



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 17 de diciembre, 2024

La ceremonia de la Guía MICHELIN da la bienvenida a un nuevo restaurante de tres Estrellas en Nueva York

- Jungsik New York recibe tres Estrellas MICHELIN
- En Nueva York, César, Chef's Table at Brooklyn Fare y Sushi Shoeach obtienen dos Estrellas MICHELIN
- El equipo de inspectores concede nuevas Estrellas Verdes MICHELIN a Nueva York y Washington
- 12 restaurantes obtienen su primera Estrella MICHELIN, entre ellos Cariño, en Chicago

La segunda ceremonia anual de la Guía MICHELIN para celebrar las nuevas selecciones de Nueva York, Chicago y Washington fue una velada inolvidable, destacada por la llegada de un nuevo restaurante con tres Estrellas MICHELIN y tres nuevos establecimientos con dos Estrellas MICHELIN.

Jungsik New York obtuvo tres Estrellas MICHELIN, mientras que los restaurantes neoyorquinos **César**, **Chef's Table at Brooklyn Fare** y **Sushi Sho** obtuvieron dos Estrellas MICHELIN cada uno. **One White Street**, situado en Nueva York, recibió una Estrella Verde MICHELIN, al igual que **Oyster Oyster**, en Washington.

"Ayer nos reunimos para un acontecimiento de lo más emocionante: el anuncio de los restaurantes seleccionados en tres grandes ciudades de Estados Unidos", declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN. "Nuestros inspectores han descubierto extraordinarias ofertas culinarias, estableciendo estas comunidades gastronómicas como algunos de los destinos más inspiradores y talentosos del mundo. Estamos encantados de dar la bienvenida a un nuevo restaurante de tres Estrellas, Jungsik Nueva York, a la prestigiosa familia de la Estrella MICHELIN, y esperamos con interés lo que el futuro depara a los apasionados chefs y restauradores de estas tres selecciones".

Chicago

- **Cariño recibe una Estrella MICHELIN por su cocina mexicana**
- **La selección incluye 112 restaurantes y 35 estilos de cocina**

Una Estrella MICHELIN

Cariño (cocina mexicana)






"Los inspectores quedaron unánimemente impresionados con las creaciones del Chef Norman Fenton, que celebran la cocina mexicana de una manera ambiciosa", dijo Poullennec. "Nuestros Inspectores quedaron encantados con el audaz y creativo menú degustación, además del diligente y atractivo servicio del personal del restaurante".

En un acogedor rincón de Uptown, justo al lado de la línea de ferrocarril, el chef Norman Fenton se inspira en su historia y sus viajes para sacar a la luz la cocina mexicana de una forma singular y ambiciosa. El ballet de platos se pone rápidamente en marcha, abriendo con un sorprendente ravioli de huitlacoche servido con masa de maíz frita, seguido de una quesadilla de queso y trufa y, por último,



una tostada de tartar de cordero aliñada como un taco al pastor. Al menú degustación no le falta audacia ni creatividad con sus "chips and salsa" ofrecidos en forma de gelatina verde y tortilla desmigada.

La selección de Chicago de la Guía MICHELIN 2024:

	(Cocina única, ¡Justifica el viaje!)	2
	(Cocina excepcional, ¡Merece la pena desviarse!)	2
	(Cocina de gran fineza, ¡Compensa pararse!)	15
	(Restaurantes líderes en sostenibilidad)	1
	Bib Gourmands (Buena comida a precio moderado)	38
	Restaurantes recomendados	55
	Número total de restaurantes en la selección	112
	Tipos de cocina reflejados en los restaurantes con Estrella	8
	Tipos de cocina reflejados en los Bib Gourmand	20
	Tipos de cocina reflejados en la selección	35

Premios especiales - Chicago

Además de los nuevos restaurantes galardonados con Bib Gourmand y con Estrellas, la Guía anunció cuatro premios especiales:

Premio	Galardonados	Establecimientos
Premio MICHELIN de Coctelería Excepcional	Olivia Fadden	Beity
Premio MICHELIN al Sumiller (<i>presentado por Franciacorta</i>)	Scott Stroemer	Galit
Premio MICHELIN al Servicio	Tim Flores y Genie Kwon	Kasama
Premio MICHELIN al Joven Chef	Josh Mummert	Kumiko

Nueva York

- **12 restaurantes neoyorquinos reciben por primera vez la Estrella MICHELIN**
- **One White Street obtiene una Estrella Verde MICHELIN**
- **La selección incluye 385 restaurantes y 62 tipos de cocina**

Los nuevos restaurantes que se unen este año a la familia de Estrellas MICHELIN están dirigidos por algunos de los mayores talentos del mundo culinario, y muestran sus filosofías y personalidades únicas a través de su cocina.

