



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 22 de octubre, 2024

La Guía MICHELIN Beijing 2025 se presenta oficialmente. 13 restaurantes debutan en la lista, y 4 profesionales de talento, incluyendo una maestra del té, reciben premios individuales

- 1 nuevo restaurante es reconocido con dos Estrellas MICHELIN y 3 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN
- 4 nuevos restaurantes seleccionados con un Bib Gourmand
- 4 profesionales de la restauración, entre ellos la primera maestra del té, reciben premios individuales

Michelin ha publicado la edición 2025 de la Guía MICHELIN Beijing. La nueva edición incluye un total de 101 restaurantes, de los cuales 14 son nuevos en la lista: 3 con una Estrella MICHELIN, 4 Bib Gourmand y 7 restaurantes seleccionados. Lu Shang Lu asciende de una Estrella MICHELIN a dos. Michelin también concedió 3 premios individuales a 4 profesionales de la restauración: el Premio al Joven Chef de la Guía MICHELIN, el Premio al Servicio y el Premio al Sumiller, concedido por primera vez a una maestra del té.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declaró: *“Arraigado en siglos de historia, el paisaje culinario de Pekín combina a la perfección las tradiciones imperiales con los sabores y técnicas de todas las vastas regiones de China. Desde su adorado pato pekinés hasta la intrincada cocina de la corte, la escena gastronómica de Pekín ha sido durante mucho tiempo un símbolo de riqueza cultural y arte culinario”*.

“Durante varios años, nuestros inspectores han sido testigos privilegiados de un legado que sigue evolucionando, con la ciudad abrazando tanto la tradición como la innovación moderna de formas que cautivan a los amantes de la gastronomía de todo el mundo. Este año, estamos encantados de mantener una sólida selección en la Guía MICHELIN Beijing, con la emocionante incorporación de muchos restaurantes nuevos. Entre ellos, algunos han obtenido las codiciadas Estrellas, testimonio de la resistencia, innovación y pasión de los profesionales culinarios de Pekín. El mercado gastronómico de Pekín sigue siendo vibrante y lleno de esperanza. La aparición de nuevos restaurantes excepcionales, la conservación de las técnicas culinarias tradicionales y el impulso a la innovación nos llenan de optimismo de cara al futuro”.

Lu Shanglu asciende a dos Estrellas MICHELIN, y 3 restaurantes se incorporan directamente a la selección con una Estrella MICHELIN

En la edición 2025 de la Guía MICHELIN de Pekín, el restaurante **Lu Shang Lu** llama especialmente la atención. Ha sido reconocido unánimemente por los inspectores por sus ingredientes de alta calidad, excelentes habilidades culinarias y estándares intachables, por lo que asciende a dos Estrellas MICHELIN. Además, 3 restaurantes, que se unen a la selección por primera vez, reciben también una Estrella MICHELIN: el moderno restaurante francés **Blackswan**, el restaurante europeo de moda **The Georg** y el restaurante cantonés **The House of Dynasties**.



En total, y teniendo en cuenta los restaurantes que siguen siendo recomendados con Estrellas MICHELIN, la Guía MICHELIN Beijing reúne 24 restaurantes con una Estrella MICHELIN, 4 establecimientos con dos Estrellas MICHELIN (**Jingji**, **Shanghai Cuisine**, **Lu Shang Lu**, y el galardonado con una Estrella Verde **King's Joy**), y 2 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN (**Chao Shang Chao (Chaoyang)** y **Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)**).

Lu Shang Lu

Aquí la especialidad es la cocina de Shandong, sobre todo la de Confucio, con pepino de mar y marisco vivo enviado a diario desde la península de Jiaodong. El chef Haoquan Wang, de Yantai, conoce al dedillo la comida de su provincia natal y se enorgullece de servir sus especialidades. Los inspectores recomiendan especialmente el pato asado de 45 días servido con caviar, galletas de gambas y tortitas de Shandong, un plato atrevido que combina las características de la cocina de Pekín y de Shandong.

Blackswan

Haciendo honor a su nombre, abundan los motivos de plumas y las curvas elegantes en la impoluta sala blanca de este restaurante situado en un lugar idílico con vistas a un estanque donde nadan cisnes y carpas koi. En cuanto a la comida, el experimentado chef francés Vianney Massot defiende una visión única de la cocina tradicional francesa con ingredientes locales. El menú cambia cada temporada: el rodaballo salvaje asado a fuego lento tiene una carne firme y jugosa, y dos salsas complementan su intenso sabor oceánico.

The Georg

El complejo de tres plantas, con una galería de arte, un comedor principal y un espacio para banquetes privados, presume de paredes blancas inmaculadas salpicadas de obras de arte y vegetación. Sirve platos sencillos como smørrebrød (bocadillos abiertos) para el almuerzo y un menú degustación para la cena. Los ingredientes en escabeche, ahumados y curados se utilizan con acierto para mostrar las influencias nórdicas, sin que resulten exageradas. La carne y el marisco de origen mundial se complementan con productos de temporada.

The House of Dynasties

Inspirado en "Sueño en el Pabellón Rojo", una novela china del siglo XVIII, la decoración encarna el encanto de la época. El chef cantonés Shiye Tan, de Zhanjiang, reinventa con maestría los platos favoritos de su ciudad natal, presentando especialidades como la sopa de pato doblemente hervido y buche de pescado, el cerdo asado a la leña de jackfruit y el hojaldre de jackfruit. La langosta salteada al estilo de Zhanjiang se adereza con jengibre y judías negras para darle un sabor caramelizado y un ligero toque picante.

4 entradas en la categoría Bib Gourmand

Durante el último año, los inspectores de Michelin han buscado por las calles de la ciudad restaurantes deliciosos y asequibles y los han incluido en la aclamada lista Bib Gourmand. El Bib Gourmand de Pekín de este año destaca el creciente papel de Pekín como centro culinario donde los comensales pueden explorar los ricos sabores de China. Incluyendo 4 nuevas entradas, la selección completa del Bib Gourmand reúne nada menos que 21 restaurantes galardonados.

Blossom Vegetarian (Dongcheng)

El comedor de la planta baja, luminoso y diáfano, está decorado con motivos de loto y presenta una combinación de colores neutros. En las plantas superiores hay salones privados y una sala de banquetes. El chef utiliza técnicas chinas y occidentales para crear fotogénicos platos veganos y ovo-lácteos que resultan novedosos y vibrantes. La comida puede empezar con una ensalada picante y



ácida de algas toro de Nueva Zelanda, seguida del trío del tesoro, cuyo pollo vegano es especialmente bueno.

Hong Fan Qie (Yuyuantan South Road)

El establecimiento insignia de la cadena existe desde hace más de 30 años. El equipo de cocina, formado por nativos de Hubei, es muy exigente con los ingredientes, la mayoría de los cuales se envían a diario desde su provincia natal para garantizar su frescura. El menú cambia según los 24 términos solares del calendario chino y está protagonizado por los mejores productos de temporada. El siluro con tomate tiene una carne sedosa y una salsa ácida y ligeramente picante, y las semillas de loto salteadas son dulces y crujientes.

Jing Hua Lou

A través de la gran entrada de aire retro, los comensales son acompañados a un elevado comedor en el 2º piso. Los clásicos de Pekín elaborados con esmero definen el extenso menú, que en gran parte se remonta a la dinastía Qing. El dúo de crujientes escaldados en aceite demuestra un experto juicio del calor: los callos de cerdo y las mollejas de pollo están perfectamente cocinados. La carne de cabeza de cerdo ahumada en finas lonchas es mantecosa y ahumada. Como colofón, postres artesanos, como hojaldre de rosas o pastel de guisantes.

Zhong

Escondido en el interior de una casa reconvertida en patio, esta joya de siete mesas tiene únicamente un discreto cartel en la puerta. El chef Zhong, de Yangzhou, es también su camarero y anfitrión. Abrió este restaurante en 2020 para dar a conocer las delicias de su ciudad natal. Entre los platos destacados, se encuentra un surtido de aperitivos fríos marinados en lías de vino con soja verde, gambas, lenguas de pato y abulón: adictivamente aromático y refrescante. La anguila de pantano salteada y desmenuzada sorprende con su textura elástica y aterciopelada.

Por último, la nueva edición también incluye 47 restaurantes seleccionados por MICHELIN, que abarcan casi 20 estilos de cocina. Siete restaurantes, que muestran siete estilos de cocina, aparecen por primera vez en la Guía: El restaurante **Chao Shang Chao (Xicheng)**, especializado en cocina de Chaozhou; **Fujian Restaurant**, que representa la cocina de Fujian; **Huai Xiang Guo Se**, especializado en cocina de Huaiyang; **Meng Du Hui**, dedicado a la cocina de Hui; **Qiao Dong Bei**, que ofrece cocina de Dongbei; **Rong Pao**, especializado en cocina de Sichuan; y **Yue Jie (Qi Yang Road)**, con cocina cantonesa.

Se conceden tres Premios Especiales de la Guía MICHELIN a 4 profesionales de la restauración

La Guía Michelin explora la cocina local y destaca a las personas más sobresalientes del sector de la restauración. Cuatro profesionales de gran talento y dedicación recibieron el Premio MICHELIN al Joven Chef, el Premio al Sumiller o el Premio al Servicio. Por primera vez en el mundo, el Premio MICHELIN al Sumiller se concede a dos profesionales, entre ellos una sumiller de té, en reconocimiento a su extraordinario dominio de la cultura y los conocimientos sobre el té.

El **Chef Vianney Massot**, del nuevo restaurante **Blackswan**, galardonado con una Estrella MICHELIN, ha sido galardonado con el Premio MICHELIN al Joven Chef de este año. El Chef Vianney Massot comenzó su carrera en el prestigioso Epicure de París antes de unirse a Joël Robuchon, donde pasó casi una década en su laboratorio. Durante este tiempo, fue responsable del desarrollo del menú y de la preparación previa de los establecimientos de Robuchon en todo el mundo. A continuación, abrió el Restaurante Vianney Massot en Singapur, que obtuvo una Estrella MICHELIN antes de su cierre. Hace 3 años, abrió el restaurante Blackswan, un establecimiento francés de cocina contemporánea. Tras



vivir unos años en Pekín, el Chef Vianney ha desarrollado un profundo conocimiento de los ingredientes locales, incorporando a su menú elementos chinos de temporada. Con una auténtica pasión por la cocina, se dedica a crear experiencias culinarias excepcionales que celebran la riqueza de la cocina francesa.

La ganadora del Premio MICHELIN al Sumiller de este año es del recién ascendido restaurante **Lu Shang Lu. La Sra. Na Ji** es una experta sumiller de té que ha sido un miembro inestimable del restaurante desde su apertura, aportando una gran riqueza de conocimientos sobre las distintas hojas de té y la cultura del té. Es la primera vez en todo el mundo que el premio MICHELIN al Sumiller recae en un maestro del té, en reconocimiento a sus excepcionales habilidades y conocimientos sobre la cultura del té. Na Ji, residente en Pekín, es una apasionada del té y disfruta compartiendo sus conocimientos con los demás. Combina su destreza técnica con sus agudas observaciones, ofreciendo información sobre la historia del té, sus beneficios para la salud y los precios del mercado. Además de formar al equipo en el servicio del té, posee un certificado profesional, lo que garantiza que cada cliente disfrute de una deliciosa experiencia con su té preparado por expertos.

Otro sumiller del restaurante **Lu Shang Lu**, el **Sr. Wenhua Wang**, también ganó el Premio MICHELIN de Sumillería de este año. Wenhua WANG es un experimentado sumiller especializado en el maridaje de vinos con la cocina de Shandong. Está especializado en buscar vinos locales y explorar la rica historia de vinos añejos de la región para complementar los postres. Posee amplios conocimientos tanto de platos como de vinos, y presta especial atención a las temperaturas de servicio y la selección de copas. Wang ofrece principalmente vinos de Shandong y se dedica a buscar más cervezas locales que mejoren la experiencia gastronómica, dedicando siempre tiempo a compartir sus conocimientos con los clientes.

El **Sr. Shuaishuai CHENG**, del restaurante **The Georg**, galardonado con una Estrella MICHELIN, ganó el Premio MICHELIN al Servicio de este año. El Sr. Cheng, de Jinan, Shandong, es un profesional dedicado al sector de la alimentación y las bebidas con ocho años de experiencia. Se licenció en la Escuela de Hostelería de Qingdao y perfeccionó sus conocimientos durante cuatro años en el restaurante italiano Cielo del Four Seasons de Tianjin, donde recibió una amplia formación profesional. Durante los últimos cuatro años, el Sr. Cheng ha sido un miembro leal del equipo de The Georg, demostrando una gran pasión por la comida y el vino. Busca activamente comentarios para mejorar la experiencia de los clientes y asume plenamente sus responsabilidades. Se compromete a adaptar los platos en función de las preferencias de los clientes, introduciendo eficazmente los sabores neonórdicos entre los comensales locales a través de una cuidada personalización.

La selección de restaurantes de Pekín se une a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que presenta los lugares más singulares y emocionantes para alojarse en China y en todo el mundo.

Cada hotel de la Guía ha sido elegido por su extraordinario estilo, servicio y personalidad -con opciones para todos los presupuestos- y cada hotel puede reservarse directamente a través de la web y la app de la Guía MICHELIN.

Visite el sitio web de la Guía MICHELIN, o descargue la aplicación gratuita para iOS y Android, para descubrir todos los restaurantes de la selección y reservar un hotel inolvidable.



La edición 2025 de la Guía MICHELIN Beijing:



2 restaurantes



4 restaurantes (1 de ellos promocionado)



27 restaurantes (3 de ellos nuevos)



21 restaurantes (4 de ellos nuevos)

Recomendados 47 restaurantes (7 de ellos nuevos)

Socios de la Guía MICHELIN Beijing 2025:



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 está construyendo un líder mundial en composites y experiencias que cambian vidas. 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>

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

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