

GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL 2021 APRESENTA A SUA NOVA SELEÇÃO DE ESTRELAS

NUMA EXCLUSIVA GALA DIGITAL, TRANSMITIDA A PARTIR DA PORTA DO SOL DE MADRID, A MICHELIN REVELOU A SELEÇÃO DE 2021 DO GUIA MICHELIN ESPANHA & PORTUGAL, A QUAL INCLUI 3 NOVOS RESTAURANTES COM 🌟🌟, E 21 QUE CONQUISTAM A SUA PRIMEIRA ESTRELA, ALÉM DE INCORPORAR UMA NOVA DISTINÇÃO, A ESTRELA VERDE MICHELIN.

A Michelin apresenta a nova seleção de 2021 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal, em que 3 restaurantes acedem, com honras, à categoria de 🌟🌟. Trata-se do **Bo.TiC**, em Corçà, liderado pelo chef Albert Sastreger; do **Cinc Sentits**, em Barcelona, dirigido pelo chef Jordi Artal; e do restaurante **Culler de Pau**, em O Grove, onde o chef Javier Olleros deixa a sua marca atrás dos fogões. Ao mesmo tempo, 21 estabelecimentos recebem a sua primeira Estrela, 53 são acrescentados aos restaurantes que contam com a distinção Bib Gourmand (🌟), e 21 recebem a nova Estrela Verde MICHELIN.

A nova seleção foi desvendada na Gala do Guia MICHELIN, evento digital transmitido em direto, e em sinal aberto, a partir da Real Casa de Correos, na Porta do Sol de Madrid. Uma emocionante e emotiva Gala, que representou a etapa final da "Viagem até às Estrelas", iniciada no passado dia 16 de novembro, com o arranque de uma exclusiva plataforma de conteúdos. Ao longo de cinco episódios, a Michelin prestou a sua particular homenagem ao sector da restauração, e deu a conhecer ao público alguns dos restaurantes com Estrelas MICHELIN da capital espanhola, cidade anfitriã da Gala. Os aficionados e amantes da gastronomia puderam, ainda, conhecer mais profundamente as origens do Guia MICHELIN, e assistir ao debate em que os 11 chefs dos restaurantes espanhóis com 🌟🌟🌟 se reuniram para partilhar a sua visão sobre o sector e sobre o papel do Guia MICHELIN.

"O trabalho realizado pelos Inspetores em Espanha e Portugal deu os seus frutos e surpreendeu-nos, pois, sendo um ano tão complicado para a hotelaria, continuámos a encontrar jovens valores e pratos inovadores que, cada vez mais baseados no produto local ou de proximidade, são capazes de oferecer-nos um autêntico prazer gastronómico", referiu Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. *"Esta singular simbiose entre sangue novo e cozinheiros consagrados repercute-se, de forma positiva, nas possibilidades que se abrem aos amantes da boa mesa, que vão confirmar como os chefs mais jovens, excelentemente preparados depois de formados em grandes casas, defendem um regresso às origens. Por seu turno, fica evidente o compromisso que todos estão a assumir com a sustentabilidade, conceito em óbvia e lógica evolução".*

3 novos restaurantes com 🌟🌟 e 21 estabelecimentos obtêm a sua primeira Estrela

Nesta edição, 3 estabelecimentos impressionaram os inspetores pela sua excecional cozinha, o que lhes permitiu ascender à categoria de 🌟🌟.

NO **Bo.TiC** (Corçà, Girona), instalado numa antiga fábrica de carruagens, o chef Albert Sastreger defende umas elaborações criativas de enorme nível técnico, respeitadoras da tradição, mas fiéis, sobretudo, ao conseguirem nitidez em cada sabor.

No **Cinc Sentits** (Barcelona), Jordi Artal propõe aos seus clientes uma peculiar rota pela história da sua família, exaltando os sabores da moderna cozinha catalã com o auxílio de pequenos produtores de confiança.