Tres Estrellas MICHELIN

Jungsik New York (cocina coreana)

La originalidad y la impecable presentación de los platos servidos en Jungsik New York crearon una experiencia única para todo el equipo de inspección.



Con sus colores claros y oscuros y sus espacios íntimos, el moderno y refinado comedor del restaurante es un ejemplo perfecto de la discreción y elegancia que caracterizan al centro de la ciudad. Las comidas coreanas del chef propietario Yim Jung Sik y el chef ejecutivo Daeik Kim empiezan como muchas otras, con un surtido de banchan. Sin embargo, la presentación es completamente única, y es precisamente esta creatividad lo que hace que los platos de este restaurante sean tan originales. A continuación, el menú revela una sucesión de delicias como tiras de jurel rayado crudo servidas con kimchi blanco y un caldo frío de espinas de pescado, pulpo crujiente con alioli de gochujang y salvelino ártico madurado servido con kimchi y una salsa de curry rojo. La cocina es muy original, sabrosa y brillantemente ejecutada.

Dos Estrellas MICHELIN

César (cocina contemporánea)

Ramírez es uno de esos chefs que, noche tras noche, asume la difícil tarea de satisfacer sus propias exigencias de precisión. Su nuevo restaurante en una dirección centenaria del centro de la ciudad es un escaparate de estilo puro y minimalista. Como era de esperar, el marisco de alta calidad desempeña un papel fundamental en su menú degustación, que incluye un bocado de perca marina de garganta negra de Chiba, cardeau crudo de la isla de Jeju y cigala con caviar y trucha ahumada. El dominio de las salsas y las precisas y armoniosas combinaciones de sabores dan fe tanto de la creatividad como de la madurez de este chef. El equipo de servicio supervisa el comedor, donde las mesas y mostradores ofrecen un mirador privilegiado para que los comensales observen esta cocina tan dinámica.

Chef's Table at Brooklyn Fare (cocina contemporánea)

Esta famosa dirección escondida en la esquina trasera de una tienda de comestibles de Hell's Kitchen ha entrado en una nueva era bajo la dirección de los chefs Max Natmessnig y Marco Prins. La sala es una caja de lujo y brilla como nunca bajo los focos, con la mayoría de los comensales sentados en un mostrador de nogal brillante que envuelve a una brigada de cocineros que no tienen dónde esconderse. El equipo trabaja con rapidez, lanzando una andanada de delicadas tartas y bocados que demuestran habilidad y refinamiento. Destacan la vieira en una exuberante salsa de mantequilla marrón, el rodaballo con calamares luciérnaga y suero de leche con aceite de hierbas, y el tartar de buri con crema agria ahumada y lima.

Sushi Sho (cocina japonesa/sushi)

A la sombra de la Biblioteca Pública de Nueva York, el chef Keiji Nakazawa ejemplifica la maestría del más alto nivel. Un omakase como ningún otro, cuya progresión fluye y refluye con una deslumbrante variedad de pescados, mariscos, verduras y mucho más, todos ellos envejecidos, fermentados o encurtidos durante semanas, meses y a veces años. El arroz se trata con reverencia y se condimenta para adaptarlo y complementar la gama de pescados. El entorno es una maravilla y cuenta con un espacioso mostrador Hinoki de ocho plazas flanqueado por enormes neveras con puertas de madera tallada, mientras que alrededor, los equipos de cocina y servicio trabajan en perfecto tándem. En total, el ritmo, la amplitud y la persistencia de la excelencia que aquí se despliega impresionarán incluso a los entusiastas del sushi más experimentados.

Una Estrella MICHELIN

Bar Miller (cocina japonesa/sushi)

Este íntimo restaurante de pocos asientos se desmarca del habitual diseño minimalista con sus colores vivos y sus detalles. El omakase del chef Jeff Miller se basa en productos de cultivo sostenible, en su mayoría locales, incluido el arroz del Estado de Nueva York. La personalidad del chef queda patente en sus platos, como su vichyssoise de daikon con verduras estofadas en mantequilla de wakame y salmón delicadamente escalfado. El cardeau madurado con helado de manzana y salsa de soja dulce se sostiene por sí solo, mientras que el dúo de erizos de mar y la caballa madurada con yuzu kosho se



encuentran entre los nigiris más sorprendentes de la comida. Postres como el amazake y el helado de maíz con caviar completan esta experiencia excepcional.

Café Boulud (cocina francesa)

En la esquina de la calle 63 y Park Avenue, Café Boulud ha sido completamente rediseñado y mejorado bajo la dirección del talentoso chef Daniel Boulud y el chef ejecutivo Romain Paumier. Cuatro inspiraciones definen este menú único de precio fijo: la cocina francesa tradicional, "La Saison", los platos vegetarianos del mercado y "Le Voyage", que celebra sabores de todo el mundo. Los comensales pueden elegir entre un estilo de menú o un menú de varios platos, ejecutados a la perfección y presentados con gran refinamiento. Entre los platos más impresionantes se encuentran la emblemática lubina negra envuelta en patatas crujientes con reducción de vino tinto, las vieiras selladas con beurre blanc de champán, y los raviolis de langosta acompañados de una potente bisque de langosta y crema de limón confitado. ¡Unos imprescindibles!

Corima (cocina mexicana)

A tiro de piedra de Chinatown, el chef Fidel Caballero no se detiene ante nada. Tanto si toma asiento en la barra de la cocina para degustar el prestigioso menú degustación como si pide platos a la carta en el animado comedor, quedará cautivado por la cocina mexicana de este restaurante, interpretada con audacia y originalidad. Las tortillas de masa madre son imprescindibles en este restaurante. Elaboradas con trigo de Sonora y grasa de pollo, estas delicadas tortillas, asadas a la perfección y servidas con mantequilla de recado negro, harán que quieras volver una y otra vez. Pero no es el único plato que merece la pena probar: la langosta Nicuatole, el carbón con salsa veracruzana y las mollejas con espuma de almendra amarga dejarán una impresión duradera.

La Bastide de Andrea Calstier (cocina francesa)

Esta moderna granja de Westchester ofrece un entorno relajante en perfecta armonía con el bucólico paisaje que la rodea. El chef Andrea Calstier y la jefa de equipo Elena Oliver se encuentran en su íntimo comedor, un espacio con pocas mesas, perfectamente adecuado para saborear los platos que se servirán. El menú se inspira en su experiencia en el sur de Francia. Una ensalada de apariencia sencilla es mucho más que eso: lechuga estofada con apio pochado, yema de huevo marinada y sabayón de aceite de oliva. El pichón con romero y hoja de higuera es tan bueno como la lubina negra a la plancha con alcachofas y navajas. El postre es exquisito, y la combinación de chocolate y queso de cabra constituye un final estimulante.

Joo Ok (cocina coreana)

La entrada a este establecimiento, que nos traslada a Seúl, es original. Un ascensor te lleva 16 plantas arriba a un lugar único. Los clientes son recibidos como en una casa tradicional coreana con sabrosas galletas y bebidas antes de ser acompañados al comedor, cuya decoración minimalista permite admirar las vistas sobre Manhattan. Joo Ok ofrece un menú degustación coreano arraigado en la tradición pero escenificado de forma moderna. Los platos son impresionantes, como el jajjeupchae - tierna langosta y pera coreana delicadamente envueltas en rodajas de pepino salado. El pan makgeolli cubierto de anguila de agua dulce le lleva a un viaje culinario espectacular. Igualmente memorable es el plato estrella, el deulgireum, con dados de geoduck, gamba moteada y huevo de codorniz entero servido en aceite casero de semillas de perilla prensadas.

Nōksu (cocina contemporánea/coreana)

Puede que comer bajo el metro no suene muy apetecible, pero eso no ha detenido al chef Dae Kim. En el corazón del barrio coreano de Herald Square, tras una puerta cerrada con código hay un mostrador de mármol negro que recorre toda la sala. Cada cocinero, equipado con pinzas, manipula y prepara magníficos platos con un diseño muy contemporáneo. El centro de atención es el marisco, incluidos el



cangrejo, el cardeau, las almejas y la caballa. La filosofía del restaurante se percibe de inmediato al ver madurar el pichón en la nevera. Con música de los 80 de fondo, un chef sostiene el ave y la unta repetidamente con aceite caliente como si fuera un pato laqueado. Es un recordatorio de que en Nueva York todo es posible.

