



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 7 de septiembre, 2021

## La Guía MICHELIN Singapur 2021 celebra su quinto aniversario

- Un restaurante promociona a la categoría de 🌟🌟🌟, otro asciende a la de 🌟🌟 y 12 nuevos establecimientos consiguen su primera Estrella
- Se estrena en Singapur el MICHELIN Guide Young Chef Award

Con ocasión de su quinto aniversario, la Guía MICHELIN Singapur presenta la selección de Estrellas de su edición 2021, además de desvelar los restaurantes destacados con las distinciones de Bib Gourmand (🍷) y 'El plato MICHELIN' (🍴).

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declara: *“A pesar de los desafíos planteados por la crisis del Covid-19, nos impresionó cómo los chefs y sus equipos han sido capaces de reinventarse y adaptarse a esta nueva situación. Además de dirigir sus restaurantes, también se han movilizado para ayudar a los más necesitados de sus comunidades, ya sea dando de comer a los trabajadores migrantes y a los trabajadores de primera línea o creando fondos de asistencia social para ayudar a los empleados de la industria de la restauración que se encontraban en paro. En esta edición 2021, rendimos homenaje a la constancia y dedicación de estos profesionales, que siguen acercándonos la mejor gastronomía y sus experiencias. No tengo ninguna duda de que tanto los lectores de la Guía MICHELIN como los amantes de la gastronomía están deseando experimentar la colorida y resistente escena gastronómica de Singapur, así como las novedades que tuvieron lugar el año pasado y que continuarán en los próximos”.*

### 1 nuevo restaurante con 🌟🌟🌟

Después de debutar en la edición 2019 con 🌟🌟, **Zén** asciende a la categoría de 🌟🌟🌟 en 2021, consiguiendo la máxima distinción de la Guía MICHELIN. Hermano de Frantzén, restaurante con 🌟🌟🌟 de Estocolmo, el establecimiento de Singapur ofrece a sus clientes platos elaborados con productos de primera calidad procedentes de Europa y Japón, bajo la influencia de la cocina francesa. Cada creación tiene un carácter único y la experiencia culinaria está bien construida.

Con la promoción de Zén, Singapur cuenta ahora con un total de 3 restaurantes con 🌟🌟🌟, incluidos Les Amis y Odette, que se elevaron a esta categoría en 2019.

### 1 nuevo restaurante con 🌟🌟

**Jaan by Kirk Westaway** recibe su segunda Estrella en 2021 por su moderna reinterpretación de la gastronomía británica a través de una innovadora visión culinaria. Los inspectores Michelin elogian al restaurante por encarnar la quintaesencia de la buena comida y por su buen uso de increíbles productos británicos, creando un romántico establecimiento que lo tiene todo: comida, servicio, ambiente y vistas espectaculares.

Jaan by Kirk Westaway se une a otros 4 restaurantes con 🌟🌟 en Singapur, como son Saint Pierre, Shisen Hanten, Shoukouwa y Waku Ghin.



## 12 nuevos restaurantes reciben su primera Estrella MICHELIN

Un total de 12 nuevos restaurantes alcanzan la categoría de 🌟 en la edición de 2021. De ellos, 4 hacen su debut en la selección, 3 consiguen la Estrella por volver a abrir sus puertas y 5 promocionan desde la categoría de 'El plato Michelin' (🍽️).

### 4 restaurantes se estrenan en la edición 2021 con 🌟

**Art**, ubicado en la National Gallery, ofrece unas vistas sensacionales y un viaje gastronómico enraizado en las tradiciones italianas. Destaca por la creatividad, la delicadeza y por unas combinaciones de alimentos que hacen maravillas.

**Cloudstreet** combina la herencia de Sri Lanka con la sólida experiencia en la cocina de su chef, para mostrar sabores entremezclados a través de innovadores platos servidos al estilo omakase.

En **Oshino**, el arroz de sushi procedente de la prefectura de origen del chef, Yamagata, se adereza con vinagre y se prensa a mano para ofrecer nigiris con un ligero toque moderno.

**Sommer** ofrece menús de varios platos que demuestran agudeza, delicadeza y armonía. El servicio preciso y puntual es otro punto fuerte que se añade a la experiencia gastronómica.

### 3 restaurantes que vuelven a abrir consiguen 🌟

**Basque Kitchen by Aitor**, que reabrió en Fullerton Waterboat House en abril de 2021, combina influencias culinarias pasadas y presentes en menús omakase de varios platos, que rinden homenaje a sabores y productos vascos clásicos.

En **Lerouy**, que se mudó en noviembre de 2020 desde Stanley Street a Amoy Street en Tanjong Pagar, el equipo del chef adopta un enfoque un poco menos formal de la cocina francesa y lo acentúa con influencias alsacianas que sirven de homenaje a las raíces del chef.

