



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 10 de noviembre, 2023

La Guía MICHELIN de Nueva York, Chicago y Washington distingue con tres estrellas a un restaurante de Chicago

- El restaurante Smyth de Chicago recibe tres Estrellas MICHELIN
- Los establecimientos neoyorquinos **Odo** y **Sushi Noz**, distinguidos con dos Estrellas MICHELIN
- Los inspectores atribuyen nuevas Estrella Verde en Nueva York y Chicago
- 12 establecimientos entran por primera vez en la selección con una Estrella MICHELIN

En la primera ceremonia de la Guía MICHELIN con la participación conjunta de Nueva York, Chicago y Washington se concedieron tres Estrellas MICHELIN a un nuevo restaurante y dos Estrellas MICHELIN a dos restaurantes. El restaurante **Smyth**, de Chicago, ha sido galardonado con tres Estrellas MICHELIN. **Odo** y **Sushi Noz**, de Nueva York, han recibido dos Estrellas MICHELIN. El **Daisies** de Chicago ha recibido una Estrella Verde, al igual que el **Dirt Candy** y el **Family Meal at Blue Hill** de Nueva York.

“Los inspectores anónimos de la Guía MICHELIN han anunciado excelentes noticias durante esta ocasión única de celebración para estas tres comunidades culinarias, una velada marcada por el entusiasmo, la emoción, el apoyo y el aliento”, declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Estos importantes anuncios confirman el posicionamiento de estas ciudades entre los mejores lugares del mundo para vivir magníficas experiencias culinarias”.

Chicago

- El Smyth es protagonista, pero también Daisies y su Estrella Verde MICHELIN
- Los inspectores conceden dos Estrellas MICHELIN a 2 restaurantes de la Ciudad del Viento
- La selección de 2023 incluye un total de 154 restaurantes, que representan 38 tipos diferentes de cocina

“Los inspectores han seguido de cerca la evolución de la cocina del Restaurante Smyth, en particular desde que fue galardonado con dos Estrellas MICHELIN en 2017”, declara Gwendal Poullennec. “La decisión ha sido unánime: ha llegado el momento de recompensar al restaurante, a sus chefs John Shields y Karen Urie Shields y a todo el equipo por la creatividad y precisión de sus platos, así como por su trabajo en equipo. Esto es cocina de élite.”

Esta es la selección 2023 de la Guía MICHELIN, acompañada de los comentarios de los inspectores. El conjunto de los comentarios de los inspectores está disponible en el sitio web o en la [aplicación](#) para dispositivos móviles de la Guía MICHELIN:

Tres Estrellas MICHELIN

Smyth (distrito West Loop, cocina contemporánea/creativa)

“Al frente del elegante Smyth están los chefs John Shields y Karen Urie Shields. La cocina de esta pareja es atrevida y a menudo va más allá de los límites, pero al mismo tiempo resulta impresionante.



Los productos de temporada, algunos procedentes directamente de su huerto, se trabajan con gran creatividad. Un huevo de codorniz, delicadamente ahumado y cubierto de caviar, se cubre con un caramelo de cebada. Un erizo de mar de Maine, con su abundante carne, se sirve directamente en su caparazón y complementado por una gelatina de melocotón y crema de wasabi. ¿El resultado? Un plato sorprendente y memorable. Toda la creatividad de los chefs se expresa en un plato donde el cangrejo Dungeness queda sublimado por su salsa cremosa y las almendras. La ternera wagyu, el otro plato estrella del restaurante, se acompaña de un buñuelo de trufa y glaseado de tuétano”.

Una Estrella MICHELIN

Atelier, (barrio de Lincoln Square, cocina americana)

“En la cocina, corazón del restaurante, el chef Christian Hunter y su equipo exploran nuevos sabores, siempre decididos a personalizar este espacio intimista. En un ambiente muy tranquilo, el equipo ofrece un menú degustación cuidadosamente elaborado, con productos procedentes directamente de granjas locales y rebosante de sabor y originalidad. Platos tan conocidos como la remolacha en escabeche, el queso con guindilla y la ensalada César se re-elaboran y refinan, se sazonan con inteligencia y se preparan con sumo cuidado. Esperemos que la sopa de almejas con tocino de cordero y aceite de cebollino siga en el menú. Un plato excepcional”.

