



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 30 de abril, 2021

## Los inspectores de la Guía MICHELIN desvelan nuevas Estrellas en Chicago

- Los inspectores reconocen 2 nuevos restaurantes con 🌟🌟 y otra novedad con 🌟
- Un total de 24 establecimientos ostentan una o más Estrellas en la nueva selección de la Guía MICHELIN Chicago, representando hasta 30 tipos de cocina

La Guía MICHELIN celebra la resiliencia de la escena culinaria de Chicago con el anuncio de 24 establecimientos galardonados con una o más Estrellas MICHELIN. La selección incluye 2 nuevos restaurantes con 🌟🌟 y otro en la categoría de 🌟, cuyos nombres fueron revelados en el canal de [Instagram de la Guía MICHELIN](#). También se realizaron entrevistas sorpresa con los chefs.

*“Los inspectores de la Guía MICHELIN reconocen la fuerza y creatividad que todos los chefs de Chicago y sus colaboradores demostraron durante el año pasado. Nuestros equipos están deseando descubrir cada vez más nuevos talentos locales a medida que el sector se recupera de la crisis”,* declara Gwendal Poullennec Director Internacional de las Guías MICHELIN.

Estos son los nuevos restaurantes premiados, así como las notas de los inspectores sobre cada uno de ellos:

#### **Ever** (West Loop – 🌟🌟)

El chef Curtis Duffy y el restaurador Michael Muser vuelven con fuerza para regentar un establecimiento hecho a su medida, donde los refinados platos elaborados por el chef deleitan los paladares y la vista de los comensales gracias a sus complejos sabores, encantadoras texturas y espectacular puesta en escena.

#### **Moody Tongue** (South Loop - 🌟🌟)

El chef Jared Wentworth ofrece un delicioso menú degustación en el marco de la brasserie **Moody Tongue**. La carta del menú es estacional y está basada en ingredientes de temporada. Cada plato se acompaña con un vino de la casa igual de creativo, consiguiendo un maridaje perfecto.

#### **Porto** (Bucktown - 🌟)

El estilo del joven chef Marcos Campos está ligado a su herencia española. En **Porto**, explora una cocina especializada en conservas, mariscos y arroces típicos de la Península Ibérica.

La nueva selección está disponible en la aplicación gratuita para [iOS de la Guía MICHELIN](#), desde donde se pueden descubrir todos los restaurantes calificados por Michelin y reservar en los hoteles más exclusivos e increíbles del mundo. Los usuarios también pueden crear y compartir sus listas de restaurantes y hoteles. Gracias a la colaboración con OpenTable y



Resy, dos socios oficiales de Michelin, los usuarios de la aplicación pueden hacer sus reservas en los restaurantes Michelin que forman parte de las redes de OpenTable y Resy.



La selección 2021 de la Guía MICHELIN Chicago incluye:

- 1 restaurante con ❀❀❀
- 5 restaurantes con ❀❀ (2 nuevos)
- 18 restaurantes con ❀ (1 nuevo)
- 56 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

#### **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 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL**

**+34 609 452 532**

**[angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)**

**[www.michelin.es](http://www.michelin.es)**

** [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)**

**Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA**