



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 28 de novembro de 2023

Dois novos restaurantes com três Estrelas MICHELIN brilham na seleção do Guia MICHELIN Espanha 2024

- Com o Disfrutar (Barcelona) e o Noor (Córdoba), Espanha atinge o seu zénite histórico ao chegar aos 15 estabelecimentos distinguidos com três Estrelas MICHELIN
- Passam a existir 1 novo duas Estrelas MICHELIN, e 31 novos restaurantes distinguidos com uma Estrela MICHELIN, o que eleva para um total de 271 o número de estabelecimentos reconhecidos com Estrelas de boa mesa em Espanha
- 12 novos restaurantes foram, também, galardoados com a Estrela Verde MICHELIN

#GUIAMICHELINESP #MICHELINSTAR24

A Michelin tem o prazer de apresentar a seleção de restaurantes de 2024 do Guia MICHELIN Espanha. Esta edição, a primeira em que a Gala MICHELIN apresenta em exclusivo as novidades de Espanha, ganhando Portugal maior relevância, com o seu próprio Guia para 2024, e uma Gala especial, a ter lugar a 27 de fevereiro de 2024, no Algarve, voltou a deslumbrar.

A seleção deste ano recomenda um total de 1.266 restaurantes, dos quais 271 possuem Estrela MICHELIN, incluindo 2 novos restaurantes com três Estrelas MICHELIN.

O panorama gastronómico espanhol continua a mostrar-se imparável, pois estamos vendo como os jovens chefs, normalmente formados em casas de grande prestígio, se lançam à aventura de abrir os seus próprios negócios, tanto em grandes cidades como em pequenas localidades, exaltando, em muitos casos, os seus vínculos com o território, e fomentando a economia local.

Ao mesmo tempo, surgem novos focos de atração para os gastrónomos, que vêm como a oferta se renova, continua a crescer, e assume especial protagonismo dentro de muitos hotéis.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *“Ano após ano, Espanha continua a impressionar os nossos inspetores. Aqui, os chefs e suas equipas estão a forjar uma cena gastronómicas que não só é das mais singulares, como inspira o mundo inteiro. O nível de criatividade e de personalidade exibido em restaurantes muitas vezes pioneiros só é igualado pelo mais profundo respeito pelas tradições culinárias ancestrais, defendidas com orgulho em territórios que, juntos, constituem um verdadeiro mosaico gastronómico. Com nada menos de 34 estabelecimentos galardoados com uma ou mais Estrelas MICHELIN -entre eles o Disfrutar e o Noor, que ascenderam ao mais alto patamar da escala gastronómica mundial-, e 12 restaurantes que acabam de obter a Estrela Verde MICHELIN, a nossa seleção de 2024 ilustra na plenitude estas tendências”.*

2 restaurantes distinguidos com as prestigiadas três Estrelas MICHELIN

Com as 2 novas incorporações nesta categoria, o Guia MICHELIN alcança quotas nunca vistas, e coloca no Olimpo da gastronomia um total de 15 restaurantes, autênticos templos culinários. É o recorde até à data!



Disfrutar, Barcelona

A essência do Disfrutar, o restaurante gerido pelos chefs Mateu Casañas, Oriol Castro ye Eduard Xatruch. Juntamente com o barcelonês Mercat del Ninot, é visível em cada um dos seus pratos. Contudo, o que mais se destaca é toda a criatividade que, a olho nu, se esconde por detrás de cada um deles. Aqui estão na vanguarda da culinária quando se trata de aplicar novas técnicas (bolhas sólidas de manteiga, esferificações múltiplas moldadas, folhados sem farinha...), para que, com base no carácter, na personalidade e na paixão, vivamos um momento de autêntico deleite. Entendem a cozinha mediterrânica e seus sabores como uma constante evolução, com elaborações de referência (como o seu Pesto multi-esférico com enguia e pistacho) que se tornaram em ícones da investigação aplicada à alta gastronomia.

Noor, Córdoba

Estamos perante um grandíssimo restaurante, sem dúvida, ainda que todos devamos ir para além dos termos culinários para ver este estabelecimento como um autêntico “projeto cultural”. O chef Paco Morales realiza o seu trabalho de cozinheiro com mestria, mas com a particularidade de esta ver-se enriquecida com detalhes próprios de um arqueólogo, que, bem acompanhado por uma equipa multidisciplinar, procura recuperar a essência histórica do que foi a cozinha andaluz. Todos os anos, como quem busca investigar um período temporal concreto, centra-se num momento histórico particular, o que o levou a elaborar menus específicos, que nos falaram dos reinos de Taifa do século X, do Califado, do Império Almorávida do século XII, ou da idade da luz, que no século XVI, experimentou as ligações culinárias com o novo mundo. Ir ao seu restaurante representa, por isso, degustar a história em gloriosos pedaços.

