



[www.cervezagenesis.com](http://www.cervezagenesis.com) | [www.vendrellgourmet.es](http://www.vendrellgourmet.es)  
cervezagenesis@vendrellgourmet.com | 46418 Fortaleny (Valencia)  
Telf.: 650 86 82 01 | Fax: 96171 03 66

### Cerveza GÈNESIS en la presentación de la Guía Michelin España y Portugal 2014



El Museo Guggenheim Bilbao acogió el pasado 20 de noviembre la presentación de la Guía Michelin para España y Portugal correspondiente a 2014, un evento que reunió a más de 300 invitados. **José Miguel Vendrell, director de Cerveza GÈNESIS** tuvo oportunidad de compartir buenos momentos durante la velada con **David Muñoz**, también conocido como Dabiz Diverxo, el reciente tres Estrellas Michelin por su **Restaurante Diverxo** en Madrid.

Tras la presentación de las novedades y la entrega de premios de la Guía Michelin, se dio paso a una fiesta gastronómica con la participación de prestigiosos cocineros de Bizkaia, en concreto, los siete chefs con Estrella del territorio vizcaíno. Cada uno de chefs ofreció tres platos y un postre a los invitados a la gala en el atrio del Museo que fueron **acompañados por el cóctel de cerveza GÈNESIS, elaborado por Ciriaco, el coctelero Estrella Michelin 2014.**





[www.cervezagenesis.com](http://www.cervezagenesis.com) | [www.vendrellgourmet.es](http://www.vendrellgourmet.es)  
[cervezagenesis@vendrellgourmet.com](mailto:cervezagenesis@vendrellgourmet.com) | 46418 Fortaleny (Valencia)  
 Telf.: 650 86 82 01 | Fax: 96171 03 66

El equipo de chefs estuvo compuesto, además de por Eneko Atxa, del restaurante Azurmendi en Larrabetzu (Bizkaia), Josean M. Alija del Nerua, Daniel García del Zortziko, Fernando Canales del Etxanobe, Zuriñe García del Andra Mari, Jabier Gartzia del Boroa y Alvaro Garrido del Mina.

Aprovechamos la ocasión desde Cerveza Artesanal GÈNESIS para felicitar a dos de nuestros clientes y amigos de los restaurantes Cal Paradís de la Vall d'Alba (Castellón) y BonAmb de Xàbia (Alicante) por obtener la Estrella Michelin 2014. Nuestra más sincera felicitación a todo su equipo.

El acto contó también, entre otras personalidades, con la presencia de los principales chefs de España como Sergi Arola, Quique Dacosta, Martín Berasategui y Pedro Subijana.

Con **Quique Dacosta** del  
**Restaurante Quique  
 Dacosta** en Dénia  
 (Alicante) y **El Poblet** en  
 la ciudad de Valencia  
 galardonado también con  
 una Estrella Michelin



Con **Pedro Subijana**,  
**Restaurante Akelarre** en  
 San Sebastian

Fortaleny, 22 de noviembre de 2013