



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 6 de septiembre, 2021

## La Guía MICHELIN Budapest 2021

- 2 nuevos restaurantes con 🌟 llegan a la capital de Hungría

El equipo de la Guía MICHELIN anuncia los 2 nuevos restaurantes de Budapest que han recibido 🌟: **Essência** y **Salt**. Ambos establecimientos se estrenan en la selección 2021 de la Guía MICHELIN Budapest.

**Essência** está dirigido por Tiago y Éva. Mientras que el chef Tiago es portugués, su esposa Éva es húngara, y los menús de este elegante y acogedor restaurante son una jovial celebración de sus respectivas culturas.

**Salt** es el fruto de la creatividad del chef y propietario del establecimiento, Szilárd Tóth. Su menú, muy ingenioso, recurre a técnicas como la fermentación y la salmuera. Además, tiene un firme compromiso con la gastronomía sostenible que hace de este restaurante una de nuestras “iniciativas” verdes.

*“Estos dos restaurantes son maravillosos ejemplos del dinámico panorama gastronómico de Budapest”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “No sólo proponen una fantástica cocina, marcando una cierta diferencia, sino que además lo hacen respetando las tradiciones culinarias de Hungría”.*

Los inspectores de la Guía MICHELIN también han encontrado otros 6 nuevos restaurantes que se han añadido a la selección de este año. Entre ellos está **Hoppá! Bistro**, un bistró de barrio que cuenta con numerosos clientes habituales; **Felix**, que ofrece una cocina refinada en un edificio notable; **Stand25 Bisztró**, filial de Stand, que vuelve a la Guía en su nuevo emplazamiento; **Spago by Wolfgang Puck**, un elegante espacio para el que todo el mundo se viste de gala; **Rumour**, donde se sirve un menú creativo en un mostrador en torno a la cocina abierta del restaurante; o bien **Pasztell**, establecimiento moderno y elegante donde se puede observar a los chefs en su cocina vanguardista.

*“Budapest ofrece una maravillosa gama de restaurantes, de estilos muy diferentes y con gamas de precios muy variadas. Algunos están dirigidos por chefs y restauradores locales, otros por quienes han adquirido su experiencia en el extranjero y han vuelto a su país”, comenta Gwendal Poullennec. “Todo esto da a la ciudad su vitalidad y permite entrever un futuro prometedor”.*

Dado que la Guía MICHELIN Budapest es ahora exclusivamente digital, los inspectores han podido trabajar en esta selección durante un período más largo, lo que ha resultado vital frente a todos los retos a los que se ha debido enfrentar la industria de la restauración. Los inspectores de la Guía MICHELIN han desplegado la misma tecnología y aplicado los mismos criterios de exigencia que en otras ocasiones: no se ha tomado ningún atajo que podría haber comprometido la integridad de la Guía y de su metodología.

*“Los últimos 18 meses han sido extremadamente exigentes para el sector de la restauración en el mundo entero, y nuestros pensamientos los dedicamos a quienes han sufrido a causa de la pandemia”, añade Gwendal Poullennec. “La Guía MICHELIN no se conforma con premiar a los mejores chefs;*



permite también dar a conocer a un público más amplio todo el trabajo y el compromiso de los profesionales de la restauración en su conjunto”, finaliza.

En total, la selección de la Guía MICHELIN Budapest 2021 incluye:

- 7 restaurantes con 🌟 (2 nuevos)
  - Babel
  - Borkonyha Winekitchen
  - Costes
  - Costes Downtown
  - Essência (nuevo)
  - Salt (nuevo)
  - Stand
  
- 18 restaurantes ‘El plato MICHELIN’ (🍴) (6 nuevos)
  - Alabárdos
  - Arany Kaviár
  - Baltazár
  - Csalogány 26
  - Felix (nuevo)
  - Fricska
  - Hoppá! Bistro (nuevo)
  - Laurel Budapest
  - Mák
  - Nobu Budapest
  - Pasztell (nuevo)
  - Rumour (nuevo)
  - Spago by Wolfgang Puck (nuevo)
  - St. Andrea
  - Stand25 Bisztró (nuevo)
  - Textúra
  - Tigris
  - Zona

Este año, la selección de la Guía MICHELIN Budapest se difunde únicamente en formato digital. Se puede obtener en la web oficial <https://guide.michelin.com/hu/en> y en app gratuita de IOS o Android:





### **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**