







INFORMACIÓN DE PRENSA





GUÍA MICHELIN


Madrid, 16 de noviembre, 2021

La Guía MICHELIN Shanghái 2022

- La nueva selección de la Guía MICHELIN Shanghái incluye un nuevo restaurante con , Taian Table
- Shanghái también celebra la llegada de su primera Estrella Verde MICHELIN



La selección de la Guía MICHELIN Shanghai 2022 se ha presentado en el Xijiao State Guest Hotel, de Shanghái, destacando un nuevo restaurante con , 5 nuevos restaurantes con , y una selección variada de establecimientos Bib Gourmand (). Igualmente, se ha adjudicado por primera vez una Estrella Verde MICHELIN a un restaurante de Shanghái, al reconocer y promover sus iniciativas en favor de una gastronomía sostenible.

La edición 2022 de la Guía MICHELIN Shanghái selecciona un total de 129 restaurantes; 2 de ellos con , 8 restaurantes con , 37 restaurantes con  y 20 restaurantes Bib Gourmand (.

“Shanghái desempeña un papel muy especial dentro del panorama gastronómico asiático y mundial. Impulsada por su gran dinamismo económico, así como por un saber hacer culinario único, Shanghái atrae continuamente a los mejores talentos del mundo, definiendo un destino culinario innovador e insoslayable. Además de un gran nivel culinario, como muestra la aparición de un nuevo restaurante con , nuestros equipos han detectado también un significativo aumento de talentos en lo referente al servicio y la sumillería”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

“En una época en la que las exigencias en materia de medio ambiente y sostenibilidad precisan de una atención permanente por parte de todos, muchos restaurantes están mostrando un creciente compromiso al respecto. Al desarrollar iniciativas inspiradoras, estos establecimientos juegan un importante papel, tanto al reducir el impacto ambiental de sus menús, como promoviendo los mejores productos locales, así como animando a otros profesionales o amantes de la gastronomía a seguir avanzando en este terreno. Nos sentimos muy orgullosos al distinguir estos establecimientos ejemplares con nuestra Estrella Verde MICHELIN, que, por primera vez este año, ha sido adjudicada a un restaurante de Shanghái”, concluye Gwendal Poullennec.

Un nuevo restaurante con

Cinco años después de su apertura, **Taian Table** pasa de  a , convirtiéndose así en el segundo establecimiento de Shanghái que “justifica el viaje”. Situado al fondo de una callejuela en Zhen Ning Road, Taian Table tiene capacidad para 20 comensales sentados en torno a una cocina abierta. En ella, el chef Stefan Stiller y su equipo crean platos magníficos, elaborados con ingredientes de primera calidad. Con menús de degustación de 10 a 12 platos, renovados cada 6 u 8 semanas, el restaurante propone una cocina de ejecución impecable con un estilo innovador, refinado y original. La constancia en el tema de la calidad es tan notable como la creatividad de los platos.



Ultraviolet by Paul Pairet, por su parte, conserva la distinción más alta, ya que los inspectores de la Guía le han atribuido, también este año, 🌟🌟🌟. Desde la reserva en su página web hasta el fin de la comida, Ultraviolet ofrece a sus comensales una experiencia culinaria extraordinaria. Así, a la hora y en el lugar de la cita, un vehículo transporta a los clientes a un lugar misterioso para sumergirlos en un viaje sensorial de varios niveles. La comida abunda en sorpresas y el menú, compuesto por 20 platos, marida vino, iluminación, proyecciones visuales y música. Cada plato ha sido meticulosamente elaborado, tanto en presentación como en sabor por el chef Paul Pairet y su equipo. La experiencia resulta aún más espectacular gracias al talento de un equipo de sala especialmente entusiasta.

Realzando la excelencia de las cocinas cantonesa, taizhou, italiana y francesa, los establecimientos **Bao Li Xuan, Canton 8** (Runan Street), **Da Vittorio, Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine** (Huangpu), **Ji Pin Court, L'Atelier de Jöel Robuchon, 8 ½ Otto e Mezzo Bombana** y **Xin Tong Ji** (Nanyang Road) siguen siendo recomendados con 🌟🌟 este año.

5 nuevos restaurantes con 🌟

Fu 1015, ya conocido por los inspectores, recibe este año 🌟. Situado en un inmueble histórico, Fu 1015 ofrece una cocina con los sabores típicos de Shanghái, sazonados con una pizca de nostalgia, pero también con una buena dosis de modernidad.

Fu 1088 también es premiado con 🌟. Este restaurante ofrece platos realizados por la salsa especiada Babao, trozos de jamón con guisantes de Yunnan, y Xiao Long Bao con huevos de cangrejo. Las especialidades tradicionales son realmente preservadas en este establecimiento gracias a un equipo especialmente experimentado. No hay que perderse sus platos estrella, como el cerdo en salsa de soja o el pescado ahumado de Shanghái.

