

Madrid, 31 de agosto de 2026

La Guía MICHELIN da a conocer su primera selección de restaurantes del suroeste de Estados Unidos

- El restaurante de Joël Robuchon obtiene dos Estrellas MICHELIN
- Cuatro locales han sido galardonados con una Estrella MICHELIN
- Esta lista incluye 64 establecimientos que representan 24 estilos diferentes de cocina

Michelin ha dado a conocer la primera selección de restaurantes de la Guía MICHELIN del Suroeste de Estados Unidos, en una ceremonia celebrada en el Fontainebleau de Las Vegas. El regreso de la Guía MICHELIN a la ciudad se ha caracterizado por un ambiente electrificante, y el restaurante de Joël Robuchon ha sido galardonado con dos Estrellas MICHELIN.

Las celebraciones continuaron con cuatro restaurantes que obtuvieron una Estrella MICHELIN: "é by José Andrés" en Las Vegas, "Guy Savoy Las Vegas", "L'Atelier de Joël Robuchon Las Vegas" y "Monte", situado en South Salt Lake, Utah. La selección de este año también ha otorgado cuatro Premios Especiales MICHELIN, que destacan la excepcional pasión y la maestría de los profesionales seleccionados. La selección completa, que incluye los Bib Gourmand y los restaurantes "Recomendados", asciende a un total de 64 establecimientos que abarcan 24 tipos de cocina.

"Esta noche, con motivo de nuestro gran regreso a Las Vegas y, en general, al suroeste de Estados Unidos, celebramos el compromiso y la pasión que animan a las formidables comunidades gastronómicas de cuatro estados", declaró Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía MICHELIN. "Ya se trate de restaurantes reconocidos a nivel mundial o de joyas ocultas, la región está repleta de establecimientos excepcionales, como demuestra esta primera selección. A lo largo de sus visitas, nuestras inspectoras e inspectores anónimos quedaron impresionados por la autenticidad y la creatividad de los chefs, así como por el papel que desempeña el territorio en sus diferentes propuestas. ¡Damos la enhorabuena a todas las personas y establecimientos galardonados!"

Dos Estrellas MICHELIN

Restaurant de Joël Robuchon (Las Vegas, Nevada; cocina francesa contemporánea)

Los sibaritas que deseen olvidarse por un momento del bullicio del casino para vivir una experiencia gastronómica única en el mundo encontrarán lo que buscan en este suntuoso rincón situado en la planta baja del MGM Grand. Decorado al estilo de un salón íntimo con un toque Art Déco, este suntuoso espacio está revestido con una elegante moqueta y cortinas de terciopelo color berenjena. Las paredes, realizadas con detalles dorados, y las lámparas de cristal aportan calidez a la estancia y le confieren un aire aún más lujoso. Cenar aquí es todo un acontecimiento: se invita a los comensales a degustar una sucesión de platos que forman parte de una cocina francesa contemporánea con influencias

variadas. La comida comienza con una selección de panes caseros y concluye con un carrito de dulces. Entre los platos que han dejado huella en los equipos de inspección de la Guía MICHELIN se encuentran la gelatina de marisco con cangrejo y caviar, el daikon crujiente con su dashi o el corzo asado acompañado de una pera escalfada en vino tinto. Para rematar, el menú se ve realzado por una impresionante carta de vinos que cuenta con numerosas referencias.

Una Estrella MICHELIN

Guy Savoy Las Vegas (Las Vegas, Nevada; cocina francesa contemporánea)

En un rincón tranquilo de la segunda planta de la torre Augustus del Caesar's Palace, los huéspedes encontrarán un mundo privado de elegancia y lujo. Disfruta de un servicio refinado y deleita tu vista con las preciosas vistas de las luces de la ciudad o con la majestuosa procesión de carritos cargados de champán, panes, quesos y dulces. La cocina ofrece un estilo francés clásico y se puede degustar tanto a la carta como en un menú degustación. En ambos casos, los platos estrella son lo más destacado, como la deliciosa sopa de trufa negra y alcachofas, acompañada de brioche tostado con setas. Una carta de vinos verdaderamente épica, del tamaño de un manuscrito medieval y que llega en su propia mesita auxiliar, cuenta tanto con embotellados legendarios como con sorprendentes descubrimientos.

