

Madrid, 13 de noviembre de 2025

La Guía MICHELIN revela su primera selección del sur de Estados Unidos

- Diez restaurantes obtienen una Estrella MICHELIN y se suman a los ocho locales de Atlanta que ya contaban con este reconocimiento
- En Nueva Orleans, Emeril's ha sido galardonado con dos Estrellas MICHELIN
- También se revelan 50 Bib Gourmand y cuatro premios especiales

La Guía MICHELIN ha revelado su primera selección para el sur de Estados Unidos durante una ceremonia inaugural celebrada en el Peace Center de Greenville, en Carolina del Sur. Entre los establecimientos distinguidos, Emeril's, situado en Nueva Orleans, ha recibido dos Estrellas MICHELIN, en reconocimiento a una cocina criolla que ha seducido especialmente al equipo de inspectores de la Guía.

La selección completa incluye 228 direcciones, que representan 44 estilos culinarios diferentes, incluyendo los Bib Gourmand y los restaurantes recomendados por la Guía. Los chefs y sus equipos fueron homenajeados en el escenario, lo que supuso un hito importante en la expansión de la Guía MICHELIN en el continente.

"La cocina del sur de Estados Unidos combina diversas influencias culturales, sublimadas por chefs experimentados", declaró Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía MICHELIN. "Nuestro equipo de inspectores anónimos quedó especialmente impresionado por las proezas culinarias de los chefs locales, que reinterpretan algunos de los platos más emblemáticos de la región. Entre las especialidades del sur, como la barbacoa, la gastronomía criolla, los productos del mar y los numerosos sabores internacionales que animan este destino, esta primera selección ilustra plenamente la diversidad y la vitalidad del panorama gastronómico regional. Estamos muy contentos de dar la bienvenida a estos nuevos establecimientos a la familia de la Guía MICHELIN y felicitamos a los chefs y equipos premiados esta noche".

La selección de la zona sur de Estados Unidos para 2025 incluye los restaurantes ya premiados en Atlanta, que forman parte de la primera selección regional de Norteamérica. Este año, Atlanta ha dado la bienvenida a siete nuevos establecimientos recomendados.

Emeril's brilla con la obtención de dos Estrellas MICHELIN

Luisiana - Emeril's (Nueva Orleans; cocina criolla)

El joven **E.J. Lagasse**, que lleva el mismo nombre que su infatigable padre, supervisa ahora la cocina del restaurante, que lleva más de treinta años rindiendo homenaje a la gastronomía criolla. Su determinación es palpable y no duda en explorar nuevos caminos, en particular aportando a sus platos un refinamiento contemporáneo y un bonito toque de originalidad. Sus tartas de gambas a la barbacoa, su sabroso gumbo o su magnífico pan

de maíz delicadamente dorado, acompañado de mantequilla francesa, parecen a la vez innovadores y atemporales. La cocina del chef refleja una elegancia sutil y una personalidad afirmada, sin comprometer nunca el sabor. En el comedor, las mesas y banquetas, dispuestas con esmero, ofrecen unas vistas impresionantes de la cocina, situada detrás de un gran panel de cristal. Mientras el equipo se afana en preparar los platos para los comensales, un increíble equipo vela por la comodidad de los clientes con amabilidad y generosidad.

Diez nuevos establecimientos con una Estrella MICHELIN brillan en la selección 2026

Luisiana - Saint-Germain (Nueva Orleans; cocina contemporánea)

El famoso dicho que nos anima a no fiarse de las apariencias cobra todo su sentido en este pequeño restaurante situado en el barrio de Bywater. Tras su humilde fachada, en la que se anuncia "vinos naturales y terraza", se esconde un bar con un encanto anticuado, donde los chefs **Blake Aguiard** y **Trey Smith** ofrecen una comida única. Tras unos deliciosos aperitivos, la experiencia gastronómica comienza con fuerza con un pan de maíz a la parrilla cubierto con mantequilla madurada y fermentada en el propio local. A continuación, se sirven una serie de platos pequeños con sabores intensos, realzados por elegantes salsas. Entre los platos estrella de la carta, el arroz Carolina Gold con cangrejo y jengibre es imprescindible en invierno. Otros platos impresionaron a los inspectores de la Guía MICHELIN, como el pez sable con verduras cremosas o el soufflé de queso caramelizado al soplete al estilo de una crêpe brûlée.

