



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 27 de abril de 2021

Guia MICHELIN anuncia novas Estrelas em Washington D.C.

- Inspetores distinguem um novo restaurante com 🌟🌟 e 4 novos com 🌟
- Um total de 23 restaurantes galardoados com uma ou mais Estrelas MICHELIN, representando até 39 tipos de cozinha
- Restaurante **Inn at Little Washington** recebe a primeira Estrela Verde MICHELIN da capital dos EUA

O anúncio dos 23 restaurantes com Estrela MICHELIN em Washington D.C. é uma oportunidade perfeita para que o Guia MICHELIN celebre a resistência e o excepcional talento culinário da capital estadunidense. Os inspetores do Guia MICHELIN distinguiram um novo estabelecimento com 🌟🌟 e 4 novidades com 🌟.

“Esta seleção destaca a força e a capacidade de inovação dos chefs e dos seus estabelecimentos, que continuam a deleitar a comunidade local e os turistas com uma cozinha de alta qualidade. Para mais, os nossos inspetores ficaram particularmente impressionados ao descobrir que novos restaurantes tinham aberto as suas portas apesar dos desafios da crise sanitária mundial”, comenta Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

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

Jônt (🌟🌟)

A nova e muito aguardada inauguração do chef Ryan Ratino, do Bresca, é uma visita obrigatória, tanto pela sua técnica impecável como pelos ingredientes extremamente frescos.

Cranes (🌟)

O kaiseki espanhol é um conceito único em Washington D.C., e o menu do chef Pepe Moncayo deleita os paladares ao transpor qualquer fronteira culinária.

Elcielo D.C. (🌟)

Depois de Medellín e Bogotá, é tempo de Washington descobrir este menu gourmet, merecedor de 🌟, cortesia do chef Juan Manuel Barrientos. Destaca-se pelo seu admirável nível de encenação e pelo seu particular estilo culinário.

Rooster & Owl (🌟)

O chef e proprietário Yuan Tang dirige este acolhedor estabelecimento, recém-inaugurado pela mão da sua mulher, Carey Tang. O menu é contemporâneo com influências globais, a meio caminho entre a Ásia e a Europa.

Xiquet (🌟)

A incomparável paelha do chef Danny Lledó é apenas uma pequena parte de um menu que revisita a gastronomia valenciana a partir de uma abordagem contemporânea. Uma cozinha elaborada com confiança, mas, também, com um toque de elegância, subtileza e, claro, sabor.



O Guia MICHELIN Washington D.C. 2021 conta com uma nova distinção: a Estrela Verde MICHELIN. Incorporada em janeiro de 2020, com o Guia MICHELIN França, reconhece os restaurantes que denotam um compromisso destacado para com a gastronomia sustentável e a proteção do meio ambiente. Dirigido pelo chef Patrick O'Connell, o **Inn at Little Washington** é o primeiro restaurante a conseguir a Estrela Verde MICHELIN na capital dos EUA. Durante mais de 40 anos, o chef O'Connell e a sua equipa têm sido pioneiros de uma cozinha regional norte-americana, utilizando produtos de quintas e ranchos locais, assim como da sua própria horta.

A nova seleção está disponível na aplicação gratuita para iOS do Guia MICHELIN.



Graças à colaboração com a OpenTable e a Resy, dois parceiros de reservas oficiais da Michelin, os utilizadores da aplicação podem fazer as suas reservas nos restaurantes Michelin que fazem parte das redes da OpenTable e da Resy.

A seleção de 2021 do Guia MICHELIN Washington D.C. inclui:

- 1 restaurante com ❁❁❁
- 3 restaurantes com ❁❁ (1 novo)
- 19 restaurantes com ❁ (4 novos)
- 1 restaurante com a Estrela Verde MICHELIN 🌿
- 40 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