Indienne (barrio River North, cocina india)






“En una ciudad donde las cocinas rompen moldes y desafían expectativas, el chef Sujan Sarkar se está haciendo un nombre en esta tranquila zona de River North. Hay platos a la carta, pero para una primera visita la Guía Michelin recomienda el menú degustación, en el que el chef ofrece una visión original y moderna de la cocina india. Sus platos pueden parecer obras de arte, pero las papilas gustativas te transportan a su tierra natal. A veces impregnados de una sensibilidad francesa, los pani puris, chaats y curris están hábilmente condimentados y elegantemente presentados. La comida es rápida y el efecto general es de un refinamiento impresionante”.

Estrella Verde MICHELIN

Daisies (barrio Logan Square, cocina italiana)

“La carta creada por Joe Frillman, chef y propietario del restaurante, se centra en la calidad de los productos, la mayoría de los cuales proceden de la enorme granja de su hermano, situada a un centenar de kilómetros de la ciudad. El restaurante utiliza un proceso de fermentación para conservar los productos y limitar los residuos, y cuenta con un sistema de compostaje para fertilizar la tierra de la granja y alimentar a los pollos. ¿El objetivo? Abastecerse de productos locales y sostenibles lo más frescos posible y minimizar su huella de carbono reutilizando todo lo que, de otro modo, se eliminaría”.

Selección 2023 de la Guía MICHELIN Chicago :

 (Una cocina única ¡Justifica el viaje!)	2
 (Una cocina excepcional ¡Merece la pena desviarse!)	3
 (Una cocina de gran fineza ¡Compensa pararse!)	16
 (Restaurante destacado en sostenibilidad)	1
 Bib Gourmand (Buena cocina a un precio moderado)	47
-Restaurantes recomendados	86
- Total de restaurantes de la selección	154
-Tipos de cocina representados en los restaurantes con Estrella	9
-Tipos de cocina representados en los restaurantes Bib Gourmand	22
-Tipos de cocina representados en la selección	38



Premios especiales – Chicago

Completando la selección de los restaurantes con Estrella MICHELIN o Bib Gourmand, la Guía ha anunciado los siguientes reconocimientos especiales:

- Premio Cócteles Excepcionales: para Mónica Casillas-Rios, restaurante **Elske**
- Premio Sumillería: para Alex Ring, restaurante **Sepia**
- Premio al Servicio: para Josh Perlman, restaurante **Giant**
- Premio al Chef Joven: para Christian Hunter, restaurante **Atelier**

Nueva York

- **8 restaurantes de Nueva York reciben una Estrella MICHELIN**
- **Dirt Candy y Family Meal at Blue Hill reconocidos con la Estrella Verdes MICHELIN**
- **La selección incluye 421 restaurantes y 62 tipos de cocina**

*“El ascenso de **odo** y **Sushi Noz** ha sido tan rápido como sorprendente. Estos restaurantes realzan ingredientes exquisitos, preparados con técnicas sofisticadas, meticulosamente presentados y servidos por un personal atento”, explica Gwendal Poullennec.*

Dos Estrellas MICHELIN

odo (distrito Flatiron, cocina japonesa)

“Una atmósfera serena espera a los entendidos en este aislado mostrador, separado de la barra de cócteles de la entrada para mayor intimidad. El servicio, al igual que el ambiente, es cálido pero discreto, lo que le permite concentrarse en el magnífico kaiseki que se ofrece. Bajo la dirección del chef Hiroki Odo, la cocina combina hábilmente la tradición con toques creativos personales para ofrecer platos llenos de color. Los sabores son a la vez vibrantes y precisos, con una profundidad y pureza que atestiguan la calidad de los ingredientes y una cuidadosa preparación. Desde un sabroso caldo de pescado impecablemente cocinado realzado con yuzu de cultivo local, hasta cremosos fideos soba caseros acompañados de huevas de salmón, ésta es una cocina que perdura en la memoria”.

