



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 14 de diciembre, 2021

## La Guía MICHELIN España & Portugal 2022: los jóvenes talentos siguen al alza en toda la Península Ibérica

- 4 nuevos restaurantes conquistan las 🌟🌟 y 33 logran su primera Estrella MICHELIN, estando 5 de ellos en Portugal y 1 en Andorra
- 8 nuevos restaurantes reciben una Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la sostenibilidad
- Se conceden dos nuevos premios especiales para celebrar el talento y la transmisión de conocimientos gastronómicos

Michelin se complace en desvelar la nueva selección de restaurantes de la Guía MICHELIN España & Portugal. Presentada hoy en el auditorio del Palau de les Arts Reina Sofía de València, la selección de 2022 incluye 1.362 restaurantes de España, Portugal y el Principado de Andorra, entre los que se encuentran 11 restaurantes con 🌟🌟🌟, 40 con 🌟🌟, 211 con 🌟 y 284 Bib Gourmand (🍷).

La Guía MICHELIN España & Portugal incluye 4 nuevos restaurantes con 🌟🌟 en España y 33 restaurantes que han obtenido su primera Estrella (27 en España, 5 en Portugal y uno en Andorra), lo que refleja la vitalidad y el dinamismo de la escena gastronómica ibérica, que ha impresionado a los inspectores de la Guía MICHELIN. 8 nuevos restaurantes, 6 en España y 2 en Portugal, también han sido reconocidos con la Estrella Verde MICHELIN por su notable compromiso con una gastronomía más sostenible. Por último, los gourmets que buscan una buena comida a un precio razonable apreciarán la incorporación a la selección de 43 nuevos restaurantes Bib Gourmand (🍷), 41 en España y 2 en Portugal.

*“Nuestros inspectores han disfrutado especialmente preparando la selección 2022, por el impulso gastronómico que vive actualmente la Península Ibérica, que se confirma año tras año. En Portugal y España, y a pesar de la compleja situación del 2021, han surgido muchos jóvenes talentos que defienden sus innovadores y diversos conceptos gastronómicos con personalidad. Una tendencia básica se impone en muchos establecimientos: la de valorizar al máximo los productos locales y las tradiciones -a veces audazmente revisadas- que se derivan de ellos”, comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Nuestros equipos también han observado que cada vez más establecimientos muestran un mayor interés por ofrecer una cocina más preocupada por las cuestiones medioambientales y sostenibles. No podemos sino congratularnos y apoyar este movimiento fundamental, ilustrado este año con la concesión de una Estrella Verde a 8 nuevos restaurantes especialmente comprometidos”.*

### 4 nuevos restaurantes españoles reciben 🌟🌟

El restaurante **Amelia by Paulo Airaud** (Donostia / San Sebastián) ha sumado 🌟🌟 a un panorama gastronómico local ya brillante. En este local íntimo junto a la playa de La Concha, los comensales que tengan la suerte de sentarse en la barra o en una de las tres mesas del establecimiento apreciarán la delicadeza y la audacia de la cocina del chef, que mezcla hábilmente la gastronomía vasca con las influencias culinarias de Argentina, Italia y Japón en un menú degustación especialmente creativo.



En **Voro**, situado en Canyamel, en la isla de Mallorca, los platos del chef Álvaro Salazar alcanzan nuevas cotas de finura y refinamiento y, gracias a un sutil juego de texturas y matices, ofrecen una reinterpretación de recetas mediterráneas y mallorquinas atemporales.

En **Smoked Room**, una dirección de moda en Madrid, el joven chef Massimiliano Delle Vedove, que demuestra el dominio de las técnicas de cocción sobre carbón vegetal, impresionó especialmente a nuestros inspectores, que quedaron encantados con las preparaciones con sutiles toques de humo.

Por último, el restaurante **Iván Cerdeño**, que lleva el nombre de su chef, ofrece un marco excepcional -el de un histórico cigarral con mágicas vistas al Tajo y a la ciudad de Toledo- para saborear una cocina que rinde homenaje a los productos de La Mancha. Con composiciones creativas e innovadoras, el chef ofrece un patrimonio culinario local especialmente rico.

La Guía MICHELIN España & Portugal 2022 cuenta con un total de 40 restaurantes con 🌟🌟, de los cuales 33 están en España y 7 en Portugal. En la categoría de 🌟🌟🌟, los 11 restaurantes recomendados el año pasado con esta distinción la mantienen en la edición de 2022.

### 33 nuevos restaurantes con 🌟 ilustran la vitalidad del panorama gastronómico ibérico

A pesar de un año especialmente complejo para el sector gastronómico, los gourmets estarán encantados de saber que España y Portugal están viendo surgir un impresionante número de nuevos restaurantes con Estrella en todo su territorio.

En España, 27 nuevos establecimientos repartidos por casi todo el país reciben su primera Estrella. Por orden alfabético, son: **Alejandro Serrano** (Miranda de Ebro), **Arrels** (Sagunt), **Atalaya** (Alcossebre), **Atempo** (Barcelona), **Auga e Sal** (Santiago de Compostela), **Ayalga** (Ribadesella), **Cañabota** (Sevilla), **Casona del Judío** (Santander), **Coto de Quevedo** (Torre de Juan Abad), **Deessa** (Madrid), **El Rincón de Juan Carlos** (Adeje - Tenerife), **El Serbal** (Santander), **Fierro** (València), **Garena** (Dima), **Kaido Sushi Bar** (Valencia), **La Gaia** (Eivissa/Ibiza), **Lera** (Castroverde de Campos), **Lienzo** (Valencia), **Ment by Óscar Calleja** (Salamanca), **Nintai** (Marbella), **Nub** (Adeje - Tenerife), **Nublo** (Haro), **Peix & Brases** (Dénia), **Poemas de Hermanos Padrón** (Las Palmas de Gran Canaria - Gran Canaria), **Quimbaya** (Madrid), **Versátil** (Zarza de Granadilla) y **Zaranda** (Palma - Mallorca).

Entre ellos, nuestros inspectores quedaron especialmente impresionados por los platos modernos y sofisticados con sabores mediterráneos de la chef Vicky Sevilla, del restaurante Arrels. En Quimbaya, el chef Edwin Rodríguez juega la carta del exotismo invitando a sus comensales a viajar a Colombia con una cocina intensa, colorista y muy bien ejecutada. Otro ejemplo de la efervescencia y diversidad del panorama gastronómico español es el menú omakase que ofrece el chef Yoshikazu Yanome, del Kaido Sushi Bar.

Portugal también cuenta con 5 nuevos restaurantes galardonados con 🌟: **Al Sud** (Lagos), **A Ver Tavira** (Tavira), **CURA** (Lisboa), **Esporão** (Reguengos de Monsaraz) y **Vila Foz** (Oporto).

Por último, el Principado de Andorra cuenta con 1 nuevo establecimiento que se incorpora a la edición 2022 de la Guía con 🌟: el restaurante **lbaya** (en Soldeu), dirigido por el chef español Francis Paniego y ubicado en el hotel Sport Hermitage.



## 8 nuevos restaurantes reciben una Estrella Verde MICHELIN por sus compromisos sostenibles

Concedida por segundo año en la Guía MICHELIN España & Portugal, la Estrella Verde MICHELIN ha sido otorgada a 8 nuevos restaurantes cuyo destacado compromiso con la gastronomía sostenible, combinado con una fuerte identidad culinaria, crea experiencias gastronómicas especialmente inspiradoras para los gourmets. 6 de ellos se encuentran en España: **Cenador de Amós** (Villaverde de Pontones), **Coque** (Madrid), **El Celler de Can Roca** (Girona), **Finca Alfoliz** (Aljaraque), **Lera** (Castroverde de Campos) y **Maca de Castro** (Puerto de Alcúdia - Mallorca).

Por primera vez en Portugal, 2 establecimientos recibieron también una Estrella Verde MICHELIN: **Esporão** en Reguengos de Monsaraz e **Il Gallo d'Oro** en Funchal, Madeira.

La Guía MICHELIN, con la Estrella Verde, destaca aquellos establecimientos que están a la vanguardia de la gastronomía sostenible dentro de su selección de restaurantes. Esta distinción refleja iniciativas virtuosas y enfoques profundamente comprometidos con su comunidad de gastronómicos y con todo el sector gastronómico. Con ello, la Guía MICHELIN anima a todo el mundo a interesarse por estos establecimientos, que son tanto una fuente de inspiración como de movilización.

En total, junto con los restaurantes ya destacados el año pasado, la Guía MICHELIN España & Portugal 2022 incluye 29 restaurantes que han recibido una Estrella Verde.

## 43 nuevos restaurantes Bib Gourmand (🍷)

El Bib Gourmand (🍷) es una distinción muy popular entre los gastronómicos, que identifica a los restaurantes de la selección de la Guía que ofrecen una muy favorable relación calidad-precio, con un menú completo por no más de 35 euros. En la Guía MICHELIN España & Portugal 2022, se recomiendan este año 284 direcciones Bib Gourmand (🍷), de las cuales 43 son nuevos restaurantes (41 en España y 2 en Portugal).

## Dos nuevos premios especiales para fomentar los jóvenes talentos y la transferencia de conocimientos

Este año, por primera vez en España y Portugal, la Guía MICHELIN ha introducido el Premio MICHELIN al Cocinero Joven y el Premio MICHELIN al Cocinero Mentor, para homenajear a dos grandes profesionales de la restauración y destacar su talento y trabajo diario.

El **Premio MICHELIN para Jóvenes Chefs**, galardón entregado por Makro, es para **Mario Cachinero** del restaurante Skina (Marbella). Este talentoso chef, de sólo 25 años, lleva varios años impresionando a nuestros inspectores. En la edición de 2020 de la Guía, la cocina creativa y perfectamente ejecutada de Mario Cachinero, que reinventa las recetas tradicionales andaluzas, le valió 🌟🌟, distinción que se ha renovado cada año desde entonces.

El **Premio MICHELIN Chef Mentor**, galardón entregado por Blancpain, se otorga a **Martín Berasategui**. El chef donostiarra, que durante muchos años ha dirigido el restaurante con 🌟🌟🌟 que lleva su nombre en Lasarte-Oria y supervisa varios restaurantes en España y Portugal, recibió este premio tras una carrera de casi 50 años. Con humildad, Martín Berasategui ha formado a muchas generaciones de cocineros, a los que ha inculcado su enfoque culinario, sus referencias de trabajo y, sobre todo, su pasión por una profesión en la que prima la cercanía y el respeto al producto, el gusto por el esfuerzo y el trabajo en equipo.



La selección completa y actualizada está disponible en la web de la Guía MICHELIN (<https://guide.michelin.com/es/es>) y en la App, accesible también de manera gratuita tanto para iOS como para Android.

La Guía MICHELIN España & Portugal 2022 de un vistazo:

- 11 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 40 restaurantes con 🌟🌟 (4 nuevos)
- 211 restaurantes con 🌟 (33 nuevos)
- 29 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN 🌿 (8 nuevos)
- 284 restaurantes con Bib Gourmand (🍷) (43 nuevos)
- 816 restaurantes recomendados por la calidad de su cocina (125 nuevos)

### **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

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