Estas son las Estrellas Michelin y la nueva Guía 2023

Michelin ha presentado, en la milenaria ciudad de Toledo, la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN España & Portugal 2023. Esta edición, que viene llena de novedades, incluye 2 establecimientos que logran la máxima distinción de las tres Estrellas MICHELIN, mientras que 3 más ascienden a la categoría de dos Estrellas y 34 alcanzan una Estrella MICHELIN. Por otra parte, las inspectoras e inspectores MICHELIN han enriquecido la selección con 38 nuevos Bib Gourmand y 14 Estrellas Verdes MICHELIN adicionales.

En total, la Guía 2023 recoge 1.401 restaurantes de toda España, Portugal y el Principado de Andorra, entre los que se encuentran 13 con tres Estrellas MICHELIN, 41 con dos Estrellas MICHELIN, 235 una Estrella MICHELIN y 281 Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guías MICHELIN, ha declarado: *"Hemos visto con satisfacción cómo los cocineros más jóvenes toman el testigo y emprenden su propio camino, en muchos casos con la cocina de fusión por bandera; y a su vez, cómo las opciones veganas, poco a poco, se están abriendo paso en los menús, algo que ya estaba pasando también en otros países de Europa. Incluyendo 2 nuevos restaurantes con tres Estrellas MICHELIN, así como muchos nuevos restaurantes con dos Estrellas y una Estrella, junto con el ascendente número de Estrellas Verdes MICHELIN, nuestra edición 2023 de la Guía MICHELIN ilustra perfectamente la excelencia, creatividad y audacia del paisaje culinario de España y Portugal, y su creciente y notable compromiso con un enfoque gastronómico más sostenible. Estamos encantados de ver cómo los chefs más jóvenes toman la delantera y se embarcan en sus propios viajes, en muchos casos enarbolando la bandera de las cocinas regionales o de fusión reinterpretadas"*.

Atrio y Cocina Hermanos Torres, distinguidos con tres Estrellas MICHELIN

En la bellísima ciudad de Cáceres, el restaurante **Atrio** logra la máxima distinción gracias a la elegante y delicada propuesta del chef Toño Pérez, que ha dado una vuelta al ADN de la tradición gastronómica local, con el cerdo ibérico como gran protagonista, para cautivar nuestro paladar desde la pasión, la sinceridad y la excelencia técnica.

En la cosmopolita Barcelona, a su vez, el restaurante **Cocina Hermanos Torres** alcanza las tres Estrellas MICHELIN por hacernos soñar tras cada bocado, pues Sergio y Javier Torres han creado un espacio mágico donde la experiencia gastronómica, que viaja desde la coherencia por los mejores productos de temporada, supera las expectativas del comensal para convertirse en un gran espectáculo.

Con estas dos nuevas incorporaciones, la Guía MICHELIN España y Portugal cuenta ahora con 13 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN.

Deessa, Pepe Vieira **y** El Rincón de Juan Carlos **alcanzan las dos Estrellas MICHELIN**

Deessa, el lujoso restaurante del emblemático Mandarin Oriental Ritz de Madrid, asciende a la categoría de dos Estrellas MICHELIN al reflejar el amor por el Mediterráneo que siempre emana la elaborada y creativa cocina del maestro Quique Dacosta, ejecutada por el chef Guillermo Chávez.

Junto a Raxó (Pontevedra), y concretamente en la pequeña aldea de Serpe, también logra este galardón el restaurante **Pepe Vieira**, pues allí el chef Xosé T. Cannas ha sabido rodearse de profesionales de todos los ámbitos para crear un espacio realmente singular en mitad del campo, de marcadas líneas vanguardistas y con la única finalidad de exaltar, como ellos mismos dicen, los sabores de… ¡a última cociña do mundo!

En **El Rincón de Juan Carlos**, ubicado dentro del Royal Hideaway Corales Beach (Adeje, Tenerife), los hermanos Padrón (Juan Carlos y Jonathan) conquistan las dos Estrellas MICHELIN tras revisar el recetario canario desde un punto de vista creativo, con productos premium, altísimas cotas de refinamiento y la capacidad de emocionar en varios platos.

Con estos 3 nuevos restaurantes con dos Estrellas MICHELIN, la Guía MICHELIN cuenta ahora con 41 restaurantes a los que *merece la pena desviarse*, 7 de los cuales se encuentran en Portugal y 34 en España.

34 restaurantes, 29 en España y 5 en Portugal, reciben su primera Estrella MICHELIN

Dentro de la categoría de una Estrella MICHELIN, estamos ante un gran año. Los amantes de la gastronomía encontrarán, diseminados por toda España y Portugal, nuevos establecimientos con numerosos chefs que han alcanzado la madurez profesional y jóvenes talentos que nos han cautivado, desde su personalidad y su buen hacer culinario. Cabe destacar la juventud de muchos de ellos, que han dado un paso al frente para mostrar todas sus posibilidades. Por otra parte, podemos resaltar la entrada en la alta gastronomía de la cocina vegana, que poco a poco está ganando terreno y recibiendo una respuesta muy positiva por parte de los comensales.

