



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 8 de febrero, 2024

La Guía MICHELIN Gran Bretaña e Irlanda 2024 da la bienvenida a un nuevo restaurante con tres Estrellas MICHELIN

- The Ledbury se convierte en el noveno restaurante con tres Estrellas MICHELIN de la selección de Gran Bretaña e Irlanda
- 6 nuevos establecimientos con dos Estrellas, entre ellos 2 restaurantes indios que se convierten en los primeros del Reino Unido en recibir dos Estrellas MICHELIN
- 18 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN
- 6 nuevas Estrellas Verdes MICHELIN por su compromiso con la gastronomía sostenible

MICHELIN presenta la selección de restaurantes 2024 de la Guía MICHELIN de Gran Bretaña e Irlanda, que se ha dado a conocer durante una ceremonia especial celebrada en el Hotel Midland de Manchester. Este año también se cumple el 50 aniversario de la Guía MICHELIN en Gran Bretaña e Irlanda.

Un total de 1.162 restaurantes figuran en la selección, en la que The Ledbury se anuncia como el noveno restaurante con tres Estrellas MICHELIN de la Guía. Otros 6 restaurantes han sido recientemente galardonados con dos Estrellas MICHELIN y hay 18 nuevos establecimientos con una Estrella. También se ha reconocido a 6 restaurantes con una Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la gastronomía sostenible; y el 29 de enero, una semana antes de la ceremonia, se anunció que 20 restaurantes habían recibido la distinción Bib Gourmand.

De Cornualles a Cork, los nuevos restaurantes galardonados se extienden por toda Gran Bretaña e Irlanda. Londres ha tenido un año de gran éxito, con un nuevo restaurante tres Estrellas, 3 nuevos con dos Estrellas y 11 nuevos con una Estrella. Cumbria añade 2 nuevos restaurantes con una Estrella a su ya impresionante colección, y Birmingham ha dado la bienvenida a su primer restaurante con dos Estrellas. El estilo de los establecimientos es muy variado, desde restaurantes de barra hasta casas de campo. Las cocinas también son variadas, como demuestra la concesión de una Estrella MICHELIN a dos restaurantes que proponen especialidades de África Occidental y la llegada de los primeros establecimientos indios galardonados con dos Estrellas.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN, declaró: *"El panorama gastronómico de Gran Bretaña e Irlanda sigue siendo innovador e impresionante. Con un nuevo restaurante con tres Estrellas MICHELIN y seis nuevos restaurantes con dos Estrellas, el prestigio mundial de la selección ha crecido aún más. La calidad y variedad de las experiencias gastronómicas de los nuevos restaurantes galardonados con Estrellas MICHELIN son dignas de admiración. Hay chefs de enorme talento que ofrecen desde platos para compartir hasta especialidades estofadas y sushi preparado con notable sutileza. Tener tantas noticias positivas que compartir con el sector, en un momento en el que los restaurantes se enfrentan a tantos retos, me enorgullece enormemente y es una prueba de la continua vitalidad de la gastronomía británica e irlandesa. Que esto haya ocurrido en el 50º aniversario de la Guía de Gran Bretaña e Irlanda es una prueba de lo mucho que ha crecido y evolucionado la gastronomía en este tiempo".*



The Ledbury se une a la familia de los establecimientos con tres Estrellas MICHELIN

Este año es motivo de celebración, ya que otro restaurante asciende a la categoría de tres Estrellas MICHELIN. Brett Graham y todo el equipo de **The Ledbury** están realizando un trabajo fantástico y son totalmente merecedores del galardón. Aunque los inspectores de MICHELIN ya han cenado aquí antes, la experiencia gastronómica de este año ha superado sus expectativas, con platos dignos de los más altos honores gastronómicos. La calidad de los productos siempre ha sido una prioridad para el chef, incluidas las setas de cultivo propio y los venados criados en su pequeña finca. Sus refinadas combinaciones y profundos sabores son sin duda los puntos fuertes de The Ledbury.

6 nuevos restaurantes con dos Estrellas MICHELIN

Con 6 nuevos restaurantes con dos Estrellas MICHELIN, ha sido un año excepcional para la gastronomía británica e irlandesa. Cabe destacar la incorporación de los primeros restaurantes indios con dos Estrellas: **Opheem**, en Birmingham, y **Gymkhana**, en Londres. El primero, que ofrece una "cocina india progresiva" en palabras de su chef y propietario Aktar Islam, adopta un enfoque creativo; mientras que en el segundo, Siddharth Ahuja reinterpreta de forma brillante los grandes platos tradicionales de la gastronomía india.