Sushi Noz (distrito Upper East Side, cocina japonesa/sushi)

“Una cierta energía emana de este espacio tan especial, donde cada detalle recrea un íntimo reducto japonés. Algunos de los utensilios son maravillas por sí mismos, y el chef Nozomu Abe es tan meticuloso como seductor. Al reservar, debe prestarse atención a las fechas y horarios de apertura. Puede empezarse con platos cocinados como la perca de mar nacarada con salsa Ponzu fresca y finas lonchas de pescado glaseado increíblemente tiernas. La sopa de miso es la base perfecta para unos sedosos ‘fideos’ de anguila con yema de huevo salada y crujientes trozos de tofu. Los sushis, por su parte, son auténticas joyas. Fieles a la hospitalidad japonesa, el personal ataviado con kimono y el propio chef reciben a los comensales con gran calidez”.

Una Estrella MICHELIN

bōm (distrito Flatiron, cocina coreana)

*“**bōm**, un establecimiento que ofrece su comida en un amplio y moderno mostrador de mármol que materializa el nuevo concepto del chef, sirve cocina coreana contemporánea. El chef Brian Kim y su equipo han cuidado hasta el más mínimo detalle, gracias a un servicio elegante y unos platos bien ejecutados. Por supuesto, la carta incluye carne de vacuno de primera calidad, desde solomillo hasta chuletón de wagyu y costilla de buey madurada en seco, pero el menú es mucho más que carne. Los platos escenifican historias y las presentaciones son impresionantes”.*

Essential by Christophe (distrito Upper West Side, cocina francesa contemporánea)

“La oferta del chef Christophe Bellanca tiene una elegancia sencilla, como demuestran los espárragos blancos sobre una crema perfumada con bergamota, acompañados de una vinagreta de hierbas y finas



láminas de rábano sandía. La destreza francesa se une a los sabores asiáticos en un plato de tres gambas azules con teja de genmaicha. La lubina negra estofada con chutney de shiitake o las navajas con emulsión de cúrcuma también son memorables”.

Jōji (distrito Midtown East, cocina japonesa/sushi)

*“El trío de chefs integrado por Xiao Lin, Wayne Cheng y George Ruan, que se formaron en la cocina de Masa, brilla ahora en este elegante establecimiento a los pies del impresionante rascacielos One Vanderbilt. En **Jōji**, la calidad está a la orden del día (y los precios así lo reflejan). En este restaurante de estilo Omakase, es decir, donde la selección la hace el chef, reina la tradición sin ser nunca pretencioso, y se cumplen todos los retos. Desde la selección de pescados (la mayoría procedentes del mercado de Toyosu) hasta la variedad de platos, una comida en este restaurante es todo un acontecimiento”.*

Meju (Long Island, cocina coreana)

“Este establecimiento de servicio de mostrador es tanto un lugar de aprendizaje como un restaurante. El chef Hooni Kim es guía y también cocinero, y elabora un menú muy personal a partir de ingredientes tradicionales coreanos que lleva fermentando y madurando desde hace una década. Deslumbrantes versiones de doenjang, gochujang, guk-ganjang y ssamjang se realzan, acompañadas de tofu sedoso, tortitas fritas, ternera Miyazaki y cerdo Niman Ranch. El chef domina la sala e impresiona con platos cuidadosamente equilibrados que parecen sorprendentemente minimalistas”.