España sigue creciendo gastronómicamente y presenta 29 novedades en esta categoría, repartidas entre la península y sus dos archipiélagos. Siguiendo un orden alfabético tenemos:

Ababol (Albacete), **Ajonegro** (Logroño), **Aleia** (Barcelona), **AlmaMater** (Murcia), **Alquimia - Laboratorio** (Valladolid), **Ancestral** (Illescas), **ARREA!** (Santa Cruz de Campezo), **Ceibe**(Ourense), **Cobo Evolución** (Burgos), **Código de Barra** (Cádiz), **COME by Paco Méndez** (Barcelona), **Enigma**(Barcelona), **Etxeko Ibiza** (Es Canar, Ibiza), **Ferpel** (Ortiguera), **Fusión19** (Muro, Mallorca), **Gente Rara** (Zaragoza), **Kaleja** (Málaga), **La Finca** (Loja), **Mont Bar** (Barcelona), **Monte** (San Feliz), **Montia** (San Lorenzo de El Escorial), **Oba-**(Casas-Ibáñez), **O'Pazo** (Padrón), **RavioXO** (Madrid), **San-Hô** (Adeje, Tenerife), **Slow & Low** (Barcelona), **Tabaiba** (Las Palmas de Gran Canaria, Gran Canaria), **Ugo Chan** (Madrid) y **Zuara Sushi** (Madrid).

En Portugal, a su vez, 5 novedades con una Estrella MICHELIN hacen brillar la escena culinaria lusitana. En este país, que sigue confirmando una clara línea ascendente en su gastronomía, las novedades en esta categoría se reparten entre las dos grandes ciudades del país (Lisboa y Porto), con una fuerte presencia de la cocina japonesa. Los establecimientos son: **Encanto** (Lisboa), **Euskalduna Studio** (Porto), **Kabuki Lisboa** (Lisboa), **Kanazawa** (Lisboa) y **Le Monument** (Porto).

En total, la Guía MICHELIN 2023 recomienda 235 restaurantes (203 en España, 31 en Portugal y 1 en el Principado de Andorra) con una Estrella MICHELIN.

La gastronomía sostenible, con 14 nuevas Estrellas Verdes MICHELIN, **continúa ganando terreno**

Fiel a su papel como prescriptor gastronómico, la Guía MICHELIN sigue apostando por destacar los establecimientos pioneros en gastronomía sostenible con la Estrella Verde.

Este año, las inspectoras e inspectores han distinguido 14 nuevas Estrellas Verdes MICHELIN,13 en España y 1 en Portugal, lo que eleva a 42 el número de establecimientos que han recibido esta distinción. Si los detallamos alfabéticamente son: **Ambivium** (Peñafiel), **ARREA!** (Santa Cruz de Campezo), **Cancook** (Zaragoza), **Casa Nova** (Sant Martí Sarroca), **Casona del Judío** (Santander), **El Visco** (Fuentespalda), **Les Moles** (Ulldecona), **Maskarada** (Lekunberri), **Mesa de Lemos** (Passos de Silgueiros), **Muxgo** (Las Palmas de Gran Canaria), **Narbasu** (Cereceda), **Oba-** (Casas-Ibáñez), **Venta Moncalvillo** (Daroca de Rioja) y **Zelai Txiki** (Donostia / San Sebastián).

Juntos, y cada uno a su manera, estos establecimientos crean experiencias que combinan la excelencia gastronómica con un notable compromiso con la eco-responsabilidad. Verdadera fuente de inspiración tanto para gourmets como para profesionales, estos restaurantes fomentan la concienciación y la acción.

La selección Bib Gourmand **se enriquece con 38 nuevos establecimientos**

La distinción que reconoce o identifica a los establecimientos con la mejor relación calidad/precio,

los populares Bib Gourmand, sigue mostrando su vigor y diversidad, pues podemos encontrar restaurantes con este pictograma con propuestas y estilos muy dispares. En la Guía MICHELIN España & Portugal 2023 se referencian un total de 281 establecimientos Bib Gourmand, con 38 novedades (31 en España y 7 en Portugal).

La Guía MICHELIN otorga tres premios especiales: Chef Joven, Chef Mentor y Servicio de Sala

Un año más, la Guía MICHELIN quiere seguir reconociendo a los profesionales con más talento. A los premios que ya se entregaron el año pasado de Chef Joven y Chef Mentor, se une en esta edición el galardón al Servicio de Sala.

