



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 24 de novembro de 2021

Guia MICHELIN Atenas 2021

- Seleção da capital da Grécia inclui 2 novos restaurantes premiados com 🌟, e um outro com um Bib Gourmand (🍷)
- Atenas também acrescenta mais 5 novos restaurantes à seleção do Guia

Relativamente à apresentação do Guia MICHELIN Atenas 2021, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, comenta: *“A hospitalidade é intrínseca à cultura grega, e os restaurantes que recomendamos em Atenas mostram que continuam a ser tão acolhedores e genuínos como sempre. Os ingredientes e, sobretudo, os vinhos locais, das ilhas e do continente, assumiram o protagonismo nos últimos anos, dando aos visitantes a sensação de fazerem parte da comunidade local. Atenas tem restaurantes para todas as ocasiões, e conseguem, de facto, espelhar o melhor desta incrível cidade”.*

La edição de 2021 do Guia MICHELIN Atenas incorpora 2 restaurantes premiados com 🌟:

O **CTC** fez a sua aparição no Guia MICHELIN há cinco anos e, recentemente, mudou-se para uma nova localização. O experiente chef e proprietário, Alexandros Tsiotinis, guia os seus convidados numa ‘Voyage’ de 11 pratos que se inspiram na história culinária da Grécia, e em que se combinam atrevidos sabores com uma subtil inovação e originalidade. A entusiasta equipa do restaurante também ajuda a criar uma experiência encantadora e absolutamente memorável.

O **Pelagos**, nova incorporação do Guia de 2021, é dirigido pelo chef Luca Piscazzi, anteriormente chefe de cozinha do restaurante londrino com 🌟🌟, La Dame de Pic. Este elegante e discreto restaurante está situado no Astir Palace Hotel, na península de Vouliagmeni, e oferece umas impressionantes vistas de mar. A sua cozinha, baseada no marisco, combina refinadas técnicas francesas com ingredientes mediterrâneos de primeira qualidade, e é caracterizada pela criatividade, pela sofisticação e por sabores atrevidos, porém, harmoniosos.

Os restaurantes **Spondi** (🌟🌟), e **Botrini's, Hytra** e **Varoulko Seaside** (🌟), conservam as suas Estrelas por mais um ano.

Os restaurantes **Nolan** e **Oikeio** mantêm a sua distinção Bib Gourmand (🍷) em 2021. Aos mesmos junta-se o **Cerdo Negro 1985**, um recém-chegado ao Guia. Nesta pequena taberna, os irmãos Konstantinos e Yiorgos combinaram a sua herança grega com a paixão pela cozinha espanhola. Os seus pratos, de generosas doses, e com uma boa relação qualidade-preço, são cozinhados, maioritariamente, em fogo de lenha e estão repletos de sabor. Os irmãos são anfitriões maravilhosos, e, com a música de fundo em alto volume, o estabelecimento oferece um ambiente muito animado.



Outros 5 restaurantes foram adicionados à seleção do Guia em 2021:

- O **Aleria** está situado no interior de uma antiga residência de meados do século XIX, que foi cuidadosamente restaurada, e cuja joia da coroa é um bonito pátio amuralhado. Os ingredientes gregos clássicos são oferecidos em interessantes e coloridas elaborações.
- No **Le Pavillon**, o chef e proprietário do restaurante dá as boas-vindas a cada cliente pessoalmente. A cozinha centra-se no marisco e segue as técnicas clássicas, mas os sabores são mais delicados do que no estilo mediterrânico habitual.
- O **Okio** conta com uma moderna atmosfera e com um ambiente descontraído. A sua cozinha acrescenta toques de originalidade às receitas mediterrâneas tradicionais, para criar pratos plenos de vida, com ousados sabores asiáticos. O peixe e o marisco são o centro das atenções.
- O esplêndido **Athénée**, de estilo art déco, foi cuidadosamente restaurado por uma equipa familiar, e, uma vez mais, volta a ser um local a que ir. Está aberto todo o dia, e oferece comida para todos os gostos, dos clássicos gregos ao sushi, passando pelo chá da tarde.
- O **Annie Fine Cooking** é um acolhedor restaurante de bairro, com uma colorida decoração, que se estende por uma rua ladeada por árvores. A sua cozinha presta homenagem aos produtos locais, com sabores naturais e um singular equilíbrio entre o doce e o amargo.

O Guia MICHELIN Atenas foi publicado exclusivamente em formato digital. Pode ser consultado no site oficial (<https://guide.michelin.com>) e através das aplicações gratuitas para iOS e Android.



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate 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
+34 630 086 682
monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

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