



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 20 de diciembre, 2024

## La Guía MICHELIN desvela su primera selección en Doha

- Dos restaurantes obtienen su primera Estrella MICHELIN
- Cuatro restaurantes galardonados con un Bib Gourmand
- Un total de 33 establecimientos están recomendados en esta primera selección de la Guía MICHELIN Doha

Revelada en una ceremonia celebrada en el Salón Katara del Raffles Doha, la primera selección de la Guía MICHELIN Doha distingue a 33 establecimientos.

*"Estamos encantados de anunciar la llegada de la Guía MICHELIN a Doha desvelando la primera selección para este destino", declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN. "Nuestro equipo de inspectores anónimos exploró y descubrió los restaurantes de una ciudad que ofrece una gastronomía cosmopolita. Además de celebrar la escena gastronómica de la ciudad, esta primera selección también le otorga un nuevo lugar en el panorama gastronómico regional. En total, 33 restaurantes han sido seleccionados y, a través de su distinción, lo son también los numerosos chefs y equipos de talento que han encontrado su lugar aquí, en Doha, y que han aportado su pasión, su creatividad y su saber hacer".*

### Dos restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN

**Jamavar:** este restaurante, cuya primera sede está en Londres, ofrece una amplia gama de platos procedentes de los cuatro puntos cardinales de la India, todos ellos preparados con gran habilidad y esmero por el jefe de cocina Debdash Balaga. Una de sus especialidades es el Laal Maas, un jarrete de cordero preparado mediante cocción lenta durante ocho horas.

**IDAM by Alain Ducasse:** aunque el estilo característico de Alain Ducasse es evidente aquí, el chef Fabrice Rosso ha conseguido celebrar sutilmente las influencias qataríes en el menú. La introducción de especias y el uso de ingredientes locales añaden una nueva dimensión a la experiencia gastronómica.

### Cuatro restaurantes obtienen su primer Bib Gourmand

**Isaan:** con sus tres cocinas abiertas, la chef y su equipo preparan diversas especialidades regionales, así como sabrosos platos tailandeses.

**Jiwan:** en este restaurante de la cuarta planta del Museo Nacional de Qatar, los comensales pueden disfrutar de platos qataríes reinterpretados con un toque moderno.

**Argan:** situado en una calle peatonal al borde del zoco Waqif, Argan ofrece a sus clientes auténticos platos marroquíes con una excelente relación calidad-precio.



**Hoppers:** en esta sucursal del restaurante londinense con el mismo nombre, los clientes pueden degustar especialidades de Sri Lanka y el sur de la India.

### Tres premios especiales para profesionales con talento

Además de recomendar las mejores experiencias culinarias, la Guía MICHELIN pretende destacar el talento de los profesionales que trabajan en los distintos restaurantes de la selección, contribuyendo a ofrecer a los comensales experiencias gastronómicas inolvidables que van más allá de la cocina.

En esta primera edición, el **Premio al Joven Chef** presentado por Place Vendôme Qatar se concede a **Sirijan Saelee**, que está al frente de Isaan. El ganador dirige este restaurante con gran maestría. El menú ofrece a los comensales la posibilidad de viajar a lo largo y ancho de Tailandia gracias a las tres cocinas de la sala, cada una especializada en una técnica culinaria específica.

El **Premio al Servicio** es para **Paulo Bastos** y el equipo de **Morimoto**. Atención al detalle, anticipación a las necesidades de los clientes, personalidad, carisma y humor: Paulo cumple todos los requisitos, al igual que su equipo, que muestra tanta energía, pasión y entusiasmo como él. Cada cliente que cena aquí recibe una atención especial.

Nuestro tercer ganador es **Robi Ratan**, que trabaja en IDAM by Alain Ducasse y ha recibido el **Premio de Coctelería Excepcional**. Robi dirige el equipo que crea cócteles creativos e intrigantes. Nuestros inspectores quedaron impresionados por las combinaciones de comida y bebidas sin alcohol. Preparadas con especias, frutas y otros ingredientes locales, estas últimas contribuyen innegablemente a realzar la experiencia gastronómica que se ofrece.

La selección completa para Doha estará disponible exclusivamente en formato digital en todas las plataformas oficiales de la Guía MICHELIN para dispositivos iOS y Android.



iOS



Android

[guide.michelin.com](https://guide.michelin.com)

[facebook.com/MichelinGuideME](https://facebook.com/MichelinGuideME)

[instagram.com/michelinguide](https://instagram.com/michelinguide)





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

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

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

[!\[\]\(b792654f2cef9719eabeb6c5be00811e\_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(7da9a585536d56657fa124d7eaae44e7\_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(16657531f18b089b0efe8565e1d0533c\_img.jpg\) @Michelinespana](#)  
[!\[\]\(6ad7d4a5b464168e88645d903daee261\_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(a763e15958ae25b9b7b39f39f486242f\_img.jpg\) @Michelin](#)

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