



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 5 de dezembro de 2023

Guia MICHELIN apresenta a sua primeira seleção em Buenos Aires e Mendoza

- Buenos Aires e Mendoza são os primeiros destinos hispânicos na América do Sul a verem os seus restaurantes recomendados no Guia MICHELIN
- Restaurante Aramburu recebe diretamente duas Estrelas MICHELIN, existem 6 restaurantes com uma Estrela, 7 Bib Gourmand e mais 57 recomendados pelo Guia
- Estrela Verde MICHELIN reconhece 7 restaurantes pelo seu excelente compromisso em prol de uma gastronomia mais sustentável
- Concedidos dois Prémios Especiais a talentosos profissionais da restauração: Premio de Sommellerie e Prémio para o Chef Jovem

A Michelin apresenta a primeira seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Buenos Aires e Mendoza. Um total de 71 estabelecimentos, 52 dos quais localizados em Buenos Aires, e 19 em Mendoza, são recomendados pelos inspetores do Guia. Aqui se incluindo um restaurante com duas Estrelas MICHELIN (em Buenos Aires), 6 com uma Estrela (2 em Buenos Aires e 4 em Mendoza), e mais 7 Bib Gourmand, a distinção que reconhece restaurantes com uma excelente relação qualidade-preço (todos em Buenos Aires). Também são distinguidos 7 restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN, pelo seu compromisso com a gastronomia sustentável.

"Estamos encantados por apresentar a nossa primeira seleção de restaurantes em Buenos Aires e Mendoza. Os nossos inspetores há muito tempo que se interessam por ambos os destinos, e ficaram impressionados com a qualidade, a criatividade e a cálida hospitalidade dos restaurantes locais. O número e a diversidade dos estabelecimentos que recomendam – 7 dos quais recebem diretamente uma ou duas Estrelas MICHELIN – ilustram até que ponto a Argentina se consolidou como um destino gastronómico mundial, que merece plenamente ser descoberto", declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

"Entre as principais tendências que observaram, os nossos inspetores ficaram encantados ao comprovar o compromisso de muitos chefs em utilizar e respeitar – através de técnicas clássicas ou mais contemporâneas – os produtos locais e sazonais. No só as melhores carnes, deliciosamente grelhadas segundo a tradição do 'asado argentino', mas, também frutas e verduras notáveis, combinadas com vinhos excepcionais – incluindo o emblemático Malbec –, da fértil e abundante zona rural. Esperamos continuar a descobrir e a recomendar os melhores restaurantes de Buenos Aires e de Mendoza, e confiamos sinceramente que a nossa seleção vá estimular os viajantes de todo o mundo, e os gourmets locais, a visitar estes restaurantes excepcionais".

1 restaurante reconhecido com duas Estrelas MICHELIN

Entre os 71 restaurantes recomendados pela primeira vez na seleção as Argentina, um estabelecimento de Buenos Aires destaca-se por conseguir diretamente duas Estrelas MICHELIN, por ser daqueles com "uma cozinha excepcional. Merece a pena o desvio!".



O **Aramburu** (em Buenos Aires), dirigido pelo chef e proprietário Gonzalo Aramburu, oferece uma cozinha criativa de grande fineza, que celebra o melhor dos produtos sazonais da Argentina. O impressionante menu de degustação de 18 pratos é uma mistura de inovação, técnica magistral e estética elegante, como os aperitivos, que são apresentados pendurados numa árvore, ou os deliciosos pedaços marinhos. Através da cozinha aberta, os comensais podem deixar impressionar-se pelo virtuoso ballet executado pelo chef e suas equipas.

6 restaurantes obtêm uma Estrela MICHELIN

6 restaurantes foram reconhecidos com uma Estrela MICHELIN por oferecerem “uma cozinha de grande nível. Vale a pena parar!”.

No **Don Julio**, um reputado restaurante de grelhados de Buenos Aires, o Chef Guido Tassi criou um menu que espelha a sua paixão pelas melhores carnes argentinas e pelos vinhos nacionais. Uma imersão no coração da cultura culinária local, que, graças ao talento do chef, e das suas equipas, alcança um notável nível gastronómico.

O **Trescha** (em Buenos Aires), dirigido pelo jovem chef Tomás Treschanski, é um autêntico laboratório gastronómico. Aqui, o menu de degustação – que muda a cada três meses – desenrola-se ao longo de 15 etapas de pequenos pedaços, cada qual mais criativo que o anterior. O número de técnicas culinárias e ingredientes diferentes que são utilizados em cada prato é impressionante, e é o resultado das inúmeras experimentações levadas a cabo pelo chef no seu "Kitchen Test", um espaço de investigação e desenvolvimento, situado no primeiro andar do restaurante.

Em Mendoza, o **Azafrán** também alcança uma Estrela MICHELIN. Os três menus de degustação, que combinam receitas clássicas com toques de criatividade contemporânea, conquistaram os inspetores do Guia MICHELIN. O chef Sebastián Weigandt, muito apegado aos produtos de qualidade que abundam na região de Mendoza, adicionou, inclusivamente um toque patrimonial às suas propostas, que fazem parte de um projeto de estudo – denominado DOP –, que documenta a antiga alimentação dos primeiros habitantes da região.

No **Brindillas** (Mendoza), o chef Mariano Gallego elabora pratos plenos de imaginação e modernidade. Com uma sólida base técnica, os seus pratos combinam os productos locais com alguns aportes internacionais. O menu de degustação – nas suas versões longa ou curta – é delicado e presta especial atenção ao jogo de texturas, como o prato de beringela na grelha, servida com molho romesco, e acompanhada de cibos de anchovas salgadas.

O **Casa Vigil** (em Mendoza) surpreendeu as equipas de seleção do Guia MICHELIN com o seu único e lúdico enfoque, inspirado na Divina Comédia de Dante, e orquestrado pelo chef Iván Azar. Mais do que um restaurante, este espaço oferece visitas guiadas pelos vinhedos e hortas da quinta, enquanto, na mesa, os seus menus contemporâneos celebram os productos sazonais da região, provenientes de pequenos produtores locais, ou do próprio jardim da propriedade.

Por último, o **Zonda Cocina de Paisaje** (em Mendoza) também conquista uma Estrela MICHELIN. A cozinha do chef Augusto García é simples e essencial, e oferece 4 menu diferentes, com os melhores ingredientes locais, e as verduras colhidas diariamente nas hortos ecológicas da quinta. Para os que procuram uma experiência completa, descobrindo o tesouro de Cuyo, o restaurante também oferece um passeio pelas hortas, seguido de uma sessão de degustação.



7 estabelecimentos alcançam a Estrela Verde MICHELIN pelo seu destacado compromisso ecorresponsável

Na sua primeira seleção de restaurantes, nada menos do que 7 estabelecimentos foram galardoados com a Estrela Verde MICHELIN (4 em Buenos Aires e 3 em Mendoza). A mais recente das distinções Michelin, a Estrela Verde, transcende as demais distinções do Guia, e destaca os restaurantes que são um modelo em termos de gastronomia sustentável. Fonte de inspiração, tanto para os amantes da gastronomia, como para os profissionais da restauração, cada um destes estabelecimentos desenvolve as suas próprias iniciativas. Porém, todos têm em comum a combinação da excelência culinária com um notável compromisso com a sustentabilidade.

Entre os restaurantes destacados figura o **Don Julio** (em Buenos Aires). Com uma Estrela MICHELIN, e célebre pelas suas carnes na grelha, centra-se na origem dos seus produtos, e possui o seu próprio talho, duas quintas, uma horta urbana, e um inspirador discurso sobre a pecuária regenerativa. O restaurante **Casa Vigil** (em Mendoza), galardoado com uma Estrela MICHELIN, também foi destacado pela sua ênfase em submergir os comensais no coração das quintas em redor. Quer se trate de um passeio pelos vinhedos ou pelas hortas da região de Chachingo, como de uma homenagem aos melhores produtos de época, cultivados diretamente no local, ou nas quintas dos arredores, a abordagem do Casa Vigil é tão lúdica quanto educativa.

O **Zonda Cocina de Paisaje** (em Mendoza), o **Anchoíta** (em Buenos Aires), o **Crizia** (em Buenos Aires), o **El Preferido de Palermo** (em Buenos Aires) e o **Riccitelli Bistró** (em Mendoza) também foram reconhecidos pelas suas abordagens e iniciativas no que se refere à origem dos seus produtos, à redução da cadeia de fornecedores, e à elaboração do menu.

Bib Gourmand atribuído a 7 estabelecimentos

Como parte da seleção do Guia MICHELIN, o Bib Gourmand destaca os restaurantes que sobressaem pela sua excelente relação qualidade-preço. Por vezes considerados como as melhores oportunidades pelos inspetores do Guia MICHELIN, os restaurantes Bib Gourmand são particularmente populares entre os amantes da gastronomia que procuram locais acessíveis para comer, sem comprometer a qualidade dos produtos e da cozinha. Nesta primeira seleção, 7 estabelecimentos, todos situados em Buenos Aires, foram galardoados com um Bib Gourmand, e oferecem uma grande variedade de estilos de cozinha.

No **Anafe**, os dois chefs que dirigem os fogões do restaurante elaboram uma cozinha moderna, que reflete uma bagagem muito internacional. À mesa, os pratos para partilhar combinam sabores e técnicas cosmopolitas, enquanto o uso permanente da grelha enraíza os pratos na tradição argentina. O **Bis Bistró** é um restaurante com uma carta bem mais contemporânea, que se diverte revisitando saborosas receitas inspiradas na cozinha clássica, e aplicando-as com um toque moderno.

No **Mengano**, o chef Facundo Kelemen inspira-se no repertório culinário das famílias argentinas para oferecer tapas típicas e modernizadas.

O **Caseros**, por seu turno, joga a cartada da tradição, oferecendo saborosos pratos preparados como em casa.

Os amantes da cozinha italiana ficarão encantados no **La Alacena Trattoria**, onde a chef e proprietária, Julieta Oriolo, oferece uma cozinha saída do coração. O menu inclui uma vasta seleção de antipasti, com especial atenção para a pasta feita à mão.

No **Reliquia**, os jovens proprietários criaram um espaço acolhedor, com uma cozinha rústica e familiar. Na cozinha, o chef elabora inúmeras e saborosas marinadas para realizar os seus pratos, muitos dos quais tiram o máximo partido das verduras.



Por último, o Bib Gourmand também é concedido ao restaurante assador **República del Fuego**, onde o chef Patricio Pescio oferece o tradicional barbecue argentino com refinadas apresentações.

Mais 57 restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN

Além dos estabelecimentos premiados com uma ou várias Estrelas MICHELIN, ou com o Bib Gourmand, os inspetores selecionaram e recomendaram mais 57 restaurantes (42 em Buenos Aires e 15 em Mendoza).

Enquanto que as tradicionais carnes na brasa locais estão bem representadas nesta seleção (com os **Abrasado, Fogón Cocina de Viñedo, Quimera Bistró e Renacer** em Mendoza; e os **Benedetta, Duhau Restaurant & Vinoteca, El Preferido de Palermo** e **La Carnicería**, em Buenos Aires), os amantes da gastronomia de outras partes do mundo encontrarão sabores asiáticos em Buenos Aires (**Niño Gordo**), assim como cozinha mediterrânica (**Basa**), japonesa (**Buri Omakase, Kōnā Corner, Uni Omakase**), israelita (**Mishiguene**), coreana (**Na Num**), italiana (**La Alacena Trattoria, Raggio Osteria, Sottovoce**) e escandinava (**Sál**).

Em Buenos Aires, os **Chuí, Gioia Cocina Botánica, Marti** e **Sacro** oferecem uma excelente cozinha vegetariana.

Dois Prémios Especiais MICHELIN

Para além de recomendar restaurantes de qualidade, o Guia MICHELIN presta homenagem aos profissionais com talento, que ajudam os seus clientes a desfrutar de experiências gastronómicas memoráveis. Ao outorgar estes Prémios Especiais, o Guia MICHELIN também pretende destacar a diversidade de profissões e competências que dão forma à riqueza da indústria da restauração.

Para a primeira seleção do Guia MICHELIN Buenos Aires e Mendoza, os inspetores elegeram dois vencedores.

Prémio MICHELIN de Sommellerie

O Prémio MICHELIN de Sommellerie, que reconhece a experiência, o conhecimento e a paixão de um sommelier com talento, foi atribuído a **Martín Bruno**, que trabalha no restaurante **Don Julio**, de Buenos Aires, galardoado com uma Estrela MICHELIN. O sommelier, nomeado melhor sommelier da Argentina em 2017, e um dos 15 melhores do mundo em 2019, impressionou os inspetores do Guia MICHELIN.

Prémio MICHELIN para o Chef Jovem

O Prémio MICHELIN para o Jovem Chef recompensa um chef cujo talento e potencial tenham causado uma forte impressão nas equipas de seleção do Guia MICHELIN. O vencedor deste ano é **Tomás Treschanski**, chef e proprietário do restaurante **Trescha**, de Buenos Aires, galardoado com uma Estrela MICHELIN. Este jovem chef, com experiência internacional, demonstra técnica, delicadeza e meticulosidade em cada uma das suas criações. Concebe a gastronomia como uma partitura artística, e os seus pratos impressionam pela sua estética, pelos seus sabores e pelas suas texturas magnificamente dominadas.

A seleção completa do Guia MICHELIN Buenos Aires e Mendoza 2024 está disponível, de forma gratuita, na página da Internet e na aplicação móvel do Guia MICHELIN.

Aos restaurantes galardoados juntar-se-á a seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os lugares mais singulares e emocionantes para alojamento em Buenos Aires, em Mendoza e em todo o mundo. Cada hotel da seleção foi escolhido pelos especialistas do Guia MICHELIN pelo seu estilo, pelo



seu serviço e pela sua personalidade extraordinários (com opções para todos os orçamentos), e todos podem ser reservados diretamente através da página da Internet e da App do Guia. O Guia MICHELIN é uma referência mundial no que à gastronomia concerne. Atualmente, estabelece um novo standard relativamente aos hotéis.

Visite a página da Internet do Guia MICHELIN (www.guide.michelin.com), ou descarregue a aplicação gratuita, disponível para iOS e Android, para descobrir os restaurantes da seleção e reservar um hotel inesquecível.

O Guia MICHELIN Buenos Aires e Mendoza 2024:

71 restaurantes recomendados, entre eles:

- 1 restaurante com duas Estrelas MICHELIN (em Buenos Aires)
- 6 restaurantes com uma Estrela MICHELIN (2 em Buenos Aires; 4 em Mendoza)
- 7 restaurantes Bib Gourmand (todos em Buenos Aires)
- 57 restaurantes recomendados (42 em Buenos Aires; 15 em Mendoza)
- 7 restaurantes com Estrela Verde MICHELIN (4 em Buenos Aires; 3 em Mendoza)

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a Michelin

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector de pneus, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diferentes utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com

www.michelin.pt

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

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

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