Shota Omakase (cocina japonesa/sushi)

Encontrará este acogedor mostrador omakase muy lejos de la parada de metro, en una tranquila calle de Williamsburg escondida cerca de Domino Park. El chef Cheng Lin marca la pauta, guiando la velada de forma cálida y relajada. Y mientras que algunos chefs prácticamente hacen votos de silencio con respecto a las fuentes y la técnica, él se apresura a compartir de qué parte de Japón es el pescado, por qué utiliza arroz Inochi-no Ichi, y lo que le costó encontrar sus sojas y vinagres añejos especiales. Este compartir con sus clientes se justifica por la excelencia de los productos de temporada y la finura de los nigiri, para los que el arroz se renueva varias veces. Platos como el sawara con binchotan, salsa de cítricos, shiso y nori, o el reconfortante dashi con setas, también dan fe de la sensibilidad del chef.

YingTao (cocina contemporánea/china)






La querida abuela del propietario Bolun Yao es a la vez el nombre y la inspiración culinaria de este elegante local de Hell's Kitchen, un proyecto ambicioso y sin pretensiones que pretende reinterpretar la cocina china a través del prisma de la gastronomía occidental. El chef Jakub Baster aporta su experiencia para componer platos contemporáneos y elegantes que combinan una amplia gama de sabores e ingredientes chinos sublimados por el uso de técnicas francesas. El resultado es a la vez creativo y reconfortante. Los sabores tienden a la sutileza, con especial atención a las texturas. El flan de leche de soja con apionabo y un doubanjiang salado y ligeramente picante es un ejemplo perfecto, al igual que los fideos de cangrejo con yema de huevo y tobiko ahumado. De postre, la reinterpretación del niangao (pastel de arroz dulce) hará las delicias de los gourmets.

Estrella Verde MICHELIN

One White Street (cocina contemporánea)

El chef Austin Johnson dirige un restaurante “de la granja a la mesa”, en estrecha colaboración con su granja asociada en el valle del Hudson, Rigor Hill Farm. Rigor Hill Farm suministra al restaurante todos los productos de temporada posibles. Un entorno propicio permite a la granja adoptar técnicas agrícolas cada vez más sostenibles y crear una organización capaz de apoyar y sostener paralelamente a los agricultores. Orgullosa de su enfoque sostenible y de las acciones puestas en marcha con el Chef, Rigor Hill Farm apoya a la comunidad de Tribeca, donde se encuentra el restaurante.

La selección de Nueva York de la Guía MICHELIN 2024:

 (Cocina única, ¡Justifica el viaje!)	5
 (Cocina excepcional, ¡Merece la pena desviarse!)	14
 (Cocina de gran fineza, ¡Compensa pararse!)	55
 (Restaurantes líderes en sostenibilidad)	4
 Bib Gourmands (Buena comida a precio moderado)	91
Restaurantes recomendados	220
Número total de restaurantes en la selección	385
Tipos de cocina reflejados en los restaurantes con Estrella	17



Tipos de cocina reflejados en los Bib Gourmand	34
Tipos de cocina reflejados en la selección	62

Premios especiales – Nueva York

Además de los nuevos restaurantes galardonados con Bib Gourmand y con Estrellas, la Guía ha anunciado cinco premios especiales:

Premio	Galardonados	Establecimientos
Premio MICHELIN de Coctelería Excepcional	Suwincha "Chacha" Singsuwan	Bangkok Supper Club
Premio MICHELIN al Sumiller (<i>presentado por Franciacorta</i>)	Chase Sinzer y Ellis Srubas-Giammanco	Penny
Premio MICHELIN al Servicio	Tina Vaughn	Eulalie
Premio MICHELIN al Joven Chef	Joseph Rhee	Jean-Georges
Premio MICHELIN al Chef Mentor (<i>presentado por Blancpain</i>)	James Kent	SAGA – Kent Hospitality Group

Washington

- Dos restaurantes galardonados por primera vez con una Estrella MICHELIN
- Oyster Oyster recibe una Estrella Verde MICHELIN
- La selección incluye 116 restaurantes y 37 estilos de cocina

“El equipo de inspección de la Guía MICHELIN está encantado de dar la bienvenida a Mita y a Omakase at Barrack's Row a la familia de Estrellas MICHELIN”, dijo Gwendal Poullennec. “Además de estos restaurantes, está claro que la escena culinaria de Washington sigue apasionada por la restauración sostenible, como demuestra la concesión de otra Estrella Verde MICHELIN a Oyster Oyster”.

