



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Toledo, 22 de novembro de 2022

Cena culinária de Portugal e Espanha resplandece com 2 novos restaurantes com três Estrelas MICHELIN

- Restaurantes **Atrio** e **Cocina Hermanos Torres** alcançam o olimpo gastronómico das três Estrelas MICHELIN
- 3 novos estabelecimentos ascendem à categoria de duas Estrelas MICHELIN, e 34 alcançam a sua primeira Estrela (29 em Espanha e 5 em Portugal)
- Concedidas 14 novas Estrelas Verdes MICHELIN, uma delas em Portugal, enquanto reconhecimento de uma gastronomia sustentável
- Prémios especiais Chef Jovem, Chef Mentor e, como grande novidade, o prémio para o Serviço de Sala, para homenagear o talento e a transmissão de conhecimentos gastronómicos
- Portugal vai a ter a sua específica Gala para a apresentação da edição 2024 do Guia MICHELIN

A Michelin apresentou hoje, na milenária cidade de Toledo, a seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023. Esta edição, repleta de novidades, inclui 2 estabelecimentos que alcançam a máxima distinção das três Estrelas MICHELIN, enquanto que 3 mais ascendem à categoria de duas Estrelas, e 34 alcançam uma Estrela MICHELIN. Por outro lado, as inspetoras e inspetores MICHELIN enriqueceram a seleção com 38 novos Bib Gourmand e 14 Estrelas Verdes MICHELIN adicionais.

No total, o Guia de 2023 reúne 1401 restaurantes de toda a Espanha, de Portugal e do Principado de Andorra, entre os quais encontram-se 13 com três Estrelas MICHELIN, 41 com duas Estrelas MICHELIN, 235 com uma Estrela MICHELIN e 281 Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *“Temos visto com satisfação como os cozinheiros mais jovens recebem o testemunho e empreendem o seu próprio caminho, em muitos casos tendo a cozinha de fusão como bandeira; e, por sua vez, como as opções veganas, pouco a pouco, abrem caminho nos menus, algo que já acontecia, também, em outros países da Europa. Incluindo 2 novos restaurantes com três Estrelas MICHELIN, assim como muitos novos restaurantes com duas Estrelas e uma Estrela, juntamente com o número crescente de Estrelas Verdes MICHELIN, a nossa edição de 2023 do Guia MICHELIN ilustra na perfeição a excelência, a criatividade e a audácia do panorama culinário de Portugal e Espanha, e o seu crescente e notável compromisso com uma abordagem gastronómica mais sustentável. Estamos encantados por ver como os chefs mais jovens tomam a dianteira e embarcam nas suas próprias viagens, em muitos casos hasteando a bandeira das cozinhas regionais ou de fusão reinterpretadas”.*

Atrio e Cocina Hermanos Torres distinguidos com três Estrelas MICHELIN

Na belíssima cidade de Cáceres, o restaurante **Atrio** obtém a máxima distinção graças à elegante e delicada proposta do chef Toño Pérez, que deu uma volta ao ADN da tradição gastronómica local, com o porco ibérico como grande protagonista, para cativar o nosso paladar através da paixão, da sinceridade e da excelência técnica.



Na cosmopolita Barcelona, por seu turno, o restaurante **Cocina Hermanos Torres** alcança as três Estrelas MICHELIN por fazer-nos sonhar a cada garfada, pois Sergio e Javier Torres criaram um espaço mágico, onde a experiência gastronómica, que se inicia com a coerência pelos melhores produtos de época, supera as expectativas do comensal para tornar-se num grande espetáculo.

Com estas duas novas incorporações, o Guia MICHELIN Espanha e Portugal conta, agora, com 13 restaurantes com três Estrelas MICHELIN.

Deessa, Pepe Vieira e El Rincón de Juan Carlos alcançam as duas Estrelas MICHELIN

Deessa, o luxuoso restaurante do emblemático Mandarin Oriental Ritz de Madrid, ascende à categoria de duas Estrelas MICHELIN ao refletir o amor pelo Mediterrâneo, que sempre emana da elaborada e criativa cozinha do mestre Quique Dacosta, executada pelo chef Guillermo Chávez.

Junto a Raxó (Pontevedra), e, mais concretamente, na pequena aldeia de Serpe, também conquista este galardão o restaurante **Pepe Vieira**, pois, ali, o chef Xosé T. Cannas soube rodear-se de profissionais de todos os âmbitos para criar um espaço realmente singular em metade do campo, de marcadas linhas vanguardistas, e com a finalidade única de exaltar, como eles próprios dizem, os sabores da... derradeira cozinha do mundo!

No **El Rincón de Juan Carlos**, situado no interior do Royal Hideaway Corales Beach (Adeje, Tenerife), os irmãos Padrón (Juan Carlos e Jonathan) conquistam as duas Estrelas MICHELIN após reverem o receituário das Canárias sob uma perspetiva criativa, com produtos premium, altíssimas cotas de refinamento e a capacidade de emocionar em vários pratos.

