

## GUIA MICHELIN NEW YORK CITY 2020

A SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN NEW YORK CITY 2020 INCLUI  
8 NOVOS RESTAURANTES COM 🌟 E 2 NOVOS RESTAURANTES COM 🌟🌟.

A Michelin apresenta a seleção de Estrelas do Guia MICHELIN New York City 2020, que, este ano, também cobre o condado vizinho de Westchester County. A nova edição inclui 2 novos restaurantes na categoria de 🌟🌟 (*Atomix* e *Blue Hill at Stone Barns*), assim como 8 novos restaurantes com 🌟.

"A cidade de Nova Iorque, destino privilegiado tanto para o turismo como para a gastronomia, continua a ser uma referência mundial, graças à diversidade do seu panorama culinário, à riqueza do seu talento e à experiência dos seus chefs", refere Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. "Os 76 estabelecimentos com Estrela incluídos nesta edição oferecem aos visitantes um amplo leque de experiências culinárias, desde a cozinha coreana contemporânea do *Atomix*, à filosofia 'da horta para o prato' do *Blue Hill at Stone Barns*. Os inspetores ficaram particularmente impressionados com a excepcional execução dos cinco critérios do guia: qualidade dos ingredientes, domínio da cozinha e das técnicas, harmonia dos sabores, consistência no tempo e personalidade do chef expressa em cada prato".

Os novos restaurantes com 🌟🌟:

### *Atomix*

Os pratos tradicionais coreanos, como o jeon e o banchan, são reinterpretados com elegância e talento. A atenção ao pormenor dispensada pelo chef Junghyun Park e sua esposa, Ellia, numa magnífica sala desta pequena casa citadina, merece uma visita.

### *Blue Hill at Stone Barns*

Os múltiplos e inteligentes pratos propostos pelo chef Dan Barber baseiam-se, na sua maioria, em legumes provenientes da horta ou das estufas inseridas na propriedade. Esta cozinha plena de personalidade é servida numa sala surpreendente, que já foi um antigo celeiro.

Os novos restaurantes com 🌟:

### *Benno*

O chef Jonathan Benno serve aqui uma cozinha clássica de inspiração italiana. Os pratos são preparados com talento e com produtos de primeira qualidade.

### *Crown Shy*

Sério e experiente, James Kent oferece uma atraente carta de pratos criativos e refinados a um preço acessível, tudo servido numa nova e deslumbrante sala de refeições.

### *Estela*

A reputação do *Estela*, como um dos lugares preferidos dos gourmets de Manhattan, é bem merecida. Os inspetores consideraram que a cozinha desenvolvida pelo chef Ignacio Mattos e sua equipa é única, deliciosa e altamente consistente.

### ***The Four Horsemen***

O menu do jantar oferecido pelo chef Nick Curtola neste característico café/bar de vinhos seduziu os inspetores pela sua judiciosa elaboração, e pelos seus sabores audazes e equilibrados.

### ***Le Jardinier***

A cozinha servida pelo chef Alain Verzeroli respeita as estações e utiliza exclusivamente produtos de excelente qualidade. Também se destacam atenções como o pão sem glúten e os gelados à base de plantas.

### ***Odo***

A particular interpretação da cozinha kaiseki apresentada pelo chef Hiroki Odo pode ser disfrutada ao balcão, bem dissimulado atrás do pequeno bar situado à entrada do estabelecimento.

### ***Oxalis***

O menu do jantar oferecido pelo chef Nico Russell baseia-se em composições criativas deste antigo e efémero restaurante pop-up, que passou a ocupar um edifício de alvenaria desde o inverno passado. Com um preço de 70 dólares (63 €), o menu "Carta Branca" oferece uma excelente relação qualidade-preço para um restaurante com Estrela.

### ***Ukiyo***

Este agradável estabelecimento, dirigido pelo chef Marco Prins, deleita os seus clientes com uma fina combinação de ingredientes de qualidade e condimentos impecáveis.

O Guia MICHELIN, que conta com 32 edições em todo o mundo, selecionou Nova Iorque como o seu primeiro destino americano há quinze anos. A ferramenta em que confiam os viajantes e os amantes da gastronomia inclui, agora, quatro edições estadunidenses: Nova Iorque e condado de Westchester, Chicago, Washington e a mais recente, dedicada ao Estado da Califórnia.

### ***Sobre o Guia MICHELIN***

*O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre 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](http://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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

