

# MONO

## MONO OBTIENE SU PRIMERA ESTRELLA EN LA GUÍA MICHELIN 2022 HONG KONG MACAO

Ricardo Chaneton es el primer chef - propietario venezolano en recibir tal honor

**Hong Kong, 19 de enero de 2022** – MONO, la ventana de Asia a la refinada cultura gastronómica sudamericana, este restaurant ha sido reconocido con su primera estrella de la Guía Michelin 2022 Hong Kong Macao. La importancia de este logro es el doble ya que: reconoce los esfuerzos del equipo para presentar la rica herencia culinaria de la región a los comensales de Hong Kong y, al mismo tiempo, convierte a Ricardo Chaneton en el primer chef propietario venezolano en obtener esta distinción.

“Este es un gran honor que comparto con nuestro personal de trabajo, proveedores, productores y comensales. Agradezco a mi socia, Yenn Wong y al Grupo JIA por su apoyo incondicional. Como el primer chef venezolano, me siento profundamente honrado y espero que esto arroje luz sobre otros chefs sudamericanos y nuestras tradiciones culinarias”, dijo Ricardo.

Desde su apertura en diciembre del 2019, MONO ha buscado sin descanso destilar la compleja cultura culinaria y la ambición de América del Sur a través del dominio de Ricardo y su excelencia con las técnicas francesas. El compromiso del restaurante de honrar la región se extiende a cada detalle, incluida la vajilla inspirada en la cerámica sudamericana que celebra la costa y las montañas del continente. La misión de MONO no se limitó solo a los un gran nivel de la buena mesa y, en respuesta a las restricciones gubernamentales intermitentes, el equipo lanzó una interpretación diferente de la cocina sudamericana, STEREO BY MONO, una experiencia gastronómica casera que se apoya en la calidez, una de las característica de la región para ofrecer honestidad, y cocina conmovedora reforzada con productos de primera calidad.

Mirando hacía el futuro, MONO se mantiene aún más comprometido con impulsar la educación en el comedor, llevando a sus invitados a un viaje de descubrimiento sobre la cultura gastronómica de América Latina.

MONO está abierto de martes a sábado, comida de 12 a 2:30pm y cena de 6 a 10pm. Las reservas se pueden hacer [aquí](#) o por correo electrónico a [reservations@mono.hk](mailto:reservations@mono.hk).

<<ENDS>>

Las imágenes de alta resolución se pueden descargar aquí:

<https://finnpartners.box.com/s/xoc6ed4cti4mdvrjh5awezsold23hjnr>

Dirección – 5/F, 18 On Lan Street, Central, Hong Kong

Email: [reservations@mono.hk](mailto:reservations@mono.hk)

Sitio web - [www.mono.hk](http://www.mono.hk)

Facebook: <https://www.facebook.com/monohkg>

Instagram: [@MonoHKG](#) [@RChaneton](#) [@JIAGroup](#)

**For Media Enquiries, please contact CatchOn, A Finn Partners Company:**

Jasmin Woolf +852 2807 0899 | [jasmin.woolf@finnpartners.com](mailto:jasmin.woolf@finnpartners.com)

Ariel Yeung +852 2807 0299 | [ariel.yeung@finnpartners.com](mailto:ariel.yeung@finnpartners.com)