

CUATRO RESTAURANTES OBTIENEN SU PRIMERA ESTRELLA EN LA CUARTA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN WASHINGTON DC

MICHELIN PRESENTA LA GUÍA MICHELIN WASHINGTON DC 2020, QUE RECONOCE A 18 ESTABLECIMIENTOS QUE OBTIENEN UNA O MÁS ESTRELLAS, INCLUYENDO 4 GALARDONADOS CON SU PRIMERA ESTRELLA. LOS 130 RESTAURANTES QUE FIGURAN EN LA GUÍA MICHELIN WASHINGTON DC 2020 REPRESENTAN A 36 TIPOS DE COCINA.

“Nuestros inspectores están especialmente impresionados por la variedad y diversidad de la cocina que puede encontrarse en la capital, lo que refleja la cultura de Washington como encrucijada mundial para la política y el turismo”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Entre los 4 nuevos restaurantes con 🌟 que se integran en la Guía 2020, 2 proponen cocina contemporánea y 1 con sabores de Oriente Próximo, mientras que los platos del cuarto establecimiento son de inspiración japonesa. Todos ofrecen ricas experiencias gastronómicas y una cocina de alta calidad”, añade Gwendal Poullennec.

Gravitas, que logra 🌟 en la Guía 2020, presenta una impresionante serie de platos creativos, hábilmente creados por el chef Matt Baker. Abierto nuevamente en el barrio de Ivy City, Gravitas es el marco ideal tanto para una comida con amigos como para una cena romántica.

El chef y propietario Aaron Silverman, ya distinguido por la Guía en sus establecimientos **Rose’s Luxury** (🌟) y **Pineapple and Pearls** (🌟🌟), añade otra Estrella a su palmarés con **Little Pearl**, un café que ofrece para la cena un menú de degustación compuesto de siete u ocho platos por menos de 50 dólares.

Los inspectores de la Guía MICHELIN siguen de cerca la evolución de **Maydân** desde su apertura en otoño de 2017. Anteriormente recompensado con la distinción Bib Gourmand (🍷), Maydân obtiene 🌟 en la edición 2020 por su habilidad y dominio de la cocina en un impresionante fogón.

Sushi Nakazawa, un restaurante de sushi ya con 🌟 en Nueva York, recibe la misma distinción para su establecimiento de Washington. Este restaurante íntimo y elegante presta una especial atención en la calidad, los productos de temporada y la técnica, gracias a la supervisión del chef Daisuke Nakazawa.

The Inn at Little Washington, dirigido por el chef Patrick O’Connell, conserva sus 🌟🌟🌟, la más alta distinción que concede la Guía.

La selección Bib Gourmand 2020 incluye 44 establecimientos, 10 de los cuales son nuevos. El reconocimiento Bib Gourmand (🍷) se adjudica a los restaurantes que atraen la atención de los inspectores por su favorable relación entre calidad y precio.

Por otra parte, la Guía MICHELIN Washington DC 2020 reconoce más de 120 restaurantes con la distinción “El Plato MICHELIN” (🍴), que los inspectores recomiendan para una buena comida con ingredientes frescos y buena preparación.

Las Estrellas de la Guía MICHELIN Washington DC



The Inn at Little Washington



Minibar

Pineapple and Pearls



<u><i>Bresca</i></u>	
<u><i>The Dabney</i></u>	
<u><i>Fiola</i></u>	
<u><i>Gravitas</i></u>	<u><i>Nuevo</i></u>
<u><i>Kinship</i></u>	
<u><i>Komi</i></u>	
<u><i>Little Pearl</i></u>	<u><i>Nuevo</i></u>
<u><i>Masseria</i></u>	
<u><i>Maydān</i></u>	<u><i>Nuevo</i></u>
<u><i>Métier</i></u>	
<u><i>Plume</i></u>	
<u><i>Rose's Luxury</i></u>	
<u><i>Sushi Nakazawa</i></u>	<u><i>Nuevo</i></u>
<u><i>Sushi Taro</i></u>	
<u><i>Tail Up Goat</i></u>	

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapate 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

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

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



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 utilizaciones. 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).

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

