



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 6 de mayo, 2022

La Guía MICHELIN Washington DC

- Los inspectores de la Guía MICHELIN atribuyen una Estrella MICHELIN a 4 nuevos restaurantes en Washington
- Un total de 24 restaurantes ostentan Estrellas MICHELIN
- Otros 4 restaurantes se incorporan a la lista como Bib Gourmand

Un total de 4 nuevos restaurantes se añaden a la selección de la Guía MICHELIN Washington DC con una Estrella MICHELIN, lo que eleva a 24 los establecimientos reconocidos con una o más Estrellas.

“Los inspectores de la Guía MICHELIN han constatado que el panorama culinario de Washington ha sabido superar los desafíos del año transcurrido desde la anterior edición”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Los chefs y equipos de los restaurantes del Distrito de Columbia continúan mostrando una gran creatividad, sin perder su continuidad. Tenemos el placer de celebrar la llegada de 4 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN y, al mismo tiempo, de destacar restaurantes que han mantenido su nivel culinario y por ello conservan sus distinciones.”

Estos son los nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN, así como los comentarios de los inspectores para cada uno de ellos, comentarios que pueden encontrarse completos en la página web oficial de la Guía MICHELIN:

Albi (Cocina de Oriente Medio)

Este moderno y animado restaurante se ubica en el bullicioso barrio de Navy Yard. Dispuesto en torno a una cálida chimenea, su espacio incluye una acogedora barra en un extremo y el mostrador del chef en el otro. La carta incluye platos para no perderse, pero los clientes también pueden optar por el menú de temporada a precio fijo. De uno u otro modo, los platos del chef-propietario Michael Rafidi están llenos de sorpresas, que van desde los sabores del Mediterráneo Oriental a la enorme variedad de ingredientes locales.

Imperfecto: The Chef's Table (Cocina latinoamericana)

Este espacio de vidrio y mármol, creado a semejanza de un panal, se eleva hacia el cielo. En el interior, destacan sus elementos de latón, de barro cocido y el estrecho mostrador situado justo bajo el puesto de mando del chef Enrique Limardo. Él personalmente prepara un menú de degustación, bien distinto del menú principal que es más relajado, que es toda una celebración de sabores latinos, de ingredientes de primera calidad y de una técnica exigente. Los platos, servidos por el propio chef, despiertan un auténtico sentimiento de complicidad.

Oyster Oyster (Cocina vegetariana)

No es corriente que un menú de degustación produzca una sensación de energía, pero es lo que ocurre con la imaginativa cocina vegetariana de esta joya de establecimiento. Aquí se puede descubrir



que con el jugo de nabo se hace un buen pan, o que las ostras pueden transformarse en una salsa cremosa sin recurrir a la nata. El chef Rob Rubba lo confirma, y sus creaciones son deliciosas muestras de la amplitud de posibilidades ofrecidas por los vegetales.

Reverie (Cocina contemporánea)

Situado en un tranquilo callejón de Georgetown, casi se tiene la impresión de que este lugar secreto está realmente satisfecho de mantenerse tan oculto. Decorado con madera noble y líneas refinadas, este pequeño e inusual restaurante muestra un ambiente nórdico contemporáneo. De la sala, inmersa en músicas melódicas, se ocupa un personal de inesperada amabilidad. Tomando asiento en la barra, se puede admirar el talento artístico del chef Johnny Spero. Su cocina sigue el estilo Mid-Atlantic, con un particular cuidado por el enfoque de temporada y los sabores que inspiran.

4 nuevos restaurantes Bib Gourmand

Los inspectores de la Guía MICHELIN han añadido 4 restaurantes a la lista de Bib Gourmand, distinción que reconoce a los establecimientos que ofrecen una relación calidad-precio especialmente interesante: **Daru**, **Dauphine's**, **Honeymoon Chicken** y **Menya Hosaki**.

Premios especiales

Además de los esperados Bib Gourmand y Estrellas MICHELIN, la Guía MICHELIN también ha anunciado los ganadores de dos premios especiales. El premio especial de Sumillería, anunciado en colaboración con Wine Access, se atribuye a Nicole Ramée, Alisa Watts y al equipo general de **Xiquet**. El premio especial de cócteles excepcionales ha sido para Will Patton y los equipos de **Bresca** y **Jônt**.

En total, la selección de la Guía MICHELIN Washington DC incluye:

- 1 restaurante con ❁❁❁
- 3 restaurantes con ❁❁
- 20 restaurantes con ❁
- 36 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 42 tipos de cocina representados en la selección
- 10 tipos de cocina en los restaurantes con Estrella MICHELIN
- 24 tipos de cocina en los restaurantes Bib Gourmand

La selección de restaurantes de Washington 2022 se une a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que presenta los lugares más exclusivos y emocionantes para alojarse en Washington y en todo el mundo. Puede encontrar la selección en la web de la Guía MICHELIN, o con la aplicación gratuita para iOS y Android, donde se pueden reservar hoteles inolvidables y hacer reservas en restaurantes a través de los socios OpenTable, Resy y SevenRooms.





Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 38 destinos 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 177 países, emplea a más de 124.760 personas y dispone de 68 centros de producción de neumáticos que en 2021 han fabricado 173 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

+34 664 28 26 60

sonia.portoles@michelin.com

www.michelin.es

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

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