Para além destas 2 novidades que enriquecem a prestigiada seleção dos três Estrelas MICHELIN, aqueles restaurantes que oferecem uma cozinha única, e que, por si mesma, “justifica a viagem”, os estabelecimentos que, pelo seu trabalho, este ano renovam a sua categoria de topo são:

ABaC (Barcelona), **Cocina Hermanos Torres** (Barcelona), **Lasarte** (Barcelona), **Atrio** (Cáceres), **Quique Dacosta** (Dénia), **Akelaire** (Donostia / San Sebastián), **Arzak** (Donostia / San Sebastián), **Aponiente** (Porto de Santa Maria), **El Celler de Can Roca** (Girona), **Azurmendi** (Larrabetzu), **Martín Berasategui** (Lasarte-Oria), **DiverXO** (Madrid) e **Cenador de Amós** (Villaverde de Pontones).

Um restaurante de La Rioja conquista as duas Estrelas MICHELIN

O galardão entregue ao restaurante de La Rioja **Venta Moncalvillo**, que sobe mais um escalão nos reconhecimentos do Guia MICHELIN, coloca, em definitivo, no mapa gastronómico mundial a sua pequena povoação (apenas possui cerca de 50 habitantes). Poucas vezes resultam tão ilustrativas as definições dos nossos prémios: “Uma cozinha excepcional. Merece um desvio!”.

Com esta incorporação, a seleção de 2024 do Guia contempla 32 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN.

Venta Moncalvillo, Daroca de Rioja

Os irmãos Echapresto, Ignacio e Carlos, com o primeiro atrás dos fogões, e o segundo a cargo tanto do serviço de sala, como da esplêndida garrafeira, continuaram a evoluir, e a trabalhar em torno da horta, o epicentro da sua filosofia culinária. Sem elaborações deliberadamente complexas, pois, por norma, combinam apenas dois ou três elementos, buscam a honestidade e a pureza de cada sabor, exaltando a sazonalidade, e tornando-os partícipes tanto da biodinâmica de cada cultivo. como da personalidade do ambiente circundante, mais visível a partir da sala após as últimas e acertadas reformas.



31 novos restaurantes distinguidos com uma Estrela MICHELIN

O Guia MICHELIN Espanha 2024 dá um salto qualitativo com a incorporação de 31 novos restaurantes que foram distinguidos com a sua primeira Estrela MICHELIN. De entre estas novidades podemos destacar a assombrosa proliferação de restaurantes de alta gastronomia em Madrid (**CEBO, Desde 1911, El Club Allard, OSA, Santerra e Toki**), e o surgimento de um novo ponto de interesse gastronómico como é Jaén, pois a incorporação, neste seletivo grupo, de estabelecimentos como o **Malak** e o **Radis**, que se somam aos já existentes na região (também se destaca o **Vandelvira**, em Baeza), posicionam esta província andaluza como um novo foco de atração gastronómica.

Por outro lado, juntamente com a habitual repartição de novas Estrelas por toda a península, é com grande satisfação que vemos como as Ilhas Baleares (**Andreu Genestra, Omakase by Walt, Sa Clastra e Unic**) e as Ilhas Canárias (**Bevir, Haydée e Taste 1973**) continuam a ter protagonismo e a ganhar peso gastronómico, um dos melhores trunfos da sua já completíssima oferta turística.

Nome	Localidade	Província	Comunidade Autónoma	Distinção
Andreu Genestra	Llucmajor	Maiorca	Ilhas Baleares	✿
BACK	Marbella	Málaga	Andaluzia	✿
Barro	Ávila	Ávila	Castela e Leão	✿
Bevir	Las Palmas da Grande Canária	Grande Canária	Ilhas Canárias	✿
Canfranc Express	Canfranc-Estação	Huesca	Aragão	✿
Casa Bernardi	Benissa	Alicante	Comunidade Valenciana	✿
CEBO	Madrid	Madrid	Comunidade de Madrid	✿
Desde 1911	Madrid	Madrid	Comunidade de Madrid	✿
El Club Allard	Madrid	Madrid	Comunidade de Madrid	✿
Erre de Roca	Miranda de Ebro	Burgos	Castela e Leão	✿
Fraula	Valência	Valência	Comunidade Valenciana	✿
Haydée	La Orotava	Tenerife	Ilhas Canárias	✿
Kabo	Pamplona	Navarra	Comunidade Foral de Navarra	✿
Malak	Jaén	Jaén	Andaluzia	✿
Marcos	Gijón	Astúrias	Principado das Astúrias	✿
NM	Oviedo	Astúrias	Principado das Astúrias	✿
Omakase by Walt	Eivissa	Ibiza	Ilhas Baleares	✿
Orobianco	Calp	Alicante	Comunidade Valenciana	✿
OSA	Madrid	Madrid	Comunidade de Madrid	✿
Quirat	Barcelona	Barcelona	Catalunha	✿
Radis	Jaén	Jaén	Andaluzia	✿
Sa Clastra	Es Capdellà	Maiorca	Ilhas Baleares	✿
Santerra	Madrid	Madrid	Comunidade de Madrid	✿
Suto	Barcelona	Barcelona	Catalunha	✿
Taste 1973	Playa de las Américas	Tenerife	Ilhas Canárias	✿
Terra	Fisterra	A Corunha	Galiza	✿
Tohqa	Porto de Santa Maria	Cádiz	Andaluzia	✿
Toki	Madrid	Madrid	Comunidade de Madrid	✿
Txispa	Axpe	Biscaia	País Basco	✿
Unic	Sant Josep de sa Talaia	Ibiza	Ilhas Baleares	✿
Vandelvira	Baeza	Jaén	Andaluzia	✿