Zasu (Nueva Orleans; cocina americana contemporánea)

La chef **Sue Zemanick** conoce bien la escena gastronómica de Nueva Orleans, ya que trabajó en algunas de las cocinas más famosas de la ciudad antes de abrir Zasu en 2019. Ubicado en una discreta casa de campo en el centro de la ciudad, este elegante restaurante ofrece un comedor de líneas depuradas. La carta incluye una decena de platos que destacan los productos del mar, combinando hábilmente los sabores locales con las técnicas francesas. Las vieiras, adornadas con dos nueces ligeramente salteadas, acompañadas de mantequilla con chile y lima, y rábanos red meat, son un ejemplo perfecto de la originalidad de la chef. Abren la comida con una nota fresca y sutil. Como plato principal, el pescado, servido sobre una cama de acelgas, boniatos y champiñones, acompañado de una salsa beurre blanc, seduce por su equilibrio y generosidad.

Carolina del Norte

Counter (Charlotte; cocina contemporánea)

Decir que Counter es un fenómeno único en la escena gastronómica de Charlotte sería quedarse corto: este ambicioso proyecto evolutivo firmado por **Sam Hart** es un lugar como no hay otro. La atrevida e inmersiva experiencia que ofrece se basa en conceptos cambiantes, inspirados en las diversas pasiones y la creatividad del chef. Este último ha ideado un menú degustación de varios platos sobre los temas de la nostalgia y la música, con algunas referencias a su historia personal. A través de su universo, rinde homenaje a los productos locales, en particular a las hierbas y verduras procedentes de granjas urbanas, que sublima gracias a numerosas influencias culinarias... la garantía de una

comida memorable. El servicio corre a cargo de un equipo atento y amable, y la carta de bebidas completa la experiencia con acierto.

Carolina del Sur

Malagón Mercado y Taperia (Charleston; cocina española)

No hay que dejarse engañar por la sencillez de la fachada de este local situado en una calle lateral de King Street... Malagón es una auténtica joya gastronómica. Se trata de un pequeño establecimiento con encanto antiguo, con estanterías repletas de botellas de vino y productos importados, y una cocina abierta que ofrece a los gourmets unas vistas impresionantes de los entresijos del restaurante. El menú de tapas ideado por el chef **Juan Cassalet** es deslumbrante. Aquí no hay nada superfluo: cada plato es una muestra de gran precisión, como la pata de conejo frita acompañada de una salsa a base de nata fresca, o la bomba de Barceloneta, una bola de puré frito que encierra trozos de cerdo. A pesar de su aparente sencillez, todos estos platos son absolutamente deliciosos, como el arroz con cangrejo, una especie de paella con cangrejo que gusta a todos los clientes.

Scoundrel (Greenville; cocina francesa)

Este elegante bistró francés, regentado por **Joe Cash**, sedujo al equipo de inspección de la Guía MICHELIN por su ambiente acogedor, con paredes de ladrillo y suelos de madera. El bar, al igual que el personal, atento y acogedor, contribuye a que la experiencia sea única. En cuanto a la cocina, el chef selecciona ingredientes de calidad que elabora con cuidado y delicadeza para realzar grandes clásicos de la gastronomía como la ensalada César. El medio pollo, tierno y jugoso, se sirve con ñoquis a la parisina y una salsa de mostaza que realza el conjunto; su piel crujiente aporta un juego de texturas especialmente agradable. Si los platos pretenden ser reconfortantes, lo mismo ocurre con los postres, como los cronuts acompañados de crema inglesa de pistacho y un toque de nata fresca.

Es uno de los locales más populares de la ciudad, por lo que es muy recomendable reservar. Si no lo haces, aún así podrás disfrutar plenamente del momento en las pocas mesas disponibles en la barra.

