

LA GUÍA MICHELIN NEW YORK CITY 2020

LA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN NEW YORK CITY 2020 INCLUYE 8 NUEVOS RESTAURANTES CON 🌟 Y 2 NUEVOS RESTAURANTES CON 🌟🌟.

Michelin presenta la selección de Estrellas de la Guía MICHELIN New York City 2020, que este año también cubre el condado vecino de Westchester County. La nueva edición incluye 2 nuevos restaurantes en la categoría de 🌟🌟 (*Atomix* y *Blue Hill at Stone Barns*), así como 8 nuevos restaurantes con 🌟.

"La ciudad de Nueva York, destino privilegiado tanto para el turismo como para la gastronomía, sigue siendo una referencia mundial gracias a la diversidad de su escena culinaria, la riqueza de su talento y la experiencia de sus chefs", declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. "Los 76 establecimientos con Estrella incluidos en esta edición ofrecen a los visitantes una amplia gama de experiencias culinarias, desde la cocina coreana contemporánea de *Atomix* hasta la filosofía 'de la huerta al plato' de *Blue Hill at Stone Barns*. Los inspectores quedaron particularmente impresionados por la excepcional ejecución de los cinco criterios de la guía: la calidad de los ingredientes, el dominio de la cocina y de las técnicas, la armonía de los sabores, la consistencia en el tiempo y la personalidad del chef expresada en cada plato".

Los nuevos restaurantes con 🌟🌟:

Atomix

Los platos tradicionales coreanos como el jeon y el banchan son reinterpretados con elegancia y talento. La atención al detalle prestada por el chef Junghyun Park y su esposa Ellia en una magnífica sala de esta pequeña casa de pueblo merece una visita.

Blue Hill at Stone Barns

Los múltiples e inteligentes platos propuestos por el chef Dan Barber están basados, en su mayoría, en verduras de la huerta o del invernadero adjunto a la propiedad. Esta cocina llena de personalidad se sirve en una sorprendente estancia de un antiguo edificio agrícola.

Los nuevos restaurantes con 🌟:

Benno

El chef Jonathan Benno sirve aquí una cocina clásica de inspiración italiana. Los platos se preparan con talento y con productos de primera calidad.

Crown Shy

Serio y experimentado, James Kent ofrece una atractiva carta de platos creativos y refinados a un precio asequible, todo servido en un nuevo y hermoso comedor.

Estela

La reputación de *Estela* como uno de los lugares favoritos de los gourmets de Manhattan es bien merecida. Los inspectores encontraron que la cocina desarrollada por el chef Ignacio Mattos y su equipo es única, deliciosa y altamente consistente.

The Four Horsemen

El menú de la cena ofrecido por el chef Nick Curtola en este característico café/barra de vinos sedujo a los inspectores por su juiciosa elaboración y sus sabores audaces y equilibrados.

Le Jardinier

La cocina servida por el chef Alain Verzeroli es respetuosa con las estaciones y utiliza exclusivamente productos de excelente calidad. También destacan atenciones como el pan sin gluten y los helados de hierbas.

Odo

La especial interpretación de la cocina kaiseki presentada por el chef Hiroki Odo se puede disfrutar en el mostrador, bien disimulado detrás de la pequeña barra situada a la entrada del establecimiento.

Oxalis

El menú de la cena que ofrece el chef Nico Russell se basa en composiciones creativas de este antiguo y efímero restaurante que ha estado en el mercado desde el pasado invierno. Con un precio de 70 dólares (63 €), el menú "La Carta Blanca" ofrece una excelente relación calidad-precio para un restaurante con Estrella.

Ukiyo

Este agradable establecimiento, dirigido por el chef Marco Prins, deleita a sus clientes con una fina combinación de ingredientes de calidad y condimentos impecables.

La Guía MICHELIN, que cuenta con 32 ediciones en todo el mundo, seleccionó Nueva York como su primer destino americano hace quince años. La herramienta en la que confían los viajeros y los amantes de la gastronomía incluye ahora cuatro ediciones estadounidenses: Nueva York y el condado de Westchester, Chicago, Washington y la más reciente, dedicada al Estado de California.

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

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 su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 117.400 personas y dispone de 122 centros de producción en 26 países 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

