



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 17 de mayo, 2021

Siete nuevos restaurantes de Nueva York reciben una Estrella MICHELIN

- Los inspectores reconocen 7 nuevos restaurantes con 🌟 en la nueva Guía MICHELIN New York City y el condado de Westchester
- **Blue Hill at Stone Barns** consigue la primera Estrella Verde MICHELIN de Nueva York

La Guía MICHELIN concluye las series “Still Serving” con el anuncio de 68 restaurantes con Estrella MICHELIN en Nueva York y el condado de Westchester, incluyendo 7 nuevos establecimientos con 🌟 y un restaurante galardonado con la nueva Estrella Verde Michelin, que se anunciaron en el canal de Instagram de la [Guía MICHELIN](#).

“Con 58 tipos de cocina, Nueva York y el condado de Westchester siguen demostrando su capacidad de recuperación y son un ejemplo por la diversidad y calidad de su cocina, a pesar de los desafíos que plantea la crisis sanitaria mundial. Los inspectores de la Guía MICHELIN están encantados de otorgar la primera Estrella Verde MICHELIN de Nueva York al chef Dan Barber y a todo su equipo del Blue Hill at Stone Barns, por su inquebrantable compromiso con la gastronomía sostenible”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guías MICHELIN.

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

Tsukimi (East Village – 🌟)

Guiado por la estacionalidad, el chef Takanori Akiyama ha creado una interpretación muy personal de la tradicional cocina kaiseki.

Rezdôra Osteria Emiliana (Gramercy – 🌟, promociona de ‘El plato Michelin’ (🌟))

En Rezdôra se ofrece cocina italiana regional y auténtica. La calidad y la ejecución de los platos del chef Stefano Secchi no dejan de impresionar.

Jua (Gramercy – 🌟)

Con su experiencia previa en *Jungsik*, entre Seúl y Nueva York, el chef Hoyoung combina en su menú de forma hábil la tradición coreana y las influencias occidentales.

Don Angie (Greenwich Village – 🌟)

El dúo formado por Angie Rito y Scott Tacinelli, pareja de trabajo y a nivel personal, ha creado un moderno menú italoamericano con aires internacionales. Su cocina explora sabores atrevidos con creatividad y delicadeza.

Kochi (Midtown West – 🌟)

Con sus brochetas perfectamente asadas, ingredientes coreanos y creaciones atrevidas y alegres, el chef Sungchul Shim y su equipo ofrecen una experiencia verdaderamente única, en la que la personalidad y la técnica van de la mano.



Vestry (SoHo – 🌟)

A las riendas de esta cocina está el talentoso chef Shaun Hergatt, con un menú que rezuma elegancia. Su propuesta combina productos asiáticos con técnicas de la gastronomía francesa clásica.

Francie (Brooklyn-Williamsburg – 🌟)

El chef nacido en Nueva York, Chris Cipollone, destaca por equilibrar texturas y sabores intrigantes. Ese saber hacer se muestra en sus platos de pasta contemporáneos, sus *pithiviers* de autor y con las salsas que acompañan a cada plato.

La Guía MICHELIN New York City y el condado de Westchester introduce una nueva distinción: la Estrella Verde MICHELIN. Creada en enero de 2020 con la Guía Michelin Francia, la Estrella Verde MICHELIN reconoce a aquellos restaurantes que demuestran un especial compromiso con la gastronomía sostenible y la protección del medio ambiente.

Dirigido por el chef Dan Barber, **Blue Hill at Stone Barns** ha sido reconocido como el primer establecimiento con la Estrella Verde MICHELIN de Nueva York. El chef Barber y su equipo trabajan en estrecha colaboración con 64 productores locales, horticultores, granjeros y pescadores de Long Island, para obtener productos frescos locales y desarrollar cultivos que resulten más eficientes desde el punto de vista del consumo de energía.

La nueva selección está disponible en la aplicación gratuita para [iOS de la Guía MICHELIN](#), desde donde se pueden descubrir los restaurantes y reservar en los hoteles más exclusivos e increíbles del mundo. Los usuarios también pueden crear y compartir sus propias listas de restaurantes y hoteles. Gracias a la colaboración con OpenTable y Resy, dos socios oficiales de reservas de la Guía MICHELIN New York City y el condado de Westchester, los usuarios pueden hacer sus reservas directamente a través de la aplicación.



La selección 2021 de la Guía MICHELIN New York City y el condado de Westchester incluye:

- 5 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 14 restaurantes con 🌟🌟
- 49 restaurantes con 🌟 (7 nuevos)
- 1 restaurante con la Estrella Verde MICHELIN 🌿 (1 nuevo)
- 131 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).

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