



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 5 de diciembre, 2023

La Guía MICHELIN presenta su primera selección en Buenos Aires y Mendoza

- Buenos Aires y Mendoza son los primeros destinos hispanos en Sudamérica que ven sus destinos recomendados en la Guía MICHELIN
- El restaurante Aramburu recibe directamente dos Estrellas MICHELIN, mientras que hay 6 restaurantes con una Estrella, 7 Bib Gourmand y otros 57 recomendados por la Guía
- La Estrella Verde MICHELIN reconoce a 7 restaurantes por su excelente compromiso en favor de una gastronomía más sostenible
- Se conceden dos Premios Especiales a talentosos profesionales de la restauración: el Premio de Sumillería y el Premio al Chef Joven.

Michelin presenta la primera selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Buenos Aires y Mendoza. Un total de 71 establecimientos, 52 de ellos localizados en Buenos Aires y 19 en Mendoza, son recomendados por los inspectores de la Guía. Se incluye un restaurante con dos Estrellas MICHELIN (en Buenos Aires), 6 con una Estrella (2 en Buenos Aires y 4 en Mendoza) y otros 7 Bib Gourmand, la distinción que reconoce restaurantes con una excelente relación calidad-precio (todos en Buenos Aires). También se distingue a 7 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la gastronomía sostenible.

"Estamos encantados de presentar nuestra primera selección de restaurantes en Buenos Aires y Mendoza. Nuestros inspectores llevan tiempo interesándose por ambos destinos y han quedado impresionados por la calidad, la creatividad y la cálida hospitalidad de los restaurantes locales. El número y la diversidad de los establecimientos que recomiendan -7 de los cuales reciben directamente una o dos Estrellas MICHELIN- ilustran hasta qué punto Argentina se ha consolidado como un destino gastronómico mundial que merece plenamente ser descubierto", declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

"Entre las principales tendencias que observaron, nuestros inspectores quedaron encantados al comprobar el compromiso de muchos chefs por utilizar y respetar -a través de técnicas clásicas o más contemporáneas- los productos locales y de temporada. No sólo las mejores carnes, deliciosamente hechas según la tradición del asado argentino, sino también frutas y verduras notables, combinadas con vinos excepcionales -incluido el emblemático Malbec- de la fértil y abundante campiña. Esperamos seguir descubriendo y recomendando los mejores restaurantes de Buenos Aires y Mendoza, y confiamos sinceramente en que nuestra selección anime a los viajeros del mundo y a los gourmets locales a visitar estos restaurantes excepcionales".

1 restaurante reconocido con dos Estrellas MICHELIN

Entre los 71 restaurantes recomendados por primera vez en la selección de Argentina, un establecimiento de Buenos Aires destaca al conseguir directamente dos Estrellas MICHELIN, destacando por ser "una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!"



Aramburu (en Buenos Aires), dirigido por el chef y propietario Gonzalo Aramburu, ofrece una cocina creativa de gran finura, que celebra lo mejor de los productos de temporada de Argentina. El impresionante menú degustación de 18 platos es una mezcla de innovación, técnica magistral y estética elegante, como los aperitivos que se presentan colgados de un árbol o los deliciosos bocados marinos. A través de la cocina abierta, los comensales pueden dejarse impresionar por el virtuoso ballet que ejecutan el chef y sus equipos.

6 restaurantes obtienen una Estrella MICHELIN

Hasta 6 restaurantes han sido reconocidos con una Estrella MICHELIN por ofrecer “una cocina de gran nivel. ¡Compensa pararse!”

En **Don Julio**, un reputado restaurante asador de Buenos Aires, el Chef Guido Tassi ha creado un menú que refleja su pasión por las mejores carnes argentinas y los vinos nacionales. Una inmersión en el corazón de la cultura culinaria local que, gracias al talento del chef y de sus equipos, alcanza un notable nivel gastronómico.

Trescha (en Buenos Aires), dirigido por el joven chef Tomás Treschanski, es un auténtico laboratorio gastronómico. Aquí, el menú degustación -que cambia cada tres meses- se despliega a lo largo de 15 etapas de pequeños bocados, cada uno más creativo que el anterior. El número de técnicas culinarias e ingredientes diferentes que se utilizan en cada plato es impresionante, y es el resultado de los numerosos experimentos llevados a cabo por el chef en su "Kitchen Test", un espacio de investigación y desarrollo situado en la primera planta del restaurante.

En Mendoza, **Azafrán** también consigue una Estrella MICHELIN. Los tres menús degustación, que combinan recetas clásicas con toques de creatividad contemporánea, conquistaron a los inspectores de la Guía MICHELIN. El chef Sebastián Weigandt, muy apegado a los productos de calidad que abundan en la región de Mendoza, ha añadido incluso un toque patrimonial a sus propuestas, que forman parte de un proyecto de estudio -denominado DOP- que documenta la antigua alimentación de los primeros habitantes de la región.

En **Brindillas** (Mendoza), el chef Mariano Gallego elabora platos llenos de imaginación y modernidad. Con una sólida base técnica, sus platos ensalzan los productos locales con algunos aportes internacionales. El menú degustación -en su versión larga o corta- es delicado y presta especial atención al juego de texturas, como este plato de berenjena a la parrilla, servida con salsa romesco y acompañada de dados de anchoas saladas.

Casa Vigil (en Mendoza) sorprendió a los equipos de selección de la Guía MICHELIN con su único y lúdico enfoque, inspirado en la Divina Comedia de Dante y orquestado por el chef Iván Azar. Más que un restaurante, este espacio ofrece visitas guiadas por los viñedos y huertos de la finca, mientras que en la mesa, sus contemporáneos menús celebran los productos de temporada de la región, procedentes de pequeños productores locales o del propio jardín de la propiedad.

Por último, **Zonda Cocina de Paisaje** (en Mendoza) también conquista una Estrella MICHELIN. La cocina del chef Augusto García es sencilla y esencial, y ofrece 4 menús diferentes con los mejores ingredientes locales y las verduras cosechadas a diario en los huertos ecológicos de la finca. Para aquellos que buscan una experiencia total descubriendo el tesoro de Cuyo, el restaurante también ofrece un recorrido por los huertos, seguido de una sesión de degustación.



7 establecimientos consiguen la Estrella Verde MICHELIN por su destacado compromiso eco-responsable

En su primera selección de restaurantes, nada menos que 7 establecimientos han sido galardonados con la Estrella Verde MICHELIN (4 en Buenos Aires y 3 en Mendoza). La última de las distinciones Michelin, la Estrella Verde, trasciende las demás distinciones de la Guía y destaca aquellos restaurantes que son un modelo en términos de gastronomía sostenible. Fuente de inspiración tanto para los amantes de la gastronomía como para los profesionales de la restauración, cada uno de estos establecimientos desarrolla sus propias iniciativas. Sin embargo, todos tienen en común que combinan la excelencia culinaria con un notable compromiso con la sostenibilidad.

Entre los restaurantes destacados figura **Don Julio** (en Buenos Aires). Con una Estrella MICHELIN y famoso por sus carnes a la parrilla, que se centra en el origen de sus productos y tiene su propia carnicería, dos granjas, un huerto urbano y una inspirador discurso sobre la ganadería regenerativa. El restaurante **Casa Vigil** (en Mendoza), galardonado con una Estrella MICHELIN, también ha sido destacado por su énfasis en sumergir a los comensales en el corazón de las granjas cercanas. Tanto si se trata de un recorrido por los viñedos o huertos de la región de Chachingo, como de un homenaje a los mejores productos de temporada cultivados directamente en el lugar o en las granjas de los alrededores, el enfoque de Casa Vigil es tan entretenido como educativo.

Zonda Cocina de Paisaje (en Mendoza), **Anchoíta** (en Buenos Aires), **Crizia** (en Buenos Aires), **El Preferido de Palermo** (en Buenos Aires) y **Riccitelli Bistró** (en Mendoza) también han sido reconocidos por sus enfoques e iniciativas en lo que se refiere al origen de sus productos, la reducción de la cadena de proveedores y la elaboración del menú.

El Bib Gourmand se atribuye a 7 establecimientos

Como parte de la selección de la Guía MICHELIN, el Bib Gourmand destaca los restaurantes que sobresalen por su excelente relación calidad-precio. A menudo considerados como las mejores oportunidades por los inspectores de la Guía MICHELIN, los restaurantes Bib Gourmand son particularmente populares entre los amantes de la gastronomía que buscan lugares asequibles para comer, sin comprometer la calidad de los productos y la cocina. En esta primera selección, 7 establecimientos, todos situados en Buenos Aires, han sido galardonados con un Bib Gourmand y ofrecen una gran variedad de estilos de cocina.

En **Anafe**, los dos chefs que dirigen los fogones del restaurante elaboran una cocina moderna que refleja un bagaje muy internacional. En la mesa, los platos a compartir combinan sabores y técnicas cosmopolitas, mientras que el uso constante de la barbacoa enraíza los platos en la tradición argentina. **Bis Bistró** es un restaurante con una carta más bien contemporánea que se divierte revisitando sabrosas recetas inspiradas en la cocina clásica a las que aplica un toque moderno.