Restaurante Yuu (distrito de Williamsburg, cocina francesa contemporánea)

*“El restaurante **Yuu** ofrece una auténtica experiencia de forma extremadamente elegante. El chef Yuu Shimano crea platos tradicionales franceses, pero vistos a través de los ojos del omotenashi japonés. Los comensales pueden disfrutar de una veintena de platos, incluidos bocados decadentes como un brioche tostado hecho in situ por el chef pastelero Masaki Takahashi, cubierto con foie gras y un delicado trozo de buey wagyu procedente de Binchotan”.*

Shmoné (distrito West Village, cocina israelí)

*“Muchos establecimientos se enorgullecen de trabajar con productos frescos, pero **Shmoné** lleva esta filosofía a otro nivel, creando un menú cada día, aunque algunos platos están permanentemente en la carta. La cocina del chef Eyal Shani se basa en carnes a la parrilla hasta el postre, que incluye higos a la parrilla sobre un lecho de crema Chantilly. Los sabores son impresionantes y constituyen una comida equilibrada, sorprendentemente accesible y modesta”.*

Sushi Ichimura (distrito Tribeca, cocina japonesa/sushi)

“Entre los verdaderos entusiastas del sushi, el chef Eiji Ichimura es un nombre muy conocido. Con dos décadas de carrera en la ciudad, su compromiso con el omakase y el sushi Edomae ha dado forma a la sensibilidad sushiera de la ciudad. Ahora trabaja en Tribeca, detrás de un mostrador de diez plazas de magnífica madera de cedro. Su arte es meticuloso y lo lleva a cabo a su ritmo, cortando tres veces por semana el pescado traído directamente desde Japón”.

Torrisi (distrito SoHo/Nolita, cocina italoamericana contemporánea)

“Enclavado en el corazón del famoso edificio Puck, este imaginativo establecimiento ofrece el equilibrio perfecto entre creatividad y sabores familiares. Los chefs Rich Torrisi, Mario Carbone y Charlie England y su brigada atienden a los entusiastas comensales, que disfrutan de platos como la ensalada de escarola con endivias o la stracciatella de pollo con un suave huevo y sabrosas albóndigas. La bola de pan al horno y a la parrilla, rellena de excelentes almejas, es un verdadero placer para el paladar”.



Estrella Verde MICHELIN






Dirt Candy (Lower East Side, cocina vegetariana)

“La chef Amanda Cohen aspira a una cadena de suministro sin carne y quiere ayudar a cambiar la mentalidad de los comensales sobre las verduras. El restaurante favorece los productos de proximidad para tener un impacto global, en particular trabajando con productos de temporada y lácteos de granjas vecinas. El equipo de cocina es eléctrico y el personal reduce y reutiliza los residuos alimentarios siempre que es posible. La carta de vinos del restaurante está elaborada por mujeres viticultoras que producen vinos biodinámicos. **Dirt Candy** también se esfuerza por apoyar a sus empleados eliminando las propinas, ofreciendo cobertura sanitaria y subvencionando las oportunidades de formación”.

Family Meal at Blue Hill (Greenwich Village, cocina contemporánea)

“Las verduras son el ingrediente principal de la carta del chef Mark Ordaz. Se acompañan de cereales, legumbres y productos lácteos. La carne y el pescado se utilizan como guarnición. El chef está en contacto con varios agricultores, lo que le permite descubrir productos prometedores que a menudo son desconocidos para el gran público. El restaurante también tiene un huerto ecológico en la azotea. La formación del personal en sostenibilidad es un tema clave en el restaurante, que cuenta con un programa de compostaje, mesas sostenibles de nogal e iluminación LED”.

