

CINCO NOVOS RESTAURANTES RECONHECIDOS COM UMA ESTRELA NO GUIA MICHELIN CHICAGO 2020

A MICHELIN APRESENTA A DÉCIMA SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN CHICAGO,
QUE INCLUI 5 NOVOS RESTAURANTES GALARDOADOS
CON A SUA PRIMEIRA ESTRELA.

“As nossas equipas ficaram especialmente impressionadas com a oferta de cozinha japonesa de alto nível disponível no bairro de West Loop”, refere Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “5 novos restaurantes com 🌟 integram-se no Guia MICHELIN Chicago 2020, todos dando mostras de uma grande atenção aos detalhes, e servindo uma cozinha de excelência”.

O **Kikkô**, um balcão de degustação, situado no luxuoso bar de cocktails Kumiko, entra para o círculo de restaurantes com Estrela. Sob a supervisão do chef com 🌟🌟 Noah Sandoval, a chef Mariya Russell oferece, especialmente, sashimis, tofu caseiro e cavala na grelha.

O **Mako**, onde o muito experiente chef B.K. Park distingue-se pela impressionante variedade de sushis, recebe agora 🌟. O mesmo sucede com restaurante **Omakaze Yume**, do chef Sangtae Park, cuja clientela pode apreciar a sua cozinha de qualidade, a um preço razoável e num ambiente íntimo.

No **Yügen**, situado no antigo espaço do restaurante Grace, Mari Kastumura e a sua equipa propõem uma experiência culinária sabiamente concebida. A cozinha contemporânea, marcada pelos sabores e técnicas asiáticas que espelham a trajetória desta chef, também passa a ser distinguida este ano com 🌟.

Galardoado o ano passado com “O Prato MICHELIN” (🍴), o **Next** recebe, desta feita, 🌟. Os chefs Edgar Tinoco e Grant Achatz são, assim, distinguidos pela sua inovadora abordagem da gastronomia, que os leva a modificar os seus menus temáticos várias vezes ao ano.

“Os nossos inspetores há anos que visitam o **Next**, e estão muitos satisfeitos por atribuir-lhe 🌟 no Guia MICHELIN Chicago 2020”, declara Gwendal Poullennec. “A carta oferece uma experiência refrescante; e a cozinha, constante na sua qualidade, merece esta recompensa”.

O **Alinea**, outro restaurante dirigido por Grant Achatz, conserva as suas 🌟🌟🌟, a distinção mais elevada possível.

A seleção Bib Gourmand (🍷), que destaca os estabelecimentos com uma cozinha de qualidade a um preço moderado, nas rudas da maior cidade do estado do Illinois, já tinha sido anunciada anteriormente. Por outro lado, é atribuída a mais de 100 restaurantes a distinção “O Prato MICHELIN” (🍴) no Guia MICHELIN Chicago 2020, reconhecimento através do qual os inspetores promovem restaurantes com boa cozinha, habilmente elaborada a partir de produtos frescos.

Os cerca de 200 restaurantes presentes no Guia MICHELIN Chicago 2020 representam 39 tipos diferentes de cozinha.

A seleção do Guia MICHELIN Chicago 2020 inclui:

- o 1 restaurante com 🌟🌟🌟
- o 2 restaurantes com 🌟🌟
- o 21 restaurantes com 🌟
- o 54 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

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 125.400 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

