

INFORMACIÓN DE PRENSA

14/12/2020

LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2021 PRESENTA SU NUEVA SELECCIÓN DE ESTRELLAS

EN UNA EXCLUSIVA GALA DIGITAL RETRANSMITIDA DESDE LA PUERTA DEL SOL DE MADRID, MICHELIN HA DESVELADO LA SELECCIÓN 2021 DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL, QUE INCLUYE 3 NUEVOS RESTAURANTES CON 🌟🌟 Y 21 QUE CONQUISTAN SU PRIMERA ESTRELLA, ADEMÁS DE INCORPORAR UNA NUEVA DISTINCIÓN, LA ESTRELLA VERDE MICHELIN.

Michelin presenta la nueva selección 2021 de la Guía MICHELIN España & Portugal, en la que 3 restaurantes acceden, con honores, a la categoría de 🌟🌟. Se trata de **Bo.TiC**, en Corçà, llevado por el chef Albert Sastreger; **Cinc Sentits** en Barcelona, dirigido por el chef Jordi Artal y el restaurante **Culler de Pau**, en O Grove, con el chef Javier Olleros marcando su impronta tras los fogones. Además, 21 establecimientos reciben su primera Estrella, 53 se añaden a los restaurantes que cuentan con la distinción Bib Gourmand (🌟), y 21 reciben la nueva Estrella Verde MICHELIN.

La nueva selección se ha desvelado en la Gala de la Guía MICHELIN, un evento digital retransmitido en directo y en abierto desde la Real Casa de Correos, en la Puerta del Sol de Madrid. Una emocionante y emotiva Gala que ha supuesto el broche final a "Un Viaje hasta las Estrellas", iniciado el pasado 16 de noviembre con la puesta en marcha de una exclusiva plataforma de contenidos. Durante cinco episodios, Michelin ha realizado su particular homenaje al sector de la restauración y ha descubierto al público algunos de los restaurantes con Estrellas MICHELIN de la capital de España, ciudad anfitriona de la Gala. Además, los aficionados y los amantes de la gastronomía han podido adentrarse en los orígenes de la Guía MICHELIN y asistir al debate en el que los 11 chefs de los restaurantes españoles con 🌟🌟🌟 se reunieron para aportar su visión sobre el sector y sobre el papel de la Guía MICHELIN.

"El trabajo realizado por los Inspectores en España y Portugal ha dado sus frutos y nos ha sorprendido, pues siendo un año tan complicado para la hostelería hemos seguido encontrando jóvenes valores y platos innovadores que, cada vez más en base al producto local o de proximidad, son capaces de ofrecernos un auténtico placer gastronómico", ha declarado Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *"Esta singular simbiosis entre la savia fresca y los cocineros consagrados repercute, para bien, en las posibilidades que se abren ante los amantes de la buena mesa, que van a ver cómo los chefs más jóvenes, excelentemente preparados tras formarse en grandes casas, defienden una vuelta a los orígenes. A su vez, se hace evidente el compromiso que todos están adquiriendo con la sostenibilidad, un concepto en clara y lógica progresión".*

3 nuevos restaurantes con 🌟🌟 y 21 establecimientos consiguen su primera Estrella

En esta edición, 3 establecimientos han impresionado a los inspectores con su excepcional cocina, lo que les ha valido para ascender a la categoría de 🌟🌟.

En **Bo.TIC** (Corçà, Girona), instalado en una antigua fábrica de carruajes, el chef Albert Sastre genera defiende unas elaboraciones creativas de enorme nivel técnico, respetuosas con la tradición pero fieles, sobre todo, a conseguir nitidez en cada sabor.

En **Cinc Sentits** (Barcelona), Jordi Artal propone a sus clientes una singular ruta por la historia de su familia, ensalzando los sabores de la moderna cocina catalana con la ayuda de pequeños productores de confianza.

El restaurante **Culler de Pau** (O Grove, Pontevedra), a su vez, se vuelca a través del chef Javier Olleros en una cocina "km 0" diseñada con sentimiento medioambiental; su objetivo no solo es cocinar el entorno, sino recuperarlo a través de un diálogo continuo con los productores cercanos.

La selección de restaurantes con 🍀 también continúa creciendo en esta selección 2021, con un buen ramillete de nuevos establecimientos, 19 en España y 2 en Portugal. Todos ellos han enamorado a los inspectores por su creatividad y por la pasión que se esconde tras cada plato.

Los restaurantes que han logrado esta distinción en España son: **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 Santí Taura** (Palma / Mallorca), **Eirado** (Pontevedra), **En la Parra** (Salamanca), **Espacio N** (Esquedas, Huesca), **L'Aliança 1919 d'Anglès** (Anglès, Girona), **La Salita** (València), **Miguel González** (Pereiro de Aguiar, Ourense), **Mu•na** (Ponferrada, León), **Odiseo** (Murcia), **Quatre Molins** (Cornudella de Montsant, Tarragona), **Raíces-Carlos Maldonado** (Talavera de la Reina, Toledo), **Saddle** (Madrid) y **Silabario** (Vigo).