Selección 2023 de la Guía MICHELIN Nueva York:

 (Una cocina única ¡Justifica el viaje!)	4
 (Una cocina excepcional ¡Merece la pena desviarse!)	14
 (Una cocina de gran fineza ¡Compensa pararse!)	53
 (Restaurante destacado en sostenibilidad)	3
 Bib Gourmand (Buena cocina a un precio moderado)	102
-Restaurantes recomendados	248
-Total de restaurantes de la selección	421
-Tipos de cocina representados en los restaurantes con Estrella	17
-Tipos de cocina representados en los restaurantes Bib Gourmand	35
-Tipos de cocina representados en la selección	62

Premios especiales – Nueva York

Completando la selección de los restaurantes con Estrella MICHELIN o Bib Gourmand, la Guía ha anunciado los siguientes premios especiales :

- Premio Cócteles Excepcionales: para el Equipo de la barra, establecimiento **Cosme**
- Premio Sumillería: para Yannick Benhamin, restaurante **Contento**
- Premio al Servicio: para Madalyn Summers, del establecimiento **Café Mars**
- Premio al Chef Joven: para Telly Justice, de **HAGS**
- Premio al Chef Mentor: para Emma Bengtsson, de **Aquavit**

Washington

- 25 restaurantes galardonados con Estrellas MICHELIN, dos recién llegados a la selección
- Este año hay listados 123 restaurantes y están representados 37 tipos de cocina.

“El equipo de inspectores de la Guía MICHELIN está encantado de añadir los sabores internacionales de **Causa** y **Rania** a esta selección de restaurantes con Estrella MICHELIN en Washington”, declaró Gwendal Poullennec. “Estos restaurantes de fama internacional combinan tradición e innovación para ofrecer platos deliciosos que constituyen una experiencia gastronómica memorable”.



Una Estrella MICHELIN






Causa (Blagden Alley, cocina peruana)

“El chef Carlos Delgado propone degustar los sabores de su país natal en un espacio de doble concepto situado en el distrito de Blagden Alley. Ubicado en la primera planta, Causa acoge a una veintena de comensales para un menú degustación que lleva a los comensales de viaje a Perú. Todo empieza en Lima con marisco de la costa, y la experiencia continúa en los Andes y el Amazonas”.

Rania (Penn Quarter, cocina india)

“Este restaurante de alta cocina suena a realeza, y de eso se trata, ya que Rania significa “reina” en hindi y sánscrito. La carta del chef Chetan Shetty es seductora e inventiva. Hay muchos toques contemporáneos, pero el menú también contiene algunas sorpresas, como panceta de cerdo braseada al vindaloo”.

Selección 2023 de la Guía MICHELIN Washington

 (Una cocina única ¡Justifica el viaje!)	1
 (Una cocina excepcional ¡Merece la pena desviarse!)	3
 (Una cocina de gran fineza ¡Compensa pararse!)	21
 (Restaurante destacado en sostenibilidad)	1
 Bib Gourmand (Buena cocina a un precio moderado)	29
-Restaurantes recomendados	68
- Total de restaurantes de la selección	122
-Tipos de cocina representados en los restaurantes con Estrella	11
-Tipos de cocina representados en los restaurantes Bib Gourmand	21
-Tipos de cocina representados en la selección	37

Premios especiales – Washington

Completando la selección de los restaurantes con Estrella MICHELIN o Bib Gourmand, la Guía ha anunciado los siguientes premios especiales :

- Premio Cócteles Excepcionales: para Daniel Todd, establecimiento **The Dabney**
- Premio Sumillería: para Sarah Thompson, restaurante **Queen’s English**
- Premio al Servicio: para Giuseppe Formica, del establecimiento **Fiola**
- Premio al Chef Joven: para Ryan Ratino, de **Jônt**

Hoteles

Los restaurantes se unen a la selección de Hoteles de la Guía MICHELIN, que presenta los alojamientos más singulares y emocionantes de Nueva York, Washington, Chicago y de 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 del sitio web y la app de la Guía MICHELIN. Entre los hoteles destacados de esta selección se encuentran el renovado **Hotel Chelsea** de Nueva York, el característico **Riggs** de Washington y el emblemático **Soho House** de Chicago.

La Guía MICHELIN es un referente 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 o descargue la aplicación gratuita disponible para iOS y Android para descubrir los restaurantes de la selección y reservar un hotel inolvidable.





Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 40 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 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

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [@Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana) [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/Michelin)

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