



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 26 de abril, 2021

Los inspectores de la Guía MICHELIN España & Portugal invitan a los gourmets a descubrir algunas de sus últimas revelaciones gastronómicas

A partir de mañana 27 de abril de 2021, los inspectores de la Guía MICHELIN España & Portugal invitan a los amantes de la gastronomía a descubrir algunos de los nuevos restaurantes, en la categoría “El plato MICHELIN”, que se incorporan a su selección. La Guía incluirá mensualmente los nuevos establecimientos, que se publicarán el último martes de cada mes en la edición digital a través de la página web <https://guide.michelin.com/es/es>, y en la [app para IOS](#) de la Guía MICHELIN.

Nuestros equipos quieren compartir los nombres de estos establecimientos, seleccionados con la seriedad y el rigor que garantiza la metodología clásica de la Guía MICHELIN, y poner a disposición de los gourmets los resultados de su trabajo durante todo el año. Estas nuevas direcciones con la distinción “El plato MICHELIN”, que representa el nivel de entrada en las selecciones de la Guía MICHELIN, contarán con la etiqueta “Nuevo”, lo que permitirá a los usuarios identificar rápidamente las últimas incorporaciones.

“Al revelar algunos de los mejores descubrimientos realizados por nuestros inspectores a lo largo del año, utilizamos nuestras herramientas digitales para reforzar aún más los lazos que nos unen a los amantes de la gastronomía”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Además, en un periodo todavía muy complicado y en el que el sector de la restauración sigue enfrentándose a retos e incertidumbres sin precedentes, esperamos que estas revelaciones periódicas ofrezcan oportunidades para poner en valor la profesión e invitar a todo el mundo a descubrir y apoyar a los restaurantes de su entorno”.

La distinción “El plato MICHELIN”, que apareció por primera vez en la edición de 2017 de la Guía MICHELIN España & Portugal, destaca a aquellos restaurantes que no poseen estrellas o el distintivo Bib Gourmand, pero que han conquistado el corazón de los inspectores y merecen un reconocimiento por “una cocina de calidad” y por el trabajo y servicio ofrecido en estos establecimientos. En su edición de 2021, la Guía MICHELIN España & Portugal recoge 880 restaurantes con este distintivo.

Esta dinámica presentación de los nuevos restaurantes reconocidos con la distinción “El plato MICHELIN” no alterará la revelación anual de las Estrellas MICHELIN y los Bib Gourmand. No obstante, los amantes de la gastronomía están invitados a seguir de cerca a estos nuevos establecimientos que se irán desvelando durante el año, ya que pueden ser las Estrellas y los Bib Gourmand del mañana.



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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN 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