**Whitegrass**, que cerró en diciembre de 2018 y volvió a abrir con un nuevo concepto y un nuevo chef en mayo de 2019, sirve productos japoneses frescos de temporada, que son transformados en platos franceses clásicos con variaciones japonesas contemporáneas.

La selección de estos restaurantes por parte de los inspectores Michelin es un reconocimiento a su constante esfuerzo por alcanzar un alto nivel de excelencia gastronómica.

### 5 restaurantes ascienden de la categoría 'El plato Michelin' (🍽️) a la de 🌟

En **Cure**, los clásicos irlandeses se reinventan en base a ideas originales y productos de calidad. El caprichoso menú de degustación de la cocina irlandesa Nua está inspirado en la experiencia del chef y la cultura culinaria de su país e incluso en sus recuerdos de la infancia.

**Esora** ofrece un menú que rinde homenaje a las cuatro estaciones, con una presentación elaborada y una decoración floral a juego. Sus delicados platos están sazonados de forma moderada para acentuar sus sabores naturales, que deleitan tanto la vista como el paladar.



El menú de **Shang Palace** gira en torno a una serie de clásicos cantoneses, reinventados con toques de creatividad y con influencias de diferentes regiones chinas.

En **Thevar**, su menú de varios platos está impregnado de la tradición india y se elabora con técnicas europeas, que también muestran un delicado equilibrio y toques sofisticados.

Conocido por ser el primer bar de caviar de la ciudad, **28 Wilkie** ofrece cinco variedades de oro negro de su propia granja. La cocina encarna la visión moderna que el equipo del chef tiene sobre la gastronomía italiana, y algunos platos están inspirados en las recetas familiares del propio chef.

Con estas novedades, Singapur tiene un total de 41 restaurantes con 🌟.

### 14 nuevos restaurantes reconocidos como 'El plato MICHELIN' (🍽️)

También hay 14 restaurantes en Singapur que han entrado en la selección con la distinción de 'El plato MICHELIN' (🍽️). Comprenden una amplia gama de cocinas, desde india (**Adda**), innovadora (**Euphoria**), peranakan (**Indigo Blue Kitchen**), japonesa (**Kappo Shunsui**), francesa contemporánea (**La Dame de Pic**), europea contemporánea (**Mag's Wine Kitchen**, **Riviera**, **Vue**), española (**Olivia**), internacional (**Open Farm Community**), tailandesa (**Un-Yang-Kor-Dai**) hasta china contemporánea (**Yi by Jereme Leung**). Así como varios estilos de cocinado, como la parrilla (**Gemma**) y el sushi (**Sushi Kou**). Algo que muestra a Singapur como un centro cultural, dinámico y emocionante, donde se congregan diferentes talentos gastronómicos procedentes de todo el mundo.

### Se estrena en Singapur el MICHELIN Guide Young Chef Award

La Guía MICHELIN también celebra su quinto aniversario en Singapur con el lanzamiento del primer MICHELIN Guide Young Chef Award. Este premio reconoce a los jóvenes chefs que trabajan en alguno de los restaurantes con Estrella Michelin por tener un talento excepcional y un gran potencial.

El chef Mark Tai, de Cloudstreet, es el ganador del MICHELIN Guide Young Chef Award de Singapur 2021. Graduado en la Culinary School of America y con varios años de experiencia profesional en la industria hostelera, la experiencia y el liderazgo de Mark Tai van más allá de la cocina y brillan también en los aspectos de operatividad y presentación. En Cloudstreet, deja muestra de sus habilidades en complejos platos que ejemplifican su talento de la manera más deliciosa.

Además, Michelin también desvela la selección de 69 establecimientos Bib Gourmand (🍷) que ofrecen una buena relación calidad-precio por menos de 45 dólares de Singapur. La selección de la Guía MICHELIN Singapur 2021 también reconoce 142 restaurantes con la distinción de 'El plato Michelin' (🍽️), para un total de 260 establecimientos destacados, 19 ubicaciones más que en la lista de 2019

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

- 3 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 ascenso)
- 5 restaurantes con 🌟🌟 (1 ascenso)
- 40 restaurantes con 🌟 (7 nuevos y 5 ascensos)
- 21 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (3 nuevos)
- 67 restaurantes 'El plato MICHELIN' (🍽️) (14 nuevos)
  
- 1 puesto de comida callejera con 🌟
- 6 puestos de comida callejera Bib Gourmand (🍷)



- 6 puestos de comida callejera 'El plato MICHELIN' (10)
- 42 puestos de vendedores ambulantes Bib Gourmand (3) (9 nuevos)
- 69 puestos de vendedores ambulantes 'El plato MICHELIN' (10) (12 nuevos)

Para consultar el listado completo de restaurantes de la Guía MICHELIN Singapur 2021, y conocer las últimas novedades de la Guía, visite la web oficial de la Guía MICHELIN: <https://guide.michelin.com/>

### **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**

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

**Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA**