



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 20 de junio, 2024

La Guía MICHELIN desvela su primera selección de restaurantes en Lituania

- Cuatro restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN por su cocina de alta calidad
- Un restaurante galardonado con la Estrella Verde MICHELIN por sus prácticas ejemplares en favor de una gastronomía más sostenible
- Cuatro establecimientos galardonados con la distinción Bib Gourmand
- Se conceden tres Premios Especiales MICHELIN a profesionales de talento

Michelin presenta la primera selección de la Guía MICHELIN Lituania. Durante todo el año, los inspectores de la Guía MICHELIN recorrieron el país en busca de los mejores restaurantes. La primera edición lituana recomienda 34 restaurantes, de los cuales 4 han sido galardonados con una Estrella MICHELIN, 4 con la distinción Bib Gourmand por su cocina asequible y de alta calidad y 1 con la Estrella Verde MICHELIN por su destacado compromiso con la gastronomía sostenible.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, ha declarado: *"Estamos encantados de desvelar la primera edición de la Guía MICHELIN Lituania. Es la última pieza del rompecabezas, que completa la trilogía de los países bálticos y ofrece una selección completa de esta magnífica región. Aunque la selección incluye 34 restaurantes, destacan nueve: cuatro establecimientos que ofrecen una cocina de calidad a precios moderados fueron galardonados con el distintivo Bib Gourmand y otros tantos recibieron una Estrella MICHELIN por su excepcional cocina. Por último, un restaurante obtuvo una Estrella Verde MICHELIN por su enfoque sostenible. Durante sus viajes, nuestros inspectores pudieron apreciar una gran variedad de ofertas gastronómicas que reflejan la riqueza del paisaje culinario lituano: algunos establecimientos se centran en platos modernos, otros en clásicos. Algunos dan protagonismo a la gastronomía local, mientras que otros ofrecen creaciones de inspiración internacional. Por último, algunos ofrecen platos para compartir en un ambiente relajado, mientras que otros optan por refinados menús degustación, ideales para celebrar una ocasión especial"*.

Cuatro restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN

Demo, situado en Vilna, es un establecimiento con un concepto vanguardista: cafetería de día y restaurante algunas noches entre semana. Su decoración monocroma es un reflejo de su cocina: sobria y atrevida a la vez. El chef y propietario, Tadas Eidukevičius, demuestra que la sabiduría no tiene edad. Con su visión única, hace suyos los ingredientes y la cocina en general. El chef ofrece dos menús fijos, cada uno más creativo que el anterior, realzados por cautivadores maridajes. El equipo de inspección de la Guía MICHELIN quedó impresionado por el cordero lechal, así como por los postres ofrecidos, en particular, el Kogel Mogel.

Situado en el corazón de la capital, el restaurante **Džiaugsmas**, ubicado en una elegante casa de época, dispone de varios comedores de estilo moderno e industrial. Aunque el menú a la carta incluye platos para compartir, los inspectores de la Guía MICHELIN quedaron especialmente impresionados



por el menú degustación, que incluye el donut de boudin, un original amuse-bouche, y el fletán con mousse de gambas como platos principales. El chef ha optado por ofrecer platos depurados que resaltan la esencia misma de los ingredientes, creando una experiencia gustativa memorable.

En el centro histórico de Vilna hay un patio con varias tiendas y restaurantes, todos propiedad del mismo equipo. El lugar estrella es **Nineteen18**, un encantador establecimiento de estilo industrial y ambiente relajado. Para cenar, los comensales pueden sentarse en la barra e interactuar con el chef Andrius Kubilius y su magnífico equipo. Al llegar, se les presenta un menú con una decena de platos en armoniosa sucesión. El equipo cultiva él mismo varios de los ingredientes con los que trabaja, y se nota el orgullo que sienten al cocinar los frutos de su trabajo en sus platos. Al equipo de inspección de la Guía MICHELIN le gustaron especialmente los raviolis de setas, receta heredada de la madre de Andrius Kubilius, y la carne danesa cocinada con precisión, acompañada de un sublime caramelo de pollo.

La última estrella MICHELIN de Vilna ha sido concedida a **Pas mus**, que podría traducirse como "nuestra casa", dos palabras que resumen a la perfección el ambiente de este restaurante. Apasionada y enérgica, esta dirección única está dirigida por la chef propietaria Vita Bartininkaitė que, junto con su encantador equipo, se esfuerza cada día por ofrecer la mejor experiencia gastronómica. Aquí, las velas atenúan el ambiente, las sublimes mesas de madera fueron fabricadas por el socio de Vita y la vajilla cuidadosamente elegida realza los platos. La chef, que a menudo compra los productos en el huerto de su madre, también es una gran recolectora y ofrece un menú sorpresa que cambia con las estaciones. Crea platos innovadores que combinan de maravilla y los marida con vinos de carácter para una experiencia culinaria aún más excepcional. Aunque el equipo de inspección de la Guía MICHELIN pasó un rato excelente en este restaurante, les impresionó especialmente un postre: la nieve de frambuesa y ganache de chocolate blanco.

Cuatro restaurantes han sido galardonados con el Bib Gourmand

Bautizado con el nombre del Hombre Michelin, el Bib Gourmand recompensa a los restaurantes que ofrecen una cocina de calidad a un precio moderado

Dirigido por expertos, **14Horses** comparte local con el restaurante galardonado con una Estrella MICHELIN Nineteen18. Este restaurante de nombre atípico presenta una decoración elegante y depurada y un ambiente relajado. Otra originalidad es que el propio chef sirve algunos de los platos y presenta con orgullo los ingredientes que cultiva con métodos de agricultura regenerativa en su granja, a una hora de distancia, en la localidad de Radiškis. La relación calidad-precio es innegable para los comensales, a los que se ofrece pan, un pre postre y la posibilidad de elegir entre tres entrantes o dos entrantes y un postre. Los inspectores apreciaron los platos atrevidos, con sabores audaces y combinaciones originales, por no hablar del cálido servicio del personal de sala. También les encantó el aprovechamiento de la ternera, que fue unánimemente aclamada.

Gaspar's está situado en la frontera entre el casco antiguo y la parte más contemporánea de Vilna. No es el primer restaurante que se instala en el edificio del antiguo barrio judío donde se encuentra el establecimiento, como atestigua el antiguo letrero en yiddish que hay sobre la puerta. Aunque nació en Goa (India), el chef Gaspar Fernandes es de origen portugués. Así que es natural que se inspire en ambas culturas para cocinar. Su menú es conciso, con platos generosos y bellamente presentados, realizados con productos de temporada delicadamente condimentados con especias tradicionales indias. Los inspectores de la Guía MICHELIN quedaron impresionados por el plato titulado "El curry de mi madre", que presenta diversas variantes, y por el naan. Este último se elabora con harina integral molida localmente, lo que le confiere un sutil sabor a avellana.



También situado en la capital lituana, **Le Travi** es el lugar ideal para pasar una buena velada a un precio muy razonable. Así que no es de extrañar que este pequeño y encantador restaurante sea cada vez más popular. El genovés Mattia Rupil ha creado una auténtica hostería dividida en dos salas estrechas de estilo rústico. Tras pasar por el mostrador para asignar su mesa, los comensales se limitan a disfrutar del momento. Aquí, el chef sirve cocina de "nonna" con alma 100% italiana. No hay lugar para adornos, los platos van directos a lo esencial y son una auténtica explosión de sabores. El menú de 8 platos está escrito en la pared. El equipo de inspección recomienda la lengua de ternera con salsa tonnata o la pasta fresca del día. Éstas varían según la inspiración del chef, por ejemplo, los tallarines con una rica salsa de ragú.

Más al oeste, en Kaunas, se encuentra un edificio con un rico pasado que antaño sirvió de carnicería y que ahora alberga **Nūman**, un pequeño y discreto bistró. Situado a las afueras del centro de la ciudad, destaca por su sobria decoración y las magníficas fotos en blanco y negro que adornan sus llamativas paredes. En esta dirección, los comensales pueden disfrutar de platos modernos y sabrosos cocinados con gran maestría, todo ello a un precio asequible. Los inspectores de la Guía MICHELIN quedaron especialmente impresionados por el pan casero y los raviolis de pato con setas secas, así como por la pintada con patatas fritas perfectamente cocinada. El atento servicio redondea la experiencia gastronómica.

La selección principal

Aparecer en la Guía MICHELIN es en sí mismo una garantía de calidad. En este primer año, 26 restaurantes se han ganado su puesto en la selección principal impresionando a los inspectores de la Guía MICHELIN por la calidad de su cocina. Los restaurantes seleccionados son:

Amandus, Vilna
Apvalaus Stalo Klubas, Trakai
Arrivéé, Kaunas
Augustin, Vilna
Da Antonio, Vilna
DIA, Kaunas
Dine, Vilna
Elven, Vilna
Ertlio Namas, Vilna
Fabrikėlis, Vilna
Farmer & The Ocean, Vilna
Gastronomika, Vilna
HeJi, Vilna
Justa Pasta, Vilna
Momo Grill, Vilna
Monai, Klaipėda
Monte Pacis, Kaunas
Pacai, Vilna
Protėviai, Vilna
Red Brick, Radiškis
Somm, Vilna
Stebuklai, Vilna
Stikliai, Vilna
Telegrafas, Vilna



Uoksas, Kauna
Vila Komoda, Palanga

Un restaurante distinguido con una Estrella Verde MICHELIN

La Estrella Verde MICHELIN reconoce a los restaurantes que lideran el camino hacia prácticas culinarias más sostenibles. Combinando la excelencia gastronómica con el compromiso con la sostenibilidad, ofrecen a sus clientes experiencias que inspiran no solo a los gourmets de todo el mundo, sino a todo el sector de la restauración.

Radiškis, a una hora al norte de la capital, alberga **Farmers Circle**, una magnífica granja de 7.000 m² con un granero de época bellamente restaurado en su centro, que ahora alberga el restaurante Red Brick. Naturalmente, la mayoría de los productos frescos proceden de la propia granja y el resto de los alrededores. El chef Arnór Ingi Bjarkason ha ideado un menú moderno centrado en los productos de temporada y la sostenibilidad. El menú se abre con elegantes aperitivos, seguidos de bacalao skrei con salsa de pollo, menta, espinos amarillo y zanahorias. Todos estos sutiles sabores harán las delicias de los gourmets. La historia que hay detrás de cada plato es presentada por un equipo excepcional (y a veces por el propio chef). También es posible pasar la noche para prolongar esta deliciosa experiencia. Nuestro equipo de inspección disfrutó cada minuto de su estancia en **Red Brick**, incluyendo sus interacciones con el chef.

Se conceden tres Premios Especiales MICHELIN

Los Premios Especiales MICHELIN se conceden a destacados talentos que contribuyen con su pasión y sus habilidades a que la experiencia gastronómica sea inolvidable.

Los ganadores de este año son:

Premio MICHELIN al Joven Chef - Tadas Eidukevičius, del restaurante Demo, en Vilna

Al igual que el restaurante Demo, galardonado con una Estrella MICHELIN por su excepcional cocina, su chef ejecutivo, Tadas Eidukevičius, ganó el Premio al Joven Chef. Tadas se ha curtido trabajando con algunos de los grandes nombres de la gastronomía española y ahora es un chef consolidado. Este joven profesional, que deja brillar su talento en Demo, demuestra que la sabiduría no tiene edad. Su filosofía se basa en un valor fundamental: el respeto. Infunde frescura a su menú y habla proféticamente del futuro de la alimentación. Su cocina, innovadora y original, es equilibrada y sabrosa, y cada plato revela el alcance de su talento. A este joven chef le espera un futuro brillante.

Premio MICHELIN al Servicio - Gaspar Fernandes, del restaurante Gaspar's, en Vilna

Gaspar's entra en la Guía este año con un premio Bib Gourmand por su cocina de gran calidad y gran relación calidad-precio; pero eso no es todo, ya que el chef-propietario Gaspar Fernandes también ha sido galardonado con el Premio al Servicio 2024. Puede parecer inusual que un chef gane un premio al servicio, pero aquí, en este pequeño restaurante de barrio, Gaspar dirige no sólo a su equipo de cocina, sino toda la operación, por lo que lo encontrará tanto en la sala como detrás de los fogones. Su entusiasmo palpable y su genuino deseo de agradar impregnan a todo su equipo, que, según los inspectores de MICHELIN, funciona más como una familia que como compañeros de trabajo. Desde el momento en que los clientes entran por la puerta hasta que se marchan, experimentarán un servicio encantador, atractivo y con mucho cariño.



Premio MICHELIN al Sumiller - Kamilė Bartusevičiūtė, del restaurante Pacai, en Vilna

Situado en la planta baja de un hotel histórico, Pacai tiene un aire ligeramente retro y ofrece una cocina con una fuerte base lituana. Para acompañar, el sumiller Kamilė Bartusevičiūtė ha elaborado una magnífica carta de vinos con tintos de Francia e Italia, que forman parte de una amplia selección global. Hay algunos vinos notables disponibles por copas, y todo su equipo está encantado de discutir y recomendar opciones, con sus conocimientos realmente impresionando a los inspectores MICHELIN. Los maridajes están cuidadosamente pensados y explicados con pasión, y funcionan especialmente bien gracias a las catas periódicas organizadas conjuntamente con el equipo de cocina. Aunque Kamille se esfuerza por que todo el equipo mantenga su alto nivel de exigencia, su alegría y entusiasmo se contagian de forma natural a todo su equipo.

La edición 2024 de la Guía MICHELIN Lituania:



4 restaurantes



1 restaurante



4 restaurantes

Recomendados 34 restaurantes



Descargue la aplicación de la Guía MICHELIN para dispositivos Android e IOS.



IOS



Android



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 está construyendo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

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

[!\[\]\(104fbf564e2e5a8fbd84f31656d114c7_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(59fb7c3d0d149ddaef5c4152c50f6f25_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(172f8f80a482dff27553f72a01cb986d_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(f6f37f9ebe3de993a2c92d16506e2d5e_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(9a35b590bfea8a7bac885a7f277bf9a4_img.jpg\) @Michelin](#)

Glorieta de Bibendum nº1 – 47009 Valladolid – ESPAÑA