Abierto en 2021, **Obscura** transporta a sus comensales, en un viaje a sabores exóticos, a través de los recuerdos de infancia de los dos chefs. Con el tema “río sur, río norte”, el menú integra técnicas culinarias occidentales en platos regionales célebres, todo ello realzado por un enfoque no convencional, que se añade a la experiencia culinaria.

Oriental Sense & Palate también hace su primera aparición en la Guía, recibiendo 🌟. El equipo, originario de Chaoshan, ofrece un viaje gastronómico enraizado en las tradiciones de esta región y vigorizado por una creatividad y finura extraordinarias. El pichón asado, que se distingue por el contraste de textura entre la carne, muy tierna, y la piel crujiente, se cuenta entre los mejores platos de esta refinada mesa.

Shang Yong Xing obtiene 🌟 tras su reciente apertura en Shanghái. Situado en el nº 5 del Bund, el restaurante ofrece una vista sensacional sobre el río, y propone platos pekineses preparados por un equipo con talento y servidos en un ambiente romántico. El plato estrella, el pato asado, se elabora a partir de un pato de Pekín de 45 días. La bellísima bodega, administrada por un sumiller experto en maridajes, añade otro punto fuerte a la experiencia culinaria.

Además, otros 32 restaurantes renuevan un año más su distinción de 🌟.

Primera Estrella Verde MICHELIN de Shanghái

La Guía MICHELIN atribuye por primera vez una Estrella Verde MICHELIN a un establecimiento de Shanghái. Adjudicado a restaurantes que se sitúan a la vanguardia del enfoque más sostenible de la gastronomía, la Estrella Verde MICHELIN realza a los establecimientos que proponen experiencias



gastronómicas que combinan la excelencia culinaria con destacados compromisos ecológicos. Auténticos modelos de actitud, estos restaurantes son una fuente de inspiración tanto para los gourmets como para los profesionales.

La primera Estrella Verde MICHELIN de Shanghái se otorga al restaurante **Taian Table**, que sitúa la sostenibilidad en el corazón de sus actividades cotidianas. Aquí, el equipo de cocina se provee con productores sostenibles y minimiza la utilización de plástico, los residuos alimentarios y el consumo de energía. También recicla en la medida de lo posible y sugiere a sus proveedores que reduzcan los embalajes.

20 restaurantes Bib Gourmand (🍷) para celebrar la gastronomía asequible

En la edición 2022 de la Guía, se recomiendan 20 restaurantes con la distinción Bib Gourmand (🍷), entre los cuales figura uno nuevo. El propietario y chef de **'Easeful Cuisine** expresa, gracias a técnicas sencillas, la quintaesencia de los ingredientes que emplea, permitiendo degustar los sabores típicos de la comarca de Zhejiang-Jiangsu. Los 20 restauradores de la categoría Bib Gourmand (🍷) reflejan la imagen efervescente de la ciudad, ofreciendo una diversidad de especialidades muy interesante: desde los reconfortantes platos de tallarines a las cocinas familiares de Shanghái, Guangdong y Zhejiang, pasando por los sabores de otros países. La distinción Bib Gourmand (🍷) destaca restaurantes de buena calidad con la mejor relación calidad precio de la Guía: establecimientos que proponen un menú de tres platos por el equivalente a cuarenta euros o menos por persona en Shanghái, bebida aparte.

Dos nuevos reconocimientos para destacar el talento: Michelin Young Chef Award y Michelin Service Award

Junto con la selección de 2022, la Guía MICHELIN ha tenido también el placer de anunciar dos premios especiales: el Michelin Young Chef Award y el Michelin Service Award, que valoran la profesionalidad y la dedicación de los talentos de la restauración.

El Michelin Young Chef Award se ha entregado a Liang Yongxuan, chef del restaurante **Oriental Sense & Palate**. Este joven de 32 años, originario de Guangdong, ha mostrado sólidas competencias culinarias y posee una impresionante maestría con los ingredientes, que consigue magnificar con platos de estilo Chao Zhou interpretados de modo auténtico.

En cuanto al Michelin Service Award, viene a recompensar la precisión, tacto y refinamiento de Sophia Gen, del restaurante **Sheng Yong Xing**. Habiendo trabajado varios años para la cadena de restaurantes de Pekín, Sophia Gen muestra una atención y destreza que convierten en momentos memorables las experiencias gastronómicas en Sheng Yong Xing.

En total, la selección de la Guía MICHELIN Shanghái 2022 incluye:

129 restaurantes, de los cuales

- 2 restaurantes con 🍷🍷🍷 (1 nuevo)
- 8 restaurantes con 🍷🍷
- 37 restaurantes con 🍷 (5 nuevos)
- 1 restaurante con la Estrella Verde MICHELIN 🍀
- 29 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (1 nuevo)



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

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