- **Premio al Chef Joven MICHELIN 2023: Cristóbal Muñoz** (Ambivium, en Peñafiel). Presentado por Makro, este premio reconoce el trabajo del chef almeriense **Cristóbal Muñoz**, que con solo 31 años dirige espléndidamente las cocinas del restaurante Ambivium (una Estrella MICHELIN y una Estrella Verde), en Peñafiel. Formado junto a cocineros de prestigio como Francis Paniego, Dani García o Paco Pérez, este joven chef busca la armonización perfecta entre la parte sólida y la líquida, proponiendo una cocina creativa e innovadora que sea capaz de emocionar sin olvidarse de nuestras raíces.
- **Premio al Chef Mentor MICHELIN 2023: Joan Roca (**El Celler de Can Roca, en Girona)**.** El chef **Joan Roca**, que junto a sus hermanos Jordi y Josep ha convertido El Celler de Can Roca (tres Estrellas MICHELIN y una Estrella Verde) en uno de los restaurantes más famosos del mundo, recibe este galardón como reconocimiento a su labor formando a distintas generaciones de cocineros, pues todos aquellos que han pasado por su casa han sentido su inmenso amor por la profesión y, desde la cercanía, han podido aprender tanto las técnicas más vanguardistas como los valores de entrega y sacrificio implícitos en ella. El reconocimiento fue patrocinado por Blancpain.
- **Premio al Servicio de Sala MICHELIN 2023: Toni Gerez (**Castell Peralada, **en Peralada).** Este nuevo premio, presentado por Nespresso, reconoce la espléndida labor de **Toni Gerez** en Castell Peralada (una Estrella MICHELIN). Ejerce magníficamente como director de sala y sommelier, funciones que borda, aunque de cara al cliente destaca especialmente cuando presenta el maravilloso carro de quesos que va pasando por las mesas, pues él mismo desvela las características en boca de cada uno de ellos y, desde la más absoluta pasión, nos hace partícipes de sus vastos conocimientos.

La edición de la Guía MICHELIN 2024 será presentada en dos Galas separadas, una en España y otra en Portugal

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, ha anunciado oficialmente en Toledo, que la selección de restaurantes de España y Portugal para la edición 2024 se realizará en dos eventos diferenciados, uno para España y, por primera vez, otro solo para Portugal.

Con ello, la Guía MICHELIN pretende celebrar y poner en valor la creciente excelencia de la escena gastronómica portuguesa. En efecto, y como ilustra la edición 2023, en la que se incorporan a la selección 5 nuevos restaurantes portugueses de una Estrella, Portugal ha demostrado en el último año un verdadero dinamismo culinario.

Con la organización de un evento propio en Portugal, la revelación de la selección de restaurantes y el consiguiente despliegue de contenidos editoriales y de comunicación que se compartirán en nuestras diferentes plataformas, queremos contribuir a la promoción de Portugal como destino gastronómico europeo ineludible.

Michelin agradece el apoyo institucional a esta iniciativa y trabaja ya con Turismo de Portugal en la organización de esta Gala. Tantos las fechas como el lugar concretos serán desvelados a lo largo del primer trimestre de 2023.

La Guía MICHELIN España & Portugal 2023 **de un vistazo:**

- 13 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN (2 nuevos)
- 41 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN (3 nuevos)
- 235 restaurantes con una Estrella MICHELIN (34 nuevos, 5 en Portugal)
- 42 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN (14 nuevos, 1 en Portugal)
- 281 restaurantes Bib Gourmand (38 nuevos, 7 en Portugal)
- 831 restaurantes recomendados por la calidad de su cocina (134 nuevos, 15 en Portugal)

La Guía MICHELIN España & Portugal 2023 se ha publicado tanto en papel como en formato digital. Se puede consultar en la web oficial (https://guide.michelin.com) y a través de las aplicaciones gratuitas para iOS y Android.

Estos restaurantes se suman a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los establecimientos más exclusivos de España, de Portugal, de Andorra… ¡y de todo el mundo!

Cada hotel de la Guía se selecciona por su estilo, servicio y personalidad únicos (con paquetes que se adaptan a todos los presupuestos) y pueden reservarse directamente en el sitio web y la aplicación de la Guía MICHELIN.

La selección para España y Portugal incluye los hoteles más espectaculares del territorio, entre los que se encuentran pioneros de la sostenibilidad como el Santa Barbara Eco-Beach Resort en las Azores; destacados de nuestra colección "Plus" como el Almanac en Barcelona y el Canto de Luz en Porto; y los diseños más singulares, como el Noah Surf House, un bohemio hotel boutique junto al mar, o el Cap Rocat, un fuerte reutilizado en la cima de un acantilado.

Michelin agradece a las Instituciones y a las Autoridades de Castilla-La Mancha, su apoyo y contribución a la organización de la Gala, así como su compromiso con la gastronomía española y

portuguesa. Michelin agradece igualmente a los partners privados que en esta edición apoyan y colaboran con la Gala: MAKRO, MAHOU, NEOLITH, BALFEGÓ, DIPUTACIÓN DE JAÉN, NESPRESSO, ALIMENTOS DE ESPAÑA, SOLÁN DE CABRAS, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, THE FORK. Sin duda estos premios son una joya de la Gastronomía de nuestro país, cómo ha destacado Luis Planas en diferentes intervenciones.