No restaurante **Culler de Pau** (O Grove, Pontevedra), por seu turno, regressa-se, através do chef Javier Olleros, a uma cozinha "km 0" concebida com sentimento pelo meio ambiente; o seu objetivo é, não só, cozinhar recorrendo ao meio envolvente, como recuperá-lo através de um diálogo contínuo com os produtores próximos.

A seleção de restaurantes com 🌿 também continua a crescer nesta seleção de 2021, com um bom leque de novos estabelecimentos, 19 em Espanha e 2 em Portugal. Todos eles seduziram os inspetores com a sua criatividade e com a paixão que se esconde por detrás de cada prato.

Os restaurantes que alcançaram esta distinção em Espanha são: **Ambivium** (Peñafiel, Valladolid), **Amelia** (Donostia / San Sebastián), **Atempo** (Sant Julià de Ramis, Girona), **Baeza & Rufete** (Alacant), **Béns d'Avall** (Sóller / Mallorca), **Callizo** (Aínsa, Huesca), **DINS Santi Taura** (Palma / Maiorca), **Eirado** (Pontevedra), **En la Parra** (Salamanca), **Espacio N** (Esquedas, Huesca), **L'Aliança 1919 d'Anglès** (Anglès, Girona), **La Salita** (Valência), **Miguel González** (Pereiro de Aguiar, Ourense), **Mu•na** (Ponferrada, León), **Odiseo** (Múrcia), **Quatre Molins** (Cornudella de Montsant, Tarragona), **Raíces-Carlos Maldonado** (Talavera de la Reina, Toledo), **Saddle** (Madrid) e **Silabario** (Vigo).

Em Portugal, os 2 novos restaurantes reconhecidos com 🌿 são o **100 Maneiras** e o **Eneko Lisboa**, ambos na capital lusa.

53 novos restaurantes Bib Gourmand (🍷) e 21 com a nova Estrela Verde MICHELIN 🌿

Além dos restaurantes galardoados com Estrelas MICHELIN, a distinção Bib Gourmand (🍷) aumenta nesta seleção de 2021, pondo em evidência que estamos perante um grande ano, ao incluir 53 novidades (47 em Espanha, 5 em Portugal e 1 em Andorra). Desde 1996, esta distinção reconhece estabelecimentos que se destacam por uma muito favorável relação qualidade/preço.

Por fim, alinhado com a luta global por um mundo mais sustentável, o Guia MICHELIN posiciona-se e reconhece os restaurantes e chefs particularmente comprometidos com a defesa do meio ambiente através da sua nova distinção, a Estrela Verde MICHELIN, que visa premiar o esforço destes estabelecimentos e fazer eco das melhores práticas gastronómicas no âmbito da sustentabilidade. Nesta edição do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2021, são 21 os restaurantes distinguidos com a Estrela Verde MICHELIN pelo seu esforço no fomentar das práticas sustentáveis no sector.

O Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2021 em números:

- 11 restaurantes com 🌿🌿🌿
- 38 restaurantes com 🌿🌿 (3 novos)
- 203 restaurantes com 🌿 (21 novos)
- 300 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (53 novos)
- 880 restaurantes "O Prato MICHELIN" (🍴) (105 novos)
- 21 restaurantes Estrela Verde MICHELIN (nova distinção) 🌿

