




## INFORMACIÓN DE PRENSA


3/10/2019


# CINCO NUEVOS RESTAURANTES RECONOCIDOS CON UNA ESTRELLA EN LA GUÍA MICHELIN CHICAGO 2020



MICHELIN PRESENTA LA DÉCIMA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN CHICAGO, QUE INCLUYE 5 NUEVOS RESTAURANTES GALARDONADOS CON SU PRIMERA ESTRELLA.


“Nuestros equipos han quedado especialmente impresionados por la oferta de cocina japonesa de alto nivel disponible en el barrio West Loop”, comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “5 nuevos restaurantes con  se integran en la Guía MICHELIN Chicago 2020, todos los cuales muestran una gran atención a los detalles y sirven una cocina excelente”.




**Kikkô**, un mostrador de degustación situado en el lujoso bar de cócteles Kumiko, se une al círculo de restaurantes con Estrella. Bajo la supervisión del chef con  Noah Sandoval, la chef Mariya Russell ofrece especialmente sashimis, tofu casero y caballa a la parrilla.



**Mako**, donde el experimentadísimo chef B.K. Park se distingue por la impresionante variedad de sushis, recibe ahora . Lo mismo ocurre con el restaurante **Omakaze Yume**, del chef Sangtae Park, cuya clientela puede apreciar su cocina de calidad, a un precio razonable y en un ambiente íntimo.

En **Yügen**, en el antiguo emplazamiento del restaurante Grace, Mari Kastumura y su equipo proponen una experiencia culinaria sabiamente concebida. La cocina contemporánea, marcada por los sabores y técnicas asiáticas que reflejan la trayectoria de esta chef, también pasa a distinguirse este año con .

Galardonado el pasado año con “El Plato MICHELIN” () **Next** recibe en esta ocasión . Los chefs Edgar Tinoco y Grant Achatz son así distinguidos por su innovador enfoque de la gastronomía, que les impulsa a modificar sus menús temáticos varias veces al año.

“Nuestros inspectores visitan **Next** desde hace años, y están encantados de adjudicarle  en la Guía MICHELIN Chicago 2020”, declara Gwendal Poullennec. “La carta ofrece una experiencia refrescante; y la cocina, constante en su calidad, merece esta recompensa”.

**Alinea**, otro restaurante dirigido por Grant Achatz, conserva sus , la distinción más alta posible.

La selección Bib Gourmand () que destaca a establecimientos con una cocina de calidad a un precio moderado en las calles de la mayor ciudad de Illinois, ya había sido anunciada anteriormente. Por otra parte, a más de 100 restaurantes se les adjudica la distinción “El Plato MICHELIN” () dentro de la Guía MICHELIN Chicago 2020, un reconocimiento a través de la cual los inspectores promueven restaurantes con buena cocina, hábilmente elaborada a partir de productos frescos.

Los aproximadamente 200 restaurantes presentes en la Guía MICHELIN Chicago 2020 representan a 39 tipos diferentes de cocina.

La selección de la Guía MICHELIN Chicago 2020 incluye:

- 1 restaurante con ❄️❄️❄️
- 2 restaurantes con ❄️❄️
- 21 restaurantes con ❄️
- 54 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

#### 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 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. ([www.michelin.es](http://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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

