



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 24 de noviembre, 2021

## La Guía MICHELIN Atenas 2021

- La selección de la capital de Grecia incluye 2 nuevos restaurantes premiados con 🌟 y otro nuevo Bib Gourmand (🍷)
- Atenas también añade otros 5 nuevos restaurantes a la selección de la Guía

En relación a la presentación de la Guía MICHELIN Atenas 2021, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, comenta: *“La hospitalidad es una parte intrínseca de la cultura griega, y los restaurantes que recomendamos en Atenas muestran que siguen siendo tan acogedores y genuinos como siempre. Los ingredientes locales y, especialmente, los vinos de las islas y de la zona continental, han tomado protagonismo en los últimos años, dando a los visitantes la sensación de ser parte de la comunidad local. Atenas tiene restaurantes para todas las ocasiones, y realmente consiguen reflejar lo mejor de esta increíble ciudad”.*

La edición 2021 de la Guía MICHELIN Atenas incorpora 2 restaurantes premiados con 🌟:

**CTC** hizo su aparición en la Guía MICHELIN hace cinco años y recientemente se trasladó a una nueva ubicación. El experimentado chef y propietario, Alexandros Tsiotinis, guía a sus invitados por un ‘Voyage’ de 11 platos que se inspiran en la historia culinaria de Grecia y en los que se combinan atrevidos sabores con una sutil innovación y originalidad. El entusiasta equipo del restaurante también ayuda a crear una experiencia encantadora y absolutamente memorable.

**Pelagos**, nueva incorporación de la Guía 2021, está dirigido por el chef Luca Piscazzi, anteriormente jefe de cocina del restaurante londinense con 🌟🌟, La Dame de Pic. Este elegante y discreto restaurante está ubicado en el Astir Palace Hotel, en la península de Vouliagmeni, y ofrece unas impresionantes vistas del mar. Su cocina, basada en el marisco, combina refinadas técnicas francesas con ingredientes mediterráneos de primera calidad y se caracteriza por la creatividad, la sofisticación y unos sabores atrevidos pero armoniosos.

Los restaurantes **Spondi** (🌟🌟), y **Botrini's, Hytra** y **Varoulko Seaside** (🌟), conservan sus Estrellas un año más.

Los restaurantes **Nolan** y **Oikeío** mantienen su distinción Bib Gourmand (🍷) en 2021. A ellos se les une **Cerdo Negro 1985**, un recién llegado a la Guía. En esta pequeña taberna, los hermanos Konstantinos e Yiorgos han combinado su herencia griega con la pasión por la cocina española. Sus platos, de generosas raciones y con una buena relación calidad-precio, se cocinan mayoritariamente al fuego de leña y están llenos de sabor. Los hermanos son unos anfitriones maravillosos y, con la música alta, el establecimiento ofrece un ambiente muy animado.



Otros 5 restaurantes se han añadido a la selección de la Guía en 2021:

- **Aleria** se ubica dentro de una antigua residencia de mediados del siglo XIX que ha sido cuidadosamente restaurada y cuya joya de la corona es un bonito patio amurallado. Los ingredientes griegos clásicos se ofrecen en elaboraciones interesantes y coloridas.
- En **Le Pavillon**, el chef y propietario del restaurante da la bienvenida a cada cliente personalmente. La cocina se centra en el marisco y sigue las técnicas clásicas, pero los sabores son más delicados que en el estilo mediterráneo habitual.
- **Okio** cuenta con una moderna atmósfera y un ambiente relajado. Su cocina añade toques originales a las recetas mediterráneas tradicionales para crear platos llenos de vida con atrevidos sabores asiáticos. El pescado y el marisco son el centro de atención.
- El espléndido **Athénée**, de estilo art déco, ha sido cuidadosamente restaurado por un equipo familiar y, una vez más, vuelve a ser un lugar al que ir. Está abierto todo el día y ofrece comida para todos los gustos, desde clásicos griegos hasta sushi y el té de la tarde.
- **Annie Fine Cooking** es un acogedor restaurante de barrio, con una colorida decoración, que se extiende por la acera de una calle arbolada. Su cocina rinde homenaje a los productos locales, con sabores naturales y un singular equilibrio entre lo dulce y lo amargo.

La Guía MICHELIN Atenas se ha publicado exclusivamente en formato digital. Se puede consultar en la web oficial (<https://guide.michelin.com>) y a través de las aplicaciones gratuitas para iOS y 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

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)

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

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

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA