

La guía MICHELIN España & Portugal 2017

¡Personalidad, creatividad e innegable talento ante los fogones! La gastronomía de España y Portugal está en auge, lo que se traduce en una selección con 9 restaurantes de , 28 de  y 166 en la categoría de .

En esta edición, la inédita perseida de “macarons” (estrellas MICHELIN) se ha visto acompañada por toda una serie de cambios en el fondo y forma de la publicación. Asistimos al nacimiento de una guía MICHELIN más visual, más intuitiva, más moderna... y, sobre todo, más gastronómica que nunca, pues ahora son los restaurantes los que toman el protagonismo. En ella encontrará una organización diferente, algún establecimiento que nos ha robado el corazón nada más abrir y hasta una nueva distinción, “el plato MICHELIN” ; este símbolo, que constata una cocina de calidad, solo pretende poner de manifiesto que ya el simple hecho de estar seleccionado es un reconocimiento al trabajo y servicio ofrecido en esa casa.

La guía MICHELIN España & Portugal 2017 presenta su selección de establecimientos en base a la cocina de mayor calidad constatada en ambos países, que son clasificados con las conocidas “estrellas de la buena mesa”:

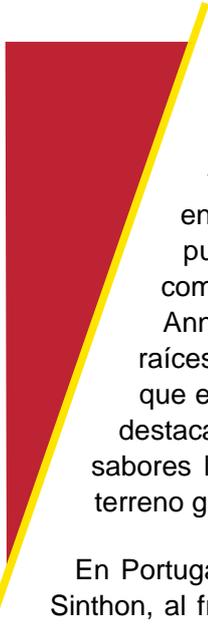
 Una cocina única. ¡Justifica el viaje!

 Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

 Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

La máxima distinción otorgada por la guía MICHELIN en reconocimiento a la excelencia gastronómica, las deseadas , elevan este año a nueve el número de establecimientos galardonados con la incorporación de **Lasarte** (Barcelona); aquí el chef Paolo Casagrande nos ha sorprendido con unos platos de inusitada elegancia, tanto en los sabores como en las combinaciones, siendo también reconocible en ellos la personalísima impronta de Martín Berasategui y su grupo. El resto de restaurantes distinguidos con esta categoría (**Akelaře, Arzak, Azurmendi, DiverXO, El Celler de Can Roca, Martín Berasategui, Quique Dacosta y Sant Pau**) continúan ofreciendo unas experiencias gastronómicas sumamente singulares y completas, por lo que renuevan su distinción.

En el apartado de , que para esta edición suma 28 establecimientos citados (23 en España y 5 en Portugal), también encontramos interesantes novedades, concretamente **L’Escaleta** en Cocentaina (Alicante), **DSTAgE** en Madrid, **Annua** en San Vicente de la Barquera (Cantabria), el **Cenador de Amós** en Villaverde de Pontones (Cantabria), **BonAmb** en Xàbia (Alicante) y, por parte de Portugal, **II Gallo d’Oro** en Funchal (Madeira) y **The Yeatman** en Vila Nova de Gaia (Porto).



Kiko Moya demuestra su progresión en L'Escaleta, donde ha sabido depurar sabores y texturas desde el máximo respeto a los productos de la cocina regional. Diego Guerrero, en DSTAgE, sigue sorprendiendo y convirtiendo la gastronomía en un ejercicio casi mágico, pues consigue ensamblar con maestría las materias primas más dispares para que éstas se complementen a la perfección. En esta misma línea vemos a Óscar Calleja al frente de Annu, pues sigue mostrando una interesante evolución personal al fusionar la cocina de raíces cántabras con la mexicana y la oriental. También debemos alabar el formidable trabajo que están desarrollando Jesús Sánchez, en el Cenador de Amós, y Alberto Ferruz en BonAmb, destacando ambos tanto por sus impecables texturas como por la potencia y finura de los sabores logrados, todo con una creatividad y un dominio técnico tal que el comensal explora el terreno gastronómico desde la emoción.

