



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 23 de noviembre, 2023

La Guía MICHELIN presenta su primera selección en Letonia

- La primera selección de la Guía MICHELIN Letonia descubre los mejores restaurantes del país
- Entre los 26 establecimientos de la selección se incluye un restaurante con una Estrella MICHELIN por su cocina de alta calidad, y 3 Bib Gourmand por ofrecer una excelente relación calidad-precio.
- Un restaurante recibe una Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la gastronomía sostenible.
- Se conceden tres premios especiales MICHELIN a profesionales con talento

Michelin presenta la primera selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Letonia. La Guía recomienda un total de 26 establecimientos: 19 localizados en Riga y otros 7 fuera de la capital. Entre ellos se incluye un restaurante con una Estrella MICHELIN, 3 Bib Gourmand y otros 22 recomendados por la Guía, uno de los cuales también recibe la Estrella Verde MICHELIN.

“Estamos encantados de dar la bienvenida a Letonia a la familia de la Guía MICHELIN”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Se trata del segundo país báltico incluido en la Guía y se presenta con un nuevo restaurante con una Estrella MICHELIN, así como tres Bib Gourmand. Es genial ver el importante talento local que hay aquí, puesto que muchos establecimientos son propiedad de chefs locales que trabajan con sus fantásticos equipos para ofrecer a los comensales una experiencia culinaria de la más alta calidad. Las recetas y los sabores tradicionales suelen ser los protagonistas de la escena gastronómica letona, y los platos, de generosas proporciones, se elaboran con productos de primera calidad. Nuestros inspectores han disfrutado explorando el país por primera vez y están deseando ver qué les depara este prometedor destino en los próximos años”.

Un restaurante consigue una Estrella MICHELIN

Las Estrellas MICHELIN premian a los restaurantes que ofrecen una cocina excepcional, teniendo en cuenta cinco criterios universales: la calidad de los ingredientes; la armonía de los sabores; el dominio de las técnicas culinarias; la personalidad que el chef expresa a través de su cocina; y, por último, la coherencia entre cada visita de los inspectores y entre cada plato del menú.

Max Cekot Kitchen es el primer restaurante de Letonia en recibir una Estrella MICHELIN.

Este elegante restaurante se encuentra ubicado en el corazón de un antiguo almacén construido en ladrillo rojo, en una zona industrial a las afueras de Riga. Max Cekot, chef y propietario del restaurante, es un auténtico pensador creativo, ya que él mismo ha diseñado la cocina de estilo abierta, el mobiliario y la vajilla del local. Cada una de las creaciones de su sorprendente menú se compone de muchos elementos diferentes. Además de la hermosa armonía entre lo dulce, lo salado y lo ácido, sus platos se realzan con elegantes salsas que desempeñan perfectamente su papel para unir los diferentes



elementos de cada plato. El chef está muy apegado a sus raíces letonas y se inspira en recetas e ingredientes tradicionales, como demuestra su plato de guisantes grises con ostra, pomelo y colirrábano. También le gusta emplear productos de calidad en su cocina y él mismo cultiva muchos de los ingredientes que utiliza a diario. Max Cekot también tiene la costumbre de terminar ciertos platos delante de sus comensales, como en el caso del pesto de hierbas y hojas frescas de su huerto con el que se acompaña al pan.

3 restaurantes alcanzan la distinción el Bib Gourmand

En total, 3 de los establecimientos de Riga reciben un Bib Gourmand, la distinción de la Guía MICHELIN para aquellos restaurantes con una cocina de calidad y una excelente relación calidad-precio.

Milda es un restaurante sin pretensiones, con un servicio amable y una carta económica, donde las recetas de Letonia y la vecina Lituania son las protagonistas. Aunque la tradición juega un papel importante, el equipo ofrece platos modernos con una presentación contemporánea. Ya sean pelmeni letones o cepelinai lituanos, los raviolis que sirven en Milda son especialmente notables.

Shōyu es un pequeño puesto en el que se sirve ramen auténtico preparado a partir con noodles hechos a mano, un sabroso caldo lleno de sabor y una gran variedad de ingredientes. La carta también ofrece cuencos de arroz y entrantes para compartir. El servicio es agradable y cuenta con un ambiente animado.

Snatch completa el trío de restaurantes Bib Gourmand de Riga. Con sus majestuosos ventanales y su estilo industrial, es uno de los destinos más sofisticados de la capital. El chef propone una cocina italiana auténtica, con una pasta sublime que está hecha a mano. El equipo es muy entusiasta, mientras que la música y la original carta de cócteles crean un ambiente animado.

22 restaurantes se añaden a la selección principal

Otros 22 restaurantes se unen a los ya mencionados para completar la selección 2024 de Letonia.

Desde los ubicados en el centro histórico de Riga hasta los que se encuentran más allá del río, estos establecimientos representan una diversa selección de estilos. Algunos de ellos cuentan con vistas a parques y jardines (**Whitehouse** y **Ferma**), otro está junto a la playa (**36.Line**), uno está ubicado en una antigua estación de bomberos (**Kest**), otro en un antiguo cuartel militar (**3 Chefs**) y otro más en una fábrica de cerveza en funcionamiento (**Zoltners**). También está **Aqua Luna**, un elegante establecimiento abierto en verano, con ambiente de discoteca y música animada.