En **Mengano**, el chef Facundo Kelemen se inspira en el repertorio culinario de las familias argentinas para ofrecer tapas típicas y modernizadas.

Caseros, por su parte, juega la carta de la tradición, ofreciendo sabrosos platos que son preparados como en casa.

Los amantes de la cocina italiana estarán encantados en **La Alacena Trattoria**, donde la chef y propietaria Julieta Oriolo ofrece una cocina salida del corazón. El menú incluye una amplia selección de antipasti, con especial atención a la pasta hecha a mano.

En **Reliquia**, los jóvenes propietarios han creado un acogedor espacio con una cocina rústica y familiar. En la cocina, el chef elabora numerosos y sabrosos adobos para realzar sus platos, muchos de los cuales sacan el máximo partido de las verduras.



Por último, el Bib Gourmand también se concede al restaurante asador **República del Fuego**, donde el chef Patricio Pescio ofrece la tradicional barbacoa argentina con refinadas presentaciones.

Otros 57 restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN

Además de los establecimientos premiados con una o varias Estrellas MICHELIN o con el Bib Gourmand, los inspectores han seleccionado y recomendado otros 57 restaurantes (42 en Buenos Aires y 15 en Mendoza).

Mientras que las tradicionales carnes a la brasa locales están bien representadas en esta selección (con **Abrasado**, **Fogón Cocina de Viñedo**, **Quimera Bistró** y **Renacer** en Mendoza; **Benedetta**, **Duhau Restaurant & Vinoteca**, **El Preferido de Palermo** y **La Carnicería** en Buenos Aires), los amantes de la gastronomía de otras partes del mundo encontrarán sabores asiáticos en Buenos Aires (**Niño Gordo**), así como cocina mediterránea (**Basa**), japonesa (**Buri Omakase**, **Kōnā Corner**, **Uni Omakase**), israelí (**Mishiguene**), coreana (**Na Num**), italiana (**La Alacena Trattoria**, **Raggio Osteria**, **Sottovoce**) y escandinava (**Sál**).

En Buenos Aires, **Chuí**, **Gioia Cocina Botánica**, **Marti** y **Sacro** ofrecen una excelente cocina vegetariana.

Dos Premios Especiales MICHELIN

Además de recomendar restaurantes de calidad, la Guía MICHELIN rinde homenaje a los profesionales con talento que ayudan a sus clientes a disfrutar de experiencias gastronómicas memorables. Al otorgar estos Premios Especiales, la Guía MICHELIN también pretende destacar la diversidad de profesiones y habilidades que dan forma a la riqueza de la industria de la restauración.

Para la primera selección de la Guía MICHELIN Buenos Aires y Mendoza, los inspectores eligieron a dos ganadores.

Premio MICHELIN de Sumillería

El Premio MICHELIN de Sumillería, que reconoce la experiencia, el conocimiento y la pasión de un sumiller con talento, ha sido concedido a **Martín Bruno**, que trabaja en el restaurante **Don Julio** de Buenos Aires, galardonado con una Estrella MICHELIN. El sumiller, nombrado mejor sumiller de Argentina en 2017 y uno de los 15 mejores del mundo en 2019, impresionó a los inspectores de la Guía MICHELIN.

Premio MICHELIN al Chef Joven

El Premio MICHELIN al Joven Chef recompensa a un chef cuyo talento y potencial han causado una fuerte impresión en los equipos de selección de la Guía MICHELIN. El ganador de este año es **Tomás Treschanski**, chef y propietario del restaurante **Trescha** de Buenos Aires, galardonado con una Estrella MICHELIN. Este joven chef con experiencia internacional demuestra técnica, delicadeza y meticulosidad en cada una de sus creaciones. Concibe la gastronomía como una partitura artística, y sus platos impresionan por su estética, sus sabores y sus texturas magníficamente dominadas.

La selección completa de la Guía MICHELIN Buenos Aires y Mendoza 2024 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 Buenos Aires, Mendoza 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. La Guía MICHELIN es un referente mundial en lo que a gastronomía se refiere. En la actualidad, establece un nuevo estándar en relación a los hoteles.

Visite la página 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 Buenos Aires y Mendoza 2024:

71 restaurantes recomendados, entre ellos:

- 1 restaurante con dos Estrellas MICHELIN (en Buenos Aires)
- 6 restaurantes con una Estrella MICHELIN (2 en Buenos Aires; 4 en Mendoza)
- 7 restaurantes Bib Gourmand (todos en Buenos Aires)
- 57 restaurantes recomendados (42 en Buenos Aires; 15 en Mendoza)
- 7 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN (4 en Buenos Aires y 3 en Mendoza)

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate 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