En Portugal, a su vez, también hemos encontrado dos chefs merecedores de la distinción: Benoît Sinthon, al frente de Il Gallo d'Oro, y Ricardo Costa en The Yeatman, destacando el primero por las increíbles notas de autor que aporta a la cocina clásica e internacional y el segundo por su personalísima creatividad, siempre construida desde unos magníficos planteamientos.

En la categoría de 🍷, con 166 establecimientos, es donde descubrimos más novedades, concretamente 15 en España y 7 en Portugal. Si bien el nivel culinario de ambos países demuestra su constante progresión, es de justicia reconocer que hay zonas geográficas como Cataluña, la Comunidad de Madrid o la Comunidad Valenciana que evidencian un constante desarrollo gastronómico y una sobresaliente ampliación de su oferta.

Dentro de Cataluña destaca la ciudad de Barcelona, donde brillan dos nuevas distinciones: **Céleri**, que exalta la novedosa filosofía culinaria del "raw food", y **Xerta**, donde apuestan por una cocina actual-mediterránea que toma como base los productos del Delta del Ebro. También han sido reconocidos en esta comunidad **Ca l'Arpa** (Banyoles), **La Boscana** (Bellvís), realmente singular tanto en lo estético como en lo gastronómico, y el detallista **L'Antic Molí** (Ulldecona).

Los galardones en la Comunidad de Madrid se han otorgado a tres restaurantes, dos en la capital, **A'Barra** y **Gaytán**, ambos diseñados en pos de una experiencia gastronómica completa, y uno en la localidad serrana de Collado Mediano, **El Invernadero**, donde el chef Rodrigo de la Calle no deja de sorprender con sus increíbles propuestas centradas en el mundo vegetal.

La Comunidad Valenciana enriquece su palmarés gracias a **Raúl Resino** (Benicarló), que propone un nuevo menú degustación de tinte local cada 15 días, y al restaurante **Sents** (Ontinyent), donde los hermanos Prieto juegan con influencias asiáticas y mexicanas para ofrecer una cocina actual de inequívoca personalidad.

También han resultado merecedores de este galardón los restaurantes **Cobo Vintage** (Burgos), el sorprendente **Noor** (Córdoba), **Baluarte** (Soria) y, ya en la isla de Mallorca, tanto **Adrián Quetglas** (Palma) como **Argos** (Port de Pollença).

En lo que atañe a Portugal el incremento de restaurantes reconocidos con esta distinción también ha sido excepcional, pues se ha pasado de una novedad en 2016 a la increíble cifra de siete en esta última edición, lo que habla por sí solo de cómo está creciendo el nivel gastronómico en el país luso y del respaldo que este sector está sintiendo por la mayor parte de la población. Los nuevos establecimientos distinguidos son: **Casa de Chá da Boa Nova** en Leça da Palmeira, con el Atlántico y sus productos como inequívocos protagonistas; los restaurantes **Alma** y **Loco** en Lisboa, que gracias a su creatividad y buen hacer han dado nuevos bríos a la gastronomía de la capital; los elegantes restaurantes **William** (Madeira/Funchal), **L'And Vineyards** (Montemor-o-Novo) o **Antiquvm** (Porto) y, por último, el **Lab by Sergi**



Arola de Sintra, un restaurante de carácter intimista que emana personalidad y sofisticación.

La guía, completamente renovada y mucho más gastronómica, continúa contando con la riqueza cartográfica del fondo documental MICHELIN, por lo que los distintos listados de la selección se ven apoyados con numerosos planos de ciudades y mapas regionales que facilitan enormemente la localización de los establecimientos recomendados.

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica, comercializa y distribuye neumáticos para todo tipo de vehículos. Michelin propone igualmente servicios digitales innovadores, como la gestión telemática de flotas de vehículos y herramientas de ayuda a la movilidad. Asimismo, edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en 170 países, emplea a 111.700 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes que, en conjunto, han fabricado 184 millones de neumáticos en 2015. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

