



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 6 de setembro de 2021

O Guia MICHELIN Budapest 2021

- 2 novos restaurantes com 🌟 na capital da Hungria

A equipa do Guia MICHELIN anuncia os 2 novos restaurantes de Budapeste que receberam 🌟: **Essência** e **Salt**. Ambos os estabelecimentos estreiam-se na seleção de 2021 do Guia MICHELIN Budapest.

O **Essência** é dirigido por Tiago e Éva. Enquanto que o chef Tiago é português, a sua mulher, Éva, é húngara, e os menus deste elegante e acolhedor restaurante são uma jovial celebração das suas respetivas culturas.

O **Salt** é fruto da criatividade do chef e proprietário do estabelecimento, Szilárd Tóth. O seu menu, muito engenhoso, recorre a técnicas como a fermentação e a salmoura. Além do mais, tem um firme compromisso com a gastronomia sustentável, que faz deste restaurante uma das nossas “iniciativas” verdes.

“Estes dois restaurantes são maravilhosos exemplos do dinâmico panorama gastronómico de Budapeste”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Não só propõem uma cozinha fantástica, marcando uma certa diferença, como também o fazem respeitando as tradições culinárias da Hungria”.

Os inspetores do Guia MICHELIN também encontraram outros 6 novos restaurantes que fora, adicionados à seleção deste ano. Entre eles estão **Hoppá! Bistro**, um pequeno restaurante de bairro que conta com inúmeros clientes habituais, o **Felix**, que oferece uma cozinha refinada num edifício notável; o **Stand25 Bisztró**, filial do Stand, que regressa ao Guia na sua nova localização; o **Spago by Wolfgang Puck**, um elegante espaço em que todos se vestem de gala; o **Rumour**, onde é servido um menu criativo num balcão em torno da cozinha aberta do restaurante; e o **Pasztell**, estabelecimento moderno e elegante, onde se pode observar os chefs na sua cozinha vanguardista.

“Budapeste oferece um fantástico leque de restaurantes, de estilos muito diferentes e com gamas de preços muito variadas. Alguns são dirigidos por chefs e proprietários de restauradores locais, outros por aqueles que adquiriram a sua experiência no estrangeiro e regressaram ao seu país”, comenta Gwendal Poullennec. “Todo isto dá à cidade a sua vitalidade e permite antever um futuro promissor”.

Dado que o Guia MICHELIN Budapest é, agora, exclusivamente digital, os inspetores puderam trabalhar nesta seleção durante um período mais longo, o que se provou decisivo para lidar com todos os desafios que a indústria da restauração teve que enfrentar. Os inspetores do Guia MICHELIN utilizaram a mesma tecnologia e aplicaram os mesmos critérios de exigência que em outras ocasiões: não tomaram nenhum atalho que pudesse ter comprometido a integridade do Guia e de sua metodologia.

“Os últimos 18 meses foram extremamente exigentes para o sector da restauração em todo o mundo, e os nossos pensamentos continuam a ser dedicados aqueles que sofreram por causa da pandemia”,



acrescenta Gwendal Poullennec. “O Guia MICHELIN não se limita a premiar os melhores chefs; permite, também, dar a conhecer a um público mais vasto todo o trabalho e o compromisso dos profissionais da no seu conjunto”, conclui.

No total, a seleção do Guia MICHELIN Budapest 2021 inclui:

- 7 restaurantes com 🌟 (2 novos)
 - Babel
 - Borkonyha Winekitchen
 - Costes
 - Costes Downtown
 - Essência (novo)
 - Salt (novo)
 - Stand

- 18 restaurantes ‘O prato MICHELIN’ (🍴) (6 novos)
 - Alabárdos
 - Arany Kaviár
 - Baltazár
 - Csalogány 26
 - Felix (novo)
 - Fricska
 - Hoppá! Bistro (novo)
 - Laurel Budapest
 - Mák
 - Nobu Budapest
 - Pasztell (novo)
 - Rumour (novo)
 - Spago by Wolfgang Puck (nuovo)
 - St. Andrea
 - Stand25 Bisztró (novo)
 - Textúra
 - Tigris
 - Zona

Este ano, a seleção do Guia MICHELIN Budapest é difundida unicamente em formato digital. Pode ser obtido no site oficial <https://guide.michelin.com/hu/en> e ns App gratuita para IOS ou Android:





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