un grupo de restaurantes con sede en Singapur. El propietario visita los establecimientos cada mes para garantizar la calidad de la cocina cantonesa que ofrecen. La elección de los ingredientes no se deja al azar, como demuestran las diferentes especies de pollos utilizadas con cada uno de los métodos de cocción. Los platos típicos incluyen cochinito crujiente relleno de arroz meloso, que debe pedirse con un día de antelación. Las gambas salteadas en aceite de trufa blanca están disponibles en porciones individuales, y es recomendable probar el menú de temporada.

Song es un restaurante que lleva el nombre de la dinastía y el apellido del propietario. La mayoría de los platos reflejan la cocina tradicional Sichuanesa, y son preparados por chefs de la región, aunque ocasionalmente pueden proceder de otras provincias. Los platos de autor incluyen mero picante, pato de Beijing asado con leña de jujube y cangrejo picante.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, comenta: "Nuestros inspectores han quedado muy impresionados por la evolución del panorama gastronómico de la ciudad desde el año pasado. No sólo descubrieron nuevas direcciones prometedoras, como lo demuestra la selección, que ha pasado de 63 a 79 restaurantes, sino que también han disfrutado de una amplia variedad de tipos de cocina, que atraerán a gourmets de todo el mundo".

Además de la selección de restaurantes con estrella, la guía MICHELIN Guangzhou 2019 enumera 28 restaurantes Bib Gourmand (🍷) y 40 restaurantes que han recibido la distinción "El plato MICHELIN" (🍴).

Situada al final de la histórica Ruta de la Seda, en el Delta del Río de las Perlas, Guangzhou se encuentra en una localización ideal para conocer diferentes tipos de cocina. Esta diversidad se refleja en la selección 2019, con hasta 18 tipos diferentes de cocina, incluyendo la cocina cantonesa, india, indonesia, singaporense y vegetariana.

La selección de la guía MICHELIN Guangzhou 2019 incluye:

- 1 restaurante con 🌟🌟
- 10 restaurantes con 🌟
- 28 Bib Gourmand (🍷)
- 40 "El Plato MICHELIN" (🍴)

Selección de restaurantes con estrella en la guía MICHELIN Guangzhou 2019:

Con 🌟🌟

Jiang de Chef Fei

Con 🌟

Mansión BingSheng

BingSheng Cocina Privada

Cocina Famosa

Tesoro Imperial Cocina China Fina

Río Jade

Lai Heen

Jardín de Lei (Yuexiu)

Canción

Wisca (Haizhu)

Yu Yue Heen

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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 125.000 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL
Avenida de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA
Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

