



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 27 de abril, 2021

### La Guía MICHELIN anuncia nuevas Estrellas en Washington D.C.

- Los inspectores reconocen un nuevo restaurante con 🌟🌟 y 4 nuevos con 🌟
- Un total de 23 restaurantes galardonados con una o más Estrellas MICHELIN, representando hasta 39 tipos de cocina
- El restaurante **Inn at Little Washington** recibe la primera Estrella Verde MICHELIN de la capital americana

El anuncio de los 23 restaurantes con Estrella MICHELIN en Washington D.C. es una oportunidad perfecta para que la Guía MICHELIN celebre la resistencia y el excepcional talento culinario de la capital estadounidense. Los inspectores de la Guía MICHELIN reconocieron un nuevo establecimiento con 🌟🌟 y 4 novedades con 🌟.

“Esta selección destaca la fuerza y la capacidad de innovación de los chefs y sus establecimientos, que siguen deleitando a la comunidad local y a los turistas con una cocina de alta calidad. Además, nuestros inspectores quedaron particularmente impresionados al descubrir que nuevos restaurantes hubieran abierto sus puertas a pesar de los desafíos de la crisis sanitaria mundial”, comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

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

#### **Jônt (🌟🌟)**

La nueva y esperada inauguración del chef Ryan Ratino, de Bresca, es una visita obligada tanto por su impecable técnica como por unos ingredientes extremadamente frescos.

#### **Cranes (🌟)**

El kaiseki español es un concepto único en Washington D.C. y el menú del chef Pepe Moncayo deleita los paladares al traspasar cualquier frontera culinaria.

#### **Elcielo D.C. (🌟)**

Después de Medellín y Bogotá, es el turno para que Washington descubra este menú gourmet, merecedor de 🌟, cortesía del chef Juan Manuel Barrientos. Destaca su admirable nivel de puesta en escena y su particular estilo culinario.

#### **Rooster & Owl (🌟)**

El chef y propietario Yuan Tang dirige este acogedor establecimiento, recién inaugurado de la mano de su esposa Carey Tang. El menú es contemporáneo, con influencias globales a medio camino entre Asia y Europa.

#### **Xiquet (🌟)**

La inconmensurable paella del chef Danny Lledó es tan solo una pequeña parte de un menú que revisa la gastronomía valenciana bajo un enfoque contemporáneo. Una cocina elaborada con confianza, pero también con un toque de elegancia, sutileza y, por supuesto, sabor.



La Guía MICHELIN Washington D.C. 2021, cuenta con una nueva distinción: la Estrella Verde MICHELIN. Incorporada en enero de 2020 con la Guía MICHELIN Francia, reconoce a los restaurantes que muestran un compromiso destacado con la gastronomía sostenible y la protección del medio ambiente. Dirigido por el chef Patrick O'Connell, el **Inn at Little Washington** es el primer restaurante en conseguir la Estrella Verde MICHELIN en la capital americana. Durante más de 40 años, el chef O'Connell y su equipo han sido pioneros de una cocina regional estadounidense utilizando productos de granjas y ranchos locales, así como de su propia huerta.

La nueva selección está disponible en la aplicación gratuita de iOS de la Guía MICHELIN.



Gracias a la colaboración con OpenTable y Resy, dos socios de reservas 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 Washington D.C. incluye:

- 1 restaurante con 🌟🌟🌟
- 3 restaurantes con 🌟🌟 (1 nuevo)
- 19 restaurantes con 🌟 (4 nuevos)
- 1 restaurante con la Estrella Verde MICHELIN 🍀
- 40 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**