La lista completa de los restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN Letonia 2024 se puede consultar más abajo.

Un restaurante obtiene la Estrella Verde MICHELIN

La Estrella Verde MICHELIN premia a aquellos restaurantes de la Guía MICHELIN que destacan por sus prácticas en materia de gastronomía sostenible. Estos restaurantes combinan la excelencia culinaria con su compromiso con el medioambiente, y son una fuente de inspiración tanto para los amantes de la gastronomía como para los compañeros de profesión.

El primer restaurante de Letonia en recibir la Estrella Verde MICHELIN es **Pavāru māja**, situado en un antiguo hospital maternal a las afueras del pueblo de Līgatne. Antes de disfrutar de la comida, se invita a los clientes a relajarse en un jardín de observación, donde pueden sentarse a escuchar y observar la



naturaleza. Los huertos y las plantas de cosecha propia proporcionan al chef las verduras y hierbas que necesita para preparar sus platos. El resto de los ingredientes son de producción local. Los menús, de 4 platos para el almuerzo y 6 platos para la cena, cambian cada día en función de los ingredientes disponibles.

Tres premios especiales MICHELIN

Los premios especiales de Michelin se otorgan a profesionales excepcionales que contribuyen a crear una experiencia inolvidable en el restaurante gracias a su pasión y habilidad.

Los ganadores de este año son:

Premio al Servicio - Māris Jansons y su equipo de **Kest**, en Cēsis, que impresionó a los inspectores de la Guía MICHELIN con su gentileza y entusiasmo natural. Aquí, las mesas están dispuestas alrededor de la cocina central, desde donde Māris supervisa todo el servicio. Los miembros de su joven y encantador equipo consiguen ser atentos sin ser intrusivos. Presentan cuidadosamente cada plato con orgullo y pasión, y se aseguran de que estos momentos de conversación sean agradables para los comensales.

Premio MICHELIN 2024 de Sumillería - Ivo Orlovs de **TAURO**, en Riga, por sus conocimientos y su simpatía. Al entrar en la sala y ver las innumerables botellas que cubren las paredes, los clientes comprenden inmediatamente que el vino desempeña un papel fundamental en la comida. Apasionado del vino, Ivo tiene el arte de darle vida. Este entusiasta sumiller atiende con esmero a sus clientes, ofreciéndoles varias opciones, explicándoles las características de cada botella y mencionándoles el precio, lo cual es un gran detalle. Más de 300 vitrinas adornan las paredes del restaurante, incluyendo algún Gran Cru. Las sugerencias de Ivo son siempre muy meditadas y se esfuerza por enriquecer la experiencia de los comensales a los que aconseja en TAURO.

Premio al Chef Joven - Nils Ģēvele de **Ferma**, en Riga, recibe este premio por su increíble pasión, destreza técnica y madurez como jefe de cocina. Cuando se degustan sus creaciones, se percibe el respeto con el que sublima los ingredientes de calidad que están presentes en sus platos. Bajo su aparente sencillez se esconde una gran profundidad en la armonía de sabores y texturas. Además de velar por el buen funcionamiento de la cocina, es una fuente de inspiración y estímulo para su equipo.

La selección completa de la Guía MICHELIN Letonia está disponible de forma gratuita en la página web y la aplicación móvil de la Guía MICHELIN. A los restaurantes galardonados se unirá la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los lugares tendencia y más originales para alojarse en Letonia y en todo el mundo.

Cada hotel de la selección ha sido elegido por los expertos de la Guía MICHELIN por su extraordinario estilo, servicio y personalidad (con opciones para todos los presupuestos) y todos ellos pueden reservarse directamente a través de la página web y la app de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN es un referente mundial en lo que a gastronomía se refiere. En la actualidad, establece un nuevo estándar para los hoteles. Visite el sitio web de la Guía MICHELIN (www.guide.michelin.com) o descargue la aplicación gratuita disponible para iOS y Android para descubrir los restaurantes de la selección y reservar un hotel inolvidable.



La Guía MICHELIN Letonia 2024:

26 restaurantes recomendados, entre ellos:

- 1 restaurante con una Estrella MICHELIN
- 3 restaurantes Bib Gourmand
- 22 restaurantes recomendados
- 1 restaurante con la Estrella Verde MICHELIN

Restaurante	Distinción
Max Cekot Kitchen	
Milda	
Shōyu	
Snatch	
36.Line	Recomendado
3 Chefs	Recomendado
Akustika	Recomendado
Aqua Luna	Recomendado
Barents	Recomendado
Barents Cocktail & Seafood Bar	Recomendado
Chef's Corner	Recomendado
COD	Recomendado
Entresol	Recomendado
Ferma	Recomendado
H.E. Vanadziņš	Recomendado
JOHN	Recomendado
Kest	Recomendado
Le Dome	Recomendado
MO	Recomendado
Neiburgs	Recomendado
Pavāru māja	Recomendado + 
Riviera	Recomendado
Tails	Recomendado
TAURO	Recomendado
Whitehouse	Recomendado
ZOLTNERS	Recomendado

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 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 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)
[t @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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