En Portugal, los 2 nuevos restaurantes reconocidos con 🍀 son **100 Maneiras** y **Eneko Lisboa**, ambos en la capital lusa.

53 nuevos restaurantes Bib Gourmand (🍷) y 21 con la nueva Estrella Verde MICHELIN 🍀

Además de los restaurantes galardonados con Estrellas MICHELIN, la distinción Bib Gourmand (🍷) aumenta en esta selección 2021 poniendo de manifiesto que estamos ante un gran año, al incluir hasta 53 novedades (47 en España, 5 en Portugal y 1 en Andorra). Desde 1996, esta distinción reconoce establecimientos que destacan por una muy favorable relación calidad/precio.

Finalmente, alineada con la lucha global por un mundo más sostenible, la Guía MICHELIN se posiciona y reconoce a los restaurantes y chefs particularmente comprometidos con la defensa del medio ambiente con su nueva distinción, la Estrella Verde MICHELIN, que busca premiar el esfuerzo de estos establecimientos y hacerse eco de las mejores prácticas gastronómicas en el ámbito de la sostenibilidad. En esta edición de la Guía MICHELIN España & Portugal 2021 son 21 los restaurantes distinguidos con la Estrella Verde MICHELIN por su esfuerzo a la hora de fomentar las prácticas sostenibles en el sector.

La Guía MICHELIN España & Portugal 2021 en cifras:

- 11 restaurantes con 🍀🍀🍀
- 38 restaurantes con 🍀🍀 (3 nuevos)
- 203 restaurantes con 🍀 (21 nuevos)
- 300 restaurantes Bib Gourmand (53 nuevos) (🍷)
- 880 restaurantes "El Plato MICHELIN" (🍴) (105 nuevos)
- 21 restaurantes Estrella Verde MICHELIN (nueva distinción) 🍀

Los restaurantes con Estrella Verde MICHELIN

Restaurante	Localidad	
<i>Andreu Genestra</i>	Capdepera (Mallorca)	
<i>Aponiente</i>	El Puerto de Santa María (Cádiz)	  
<i>Azurmendí</i>	Larrabetzu (Vizcaya)	  
<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 (Asturias)	()
<i>Els Casals</i>	Sagàs (Barcelona)	
<i>Eneko</i>	Larrabetzu (Vizcaya)	
<i>La Bicicleta</i>	Hoznayo (Cantabria)	
<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 (A Coruña)	()
<i>Pepe Vieira</i>	Raxó/Serpe (Pontevedra)	
<i>Refectorio</i>	Sardón de Duero (Valladolid)	
<i>Ricard Camarena</i>	Valencia	 
<i>Sollo</i>	Fuengirola (Málaga)	
<i>Somiatruites</i>	Igualada (Barcelona)	()

Los nuevos Bib Gourmand 2021 ()

ESPAÑA	
Restaurante	Localidad
<i>Agorregi</i>	Donostia / San Sebastián
<i>Arrocería Maribel</i>	El Palmar (Valencia)
<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 (Mallorca)
<i>Casa Albets</i>	Lladurs (Lleida)
<i>Carmen</i>	Binéfar (Huesca)
<i>Casa Arcas</i>	Villanova (Huesca)

<i>Casa Farpón</i>	Pola de Lena (Asturias)
<i>Casa Toni</i>	San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
<i>Contraseña</i>	Cádiz
<i>Coscolo</i>	Castrillo de los Polvazares (León)
<i>Darfa</i>	Santander
<i>Dos Cuiners</i>	Mataró (Barcelona)
<i>Drómo</i>	Badajoz
<i>El de Alberto</i>	A Coruña
<i>El Mercáó</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>Kímtxu</i>	Bilbao
<i>La Escuela</i>	Bilbao
<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 (A Coruña)
<i>Meseguer</i>	Alcañiz (Teruel)
<i>Miceli</i>	Selva (Mallorca)
<i>Ó Fragón</i>	Fisterra (A Coruña)
<i>O Tobo do Lobo</i>	Melide (A Coruña)
<i>Pan de Cuco</i>	Suesa (Cantabria)
<i>Quinqué</i>	Madrid
<i>Roc'n'Crís</i>	Aubèrt (Lleida)
<i>Salazogue</i>	Oviedo
<i>Terra</i>	Palencia
<i>Terra Olea</i>	Córdoba
<i>Terreo</i>	A Coruña
<i>Yoko Barbate</i>	Barbate (Cádiz)
<i>Zabala</i>	Vitoria-Gasteiz (Álava)
PORTUGAL	
<i>Avista</i>	Madeira / Funchal
<i>CHECK-In Faro</i>	Faro (Algarve)
<i>O Javali</i>	Bragança (Tras-os-Montes)
<i>O Frade</i>	Lisboa
<i>Semea by Euskalduna</i>	Oporto
ANDORRA	
<i>Celler d'en Toni</i>	Andorra la Vella

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 más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).