

PRIMERA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN BEIJING

LA PRIMERA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN BEIJING INCLUYE 1 RESTAURANTE CON ***, 2 CON ** Y 20 CON *, A LOS CUALES SE AÑADEN NUMEROSOS ESTABLECIMIENTOS GALARDONADOS CON LA DISTINCIÓN BIB GOURMAND (🍷). EN TOTAL, LA GUÍA CUENTA CON 100 RESTAURANTES, DE LOS CUALES MÁS DEL 20 POR CIENTO RECIBEN AL MENOS *.

Ciudad vibrante y dinámica, Pekín ofrece una gran variedad de estilos de cocina que ponen en juego ingredientes de calidad llegados de todo el país. No es sorprendente que la cocina china tenga un lugar de honor en esta Guía, pero los restaurantes que ofrecen exquisitos platos europeos no desmerecen.

“Además de ofrecer una excepcional diversidad, los chefs y restauradores pekineses agasajan a los clientes con los sabores auténticos de su ciudad”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “En la percepción de la comunidad mundial de gastrónomos, la capital china va viento en popa, y numerosos chefs de renombre mundial tienen actividad allí. Efectivamente, este sector en pleno crecimiento sirve de escaparate para esta ciudad resplandeciente con raíces en la historia, que ha visto emerger una formidable combinación de cocinas tradicionales y modernas”.

Xin Rong Ji (Xinyuan South Road) está especializado en la cocina de Taizhou y elabora pescados capturados en el Mar de la China Oriental. Los inspectores le han adjudicado ***, al quedar especialmente seducidos por su implacable búsqueda de la perfección. Ningún detalle se descuida, y los ingredientes cuidadosamente seleccionados se alían a una preparación impecable y a un servicio ejemplar. Este restaurante propone una agradabilísima y completa experiencia gustativa, combinada con una precisa orquestación y un escenario de ensueño.

Los 2 restaurantes con ** que figuran en esta primera Guía MICHELIN Beijing son *King's Joyy Shanghai Cuisine*. Situado en un patio típico, cercano al Templo de Yonghe, el primero de ellos sirve platos vegetarianos compuestos por hortalizas de las granjas de la región, así como champiñones silvestres de Yunnan. En este ambiente elegante y pleno de sorpresas, los clientes pueden dejarse tentar por el menú degustación, con sensaciones gustativas aseguradas. En cuanto a Shanghai Cuisine, el chef originario de la ciudad homónima y su equipo, también mayoritariamente de Shanghai, revisitan su cocina tradicional nativa, aportándole toques contemporáneos. Si, por ejemplo, su melón de invierno braseado parece muy sencillo al primer vistazo, luego libera largos y profundos sabores en boca. Por sus caracoles silvestres rellenos también “Merece la pena desviarse”.

Entre los seleccionados con *, predomina la cocina pekinesa. Como su nombre indica, *Family Li Imperial Cuisine* (distrito de Xicheng) es un establecimiento familiar, gestionado actualmente por la cuarta generación de restauradores, y que continúa ofreciendo recetas imperiales de gran fidelidad. Sólo se ofrecen menús cerrados de diferentes precios, que es preciso pedir con antelación. *Poetry Wine* ofrece especialidades pekinesas a precio razonable en una sala de decoración tradicional. Su plato estrella es un pescado tierno, esponjoso y cocinado a la perfección en una salsa de sutiles aromas, aunque la disponibilidad máxima está limitada a 100 piezas por día. *Jing Yaa Tang* está ubicado en un tranquilo hotel –al abrigo de la agitación del barrio Sanlitun– constituyendo un escenario sobrio y a la vez lujoso.

Además de su pato pekinés, cocinado en un horno de leña, su carta incluye otros tesoros de diversas provincias chinas. Considerado por muchos como uno de los platos más succulentos del mundo, el pato pekinés es precisamente un manjar emblemático de Pekín, de donde es originario. Por ello, hay una selección dedicada a este plato que se resalta en la Guía para ayudar a los lectores a localizar a los especialistas más apreciados. La lista incluye **Sheng Yong Xing** (Chaoyang), **Da Dong** (Gongti East Road, y Dongsí 10th Alley), distinguidos con 🍴.

Un amplio surtido de cocinas chinas alternativas se ha ido desarrollando en Pekín, y la Guía MICHELIN Beijing ilustra más de 30 estilos diferentes. Esta diversidad se encuentra especialmente en la selección de establecimientos con 🍴, entre ellos restaurantes cantoneses como **The Beijing Kitchen**, **Seven Son** y **Lei Garden** (Jinbao Tower). **In Love** (Gongti East Road) se especializa en la cocina de Hunan; **Huaiyang Fu** ofrece platos originarios de Huaiyang, y **Cui Hua Lou** se sitúa entre los mejores restaurantes de la ciudad para la cocina de Shangdong.

Los gastrónomos también pueden degustar una cocina europea de primera. Como ejemplo, en **Ristorante – Niko Romito**, el célebre chef milanés celebra su cocina nacional con platos tradicionales que aportan un giro moderno y sofisticado, a la vez que sabores profundos y robustos. Además, su carta de vinos propone una gran muestra del país. Las especialidades italianas ofrecidas por **Mio** también se anclan en la tradición, añadiendo alianzas creativas de ingredientes y técnicas modernas bien perfeccionadas. **The Georg**, restaurante europeo situado en un patio al borde de un río, se distingue a base de servir apetitosas tostas y diversos tipos de jamón al mediodía, para luego en la cena pasar a menús seductores. Las técnicas escandinavas como el ahumado y secado se practican en él con talento, y los platos dan protagonismo a ingredientes de calidad.

Además de los establecimientos con Estrella que incluye, la Guía MICHELIN Beijing cita 15 restaurantes con el emblema Bib Gourmand (🍴), y otros 62 establecimientos galardonados con "El Plato MICHELIN" (🍴), distinción concedida a los restaurantes cuya cocina alcanza el nivel requerido de calidad para aparecer en la Guía.

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)

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

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

