



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 22 de novembro de 2021

Guia MICHELIN Praga 2021

- Capital da República Checa com 2 novos restaurantes Bib Gourmand (🌟)

Ainda que a seleção de 2021 do Guia MICHELIN Praga não inclua novas Estrelas MICHELIN para a capital da República Checa, tanto o **Field** como o **La Dégustation Bohême Bourgeoise** mantêm a sua Estrela.

São acrescentados 2 restaurantes à categoria Bib Gourmand (🌟), ambos recém-chegados à seleção:

O **The Eatery** é um moderno restaurante de estilo industrial, com um enorme balcão, dirigido por amáveis chefs. Com o seu menu diário, oferece cozinha checa de temporada, elaborada com grande competência.

O **Dejvická 34 by Tomáš** é um acolhedor restaurante de bairro, situado no afluente norte do rio. O chef e proprietário do estabelecimento, com o mesmo nome, exibe um entusiasmo contagiante e exalta ingredientes importados de primeira qualidade através de pratos italianos e checos plenos de sabor.

Na Kopci, Divinis e Eska mantêm a distinção Bib Gourmand (🌟).

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, comenta: *“Estamos muito satisfeitos por ter encontrado 2 novas moradas para adicionar à nossa lista de Bib Gourmand (🌟) de Praga. Estes restaurantes representam a ótima relação qualidade-preço que pode ser encontrada na cidade, oferecendo, ao mesmo tempo, uma cozinha de alta qualidade com sabores fantásticos”.*

Os inspetores Michelin encontraram, ainda, 4 novos restaurantes para acrescentar à seleção este ano:

O **Výčep** é um pub moderno que serve saborosos e generosos pratos checos atualizados, acompanhando-os de uma excelente seleção de cervejas.

O **Taro** é um restaurante de balcão centrado na cozinha asiática, particularmente na vietnamita, com um menu à carta ao almoço, e um menu de degustação à noite.

O **Bockem** é um lugar com carácter, com um caloroso acolhimento, onde os sabores tradicionais checos recebem um toque contemporâneo, com laivos de originalidade.

Por último, o **QQ Asian Kitchen** é um acolhedor restaurante situado no Hotel Mosaic, que oferece pratos frescos e económicos, com sabores ousados.



“Praga têm algo para oferecer a cada qual, com uma seleção cada vez mais variada de restaurantes que enriquecem o seu panorama gastronómico. Muitos destes restaurantes estão situados fora do centro da cidade: locais da moda e contemporâneos, que refletem a Praga moderna, respeitando, ao mesmo tempo, as tradições culinárias do país”, conclui Gwendal Poullennec.

Este ano, o Guia MICHELIN Praga 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. 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

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

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