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL



















Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



Os restaurantes com Estrela Verde MICHELIN

Restaurante	Localidade	
<i>Andreu Genestra</i>	Capdepera (Maiorca)	
<i>Aponiente</i>	El Puerto de Santa María (Cádiz)	  
<i>Azurmendí</i>	Larrabetzu (Biscaia)	  
<i>Casa Albets</i>	Lladurs (Lleida)	()
<i>Cocina Hermanos Torres</i>	Barcelona	 
<i>Culler de Pau</i>	O Grove/Reboredo (Pontevedra)	 
<i>El Invernadero</i>	Madrid	
<i>El Llar de Viri</i>	San Román de Candamo (Astúrias)	()
<i>Els Casals</i>	Sagàs (Barcelona)	
<i>Eneko</i>	Larrabetzu (Biscaia)	
<i>La Bicicleta</i>	Hoznayo (Cantàbria)	
<i>La Botica</i>	Matapozuelos (Valladolid)	
<i>L'Antic Molí</i>	Ulldecona (Tarragona)	
<i>Les Cols</i>	Olot (Girona)	 
<i>Lluerna</i>	Santa Coloma de Gramenet (Barcelona)	
<i>O Balado</i>	Boqueixón/Codeso (Corunha)	()
<i>Pepe Vieira</i>	Raxó/Serpe (Pontevedra)	
<i>Refectorio</i>	Sardón de Duero (Valladolid)	
<i>Ricard Camarena</i>	Valência	 
<i>Sollo</i>	Fuengirola (Málaga)	
<i>Somiatruites</i>	Igualada (Barcelona)	()

Os novos Bib Gourmand 2021 ()

ESPANHA	
Restaurante	Localidade
<i>Agorregi</i>	Donostia / San Sebastián
<i>Arrocería Maribel</i>	El Palmar (Valência)
<i>Berbena</i>	Barcelona
<i>Brots</i>	Poboleda (Tarragona)
<i>Cachetero</i>	Logroño
<i>Cadelo</i>	Santander
<i>Ca L'Amagat</i>	Bagà (Barcelona)
<i>Cal Xirriçó</i>	Balaguer (Lleida)
<i>Can' Boqueta</i>	Sóller (Maiorca)
<i>Casa Albets</i>	Lladurs (Lleida)
<i>Carmen</i>	Binéfar (Huesca)
<i>Casa Arcas</i>	Villanova (Huesca)
<i>Casa Farpón</i>	Pola de Lena (Astúrias)
<i>Casa Toni</i>	San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



<i>Contraseña</i>	Cádiz
<i>Coscolo</i>	Castrillo de los Polvazares (León)
<i>Daríá</i>	Santander
<i>Dos Cuiners</i>	Mataró (Barcelona)
<i>Drómo</i>	Badajoz
<i>El de Alberto</i>	Corunha
<i>El Mercáo</i>	Iruña (Pamplona)
<i>El Origen</i>	Huesca
<i>El Racó</i>	Sant Climent de Llobregat (Barcelona)
<i>El Recetario</i>	Gijón
<i>Es Terral</i>	Santa Eulària des Riu (Ibiza)
<i>Farragua</i>	Gijón
<i>Garbí</i>	Castellar del Vallés (Barcelona)
<i>Kimtxu</i>	Bilbau
<i>La Escuela</i>	Bilbau
<i>La Lechería</i>	Val de San Lorenzo (León)
<i>Lamadrid</i>	Colmenar Viejo (Madrid)
<i>La Mundana</i>	Barcelona
<i>La Vasca</i>	Miranda de Ebro (Burgos)
<i>Mamá Peixe</i>	Santiago de Compostela (Corunha)
<i>Meseguer</i>	Alcañiz (Teruel)
<i>Miceli</i>	Selva (Maiorca)
<i>Ó Fragón</i>	Fisterra (Corunha)
<i>O Tobo do Lobo</i>	Melide (Corunha)
<i>Pan de Cuco</i>	Suesa (Cantábria)
<i>Quinqué</i>	Madrid
<i>Roc'n'Crís</i>	Aubèrt (Lleida)
<i>Salazogue</i>	Oviedo
<i>Terra</i>	Palência
<i>Terra Olea</i>	Córdoba
<i>Terreo</i>	Corunha
<i>Yoko Barbate</i>	Barbate (Cádiz)
<i>Zabala</i>	Vitoria-Gasteiz (Álava)
PORTUGAL	
<i>Avísta</i>	Madeira / Funchal
<i>CHECK-In Faro</i>	Faro (Algarve)
<i>O Javali</i>	Bragança (Trás-os-Montes)
<i>O Frade</i>	Lisboa
<i>Semea by Euskalduna</i>	Porto
ANDORRA	
<i>Celler d'en Toni</i>	Andorra-a-Velha

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



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 mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 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

