



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 17 de dezembro de 2024

Cerimónia do Guia MICHELIN dá as boas-vindas a um novo restaurante de três Estrelas em Nova Iorque

- Jungsik New York recebe três Estrelas MICHELIN
- Em Nova Iorque, César, Chef's Table at Brooklyn Fare e Sushi Shoeach obtêm duas Estrelas MICHELIN
- Equipa de inspetores atribui novas Estrelas Verdes MICHELIN em Nova Iorque e Washington
- 12 restaurantes garantem a sua primeira Estrela MICHELIN, entre eles o Cariño, em Chicago

A segunda cerimónia anual do Guia MICHELIN para celebrar as novas seleções de Nova Iorque, Chicago e Washington foi uma noite emocionante, e, que se destacou a chegada de um novo restaurante com três Estrelas MICHELIN, e três novos estabelecimentos com duas Estrelas MICHELIN.

O **Jungsik New York** obteve três Estrelas MICHELIN, enquanto que os restaurantes nova iorquinos **César**, **Chef's Table at Brooklyn Fare** e **Sushi Sho** receberam duas Estrelas MICHELIN cada. O **One White Street**, situado em Nova Iorque, recebeu uma Estrela Verde MICHELIN, tal como o **Oyster Oyster**, em Washington.

"Ontem, reunimo-nos para um acontecimento deveras emocionante: o anúncio dos restaurantes selecionados em três grandes cidades dos EUA", declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN. "Os nossos inspetores descobriram ofertas culinárias extraordinárias, estabelecendo estas comunidades gastronómicas como alguns dos destinos mais inspiradores e talentosos do mundo. Estamos entusiasmados por dar as boas-vindas a um novo restaurante de três Estrelas, o Jungsik Nueva York, à prestigiada família da Estrela MICHELIN, e ansiamos por ver o que se deparará no futuro aos apaixonados chefs e empresários da restauração destas três seleções".

Chicago

- **Cariño recebe uma Estrela MICHELIN pela sua cozinha mexicana**
- **Seleção inclui 112 restaurantes e 35 estilos de cozinha**

Uma Estrela MICHELIN

Cariño (cozinha mexicana)

"Os inspetores ficaram unanimemente impressionados com as criações do Chef Norman Fenton, que celebram a cozinha mexicana de forma ambiciosa", referiu Gwendal Poullennec. "Os nossos Inspetores ficaram encantados com o audaz e criativo menu de degustação, assim como com o diligente e envolvente serviço do pessoal do restaurante".

Numa acolhedora esquina de Uptown, mesmo ao lado da linha férrea, o chef Norman Fenton inspira-se na sua história, e nas suas viagens, para trazer à luz a cozinha mexicana de uma forma singular e ambiciosa. O ballet de pratos é colocado rapidamente em marcha, abrindo com um surpreendente ravioli de huitlacoche servido com massa de milho frita, seguido de uma quesadilla de queijo e trufa, e, por último, uma tostada de tártaro de borrego temperada ao estilo pastor. Ao menu de degustação não



falta audácia nem criatividade, com as suas "chips and salsa" oferecidas em forma de gelatina verde e crocante de tortilha.

A seleção de Chicago do Guia MICHELIN 2024:

	(Cozinha única, Justifica a viagem!)	2
	(Cozinha excepcional, Merece um desvio!)	2
	(Cozinha de grande fineza, Compensa parar!)	15
	(Restaurantes líderes em sustentabilidade)	1
	Bib Gourmand (Boa comida a preço moderado)	38
	Restaurantes recomendados	55
	Número total de restaurantes na seleção	112
	Tipos de cozinha representados nos restaurantes com Estrela	8
	Tipos de cozinha representados nos Bib Gourmand	20
	Tipos de cozinha representados na seleção	35

Prémios especiais – Chicago

Além dos novos restaurantes galardoados com Bib Gourmand e com Estrelas, o Guia anunciou quatro prémios especiais:

Prémio	Galardoados	Estabelecimentos
Prémio MICHELIN para Cocktails Excepcionais	Olivia Fadden	Beity
Prémio MICHELIN para a Sommellerie (apresentado por Franciacorta)	Scott Stroemer	Galit
Prémio MICHELIN para o Serviço	Tim Flores y Genie Kwon	Kasama
Prémio MICHELIN para o Jovem Chef	Josh Mummert	Kumiko

Nova Iorque

- **12 restaurantes nova iorquinos recebem pela primeira vez a Estrela MICHELIN**
- **One White Street obtém uma Estrela Verde MICHELIN**
- **Seleção inclui 385 restaurantes e 62 tipos de cozinha**

Os novos restaurantes que se juntam, este ano, à família de Estrelas MICHELIN são dirigidos por alguns dos maiores talentos do mundo culinário, e revelam as respetivas filosofias e personalidades únicas através da sua cozinha.

Três Estrelas MICHELIN

Jungsik New York (cozinha coreana)



A originalidade, e a impecável apresentação, dos pratos servidos no Jungsik New York criaram uma experiência única para toda a equipa de inspetores.

Com as suas cores claras e escuras, e os seus espaços intimistas, a moderna e refinada sala de jantar do restaurante é um exemplo perfeito da discrição e da elegância que caracterizam o centro da cidade. As refeições coreanas do chef e proprietário Yim Jung Sik, e do chef executivo Daeik Kim, começam, como muitas outras, com um sortido de banchan. Contudo, a apresentação é completamente única, e é, precisamente, esta criatividade o que faz com que os pratos deste restaurante sejam tão originais. Seguidamente, o menu revela uma sucessão de delícias, como tiras de carapau cru servidas com kimchi branco e um caldo frio de espinhas de peixe, polvo estaladiço com aioli de gochujang; e carvão ártico maturado servido com kimchi e um molho de caril vermelho. A cozinha é muito original, saborosa e brilhantemente executada.

Duas Estrelas MICHELIN

César (cozinha contemporânea)

Ramírez é um desses chefs que, noite após noite, assume a difícil tarefa de satisfazer as suas próprias exigências em termos de precisão. O seu novo restaurante, numa morada centenária do centro da cidade, é um escaparate de estilo puro e minimalista. Como seria de esperar, o marisco de alta qualidade desempenha um papel fundamental no seu menu de degustação, que inclui um pedaço de perca de mar de garganta negra de Chiba, cru de pescada da ilha de Jeju, e lagostim com caviar e trufa fumada. O domínio dos molhos, e as precisas e harmoniosas combinação de sabores, são prova tanto da criatividade, como da maturidade deste chef. A equipa de serviço supervisiona a ampla sala de refeições, onde tanto os lugares à mesas como ao balcão constituem um ponto de vista privilegiado para que os comensais observem esta cozinha tão dinâmica.

Chef's Table at Brooklyn Fare (cozinha contemporânea)

Este famoso endereço, escondido no canto de trás de uma mercearia de Hell's Kitchen, entrou numa nova era sob a direção dos chefs Max Natmessnig e Marco Prins. A sala é uma caixa de luxo, e brilha como nunca sob os focos, com a maioria dos comensais sentada num balcão de nogueira brilhante, que envolve uma brigada de cozinheiros que não tem onde se esconder. A equipa trabalha rapidamente, lançando uma salva de delicadas tartes e petiscos, que demonstram habilidade e refinamento. Destacam-se a vieira num exuberante molho de manteiga castanha, o pregado com lulas e leitelho com óleo de ervas, e o tártaro de buri com crème fraiche fumado e lima.

Sushi Sho (cozinha japonesa/sushi)

À sombra da Biblioteca Pública de Nova Iorque, o chef Keiji Nakazawa exemplifica a mestria do mais alto nível. Um omakase como nenhum outro, cuja progressão flui e reflui com uma deslumbrante variedade de peixes, mariscos, verduras e muito mais, todos eles envelhecidos, fermentados ou em conserva durante semanas, meses e, por vezes, anos. O arroz é tratado com reverência, e condimentado para adaptá-lo e complementar o leque de peixes. O ambiente é uma maravilha em si mesmo, e conta com um espaço balcão Hinoki de oito lugares, flanqueado por enormes caixas de gelo com portas de madeira talhada, ao passo que, em redor, as equipas de cozinha e de serviço trabalham em perfeita sintonia. No total, o ritmo, a amplitude e a persistência da excelência que aqui se revela impressionarão até mesmo os mais experientes entusiastas do sushi.

Una Estrella MICHELIN

Bar Miller (cozinha japonesa/sushi)

Este restaurante intimista, com poucos lugares, demarca-se do habitual design minimalista com as suas cores vivas e os seus detalhes. O omakase do chef Jeff Miller baseia-se em produtos de cultivo sustentável, na sua maioria locais, incluindo o arroz do Estado de Nova Iorque. A personalidade do chef está patente nos seus pratos, como a sua vichyssoise de daikon com verduras estufadas em



manteiga de wakame e salmão delicadamente escalfado. A pescada maturada a seco com gelado de maçã e molho de soja doce mantém-se por si mesma, enquanto que o duo de ouriços mar e a cavala maturada com yuzu kosho encontram-se entre os nigiri mais surpreendentes da refeição. Sobremesas como o amazake e o gelado de milho com caviar completam esta experiência excepcional.

Café Boulud (cozinha francesa)

Na esquina da rua 63 e Park Avenue, o Café Boulud foi, inteiramente, repensado e melhorado sob a direção do talentoso chef Daniel Boulud e do chef executivo Romain Paumier. Quatro inspirações definem este menu único de preço fixo: a cozinha francesa tradicional, "La Saison", os pratos vegetarianos do mercado, e "Le Voyage", que celebra sabores de todo o mundo. Os comensais podem optar entre um estilo de menu, ou um menu de vários pratos, executados na perfeição e apresentados com grande refinamento. Entre os pratos mais impressionantes encontram-se o emblemático robalo negro envolto em patatas estaladiças com redução de vinho tinto, as vieiras seladas com beurre blanc de champagne, e os raviolis de lagosta acompanhados de um forte bisque de lagosta e creme de limão confitado. Incontornáveis!

Corima (cozinha mexicana)

A dois passos de Chinatown, o chef Fidel Caballero não se detém perante nada. Quer se ocupe um lugar no balcão da cozinha, para degustar o prestigiado menu de degustação, ou se peça pratos à carta, instalado na animada sala de refeições, todos ficarão cativados pela cozinha mexicana deste restaurante, interpretada com arrojo e originalidade. As tortilhas de massa fermentada são incontornáveis neste restaurante. Elaboradas com trigo de Sonora e gordura de frango, estas delicadas tortilhas, assadas na perfeição, e servidas com manteiga de recado negro, farão com que se queira regressar uma e outra vez. Mas não é o único prato que merece a pena provar: a lagosta Nicuatole, o carvão com salsa Veracruzana, e os pães doces com espuma de amêndoa amarga deixarão uma recordação duradoura.

La Bastide de Andrea Calstier (cozinha francesa)

Esta moderna quinta de Westchester oferece um ambiente calmo, em perfeita harmonia com a bucólica paisagem que a rodeia. O chef Andrea Calstier, e a chefe de equipa Elena Oliver, estão descontraidamente à vontade na sua saja de jantar intimista, um espaço com poucas mesas, perfeitamente adequado para saborear os pratos que serão servidos. O menu inspira-se na sua experiência no sul de França. Uma salada de aparência simples é muito mais do que isso: alface grelhada com aipo escalfado, gema de ovo marinada e sabayón de azeite. A abóbora com alecrim e filha de figueira é tão bem conseguida quanto o robalo negro grelhado com alcachofras e lingueirão. A sobremesa é um ponto particularmente forte, e a combinação de chocolate e queijo de cabra constitui um final estimulante.

Joo Ok (cozinha coreana)

A entrada deste estabelecimento, que nos transporta para Seul, é original. Um elevador faz-nos subir 16 andares até um local único. OS clientes são recebidos como numa casa tradicional coreana, com saborosos biscoitos salgados e bebidas, antes de serem acompanhados à sala de jantar, cuja decoração minimalista permite admirar as vistas sobre Manhattan. Joo Ok oferece um menu de degustação coreano ancorado na tradição, mas encenado de forma moderna. Os pratos são impressionantes, como o jatjeupchae - lagosta tenra e pera coreana, delicadamente envoltas em rodela de pepino salgado. O pão makgeolli, coberto de enguia de água doce, leva-nos a uma viagem culinária espetacular. Igualmente memorável é o prato de assinatura, o deulgireum, com cubos de geoduck, camarão pintado e ovo de codorniz inteiro, servido óleo caseiro de sementes de perilla prensadas.



Nõksu (cozinha contemporânea/coreana)

Comer debaixo do metro pode não soar como algo muito apetecível, mas isso não deteve o chef Dae Kim. No coração de Koreatown, em Herald Square, atrás uma porta fechada com código, existe um balcão de mármore negro que percorre toda a sala. Cada cozinheiro, munido de pinças, manipula e prepara magníficos pratos com um design muito contemporâneo. O centro das atenções é o marisco, incluindo o caranguejo, a pescada, as ameijoas e a cavala. A filosofia do restaurante é de imediato perceptível, assim que se observa a lula seca a maturar no frigorífico. Com música de fundo dos anos de 1980, um chef segura a ave, e unta-a repetidamente com óleo quente, como se fosse um Pato à Pequim. Como que a recordar que, em Nova Iorque, tudo é possível.

Shota Omakase (cozinha japonesa/sushi)

Este acolhedor balcão omakase encontra-se muito longe da estação do metro, escondido numa tranquila rua de Williamsburg, próxima de Domino Park. O chef Cheng Lin marca a pauta, guiando a noite de forma cálida e tranquila. E se alguns chefs praticamente fazem voto de silêncio em relação às fontes e à técnica, ele apressa-se a partilhar de que parte do Japão provém o peixe, porque utiliza arroz Inochi-no Ichi, e o que lhe custou encontrar as suas sojas e os seus vinagres envelhecidos especiais. Esta partilha com os seus clientes justifica-se pela excelência dos produtos de época, e pela finura dos nigiri, para os quais o arroz é renovado várias vezes. Pratos como o sawara selado com binchotan, molho de cítricos, shiso e nori, ou o reconfortante dashi com cogumelos, também dão mostras da sensibilidade do chef.

YingTao (cozinha contemporânea/chinesa)

A querida avó do proprietário Bolun Yao é, ao mesmo tempo, o nome e a inspiração culinária deste elegante local de Hell's Kitchen, um projeto ambicioso, mas desprezioso, que pretende reinterpretar a cozinha chinesa sob o prisma da gastronomia ocidental. O chef Jakub Baster aporta a sua experiência para compor pratos contemporâneos e elegantes, que combinam um amplo leque de sabores e ingredientes chineses, sublimados pelo uso de técnicas francesas. O resultado é, simultaneamente, criativo e reconfortante. Os sabores tendem para a sutileza, com especial atenção dedicada às texturas. O flan de leite de soja com aipo e um doubanjiang salgado e ligeiramente picante é um exemplo perfeito, tal como os noodles de caranguejo com gema de ovo e tobiko fumado. Para a sobremesa, a reinterpretação do niangao (bolo de arroz doce) fará as delícias dos gourmets.

Estrela Verde MICHELIN

One White Street (cozinha contemporânea)

O chef Austin Johnson dirige um restaurante “da quinta para a mesa”, em estreita colaboração com a quinta sua parceira do vale do Hudson, a Rigor Hill Farm. Rigor Hill Farm fornece ao restaurante todos os produtos de época possíveis. Um ambiente propício permite à quinta adotar técnicas agrícolas cada vez mais sustentáveis, e criar uma organização capaz de apoiar e sustentar, em paralelo, os agricultores. Orgulhosa da sua abordagem sustentável, e das ações colocadas em prática com o Chef, a Rigor Hill Farm apoia a comunidade de Tribeca, onde se encontra o restaurante.

A seleção de Nova Iorque do Guia MICHELIN 2024:

	(Cozinha única, Justifica a viagem!)	5
	(Cozinha excepcional, Merece um desvio!)	14
	(Cozinha de grande fineza, Compensa parar!)	55
	(Restaurantes líderes em sustentabilidade)	4

 Bib Gourmand (Boa comida a preço moderado)	91
Restaurantes recomendados	220
Número total de restaurantes na seleção	385
Tipos de cozinha representados nos restaurantes com Estrela	17
Tipos de cozinha representados nos Bib Gourmand	34
Tipos de cozinha representados na seleção	62

Prémios especiais – Nova Iorque

Além dos novos restaurantes galardoados com Bib Gourmand e com Estrelas, o Guia anunciou cinco prémios especiais:

Prémio	Galardoados	Estabelecimentos
Prémio MICHELIN para Cocktails Excepcionais	Suwincha "Chacha" Singuwan	Bangkok Supper Club
Prémio MICHELIN para a Sommellerie (<i>apresentado por Franciacorta</i>)	Chase Sinzer y Ellis Srubas-Giammanco	Penny
Prémio MICHELIN para o Serviço	Tina Vaughn	Eulalie
Prémio MICHELIN para o Jovem Chef	Joseph Rhee	Jean-Georges
Prémio MICHELIN para o Chef Mentor (<i>apresentado pela Blancpain</i>)	James Kent	SAGA – Kent Hospitality Group

Washington

- Dois restaurantes galardoados pela primeira vez com uma Estrela MICHELIN
- Oyster Oyster recebe uma Estrela Verde MICHELIN
- Seleção inclui 116 restaurantes e 37 estilos de cozinha

“A equipa de inspetores do Guia MICHELIN está encantado por dar as boas-vindas ao Mita e ao Omakase at Barrack’s Row à família de Estrelas MICHELIN”, referiu Gwendal Poullennec. “Para além destes restaurantes, fica claro que o panorama culinário de Washington continua apaixonado pela restauração sustentável, como o demonstra a atribuição de mais uma Estrela Verde MICHELIN, ao Oyster Oyster”.

Uma Estrela MICHELIN

Mita (cozinha vegetariana/latino-americana)

Cozinha latino-americana, mas com um toque especial. Apenas existe um menu de degustação, embora sejam oferecidos formatos curtos e longos, para todos os gostos. Os chefs Tatiana Mora e Miguel Guerra partilham o seu espírito criativo, com influências que vão do Brasil à Bolívia, passando pela Colômbia, e pratos plenos de originalidade. O seu cesto de arepas é um prato lúdico, com uma variedade de texturas e sabores, acompanhado de saborosos molhos, como a guasacaca, o creme azedo de caju com óleo de malagueta, e a manteiga de chontaduro. A melancia com cenouras fermentadas em molho de pepino e leite de tigre é inovadora e ousada. A fatia de terrina de cogumelos



envolta em legumes e camadas de batata, por seu turno, seduz com o seu delicioso sabor umami, pedaço após pedaço.

Omakase at Barrack's Row (cozinha japonesa/sushi)

O chef Yi “Ricky” Wang, que se formou com o chef Nakazawa antes de dirigir várias pop-ups, trabalha, agora, neste balcão, situado no cimo de uma escadaria metálica num elegante espaço industrial. Observem-se com atenção as pinturas que bordejam a escadaria, uma referência à tradição de longa data de os pescadores cobrirem as suas capturas com tinta, e prensá-las em papel de arroz. É muito possível deparar-se com uma obra similar durante a refeição. O omakase do chef Wang inclui alguns otsumami, como gambas doces escalfadas em molho salsa de ouriço do mar do Maine fumado, antes de passar aos nigiri. Do kosho de ameijoas de Boston e kumquat, à atrevida, mas equilibrada, cavala espanhola fumada com feno das Carolinas, cada prato é surpreendente.

Estrela Verde MICHELIN

Oyster Oyster (cozinha vegetariana/contemporânea)

O chef Rob Rubba oferece cozinha vegetariana e vegan, com ingredientes provenientes de pequenas quintas ecológicas e regenerativas. O restaurante também dispõe de uma horta no terraço, que proporciona ervas, flores e verduras frescas. O óleo de cozinha usado converte-se em cera para velas, e os menus são impressos em papel reciclado com sementes de flores silvestres. A cozinha funciona com indução e eletricidade, ao passo que a equipa advoga uma abordagem de resíduos zero, e sem plásticos de utilização única.

A seleção de Washington do Guia MICHELIN 2024

 (Cozinha única, Justifica a viagem!)	1
 (Cozinha excecional, Merece um desvio!)	2
 (Cozinha de grande fineza, Compensa parar!)	23
 (Restaurantes líderes em sustentabilidade)	2
 Bib Gourmand (Boa comida a preço moderado)	27
Restaurantes recomendados	63
Número total de restaurantes na seleção	116
Tipos de cozinha representados nos restaurantes com Estrela	11
Tipos de cozinha representados nos Bib Gourmand	18
Tipos de cozinha representados na seleção	37

Prémios especiais – Washington

Além dos novos restaurantes galardoados com Bib Gourmand e com Estrelas, o Guia anunciou quatro prémios especiais:

Prémio	Galardoados	Estabelecimentos
Prémio MICHELIN para Cocktails Excecionais	Thi Nguyen	Moon Rabbit



Prémio MICHELIN para a Sommelierie (<i>apresentado por Franciacorta</i>)	William Simons	Albi
Prémio MICHELIN para o Serviço	Jill Tyler	Tail Up Goat
Prémio MICHELIN para o Jovem Chef	Carlos Delgado	Causa

A Cerimónia do Guia MICHELIN foi apresentada com o apoio da Capital One.

Hotéis

Os restaurantes juntam-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os locais mais originais e na moda para ficar alojado em Nova Iorque, Washington, Chicago, e em todo o mundo.

Cada hotel da seleção foi escolhido pelos especialistas do Guia MICHELIN pelos seus estilo, serviço e personalidade únicos – com pacotes que se adaptam a todos os orçamentos –, e todos os hotéis podem ser reservados diretamente através do site da Internet e da App do Guia MICHELIN. Entre as propriedades selecionadas encontram-se o recentemente renovado Hotel Chelsea (uma Chave MICHELIN), em Nova Iorque, o acolhedor Riggs (uma Chave MICHELIN), em Washington, D.C., e o famoso Soho House, em Chicago.

O Guia MICHELIN é uma referência no mundo da gastronomia. Agora, estabelece um novo padrão de qualidade para o sector hoteleiro. Visite o site da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregue a aplicação gratuita para iOS e Android, para descobrir cada restaurante da seleção, e reservar um hotel para um estadia inesquecível.



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 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 está a construir um líder mundial em compósitos e em experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.



O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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