Com estes 3 novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN, o Guia MICHELIN conta, agora, com 41 restaurantes que *merecem a pena o desvio*, 7 dos quais encontram-se em Portugal, e 34 em Espanha.

34 restaurantes, 29 em Espanha, e 5 em Portugal, recebem a sua primeira Estrela MICHELIN

Na categoria de uma Estrela MICHELIN, estamos perante um grande ano. Os amantes da gastronomia encontrarão, disseminados por toda a Espanha e Portugal, novos estabelecimentos com inúmeros chefs que alcançaram a maturidade profissional, e jovens talentos que nos cativaram pela sua personalidade e pelo seu bem fazer culinário. Cabe destacar a juventude de muitos deles, que deram um passo em frente para mostrar todas as suas possibilidades. Por outro lado, podemos destacar a entrada na alta gastronomia da cozinha vegana, que, pouco a pouco, está a conquistar terreno e a receber uma resposta muito positiva por parte dos comensais.

Espanha continua a crescer gastronomicamente, e apresenta 29 novidades nesta categoria, repartidas entre ao território peninsular e os seus dois arquipélagos. Seguindo uma ordem alfabética, temos: **Ababol** (Albacete), **Ajonegro** (Logroño), **Aleia** (Barcelona), **AlmaMater** (Múrcia), **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, Maiorca), **Gente Rara** (Saragoça), **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 Grande Canária, Grande Canária), **Ugo Chan** (Madrid) e **Zuara Sushi** (Madrid).



Em Portugal, por seu turno, 5 novidades com uma Estrela MICHELIN fazem brilhar a cena culinária lusa. Neste país, que continua a confirmar uma clara linha ascendente da sua gastronomia, as novidades nesta categoria repartem-se entre as duas grandes cidades do país (Lisboa e Porto), com uma forte presença da cozinha japonesa. Os estabelecimentos são: **Encanto** (Lisboa), **Euskalduna Studio** (Porto), **Kabuki Lisboa** (Lisboa), **Kanazawa** (Lisboa) e **Le Monument** (Porto).

No total, o Guia MICHELIN 2023 recomenda 235 restaurantes (203 em Espanha, 31 em Portugal e 1 no Principado de Andorra) com uma Estrela MICHELIN.

Gastronomia sustentável, com 14 novas Estrelas Verdes MICHELIN, continua a ganhar terreno

Fiel ao seu papel enquanto prescritor gastronómico, o Guia MICHELIN continua a apostar em destacar os estabelecimentos pioneiros em gastronomia sustentável com a Estrela Verde.

Este ano, as inspetoras e os inspetores atribuíram 14 novas Estrelas Verdes MICHELIN, 13 em Espanha e 1 em Portugal, o que eleva para 42 o número de estabelecimentos que receberam esta distinção. Se os detalharmos alfabeticamente, são: **Ambivium** (Peñafiel), **ARREA!** (Santa Cruz de Campezo), **Cancook** (Saragoça), **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 Grande Canária), **Narbasu** (Cereceda), **Oba-** (Casas-Ibáñez), **Venta Moncalvillo** (Daroca de Rioja) e **Zelai Txiki** (Donostia / San Sebastián).

Juntos, e cada qual à sua maneira, estes estabelecimentos criam experiências que combinam a excelência gastronómica com um notável compromisso com a eco-responsabilidade. Verdadeira fonte de inspiração, tanto para gourmets como para profissionais, estes restaurantes fomentam a consciencialização e a ação.

Seleção Bib Gourmand enriquecida com 38 novos estabelecimentos

A distinção que reconhece, ou identifica, os estabelecimentos com a melhor relação qualidade/preço, os populares Bib Gourmand, continua a dar mostras do seu vigor e diversidade, pois podemos encontrar restaurantes com este pictograma com propostas e estilos muito díspares. No Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023, são referenciados, no total, 281 estabelecimentos Bib Gourmand, com 38 novidades (31 em Espanha e 7 em Portugal).

Guia MICHELIN atribui três prémios especiais: Chef Jovem, Chef Mentor e Serviço de Sala

Mais uma vez este ano, o Guia MICHELIN quer continuar a reconhecer os profissionais mais talentosos. Aos prémios já entregues no ano passado, de Chef Jovem e de Chef Mentor, junta-se, nesta edição, o galardão para o Serviço de Sala.

- **Prémio Chef Jovem MICHELIN 2023: Cristóbal Muñoz (Ambivium, em Peñafiel).** Apresentado pela Makro, este prémio reconhece o trabalho do chef natural de Almeria, **Cristóbal Muñoz**, que, com apenas 31 anos, dirige esplendidamente as cozinhas do restaurante Ambivium (uma Estrela MICHELIN e uma Estrela Verde), em Peñafiel. Formado junto de cozinheiros de prestígio, como Francis Paniego, Dani García ou Paco Pérez, este jovem chef busca a harmonização perfeita entre as partes sólida e líquida, propondo uma cozinha criativa e inovadora, capaz de emocionar sem esquecer as nossas raízes.



