

O GUIA MICHELIN GUANGZHOU 2019

JIANG BY CHEF FEI É O PRIMEIRO RESTAURANTE DE GUANGZHOU A SER DISTINGUIDO COM 🌟🌟.

A Michelin apresenta a seleção do guia MICHELIN Guangzhou 2019. Esta segunda edição conta com um total de 10 restaurantes com estrelas, incluindo, pela primeira vez, um estabelecimento com duas estrelas, juntamente com três novos restaurantes com 🌟.

Distinguido pela primeira vez com 🌟 eo ano passado, o **Jiang by Chef Fei** é, agora, o primeiro restaurante com 🌟🌟 duas estrelas MICHELIN em Guangzhou. A cozinha cantonesa clássica deste estabelecimento é marcada por toques de influência japonesa e ocidental, criando, assim, um subtil equilíbrio entre tradição e inovação. As especialidades incluem frango Wenchang assado com sementes de linho, e caranguejo ao vapor servido com arroz meloso e envolto numa folha de lótus. O dim sum, o ganso assado e o por Char Siu tamiém são muito recomendáveis.

Na categoria de 🌟, distinguem-se três novos restaurantes na seleção de 2019:

Inaugurado em 2006, o **Famous Cuisine** oferece pratos cantoneses autênticos, cozinha tradicional e sabores em toda a sua carta. O frango marinado com soja é temperado com Luo Han Guo, em vez de açúcar, para conseguir uma maior profundidade. A carne de porco ao açúcar moreno equilibra-se pelo seu delicado sabor. Além deste menu padrão, oferecido noutros estabelecimentos propriedade do grupo, neste restaurante pode disfrutar-se de um menu especial.

O **Imperial Treasure Fine Chinese** é um grupo de restaurantes com sede em Singapura. O proprietário visita os estabelecimentos mensalmente, para garantir a qualidade da cozinha cantonesa que estes oferecem. A escolha dos ingredientes não é deixada ao acaso, como o provam as diferentes espécies de frangos utilizadas em cada um dos métodos de cozedura. Os pratos típicos incluem leitão crocante recheado de arroz meloso, que deve ser encomendado com um dia de antecedência. As gambas salteadas em azeite de trufa branca estão disponíveis em porções individuais, e recomenda-se provar o menu da estação.

O **Song** é um restaurante que recebe o nome da dinastia e o apelido do proprietário. A maioria dos pratos reflete a cozinha tradicional de Sichuan, sendo preparados por chefs da região, ainda que, ocasionalmente, possam proceder doutras províncias. Os pratos de autor incluem mero picante, pato de Beijing assado com lenha de jojoba e caranguejo picante.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, comenta: “Os nossos inspetores ficaram muito impressionados com a evolução do panorama gastronómico da cidade desde o ano passado. Não só descobriram novas moradas muito prometedoras, como o prova a seleção, que passou de 63 para 79 restaurantes, como também disfrutaram de uma ampla variedade de tipos de cozinha, que atrairão gourmets de todo o mundo”.

Além da seleção de restaurantes com estrela, o guia MICHELIN Guangzhou 2019 referencia 28 restaurantes Bib Gourmand (🍷) e 40 restaurantes que receberam a distinção “O prato MICHELIN” (🍴).

Situada no final da histórica Rota da Seda, no Delta do Rio das Pérolas, Guangzhou encontra-se numa localização ideal para conhecer diferentes tipos de cozinha. Esta diversidade reflete-se na seleção 2019, com até 18 tipos diferentes de cozinha, incluindo as cozinhas cantonesa, indiana, indonésia, de Singapura e vegetariana.

A seleção do guia MICHELIN Guangzhou 2019 inclui:

- 1 restaurante com 🌟🌟
- 10 restaurantes com 🌟
- 28 Bib Gourmand (🍷)
- 40 “O Prato MICHELIN” (🍴)

Seleção de restaurantes com estrela no guia MICHELIN Guangzhou 2019:

Com 🌟🌟

Jiang de Chef Fei

Com 🌟

Mansão BingSheng

BingSheng Cozinha Privada

Cozinha Famosa

Tesouro Imperial Fina Cozinha Chinesa

Rio Jade

Lai Heen

Jardim de Lei (Yuexiu)

Canção

Wisca (Haizhu)

Yu Yue Heen

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descubra 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 forma 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 eficácia do transporte. 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 diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 125.000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção de pneus, que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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

