



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 24 de enero, 2021

## La Guía MICHELIN Hong Kong Macao 2022

- Se presenta la Guía MICHELIN Hong Kong Macao 2022 con 11 nuevos restaurantes con Estrella MICHELIN

En su 14ª edición consecutiva, la Guía MICHELIN Hong Kong Macao 2022 tiene la satisfacción de presentar 11 nuevos restaurantes con Estrella MICHELIN, incluyendo 2 nuevos establecimientos con 🌟🌟 y 9 novedades con 🌟, así como 7 nuevos Bib Gourmand (🍷).

La última edición de la Guía MICHELIN Hong Kong Macao, cuyos restaurantes han sido minuciosamente seleccionados por los equipos de inspectores, recopila un total de 249 restaurantes entre los dos enclaves, ofreciendo una gran diversidad de cocinas, procedentes desde América Latina a Corea, pasando por Singapur. Hong Kong cuenta con 71 restaurantes distinguidos con una o más Estrellas MICHELIN; y Macao incluye 15, de los cuales 11 son nuevos o promocionados en su valoración.

*“La edición de este año contempla cómo jóvenes talentos en pleno ascenso conforman el panorama culinario de Hong Kong y Macao, ampliando los límites de la creatividad. Nuestros equipos están especialmente satisfechos de ver a un creciente número de chefs haciendo honor a sus raíces, al ofrecer a los comensales de Hong Kong y Macao verdaderas joyas gastronómicas inspiradas en su cultura”,* comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *“En esta edición 2022, aplaudimos a los chefs y restauradores de los dos territorios que han mostrado coraje, resiliencia y creatividad en este período de gran incertidumbre. Nos complace destacar a los más brillantes talentos de Hong Kong y Macao, líderes de dos de los destinos culinarios más apasionantes y diversificados del mundo”.*

### 2 nuevos restaurantes con 🌟🌟

Dirigido por el chef australiano Roland Schuller, nacido en Alemania y formado en Italia, el restaurante **Octavium** recibe su segunda Estrella MICHELIN, en la edición 2022, por su maestría sobre los platos clásicos italianos, cuidadosamente preparados y enfocados en sacar a relucir los potentes sabores de los ingredientes de calidad que trata. Los inspectores MICHELIN destacan al establecimiento por sus pastas caseras y su menú de degustación, en el que destacan los productos de temporada.

El restaurante cantonés **Yan Toh Heen** también ha sido promocionado a la categoría de 🌟🌟 por su excelencia en materia de cocina cantonesa, respetuosa con las ancestrales técnicas chinas de cocinado. A la vez que destaca por los ingredientes de primera calidad y sus modernas preparaciones.



Ambos establecimientos se unen a los otros 15 restaurantes que ostentan 🌟🌟 en Hong Kong y Macao.

### 9 restaurantes nuevos con 🌟

Entre los 9 nuevos restaurantes que alcanzan esta categoría, 5 de ellos reciben 🌟 por primera vez.

Descrito por los inspectores MICHELIN como “más espectacular y refinado” a partir de su traslado, **le Belon** ofrece platos populares revisados y creaciones inéditas, que se inspiran en la técnica culinaria francesa y que se preparan con los mejores ingredientes de la casa.

El primer establecimiento en el extranjero del chef coreano Mingoo Kang, propietario del **Mingles** de Seúl con 🌟🌟, es el nuevo restaurante **Hansik Goo**, que ofrece una cocina coreana del más alto nivel, combinando elementos de la cocina tradicional coreana con interpretaciones creativas de platos populares.

**I M Teppanyaki & Wine** continúa brindando una experiencia gastronómica de primer orden tras su nueva localización. En una gran sala de generosas proporciones, la cocina está magníficamente orquestada, a partir de ingredientes de primerísima calidad, suministrados cotidianamente desde Hokkaido y desde Francia. Por otra parte, los inspectores han apreciado igualmente una carta de vinos más elaborada.

Conocido previamente con el nombre de Ginza Iwa, el restaurante **Sushi Wadatsumi** está dirigido por el mismo equipo de cocina anterior, cuya regularidad es digna de admiración. El pescado recién capturado se importa diariamente de Japón.

**Whey** es el último proyecto de Barry Quek, chef originario de Singapur. Su oferta se basa en una cocina europea moderna, reinterpretada de modo magistral con influencias singapurenses, pero siempre destacando los ingredientes locales de temporada.

Otros 4 restaurantes, ya recomendados en la Guía MICHELIN, han promocionado a la categoría de 🌟 en la edición 2022.

El chef Manav Tuli sublima la cocina callejera india en **Chaat**, donde los clientes son invitados a degustar los platos clásicos de todas las regiones de la India, así como pequeños bocados y postres a los que vale la pena reservar sitio al final de la comida.

Haciendo honor a las raíces venezolanas del chef Ricardo Chaneton, **Mono** ofrece un menú degustación que realza los ingredientes latino-americanos, con sabores audaces y peculiares.

El restaurantes **Seventh Son**, famoso por sus platos tradicionales cantoneses difíciles de encontrar en otros establecimientos, elabora recetas ancestrales con un impecable saber hacer.

Especializado en la cocina Ningbo, **Yong Fu** es el primer restaurante filial del homónimo de Shanghái que ha recibido 🌟. La mayor parte de la oferta propia del establecimiento original, también está disponible aquí. Pero, igualmente, se aprecian mucho los platos adaptados a los gustos locales, utilizando ingredientes de proximidad.

Con estos nuevos establecimientos, Hong Kong y Macao cuentan con un total de 59 restaurantes con 🌟.



## Nueva Estrella Verde MICHELIN

Por segundo año, y gracias a su distinción de la Estrella Verde MICHELIN, la Guía tiene la satisfacción de destacar, dentro de la selección de restaurantes de Hong Kong y Macao, establecimientos que se sitúan a la vanguardia de un enfoque más sostenible de la gastronomía. Este año, también se destacan los esfuerzos excepcionales y el destacable compromiso de un nuevo restaurante. Se trata de **Amber**, el establecimiento del chef Richard Ekkebus, con 🌿🌿, que trabaja en estrecha colaboración con los productores para desarrollar alternativas vegetales y biodegradables para las envolturas alimentarias, bolsas para vacío y bolsas de basura. También han instalado sistemas de filtración y embotellado del agua para eliminar los residuos plásticos. Mientras que los desperdicios alimentarios son tratados en la propia cocina con un sistema de digestión anaeróbica que desvía más del 20 por ciento del total de residuos destinados a basura. A nivel interno, el restaurante organiza anualmente un cursillo de formación del personal enfocado en las prácticas sostenibles, y las difunde a través de sus “Lunes verdes” para conseguir una sensibilización al respecto.

Junto con **Roganic**, en Hong Kong, e **ITF Educational Restaurant**, en Macao, que en ambos casos han conservado este año su Estrella Verde MICHELIN, ya son 3 los restaurantes que han sido premiados por su excelencia culinaria y sus notables compromisos ecológicos.

## Selección Bib Gourmand (🍷)

Recientemente, la Guía MICHELIN Hong Kong Macao 2022 ha anunciado su selección de 71 establecimientos Bib Gourmand (🍷), que ofrece una experiencia gastronómica con una buena relación calidad-precio, por menos del equivalente a cuarenta euros. 7 nuevos restaurantes Bib Gourmand (🍷) se sitúan en Hong Kong.

En total, la Guía MICHELIN Hong Kong Macao 2022 incluye 249 restaurantes, de los cuales:

### En Hong Kong:

- 7 restaurantes con 🌿🌿🌿
- 12 restaurantes con 🌿🌿 (2 ascensos)
- 52 restaurantes con 🌿 (5 nuevos y 4 ascensos)
- 64 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (5 nuevos y 2 ascensos)
- 15 puestos de comida callejera (2 nuevos)
- 49 restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN
- 2 restaurantes con Estrella Verde MICHELIN 🍀 (1 nuevo)

### En Macao:

- 3 restaurantes con 🌿🌿🌿
- 5 restaurantes con 🌿🌿
- 7 restaurantes con 🌿
- 7 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 8 puestos de comida callejera
- 20 restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN (1 nuevo)
- 1 restaurante Estrella Verde MICHELIN 🍀



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

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