• **Prémio Chef Mentor MICHELIN 2023: Joan Roca (El Celler de Can Roca, em Girona).** O chef **Joan Roca**, que, juntamente com os seus irmãos Jordi e Josep, tornou o El Celler de Can Roca (três Estrelas MICHELIN e uma Estrela Verde) num dos restaurantes mais famosos do mundo, recebe este galardão como reconhecimento pelo seu trabalho na formação de distintas gerações de cozinheiros, pois todos aqueles que passaram pela sua casa sentiram o seu imenso amor pela profissão, e, em proximidade, puderam aprender tanto as técnicas mais vanguardistas, como os valores de entrega e sacrifício implícitos na mesma. O reconhecimento foi patrocinado pela Blancpain.

• **Prémio Serviço de Sala MICHELIN 2023: Toni Gerez (Castell Peralada, em Peralada).** Este novo prémio, apresentado pela Nespresso, reconhece o esplêndido trabalho de **Toni Gerez** no Castell Peralada (uma Estrela MICHELIN). Desempenha magnificamente o seu papel enquanto diretor de sala e sommelier, funções que acumula, ainda que, perante o cliente, se destaque especialmente quando apresenta o maravilhoso carrinho de queijos que vai passando pelas mesas, pois ele próprio revela as características gustativas de cada um deles, e, com a mais absoluta paixão, torna-nos partícipes dos seus vastos conhecimentos.

Edição do Guia MICHELIN 2024 será apresentada em duas Galas separadas, uma em Espana, e outra em Portugal

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, anunciou oficialmente, em Toledo, que a seleção de restaurantes de Portugal e Espanha para a edição de 2024 será realizada em dois eventos diferentes, um para Espanha, e, pela primeira vez, outro apenas para Portugal.

Com isto, o Guia MICHELIN pretende celebrar e valorizar a crescente excelência da cena gastronómica portuguesa. Efetivamente, e como o ilustra a edição de 2023, em que são incorporados na seleção 5 novos restaurantes portugueses de uma Estrela, Portugal demonstrou, no último ano, um verdadeiro dinamismo culinário.

Com a organização de um evento próprio em Portugal, a revelação da seleção de restaurantes, e a consequente implementação de conteúdos editoriais e de comunicação, que serão partilhados nas nossas diferentes plataformas, queremos contribuir para a promoção de Portugal como destino gastronómico europeu incontornável.

A Michelin está grata pelo apoio institucional a esta iniciativa e já está a trabalhar com o Turismo de Portugal na organização desta Gala. As datas específicas e o local serão revelados durante o primeiro trimestre de 2023.

O Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023 num relance:

- 13 restaurantes com 🌟🌟🌟 (2 novos)
- 41 restaurantes com 🌟🌟 (3 novos)
- 235 restaurantes com 🌟 (34 novos, 5 em Portugal)
- 42 restaurantes com Estrela Verde MICHELIN 🌿 (14 novos, 1 em Portugal)
- 281 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (38 novos, 7 em Portugal)
- 831 restaurantes recomendados pela qualidade da sua cozinha (134 novos, 15 em Portugal)

O Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023 é publicado tanto em papel como em formato digital. Pode ser consultado no website oficial (<https://guide.michelin.com>) e através das aplicações gratuitas para iOS e Android.



Estes restaurantes somam-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os estabelecimentos mais exclusivos de Portugal, de Espanha, de Andorra... e de todo o mundo!

Cada hotel do Guia é selecionado pelos seus estilo, serviço e personalidade únicos (com pacotes que se adaptam a todos os orçamentos), e todos podem ser reservados diretamente no website e na aplicação do Guia MICHELIN.

A seleção para Portugal e Espanha inclui os hotéis mais espetaculares do território, entre os quais encontram-se pioneiros da sustentabilidade, como o [Santa Barbara Eco-Beach Resort](#), nos Açores; destaques da nossa coleção "Plus", como o [Almanac](#), em Barcelona, e o [Canto de Luz](#), no Porto; e os designs mais singulares, como o [Noah Surf House](#), um boémio hotel boutique junto ao mar, ou o [Cap Rocat](#), um forte reutilizado situado no topo de uma escarpa.

Michelin gostaria de agradecer às Instituições e Autoridades de Castilla-La Mancha pelo seu apoio e contribuição para a organização da Gala, bem como o seu compromisso com a gastronomia espanhola e portuguesa. Michelin também gostaria de agradecer aos parceiros privados que apoiam e colaboram com a Gala: MAKRO, MAHOU, NEOLITH, BALFEGÓ, DIPUTACIÓN DE JAÉN, NESPRESSO, ALIMENTOS DE ESPAÑA, SOLÁN DE CABRAS, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, THE FORK.



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 países em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre o Michelin

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diferentes utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 177 países, emprega mais de 124.760 pessoas e dispõe de 68 centros de produção de pneus, que, em 2021, fabricaram 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN
comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.pt

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [f](https://www.facebook.com/Michelinportugal) [@Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal) [in](https://www.linkedin.com/company/michelin) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPANHA