



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 28 de mayo, 2024

## La selección de la Guía MICHELIN Nordic Countries 2024 incluye a Jordnær y RE-NAA, dos nuevos restaurantes con tres Estrellas MICHELIN

- En 2024, la región nórdica contará con la cifra récord de 6 restaurantes galardonados con tres Estrellas MICHELIN
- 2 nuevos restaurantes MICHELIN con dos Estrellas
- 9 nuevos establecimientos galardonados con una Estrella MICHELIN
- 4 nuevos restaurantes reciben la Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la gastronomía sostenible

Michelin desvela la nueva selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Nordic Countries 2024. Los ganadores de este año fueron anunciados en una ceremonia celebrada en el Teatro Savoy de la ciudad de Helsinki. La Guía de los países nórdicos incluye restaurantes en Dinamarca, Finlandia, Islandia, Noruega y Suecia.

2024 es un gran año para los países nórdicos, ya que dos nuevos restaurantes, Jordnær en Dinamarca y RE-NAA en Noruega, han sido galardonados con tres Estrellas MICHELIN. Con estos nuevos galardones, el número total de restaurantes con tres Estrellas MICHELIN en la selección asciende a 6. Además, se otorgaron dos Estrellas MICHELIN a 2 nuevos restaurantes y una Estrella MICHELIN a otros 9 establecimientos. La Estrella Verde se concedió a 4 nuevos restaurantes y se reconocieron 8 nuevos establecimientos con la distinción Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, ha declarado: *“Estoy encantado de que 2024 haya sido otro año excelente para la gastronomía nórdica. Gracias a los extraordinarios logros de los equipos de Jordnær y RE-NAA, el número de restaurantes con tres Estrellas MICHELIN en los países nórdicos ha aumentado en un 50%. Con esta distinción, reafirman la vitalidad gastronómica de la región. Gracias a una oferta culinaria sofisticada y de auténtico lujo, la región se está consolidando como un escenario gastronómico fascinante y floreciente. A lo largo y ancho de Dinamarca, Finlandia, Islandia, Noruega y Suecia, encontramos restaurantes excepcionales que ofrecen una gran variedad de estilos culinarios, todos ellos fruto de la inigualable destreza de profesionales entregados a su trabajo. Estos establecimientos están demostrando un compromiso cada vez mayor con la gastronomía sostenible”.*

### 2 nuevos restaurantes con tres Estrellas MICHELIN

En lo que ha sido un año excepcional para la gastronomía nórdica, 2 restaurantes han sido galardonados con tres Estrellas MICHELIN. En Dinamarca, **Jordnær** se convirtió en el tercer restaurante del país en recibir esta distinción. Los tres están situados en Copenhague y sus alrededores, lo que refuerza el estatus de la capital como destino gastronómico mundial. El chef y propietario Eric Kragh Vildgaard y su equipo merecen plenamente su nuevo estatus. Juntos impresionaron a nuestros inspectores con una cocina rica en maestría e innovación, pero sobre todo



en sabor. Dotado de un talento único, el chef combina delicadeza y pericia para dar vida a un menú construido en torno a una selección de mariscos y verduras de la más alta calidad.

Al mismo tiempo, el restaurante noruego RE-NAA se convirtió en el primero de la ciudad de Stavanger en recibir tres Estrellas MICHELIN. Dirigido por el chef propietario del mismo nombre, Sven Erik Renaa, el restaurante cuenta con un equipo de talento que pone a prueba los productos noruegos. Los chefs conquistaron al equipo de inspectores de la Guía MICHELIN gracias a su capacidad para encontrar el equilibrio perfecto a través de la sublimación de estos ingredientes, que no tienen secretos para ellos, destacando la combinación de los delicados sabores del marisco con los acompañamientos más picantes. Desde el servicio hasta la presentación, la experiencia es absolutamente exquisita.

Con este galardón, ya son 6 los restaurantes con tres Estrellas MICHELIN en los países nórdicos. Frantzén, Geranium, Maaemo y Noma conservaron sus distinciones este año.

## 2 nuevos restaurantes con dos Estrellas MICHELIN

El panorama gastronómico de Oslo sigue ampliándose, con un nuevo restaurante que se une a la selección con dos Estrellas MICHELIN. Se trata de **Kontrast**. Para el chef Mikael Svensson y su equipo, esta distinción es símbolo de un inmenso éxito. El personal de este establecimiento, que abrió sus puertas hace más de 10 años, se esfuerza por situar la sostenibilidad en el centro de su cocina, al tiempo que utiliza su experiencia para sacar lo mejor de cada plato.

En Suecia, la costa que da al mar Báltico acoge un nuevo establecimiento con dos Estrellas MICHELIN. En **VYN**, el chef y propietario Daniel Berlin, que ya logró dos Estrellas MICHELIN con su anterior establecimiento, ha vuelto impresionar a los inspectores de la Guía MICHELIN. Instalado en una antigua granja, sigue progresando y mantiene una estrecha relación con su entorno para ofrecer platos deliciosos.

Gracias a estos nuevos establecimientos con dos Estrellas MICHELIN, la selección 2024 de la Guía MICHELIN recomienda 13 establecimientos que bien merecen una visita: 7 en Dinamarca, 1 en Finlandia, 1 en Noruega y 4 en Suecia.

## 9 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN

La selección nórdica de este año incluye 9 nuevos restaurantes que han obtenido su primera Estrella MICHELIN. También es la primera vez que aparecen en la Guía MICHELIN, lo que da fe del gran potencial de las recientes aperturas en la región.

El nuevo restaurante danés con una Estrella MICHELIN se encuentra en la capital, Copenhague. Ubicado en el corazón de un antiguo polvorín del siglo XVIII, el **Restaurant Aure** ofrece un magnífico entorno en el que saborear la refinada cocina del chef.

Entre las direcciones galardonadas este año en Helsinki se encuentra **The ROOM by Kozeen Shiwan**, un establecimiento único con una decoración teatral, regentado por el chef propietario del mismo nombre, que crea cada plato en torno a una historia personal. En Finlandia también se encuentra **Tapio**, un restaurante situado en la famosa estación de esquí de Ruka que ofrece una cocina de prestigio. El menú incluye platos elaborados con ingredientes excepcionales y sabores inigualables.

Este año, en Noruega, la ciudad de Stavanger prosigue su ascenso gracias al restaurante **Hermetikken**, galardonado con una Estrella MICHELIN. Nuestros inspectores quedaron fascinados no



sólo por los platos notablemente bien ejecutados, sino también por la magnífica carta de vinos confeccionada por el sumiller. Cerca de Rosendal se encuentra **Iris**, un auténtico destino gastronómico galardonado con una Estrella MICHELIN. El encanto de este establecimiento, construido sobre una estructura flotante, reside en su atípica ubicación. En Oslo, el **Bar Amour** complementa la ya impresionante escena culinaria de la capital. El establecimiento ofrece una experiencia de prestigio construida en torno a productos refinados y el procesamiento completo, todo ello realzado por sutiles influencias portuguesas.

Ha sido un año especialmente exitoso para Suecia y su capital. Estocolmo alberga ahora 3 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN, que han entrado en la selección en 2024. En **Celeste**, los chefs trabajan en una cocina abierta, lo que permite a los comensales admirar la precisión de su trabajo. Ofrecen un sabroso menú y recomendaciones de vinos, así como cócteles y bebidas sin alcohol para acompañar cada plato. Otra dirección de lujo es el Grand Hôtel, sede de **Seafood Gastro**, una experiencia de décadas en la que los chefs confían no sólo en la calidad de sus excepcionales ingredientes, sino también en su formidable pericia. Por último, impulsado por la pasión de sus chefs y sus platos cuidadosamente elaborados, **Dashi** se ha convertido en el segundo restaurante japonés con Estrella MICHELIN de la ciudad.

#### **4 nuevas Estrellas Verdes MICHELIN**

La Estrella Verde MICHELIN es una distinción que promueve a los restaurantes pioneros en prácticas gastronómicas sostenibles. Su notable compromiso con la eco responsabilidad es fuente de inspiración tanto para los gourmets como para la comunidad de restaurantes. Este año, 4 nuevos establecimientos han sido galardonados con la Estrella Verde MICHELIN, lo que eleva a 36 el número de restaurantes que se han distinguido por sus iniciativas sostenibles. Esto confirma la posición de la región nórdica como embajadora de una gastronomía más responsable.

En Alborg, Dinamarca, **Alimentum** trabaja al ritmo de la naturaleza, utilizando productos de temporada cultivados en Lille Østergaard, en la granja que gestiona el equipo del restaurante.

En la ciudad danesa de Agger, el restaurante **Tri** adopta un enfoque de aprovechamiento completo: se utiliza el animal entero para minimizar el desperdicio de alimentos.

En Helsinki (Finlandia), **Nokka** tiene todas las papeletas para haber recibido una Estrella Verde. El equipo se esfuerza por explicar el origen de los productos locales de temporada que se utilizan en sus platos.

En Oslo (Noruega), el restaurante **Kontrast** utiliza técnicas de conservación de vanguardia para reducir los residuos y producir sus propios garum, vinagres y otros condimentos.

#### **8 nuevos Bib Gourmand**

Además de las nuevas Estrellas MICHELIN y Estrellas Verdes, la región nórdica da la bienvenida a 8 nuevos Bib Gourmand. El Bib Gourmand, que toma su denominación del Bibendum, nombre oficial del muñeco Michelin, se concede a los restaurantes que ofrecen una cocina de alta calidad a un precio asequible.

Ha sido un año especialmente dinámico para Copenhague. La capital danesa ha visto cómo cuatro de sus establecimientos eran galardonados con la distinción Bib Gourmand. En **Paesàno**, los coloridos platos se inspiran en la famosa «cucina provera» italiana, mientras que **Gabrielle** ofrece exquisitos



platos basados en la cocina tradicional francesa a precios atractivos. **Bobé**, por su parte, ofrece un menú con una amplia gama de platos elaborados con productos excepcionales seleccionados por el famoso chef Bo Bech. Por último, el cuarteto lo completa el **nº 2**, el hermano pequeño del restaurante a|o|c, con una cuidada carta de bistró nórdico.

En Helsinki, la escena de la restauración sigue desarrollándose con la distinción Bib Gourmand para **plein** y **305**. El primero es un fabuloso local de barrio donde los chefs hacen gala de una gran generosidad en su menú fijo de platos bien elaborados y cuidadosamente compuestos. 305, por su parte, ofrece un ambiente relajado en el que disfrutar de la cocina rústica con sabores atrevidos y contundentes.

Oslo también cuenta con un par de nuevos establecimientos Bib Gourmand para 2024. **Frances**, ubicado en la antigua embajada de EE.UU., ofrece platos para compartir de influencia mediterránea con una maravillosa vitalidad tanto en su aspecto como en su sabor. En **The Little Pickle**, los platos sencillos y los grandes sabores se inspiran en la gastronomía británica.

### **Premios especiales: los galardonados**

Este año también se han concedido 3 Premios Especiales para honrar la dedicación y las excepcionales habilidades de los profesionales de la restauración que conquistaron a los inspectores de la Guía MICHELIN el año pasado.

Premio MICHELIN al Joven Chef: **Anika Madsen**, chef de L'Iris, restaurante con una Estrella MICHELIN en Rosendal (Noruega), y **Nicky Arentsen**, chef del Restaurant Aure, restaurante con una Estrella MICHELIN en Copenhague (Dinamarca).

Este año, el Premio MICHELIN al Joven Chef ha recaído no en uno, sino en dos chefs excepcionales. Ambos trabajan en establecimientos radicalmente distintos, pero ambos hacen gala de una maestría excepcional. Este año también han recibido una Estrella MICHELIN.

En Iris, Anika Madsen es la capitana de un barco un tanto idiosincrásico. Y, sin embargo, consigue brillar con cada uno de sus platos en el corazón de un establecimiento flotante y cautivador. El chef trabaja con marisco capturado en aguas noruegas. Con ingredientes menos populares, como el lumpo, crea platos originales que demuestran su excepcional talento y dominio de los sabores, realzados con un toque de creatividad.

El segundo ganador de 2024 es Nicky Arentsen, cuya valentía al abrir su propio restaurante ha dado sus frutos. A pesar de su juventud, el chef ya ha trabajado en algunos de los restaurantes más cotizados de Dinamarca, y sus platos son un perfecto reflejo de su experiencia. Crea platos de temporada que exhiben ingredientes exquisitos en composiciones perfectamente equilibradas. Tan hábil con los sabores fuertes como con los sutiles, Nicky Arentsen destaca en el dominio de las técnicas y los conocimientos gastronómicos.

MICHELIN Service Award 2024: **The team** recibe una Estrella MICHELIN y LYST (Veje, Dinamarca) una Estrella Verde MICHELIN

Otorgada a todo el equipo, esta distinción es todo un símbolo. En LYST no hace falta un jefe. Cada miembro del personal conoce su papel y está perfectamente preparado. Juntos, hacen todo lo posible para ofrecer un servicio excepcional. Prestan atención a cada detalle para garantizar un servicio perfectamente orquestado. También se preocupan de aportar un toque auténtico a su trabajo



presentando los platos con entusiasmo y ganas a sus comensales. El aspecto teatral de la cocina también se pone de relieve de forma dinámica.

Premio MICHELIN al Sumiller 2024: **Damiano Alberti** de Enomania (Copenhague, Dinamarca), Bib Gourmand

Enomania es una visita obligada para los enófilos y los profesionales del sector vinícola escandinavo. El restaurante debe su renombre a su director y sumiller jefe Damiano Alberti, que ha creado una carta prestigiosa y está al frente de un servicio de alta gama. Aunque Damiano lleva más de 30 años afincado en Dinamarca, no deja de recordar sus orígenes piemonteses. Su bodega está repleta de vinos finos del norte de Italia, así como de una fascinante colección de Borgoñas cuyos aromas seducirán incluso a los comensales de paladar más delicado. Damiano siempre está encantado de invitarle a degustar una buena botella, compartir su pasión y hablar de vinos.

**La edición 2024 de la Guía MICHELIN Nordic Countries:**



**6 restaurantes (2 de ellos nuevos)**



**13 restaurantes (2 de ellos nuevos)**



**66 restaurantes (9 de ellos nuevos)**



**36 restaurantes (4 de ellos nuevos)**



**37 restaurantes (8 de ellos nuevos)**

**Recomendados 268 restaurantes**

Los restaurantes de la Guía MICHELIN Nordic Countries 2024 se complementan con una selección de hoteles disponible de forma gratuita en la web y la app de la Guía MICHELIN. La selección destaca destinos únicos, tanto en la región nórdica como en todo el mundo. Cada hotel ha sido seleccionado por los expertos de la Guía MICHELIN en función de su excepcional estilo, servicio y autenticidad. Todas las habitaciones se pueden reservar a través de la web y la app de la Guía MICHELIN.

Descargue la aplicación de la Guía MICHELIN



Socios de la ceremonia de entrega de premios de la Guía MICHELIN Nordic Countries 2024:



Visit Finland

**LAFONT**

**EIRA**  
PURE NORWEGIAN  
MINERAL WATER

CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**  
Maison fondée à Reims en 1827

**ROSSINI  
CAVIAR**

**IZADI**



### **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 utilizaciones. 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](http://www.michelin.es)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

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

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

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