



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 30 de abril de 2021

Inspetores do Guia MICHELIN revelam novas Estrelas em Chicago

- Inspetores distinguem 2 novos restaurantes com 🌟🌟 e mais uma novidade com 🌟
- Um total de 24 estabelecimentos ostentam uma ou mais Estrelas na nova seleção do Guia MICHELIN Chicago, representando até 30 tipos de cozinha

O Guia MICHELIN celebra a resiliência da cena culinária de Chicago com o anúncio de 24 estabelecimentos galardoados com uma ou mais Estrelas MICHELIN. A seleção inclui 2 novos restaurantes com 🌟🌟, e outro na categoria de 🌟, cujos nomes foram revelados no canal do [Instagram do la Guia MICHELIN](#). Tendo, também, sido realizadas entrevistas surpresa com os chefs.

“Os inspetores do Guia MICHELIN reconhecem a força e a criatividade de que todos os chefs de Chicago, e seus colaboradores, deram mostras durante o ano passado. As nossas equipas anseiam por descobrir cada vez mais novos talentos locais à medida que o sector recupera da crise”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

Estes são os novos restaurantes premiados, assim como as notas dos inspetores sobre cada um deles:

Ever (West Loop – 🌟🌟)

O chef Curtis Duffy, e o industrial da restauração Michael Muser, regressam de forma triunfal, e lideram, agora, um estabelecimento feito à sua medida, onde os refinados pratos elaborados pelo chef deleitam os paladares e a vista dos comensais, graças aos seus complexos sabores, encantadoras texturas e espetacular apresentação.

Moody Tongue (South Loop - 🌟🌟)

O chef Jared Wentworth oferece um delicioso menu de degustação na cervejaria **Moody Tongue**. A carta do menu é sazonal e baseada em ingredientes de época. Cada prato é acompanhado por um vinho da casa igualmente criativo, assim se obtendo um casamento perfeito.

Porto (Bucktown - 🌟)

O estilo do jovem chef Marcos Campos está ligado à sua herança espanhola. No **Porto**, explora uma cozinha especializada em conservas, mariscos e arrozos típicos da Península Ibérica.

A nova seleção está disponível na aplicação gratuita para [iOS do Guia MICHELIN](#), em que é possível descobrir todos os restaurantes classificados pela Michelin, e fazer reservas nos hotéis mais exclusivos e incríveis do mundo. Os utilizadores também podem criar e partilhar as suas listas de restaurantes e hotéis. Graças à colaboração com a OpenTable e a Resy, dois



parceiros oficiais da Michelin, os utilizadores da aplicação podem fazer as suas reservas nos restaurantes Michelin membros das redes OpenTable e Resy.



A seleção de 2021 do Guia MICHELIN Chicago inclui:

- 1 restaurante com ❁❁❁
- 5 restaurantes com ❁❁ (2 novos)
- 18 restaurantes com ❁ (1 novo)
- 56 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre 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 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

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

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