Vern's (Charleston; cocina americana contemporánea)

Daniel y Bethany Heinze, pareja tanto en la vida como en el restaurante, han creado juntos uno de los locales más populares de Charleston. Aunque Vern's es un local muy concurrido, los amantes de la buena mesa pueden intentar conseguir alguna de las pocas mesas que hay en la barra si desean acudir sin reserva. El chef **Daniel Heinze** comparte sus viajes a través de un menú elaborado con productos de la región de Lowcountry. El menú cambia según la temporada. Algunos platos, como el pan de masa madre con mantequilla de allium, cocinado a la brasa, o el atún blanco con pimiento calabrés, siguen siendo excelentes opciones para comenzar la comida. La pasta es casera, como las campanelle con conejo y vacche rosse, acompañadas de una cremosa salsa cacio e pepe, un plato que marida a la perfección con los vinos seleccionados por Bethany.

Wild Common (Charleston; cocina americana contemporánea)

El menú degustación del chef **Orlando Pagán** es todo menos convencional, aunque incluye platos de alta gama muy conocidos, como los huevos Benedict con caviar y la ternera Wagyu. Por menos de 100 dólares, el chef ofrece una cocina local e innovadora, enriquecida con influencias internacionales, que proporciona una experiencia única a los gourmets. Para abrir el baile, el pho, con su kimchi de zanahoria, o el crudo de hamachi con coco y kumquat son imprescindibles. A continuación, los comensales pueden degustar platos como la zanahoria asada y los tortellis con nueces acompañados de una fondue de zanahorias y una espuma de suero de leche con mantequilla avellana, seguidos del solomillo madurado con su pastel de polenta y sus setas pleurotas. Para terminar la comida con una nota salada, el chef ha ideado un sundae de queso cheddar añejo.

Tennessee

Bastion (Nashville; cocina contemporánea)

Al adentrarse en el barrio de Wedgewood-Houston, los gourmets descubrirán este elegante restaurante ubicado en un animado bar de cócteles. Bastion ofrece un menú degustación único que destaca la cocina del sur de los Estados Unidos, contemporánea, asequible y divertida. Los platos se sirven por oleadas y el chef se enorgullece de realzar los productos, como lo demuestra el magnífico plato compuesto por melocotón amarillo y tomate, aderezado con mayonesa de miso y fresa, así como malvaviscos con mozzarella. El carbón se cuece aquí en mantequilla con champán, se sirve sobre fideos de colinabo y se corona con una ensalada de perejil con tocino. Por último, para terminar con broche de oro, la tarta de queso, una especialidad de la región, se acompaña de un sorbete de lías de sake y melón.

Locust (Nashville; cocina contemporánea)

Es imprescindible reservar si se quiere conseguir mesa en el restaurante de influencia japonesa del chef **Trevor Moran**, que aquí pone el acento en el pescado y el marisco. Todos los platos de la carta han sido pensados para compartir. La fiesta comienza con uno de los grandes clásicos de la casa: los handrolls de tartar de ternera. A continuación, llegan los productos del mar, como las vieiras de Maine, delicadamente acompañadas de virutas de manzana verde. El chef también propone una tortilla japonesa con cangrejo Jona, un plato aparentemente sencillo, pero muy acertado. De postre, ofrece su propia versión del kakigori, que evoluciona según sus inspiraciones. Los inspectores pudieron degustar un helado rallado finamente adornado con una densa crema de maracuyá y rayos de miel caramelizada, todo ello coronado con una rica emulsión de leche y yema de huevo confitada.

The Catbird Seat (Nashville; cocina contemporánea)

Inaugurado en 2011, este popular restaurante ha escrito un nuevo capítulo en su historia al instalarse en la última planta del edificio Bill Voorhees. Dirigido por **Andy Doubrava** y su esposa **Tiffani Ortiz**, ofrece una cocina que rinde homenaje a las estaciones, los productos locales y diversas técnicas de conservación. A lo largo de la comida, los clientes descubren varios bocados creativos, como el ala de pollo deshuesada, rellena y aderezada con una salsa périgourdine. Entre los otros platos que sedujeron al equipo de inspección de la Guía MICHELIN se encuentra el cuello de cordero crujiente sobre arroz Carolina Gold cremoso, acompañado de un caldo infusionado con setas y encurtidos de rábano serpiente.