También en la capital, **Trivet** anteriormente galardonado con una Estrella MICHELIN consigue su segunda Estrella gracias a la sabrosa cocina y la impecable técnica de Jonny Lake y su equipo. **Brooklands**, situado en el lujoso hotel Peninsula y dirigido por Claude Bosi, entra directamente en la Guía con dos Estrellas, gracias a la excelente calidad de los productos y a la precisión y el talento en la ejecución de los platos del chef Francesco Dibenedetto.

En Crieff, **The Glenturret Lalique** se convierte en el segundo restaurante escocés con dos Estrellas MICHELIN. Situado en la destilería más antigua que se conserva en el país, no sólo ofrece una excepcional carta de whiskies, sino también una cocina precisa y sofisticada que de la mano del chef Mark Donald y su equipo.

El condado de Cork tiene otro restaurante con dos Estrellas MICHELIN que añadir a su colección con la incorporación de **Terre**. Tras recibir su primera Estrella MICHELIN el año pasado, Vincent Crepel y su equipo han realizado un magnífico trabajo en estos últimos doce meses, para crear una atrevida experiencia culinaria merecedora de esta nueva distinción.

18 nuevos restaurantes con una Estrella

Este año ha sido sin duda notable para Irlanda, que ahora cuenta con 3 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN. En **Homestead Cottage**, los gourmets disfrutarán de una sabrosa cocina que hace aún más apetecible una visita al condado de Clare, entre mar y praderas. Más hacia el interior, en **The Bishop's Buttery**, el restaurante del Cashel Palace Hotel, el chef Stephen Hayes sublima los productos de primera calidad que selecciona con esmero; mientras que **D'Olier Street** impulsa el panorama gastronómico de Dublín con platos visualmente impactantes y técnicamente logrados.

También ha sido un gran año para Londres, con 11 nuevos establecimientos con Estrella MICHELIN que se suman a su ya fabulosa selección. Los restaurantes **Akoko** y **Chishuru** han contribuido a situar la cocina de África Occidental en el centro de atención al obtener ambos su primera Estrella MICHELIN. Cada uno de ellos ofrece una cocina que enriquece enormemente la oferta culinaria del Reino Unido.

La escena gastronómica japonesa de Londres también ha mejorado este año, como demuestra la clásica experiencia omakase de **Sushi Kanesaka** y la más creativa de **Humble Chicken**, ambos



galardonadas con una Estrella. Por su parte, la cocina a la brasa, cuyos embajadores son **Mountain y Humo**, sigue causando sensación.

3 nuevos establecimientos con una Estrella MICHELIN están dirigidos por grandes chefs: mientras que Simon Rogan da rienda suelta a su creatividad en **Aulis**, la cocina de Yannick Alléno trasladada a Gran Bretaña a través de **Pavillon London** y **1890 by Gordon Ramsay** ofrece platos clásicos inspirados en la cocina de Auguste Escoffier.

La lista de restaurantes londinenses se completa con nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN en dos de sus barrios más elegantes. En Notting Hill, **Dorian** apuesta por ingredientes de calidad y una cocina sin pretensiones; mientras que en el corazón de la capital, **Ormer Mayfair** ofrece un menú atrevido que combina cocina clásica y moderna.

Cumbria sigue gozando de una magnífica escena gastronómica y se distingue al añadir 2 nuevos restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN. **Lake Road Kitchen** se convierte en el tercer restaurante con una Estrella MICHELIN solo en Ambleside, mientras que el chef que dio nombre a **Cedar Tree by Hrishikesh Desai**, vuelve a ser reconocido por su nuevo restaurante, en el que reafirma su talento tras haber conservado una Estrella MICHELIN durante seis años en su anterior establecimiento, HRiSHi.

Al otro lado de los Peninos, **mýse** lleva la cocina con una Estrella MICHELIN al pequeño pueblo de Hovingham. Se trata de una de las mejores aperturas del año, y también dispone de varias habitaciones, ofreciendo una oportunidad ideal para hacer una parada en este acogedor establecimiento.

Mucho más al sur, el restaurante **Crocadon**, en St Mellion, reconocido con una Estrella Verde MICHELIN el año pasado, sigue progresando, en esta ocasión siendo merecedor de una Estrella MICHELIN por su excelente cocina. El chef Dan Cox se mantiene fiel a su filosofía, ofreciendo una cocina “de la granja a la mesa” que destaca por su perfecta ejecución.

6 nuevas Estrellas Verdes MICHELIN

La Estrella Verde se introdujo en la Guía MICHELIN de Gran Bretaña e Irlanda en 2021 para destacar los restaurantes que están a la vanguardia del sector en lo que respecta a sus prácticas sostenibles. Sus destacados compromisos ecológicos son una fuente de inspiración tanto para los amantes de la gastronomía como para el sector de la restauración en su conjunto. Este año hay 6 nuevos galardonados con la Estrella Verde MICHELIN, elevando a 33 el número total de restaurantes reconocidos por su compromiso sostenible.

- **ANNWN**, Narberth
- **Exmoor Forest Inn**, Simonsbath
- **Forge**, Middleton Tyas
- **Interlude**, Lower Beeding
- **St. Barts**, London
- **The Whitebrook**, Whitebrook

Ganadores de los Premios Especiales MICHELIN

Este año también se concedieron 5 Premios Especiales MICHELIN, otorgados a personas destacadas y a equipos notables que han impresionado especialmente a los inspectores de MICHELIN durante el pasado año.



- Premio MICHELIN al Chef Mentor - **Michel Roux**
Michel Roux, un gran nombre de la gastronomía británica, es digno merecedor de este premio. El cierre de su famoso restaurante Le Gavroche el mes pasado puso de manifiesto el gran número de chefs que han pasado por sus fogones antes de seguir su propio camino. Además de reconocer la importancia de Le Gavroche en la escena culinaria londinense, este galardón también es testimonio de la habilidad de Michel para trabajar con jóvenes chefs y desarrollar su talento.
- Premio MICHELIN al Joven Chef - **Jake Jones** de Forge, Middleton Tyas
Nacido en York, Jake Jones se curtió en algunas de las mejores cocinas del norte de Inglaterra antes de establecerse en Forge. Los inspectores de la Guía MICHELIN quedaron impresionados por el potencial de este chef, que ha sabido imponer su personalidad con delicadeza en este restaurante, demostrando una gran capacidad para dirigir un equipo que elabora platos originales y cautivadores con un espíritu sostenible. Como prueba de este compromiso, su restaurante también ha sido galardonado este año con una Estrella Verde MICHELIN.
- Premio MICHELIN al Servicio - **El equipo de Stage**, Exeter
Este grupo de amigos comenzó su andadura como los Taco Boys, en una furgoneta reconvertida instalada en la playa de Polzeath. Desde entonces, han abierto un restaurante permanente llamado Stage, que ofrece una experiencia realmente exquisita. Desde el momento en que se abre la puerta, el equipo recibe a cada comensal como un viejo amigo. Los cinco socios disfrutan interactuando con todos sus clientes, lo que hace que la experiencia sea aún más agradable.
- Premio MICHELIN al Sumiller - **Valentin Mouillard** de L'Enclume, Cartmel
Procedente de una familia de viticultores, Valentin Mouillard trabaja en L'Enclume desde hace siete años. Este joven sumiller capta fácilmente la atención de los comensales presentando sus elecciones con esmero y orgullo. No da demasiadas explicaciones ni trata de impresionar a los invitados, sino que expone sus ideas sobre el vino de forma clara y concisa. La carta de vinos que ha confeccionado combina con maestría las grandes denominaciones de origen con bodegas menos conocidas. También ha carta de bebidas sin alcohol inspiradas en la granja del restaurante y sus productos.
- Premio MICHELIN al Cóctel Excepcional - **Ryan McHarg** de The Spence, Edimburgo
The Spence, situado en el elegante Gleneagles Townhouse Hotel, en pleno centro de Edimburgo, es un lugar ideal para disfrutar de un cóctel. Su carta incluye los "Townhouse Classics", inspirados en las seis imponentes estatuas que adornan la fachada del hotel. Ryan McHarg y su equipo ofrecen un asesoramiento excelente, e impresionaron a nuestro equipo de inspectores con sus amplios conocimientos.

A la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN de Gran Bretaña e Irlanda se une la selección de hoteles, disponible de forma gratuita en la página web y la aplicación de la Guía MICHELIN. La selección muestra destinos únicos tanto en Gran Bretaña e Irlanda como en todo el mundo. Todos los hoteles de la selección han sido elegidos por los expertos de la Guía MICHELIN por su extraordinario estilo, servicio y personalidad, y pueden reservarse directamente a través del sitio web y la aplicación de la Guía MICHELIN.



La Guía MICHELIN Gran Bretaña e Irlanda 2024

1.163 restaurantes recomendados, incluyendo:



9 restaurantes (1 nuevo)
27 restaurantes (6 nuevos)
170 restaurantes (18 nuevos)
33 restaurantes (6 nuevos)
127 restaurantes (20 nuevos)

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