é by José Andrés (Las Vegas, Nevada; cocina española contemporánea)

Escondida en un espacio vívidamente surrealista dentro de Jaleo, en la tercera planta del Cosmopolitan, esta barra privada ofrece una ventana a la imaginación del chef José Andrés y su equipo. El intrincado menú de varios platos abarca una sucesión de creaciones con una presentación exquisita, impregnadas de fantasía y dramatismo. La sensación teatral es omnipresente, gracias a un servicio atento y al telón de fondo que forma el dinámico equipo de cocina, sin que haya ni un solo momento aburrido. Entre los bocados ingeniosamente concebidos se puede encontrar un «PB&J» compuesto por un «pan» de merengue ligero como una pluma con un relleno de mousse de foie gras, mantequilla de piñones y mermelada de arándanos, o un plato que refleja los sabores del vermú español: una gamba de Santa Bárbara maridada con esferas de aceituna saladas y nieve de mandarina. El ingenio continúa hasta el final, con una avalancha de postres divertidos.

L'Atelier de Joël Robuchon Las Vegas (Las Vegas, Nevada; cocina francesa)

Los viajeros amantes de la gastronomía ya conocerán este concepto único en su género. Cuando se cena en este emblemático restaurante, con su barra y sus colores negro y rojo, uno se siente un poco como en casa. El de Las Vegas (situado en la planta baja del MGM Grand) es, además, uno de los más antiguos, ya que abrió sus puertas en 2005. Se sirve cocina francesa contemporánea, que se ofrece en forma de platos a la carta o de un menú de degustación, que es la mejor manera de explorar el universo de este establecimiento. Aquí, un alimento tan humilde como la patata se convierte en el elemento central de una lujosa ensalada aderezada con una vinagreta de trufa negra. Por su parte, la vieira gigante se cocina a la plancha y se sirve con una espuma de coco y limón. Por último, la codorniz asada a la perfección se acompaña del legendario puré de patatas del difunto chef Robuchon.

Monte (South Salt Lake, Utah; cocina estadounidense contemporánea)

Situado en el recinto de la destilería Beehive, en South Salt Lake, este ambicioso restaurante sigue su propio camino, lo que le permite diferenciarse del resto de locales de la zona. El espacio está estructurado por barricas de ginebra apiladas, un suelo de cemento y unas cuantas mesas espaciadas entre sí. En la cocina, el chef Martín Babio se ha basado en sus décadas de experiencia para crear un menú degustación refinado, elaborado a partir de productos locales. Los platos, presentados con esmero, son una explosión de sabores con toques franceses, italianos y sudamericanos. Varios platos impresionaron a los inspectores e inspectoras de la Guía MICHELIN durante sus visitas, en particular una reinterpretación de la tradicional sopa de cebolla, pero también el corzo madurado al café con su puré de patatas a la trufa o los raviolis de conejo acompañados de una salsa de jengibre y limoncillo. Karen, la esposa del chef, se encarga de que la comida transcurra de la forma más fluida posible y supervisa a un equipo de servicio profesional y atento.

Bib Gourmand

Los inspectores de la Guía MICHELIN han seleccionado 18 restaurantes para otorgarles la distinción "Bib Gourmand", que reconoce a los establecimientos que ofrecen una excelente comida a un precio muy asequible. A continuación se puede consultar la lista completa.

Restaurantes Bib Gourmand de la selección del suroeste de Estados Unidos 2026

Restaurante	Dirección
China Poblano	The Cosmopolitan of Las Vegas, 3708 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89109
Esther's Kitchen	1131 S. Main St., Las Vegas, Nevada 89104
Feldman's Deli	2005 E. 2700 S., Ste. D, Salt Lake City, Utah 84109
FnB	7125 E. 5th Ave., Ste. 31, Scottsdale, Arizona 85251
Frontier	2400 Central Ave. SE, Albuquerque, New Mexico 87106
Huarachis Taqueria	814 N. Central Ave., Phoenix, Arizona 85004
Jambo Cafe	2010 Cerrillos Rd., Santa Fe, New Mexico 87505
kid sister	4810 N. 7th St., Phoenix, Arizona 85014
La Choza	905 Alarid St., Santa Fe, New Mexico 87505
Little Miss BBQ	8901 N. 7th St., Phoenix, Arizona 85020
Lom Wong	218 E. Portland St., Phoenix, Arizona 85004
One More Noodle House	3370 S. State St., Ste. N5, South Salt Lake, Utah 84115
Paper Dosa	551 W. Cordova Rd., Santa Fe, New Mexico 87505
Phở 777	3585 S. Redwood Rd., Ste. 101, West Valley City, Utah 84119
Pizzeria Bianco	623 E. Adams St., Phoenix, Arizona 85004
Tia Sophia's	210 W. San Francisco St., Santa Fe, New Mexico 87501
Valentine	4130 N. 7th Ave., Phoenix, Arizona 85013
YEN Viet Kitchen	3575 S. Decatur Blvd., Ste. 101, Las Vegas, Nevada 89103