Estrella Verde MICHELIN: tres nuevos restaurantes premiados por su enfoque inspirador

Al crear una comunidad de direcciones innovadoras que se comprometen a hacer evolucionar el papel de los restaurantes, la Estrella Verde MICHELIN fomenta el diálogo y la colaboración, al tiempo que anima a los establecimientos a inspirarse mutuamente y a evolucionar juntos. Este año, tres nuevos restaurantes han llamado la atención de los inspectores gracias a su inspiradora visión.

En **Counter**, la mayoría de los ingredientes seleccionados son producidos por más de 20 granjas locales. Además, para limitar los residuos, el equipo ha decidido poner en marcha un programa de fermentación y conservación.

Por su parte, el equipo de **January** ha adoptado un enfoque de cero residuos y aprovecha así la gran mayoría de los productos con los que trabaja. Por ejemplo, transforma las cáscaras de verduras en abono y los recortes en encurtidos y productos fermentados, secos o en salmuera.

Por último, la filosofía de **Luminosa** consiste en trabajar con ingredientes locales y apoyar a sus productores, al tiempo que se aprovechan de forma sostenible las cáscaras y los recortes.

Estas nuevas mesas se unen a **Bacchanalia** y **The Chastain**, los dos establecimientos de Atlanta que ya han impresionado a los inspectores por su enfoque sostenible. Juntos forman una comunidad decidida a demostrar que es posible otra visión de la gastronomía.

Bib Gourmand

Los inspectores de la Guía MICHELIN han distinguido a 50 restaurantes con el Bib Gourmand, que premia a los establecimientos que ofrecen una cocina excelente con una excelente relación calidad-precio.

Premios especiales MICHELIN

- Premio MICHELIN a la Coctelería Excepcional – Colleen Hughes
- Premio MICHELIN al Sommelier (Patrocinado por Franciacorta) – Alex Burch
- Premio MICHELIN al Servicio (Patrocinado por Capital One Dining) – Pardis Stitt
- Premio MICHELIN al Joven Chef (Patrocinado por Sysco) – E.J. Lagasse

La ceremonia de los Guías MICHELIN se presenta en colaboración con Capital One.

Estos restaurantes se suman a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los establecimientos más originales y de moda del sur de Estados Unidos y de todo el mundo. Cada hotel ha sido seleccionado por los expertos de la Guía MICHELIN por su estilo, servicio y personalidad únicos (con fórmulas que se adaptan a todos los presupuestos) y se puede reservar directamente en la página web y la aplicación de la Guía MICHELIN. Entre los hoteles más espectaculares de la región se encuentran el pintoresco [Post House Inn](#) (una Llave MICHELIN) en Charleston, Carolina del Sur, el [Hermitage Hotel](#) (dos Llaves MICHELIN) en el centro de Nashville y la encantadora casa de huéspedes [Stonehurst Place](#) (una Llave MICHELIN) en Atlanta, Georgia.

La selección de la Guía MICHELIN del sur de Estados Unidos de un vistazo:**1 restaurante****18 restaurantes****5 restaurantes****50 restaurantes****Recomendados 159 restaurantes****La Guía MICHELIN en Norteamérica**

Nueva York fue la primera ciudad de Norteamérica en aparecer en la Guía MICHELIN en 2005. Posteriormente se añadieron otras selecciones: Chicago (2011), Washington (2017), California (San Francisco en 2007, el resto del estado en 2019), Florida (Miami y su área metropolitana, Orlando y Tampa en 2022, incorporación de Fort Lauderdale y su área metropolitana, The Palm Beaches y St. Pete-Clearwater en 2025, el resto del estado en 2026), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), México (2024), Texas (2024), Quebec (2024), Sur de Estados Unidos (2025), Boston (2025) y Filadelfia (2025).

Gracias a nuestros socios:



DISCOVER

South Carolina



99

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.

Acerca de 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



GUÍA MICHELIN

para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN. Con sede en Clermont-Ferrand, Francia, Michelin está presente en 175 países y cuenta con 129.800 empleados. (www.michelin.com).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

 Ronda de Poniente, 6 – 28760
Tres Cantos (Madrid)

 comunicación-ib@michelin.com

 michelin.es

 guide.michelin.com/es/es

 [@Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana)

 [@laGuiaMichelin](https://www.facebook.com/laGuiaMichelin)

 [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana)

 [@Michelin](https://twitter.com/Michelin)
