

LA GUÍA MICHELIN HONG KONG MACAU 2021

LA NUEVA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN HONG KONG MACAU DA LA BIENVENIDA A 10 NUEVOS RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN, INCLUIDOS 2 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS CON 🌟🌟. TAMBIÉN SE ESTRENA LA ESTRELLA VERDE MICHELIN, LA NUEVA DISTINCIÓN DE LA GUÍA ENFOCADA EN LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE.

Michelin presenta la Guía MICHELIN Hong Kong Macau 2021, en la que se distinguen 10 nuevos establecimientos con una o más Estrellas. En su decimotercera edición, la Guía referencia un total de 277 restaurantes y 54 alojamientos entre los dos territorios, además de estrenar una nueva distinción, la Estrella Verde MICHELIN, que destaca aquellos establecimientos que se esfuerzan por promocionar un enfoque más sostenible de la gastronomía.

Entre los 10 nuevos restaurantes que reciben una o más Estrellas MICHELIN, 2 han sido distinguidos con 🌟🌟 y otros 8 consiguen su primera Estrella. En total, la selección incluye 69 restaurantes con Estrella en Hong Kong y 18 en Macao.

"Las Estrellas concedidas este año, en el contexto de la crisis mundial provocada por la pandemia del COVID 19 a la que se enfrenta el sector, reflejan la resistencia, el coraje y el alto nivel de talento mostrado por los chefs de Hong Kong y Macao", declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. "La edición 2021 de la Guía MICHELIN Hong Kong Macau es, por lo tanto, una oportunidad para rendir homenaje a la tenacidad y la creatividad de la restauración, así como a su compromiso por servir a las comunidades locales y al personal médico. A pesar de los numerosos desafíos, nuestros inspectores quedaron particularmente impresionados por la calidad, el refinamiento y la excelencia de los platos que pueden degustar los amantes de la comida de Hong Kong y Macao, elaborados por equipos y chefs cada vez más talentosos. Esto es exactamente lo que queremos celebrar con esta nueva edición de la Guía MICHELIN Hong Kong Macau".

"La decisión de publicar nuestra edición anual demuestra también nuestro deseo de apoyar a los chefs locales y sus equipos, y de animar a los lectores de la Guía, y a todos gourmets, a descubrir o redescubrir nuevas direcciones, acudir a esos restaurantes de renombre y aportar su energía para impulsar a Hong Kong y Macao en su posición de ciudades de referencia en el mundo de la gastronomía", añade Gwendal Poullennec.

Sobre la introducción de la nueva Estrella Verde MICHELIN, Gwendal Poullennec comenta: *"Incluso frente a las nuevas normas del sector, los chefs y restaurantes de Hong Kong y Macao han mantenido su compromiso con un enfoque más sostenible de la gastronomía y la protección del medioambiente. Con la Estrella Verde MICHELIN queremos destacar las prácticas más virtuosas e innovadoras desplegadas por restaurantes de vanguardia con el fin de inspirar tanto a la industria como a todos los usuarios de la Guía MICHELIN, invitando a descubrir establecimientos que combinan la excelencia gastronómica con un compromiso sostenible".*

La diversidad de la selección 2021 también refleja la particular combinación de modernidad y tradiciones culinarias tan característica de la escena gastronómica de Hong Kong y Macao.

2 restaurantes de Hong Kong promocionan a la categoría de 🌟🌟

En **Tate**, un sofisticado restaurante dirigido por la chef Vicky Lau, los comensales se deleitarán con una cocina que se encuentra en la frontera entre la tradición francesa y china, coronada por un refinado servicio. En **L'Envol**, en el St. Regis Hong Kong, los platos hábilmente preparados por el chef francés Olivier Elzer, junto con un servicio profesional y próximo, captan la esencia de la alta cocina francesa.

Con estas nuevas incorporaciones, Hong Kong cuenta ahora con 12 restaurantes con 🌟🌟, mientras que Macao tiene 6. Los 7 restaurantes de Hong Kong y los 3 de Macao que el año pasado contaban 🌟🌟🌟 mantienen la máxima distinción.

7 nuevos restaurantes con 🌟 en Hong Kong y otro promocionado a la categoría de 🌟 en Macao

El nuevo restaurante **Andō**, inaugurado en julio de 2020 en el apogeo de la pandemia mundial, se estrena en la categoría de 🌟 en la selección de Hong Kong. El argentino Agustín Balbi, chef fundador, perfeccionó sus habilidades en Japón y ahora invita a sus clientes a embarcarse en un delicioso y exclusivo viaje que fusiona sus raíces ancestrales con fuertes influencias japonesas.

Después de trasladarse en 2020 a un nuevo espacio de dos pisos en el K11 Musea, **Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui)**, con 20 años de experiencia, consigue 🌟 por sus platos típicos de Shanghái, Jiangsu y Zhejiang, que destacan por una perfecta elaboración.

Los sabores japoneses siguen manteniendo su popularidad entre los comensales locales, como demuestran los 3 restaurantes japoneses que consiguen su primera Estrella MICHELIN este año. En la zona empresarial de Hong Kong, la famosa casa de sushi **The Araki**, del chef Mitsuhiro Araki, que anteriormente dirigía restaurantes con 🌟🌟🌟 en Tokio y Londres, prepara pescado importado directamente de Japón de una forma creativa, combinando la cultura local con la tradición del sushi.

El restaurante **Zuicho**, especializado en cocina kappo, sirve un único menú omakase compuesto por productos japoneses y un plato especial preparado con el ingrediente del día. Mientras que **Yardbird**, un moderno restaurante japonés especializado en izakaya y yakitori, ofrece más de 20 tipos de brochetas elaboradas con pollo criado localmente o, en algunos casos, con piezas poco comunes pero muy agradables, todo ello asado a la parrilla sobre carbón binchotan.

Por su parte, la cocina cantonesa está muy bien representada en ambos territorios, con 2 populares establecimientos que consiguen 🌟 este año. **The Chairman**, una institución cantonesa dirigida por Danny Yip, transforma los ingredientes orgánicos procedentes de los agricultores y pescadores locales en platos elegantes, creativos y extremadamente sofisticados. En Macao, **Wing Lei Palace**, orquestado por el famoso y veterano chef Tam Kwok Fung, ofrece platos cantoneses que encajan a la perfección con las maravillosas vistas del Performance Lake del Wynn Palace's como telón de fondo.

Después de una breve renovación en 2019, **Man Ho**, en el JW Marriott Hong Kong, ingresa en la Guía gracias a sus creativas composiciones, que evolucionan en un menú de dim sum casero, mariscos y platos clásicos cantoneses.

Con todas estas novedades, la Guía MICHELIN Hong Kong Macau 2021 distingue un total de 50 restaurantes con 🌟 en Hong Kong y 9 en Macao.

2 restaurantes consiguen la Estrella Verde MICHELIN como reconocimiento a su compromiso con la gastronomía sostenible

Roganic, en Hong Kong, y el restaurante *IFT Educational Restaurant*, en Macao, han sido galardonados con la Estrella Verde MICHELIN, la nueva distinción que reconoce los esfuerzos de los restaurantes que están a la vanguardia de un enfoque más sostenible de la gastronomía.

En *Roganic*, el chef se provee de aves de corral y de verduras locales, tiene sus propios microcultivos de hortalizas y vegetales y muestra el máximo cuidado a la hora de utilizar cada ingrediente en su totalidad para avanzar hacia una meta de cero residuos. El equipo del restaurante también realiza regularmente conferencias y talleres para que estudiantes y organizaciones compartan su experiencia. El *IFT Educational Restaurant*, una unidad de formación creada para apoyar el desarrollo de la industria hotelera de Macao, despliega iniciativas virtuosas como la transformación de los residuos alimenticios en fertilizantes, o el cultivo de hierbas y verduras aromáticas. El establecimiento también cuenta con un sistema de energía solar, despliega una política de desmaterialización y utiliza aparatos eléctricos controlados por sensores de infrarrojos como parte de su compromiso por reducir el consumo de recursos.

Además de los restaurantes con Estrella MICHELIN, la selección Bib Gourmand (🍷) 2021, anunciada previamente el 18 de enero, incluye 7 nuevas direcciones entre el total de 63 establecimientos listados en Hong Kong, mientras que Macao cuenta con 7 Bib Gourmand (🍷). Todos ellos ofrecen una experiencia gastronómica de tres platos (bebidas no incluidas) por un precio máximo de 400 dólares hongkoneses (en Hong Kong) o 400 patacas macaenses (en Macao).

Finalmente, la Guía MICHELIN Hong Kong Macau 2021 también reconoce 31 puestos de *street food* en Hong Kong y Macao, junto a otros 90 restaurantes con la distinción "El Plato MICHELIN" (🍴), creada en 2016 para destacar establecimientos que ofrecen una cocina de calidad.

La Guía MICHELIN Hong Kong Macau 2021 en cifras.

En Hong Kong:

- 7 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 12 restaurantes con 🌟🌟 (2 ascensos)
- 50 restaurantes con 🌟 (7 nuevos)
- 1 restaurante Estrella Verde MICHELIN 🌿
- 62 restaurantes Bib Gourmand (🍷) y un puesto de comida callejera Bib Gourmand (🍷) (7 nuevos)
- 65 restaurantes "El Plato MICHELIN" (🍴) (11 nuevos)
- 21 puestos de comida callejera "El Plato MICHELIN" (🍴) (1 nuevo)

En Macao:

- 3 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 6 restaurantes con 🌟🌟
- 9 restaurantes con 🌟 (1 ascenso)
- 1 restaurante Estrella Verde MICHELIN 🌿
- 7 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 25 restaurantes "El Plato MICHELIN" (🍴)
- 9 puestos de comida callejera "El Plato MICHELIN" (🍴)

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

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



La selección completa de la Guía MICHELIN Hong Kong Macau 2021 está disponible en el sitio www.guide.michelin.com, así como en la nueva aplicación gratuita en IOS:

App iOS: <https://apps.apple.com/gb/app/michelin-guide-worldwide/id1541129177>



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