Una Estrella MICHELIN

Mita (cocina vegetariana/latinoamericana)

Cocina latinoamericana, pero con un toque especial. Sólo hay un menú degustación, pero se ofrecen formatos cortos y largos para todos los gustos. Los chefs Tatiana Mora y Miguel Guerra comparten su espíritu creativo, con influencias que van de Brasil a Bolivia, pasando por Colombia, y platos llenos de originalidad. Su panière de arepas es un plato lúdico con variedad de texturas y sabores acompañado de sabrosas salsas como la guasacaca, la crema agria de anacardos con aceite de ají y la mantequilla de chontaduro. La sandía con zanahorias fermentadas en salsa de pepino y leche de tigre es innovadora y atrevida. La terrina de champiñones envuelta en verduras y capas de patatas, por su parte, seduce con su delicioso sabor umami, bocado tras bocado.

Omakase en Barrack's Row (cocina japonesa/sushi)

El chef Yi “Ricky” Wang, que se formó con el chef Nakazawa antes de dirigir varias pop-ups, trabaja ahora en este mostrador, situado en lo alto de una escalera metálica en un elegante espacio industrial. Fíjese en las pinturas que bordean la escalera, un guiño a la larga tradición de los pescadores de cubrir sus capturas con tinta y prensarlas en papel de arroz. Es muy posible que se encuentre con una obra similar durante su comida. El omakase del chef Wang incluye algunos osumami, como gambas dulces escalfadas en salsa de erizo de mar ahumado de Maine, antes de dar paso a los nigiri. Desde el kosho de almejas de Boston y kumquat hasta la atrevida pero equilibrada caballa española ahumada con heno de las Carolinas, cada plato es sorprendente.








Estrella Verde MICHELIN

Oyster Oyster (cocina vegetariana/contemporánea)

El chef Rob Rubba ofrece cocina vegetariana y vegana, con ingredientes procedentes de pequeñas granjas ecológicas y regenerativas. El restaurante también tiene un huerto en la azotea, que proporciona hierbas, flores y verduras frescas. El aceite de cocina usado se convierte en cera para velas y los menús se imprimen en papel reciclado con semillas de flores silvestres. La cocina funciona con inducción y electricidad, mientras que el equipo aboga por un planteamiento de residuos cero y sin plásticos de un solo uso.

La selección de Washington de la Guía MICHELIN 2024

	(Cocina única, ¡Justifica el viaje!)	1
	(Cocina excepcional, ¡Merece la pena desviarse!)	2
	(Cocina de gran fineza, ¡Compensa pararse!)	23
	(Restaurantes líderes en sostenibilidad)	2
	Bib Gourmands (Buena comida a precio moderado)	27
	Restaurantes recomendados	63
	Número total de restaurantes en la selección	116
	Tipos de cocina reflejados en los restaurantes con Estrella	11
	Tipos de cocina reflejados en los Bib Gourmand	18
	Tipos de cocina reflejados en la selección	37

Premios especiales – Washington

Además de los nuevos restaurantes galardonados con Bib Gourmand y con Estrellas, la Guía ha anunciado cuatro premios especiales:

Premio	Galardonados	Establecimientos
Premio MICHELIN de Coctelería Excepcional	Thi Nguyen	Moon Rabbit
Premio MICHELIN al Sumiller (presentado por Franciacorta)	William Simons	Albi
Premio MICHELIN al Servicio	Jill Tyler	Tail Up Goat
Premio MICHELIN al Joven Chef	Carlos Delgado	Causa

La Ceremonia de la Guía MICHELIN se presenta con el apoyo de Capital One.

Hoteles

Los restaurantes se unen a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los lugares más originales y de moda para alojarse en Nueva York, Washington, Chicago y en todo el mundo.

Cada hotel de la selección ha sido elegido por los expertos de la Guía MICHELIN por su estilo, servicio y personalidad únicos -con paquetes que se adaptan a todos los presupuestos- y todos los hoteles pueden reservarse directamente a través de la web y la app de la Guía MICHELIN. Entre las



propiedades seleccionadas se encuentran el recientemente renovado Hotel Chelsea (una Llave MICHELIN) en Nueva York, el acogedor Riggs (una Llave MICHELIN) en Washington, D.C., y el famoso Soho House en Chicago.

La Guía MICHELIN es un referente en el mundo de la gastronomía. Ahora establece un nuevo estándar de calidad para el sector hotelero. Visite el sitio web de la Guía MICHELIN o descargue la aplicación gratuita para iOS y Android para descubrir cada restaurante de la selección y reservar un hotel para una estancia inolvidable.



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 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>

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

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