Premios especiales MICHELIN

Además de los Bib Gourmand y las Estrellas, la Guía ha anunciado cuatro premios especiales:

Premio	Destinatario	Establecimiento
Premio Michelin a la Coctelería Excepcional	Joseph Simonson	Campo at Los Poblanos
Premio Michelin al Sumiller (patrocinado por Franciacorta)	John Germain	Reserve
Premio Michelin al Servicio (patrocinado por Capital One Dining)	Sean Christopher	Restaurant de Joël Robuchon
Premio Michelin al Joven Chef (patrocinado por OpenTable)	René Andrade	Bacanora and Huarachis Taqueria

La ceremonia de la Guía MICHELIN se celebra con el apoyo de Capital One.

Hoteles

Estos restaurantes se suman a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que recoge los lugares más singulares y fascinantes para alojarse en el suroeste y en todo el mundo.

Cada uno de los hoteles de la selección ha sido elegido por los expertos de la Guía MICHELIN por su extraordinario estilo, servicio y personalidad —con opciones para todos los presupuestos— y se puede reservar directamente a través de la página web y la aplicación de la Guía MICHELIN. La selección para el suroeste incluye los hoteles más espectaculares de la región, entre ellos el [Edgewood Tahoe](#) (una Llave MICHELIN), con vistas privilegiadas al lago Tahoe; [Amangiri](#) (Tres Llaves MICHELIN), el refugio de Aman en el desierto, en el sur de Utah, que parece de otro mundo; [Los Poblanos Historic Inn & Organic Farm](#) (Dos Llaves MICHELIN), una posada de la década de 1930 con una granja de 25 acres situada en Albuquerque, Nuevo México; o, por último, el [Under Canvas Grand Canyon](#) (seleccionado), que lleva el camping de lujo al corazón del Gran Cañón.

La Guía MICHELIN es un referente en el mundo de la gastronomía. Ahora establece un nuevo estándar para los hoteles. Visita la [página web](#) de la Guía MICHELIN o descárgate la [aplicación](#) gratuita para iOS y Android para descubrir todos los restaurantes de la selección y reservar una estancia inolvidable en un hotel.

La selección de la Guía MICHELIN Suroeste 2026:

 (Una cocina excelente, merece la pena desviarse)	1
 (Cocina de gran calidad, compensa pararse)	4
Mindful Voices	2
 Bib Gourmands (Buena comida a un precio moderado)	18
Restaurantes recomendados	41
Número total de restaurantes de la selección	64

Tipos de cocina presentes en los restaurantes con Estrellas	3
Tipos de cocina presentes en los Bib Gourmand	12
Tipos de cocina presentes en la selección	24

Mindful Voices

Como novedad para 2026, la plataforma “Mindful Voices” reúne voces inspiradoras de todo el sector de la hostelería: un espacio editorial en el que chefs, hoteleros y enólogos pueden compartir sus historias y prácticas pioneras, tanto entre ellos como con el resto del mundo.

“Mindful Voices ofrecerá una plataforma a todos aquellos que están reescribiendo las reglas en sus respectivos ámbitos”, afirmó Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía MICHELIN. “Este nuevo marco se inspira directamente en lo que nuestros equipos de inspección presencian de primera mano: encuentros y experiencias que están transformando la forma de hacer las cosas y que merecen ser compartidas. Manteniéndose fiel a su identidad y valores, la Guía MICHELIN amplificará y dará plena resonancia a estas voces del mundo de la gastronomía, la hostelería y el vino para que puedan ser escuchadas, estén donde estén”.

Christopher Bethoney, de Campo at Los Poblanos, en Los Ranchos de Albuquerque (Nuevo México), es uno de los chefs reconocidos como “Mindful Voice” en esta selección inaugural. Además, Charleen Badman, de FnB en Scottsdale (Arizona), también ha sido reconocida como “Mindful Voice” para la edición de 2026.

Más información sobre las nuevas iniciativas “Mindful Voices” [aquí](#).

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)
