



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 22 de noviembre, 2021

La Guía MICHELIN Praga 2021

- La capital de la República Checa consigue 2 nuevos restaurantes Bib Gourmand (🍴)

Aunque la selección 2021 de La Guía MICHELIN Praga no incluye nuevas Estrellas MICHELIN para la capital de la República Checa, tanto **Field** como **La Dégustation Bohême Bourgeoise** sí mantienen su Estrella.

Se añaden 2 restaurantes a la categoría Bib Gourmand (🍴), ambos recién llegados a la selección:

The Eatery es un moderno restaurante de estilo industrial con una gran barra que está dirigido por amables chefs. Con su menú diario, ofrece cocina checa de temporada, elaborada con gran habilidad.

Dejvická 34 by Tomáš es un acogedor restaurante de barrio, ubicado en la ribera norte del río. El chef y propietario del establecimiento, de nombre homónimo, exhibe un entusiasmo contagioso y ensalza ingredientes importados de primera calidad a través de platos italianos y checos llenos de sabor.

Na Kopci, **Divinis** y **Eska** mantienen la distinción Bib Gourmand (🍴).

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, comenta: *“Estamos encantados de haber encontrado 2 nuevas direcciones que añadir a nuestra lista de Bib Gourmand (🍴) de Praga. Estos restaurantes representan la gran relación calidad-precio que se puede encontrar en la ciudad, al mismo tiempo que ofrecen una cocina de alta calidad con sabores fantásticos”.*

Los inspectores Michelin encontraron 4 nuevos restaurantes que añadir a la selección de este año:

Výčep es un moderno pub que sirve sabrosos y generosos platos checos actualizados y los acompaña de una excelente selección de cervezas.

Taro es un restaurante de barra que se centra en la cocina asiática, particularmente en la vietnamita, con un menú a la carta para la hora de comer y un menú de degustación por la noche.

Bockem es un lugar con carácter, con una cálida acogida, donde los sabores tradicionales checos reciben un toque contemporáneo, con destellos de originalidad.

Por último, **QQ Asian Kitchen** es un acogedor restaurante ubicado en el Hotel Mosaic, que ofrece platos frescos y económicos con sabores atrevidos.

“Praga tiene algo que ofrecer a cada uno, con una selección cada vez más variada de restaurantes que enriquecen su escena gastronómica. Muchos de estos restaurantes están situados fuera del



centro de la ciudad: direcciones de moda y contemporáneas que reflejan la Praga moderna, respetando al mismo tiempo las tradiciones culinarias del país”, concluye Gwendal Poullennec.

Este año, la Guía MICHELIN Praga 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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

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