Com estas 31 novas incorporações de uma Estrela MICHELIN, em conjunto com os restaurantes que mantêm a sua distinção do ano passado, o número total de restaurantes em Espanha com uma Estrela MICHELIN é de 224.

12 novas Estrelas Verdes MICHELIN saltam para a ribalta

A seleção do Guia MICHELIN Espanha 2024 está de parabéns com o surgimento de 12 novas Estrelas Verdes MICHELIN, distinção que reconhece as iniciativas e o especial comprometimento destes restaurantes com a sustentabilidade através da gastronomia. Com eles, o número de Estrelas Verdes em Espanha alcança um total de 49 referências.

Nome	Localidade	Província	Comunidad Autónoma	Distinção
Andreu Genestra	Llucmajor	Maiorca	Ilhas Baleares	🌿
Barro	Ávila	Ávila	Castela e Leão	🌿
Béns d'Avall	Sóller	Maiorca	Ilhas Baleares	🌿
Ca Na Toneta	Caimari	Maiorca	Ilhas Baleares	
Casa Marcial	Arriendas	Astúrias	Principado das Astúrias	🌿🌿
El Molino de Alcuneza	Sigüenza	Guadalajara	Castela-Mancha	🌿
El Molino de Urdániz	Urdaitz	Navarra	Comunidade Foral de Navarra	🌿🌿
Emporium	Castelló d'Empúries	Girona	Catalunha	🌿
Es Tragón	Sant Antoni de Portmany	Ibiza	Ilhas Baleares	🌿
Hábitat Cigüeña Negra	Valverde del Fresno	Cáceres	Extremadura	
L'Algadir del Delta	Amposta	Tarragona	Catalunha	🌿
Monte	San Feliz	Astúrias	Principado das Astúrias	🌿

A Estrela Verde, que chegou ao Guia MICHELIN em 2020, tem por objetivo recompensar ou reconhecer os restaurantes mais comprometidos com a sustentabilidade, pois vê neles a referência do sector quando se trata de apostar na gastronomia com uma abordagem ambiental.

23 novos Bib Gourmand

Desde que surgiram, em 1997, deslumbraram os gastrónomos de todo o mundo por refletirem as opções mais acessíveis dentro de uma cozinha de qualidade. A seleção de Bib Gourmand para Espanha em 2024 apresenta um total de **229 restaurantes**, dos quais **23 são novidades**.

Em linhas gerais, estes estabelecimentos, que podem tocar todos os tipos de cozinha, destacam-se pela sua boa relação qualidade-preço, oferecendo um menu completo – para o almoço ou jantar.

4 prémios especiais na seleção do Guia MICHELIN 2024

• Prémio especial Jovem Chef 2024 – Entregue pela MAKRO

A chef Martina Puigvert, atras dos fogões do Les Cols (duas Estrelas MICHELIN, Olot), juntamente com a sua mãe, Fina Puigdevall, exemplifica a auto-exigência e tornou-se merecedora deste prémio, por demonstrar, a cada dia, que tem personalidade própria e um futuro tremendamente promissor.



• **Prémio Especial Serviço de Sala MICHELIN 2024 – Entregue por The Glenrothes**

Joan Carles Ibáñez, a chefiar a sala no restaurante Lasarte (três Estrelas MICHELIN, Barcelona), recebeu este prémio em reconhecimento do seu trabalho e da sua dedicação, provando possuir um dom para conhecer as necessidades de cada comensal.

• **Prémio Especial Chef Mentor MICHELIN 2024 – Entregue por Blancpain**

O Chef Mentor, um dos prémios mais aclamados, pela profundidade humana que possui, enquanto reconhecimento de uma forma de sentir e de transmitir a gastronomia às novas gerações, recaiu, este ano, no mestre Juan Mari Arzak, que, ao dia de hoje, continua a exercer enquanto cozinheiro, juntamente com a sua filha, Elena, no emblemático Arzak (três Estrelas MICHELIN, Donostia / San Sebastián).

• **Prémio especial Sommelier MICHELIN 2024 – Entregue por Vila Viniteca**

Josep Roca i Fontané, o sommelier que mima a parte líquida no El Celler de Can Roca (três Estrelas MICHELIN, Girona), recebeu este galardão pela sua árdua labuta à frente da garrafeira do restaurante, elevando ainda mais a experiência com as suas harmonizações, e tornando-nos participantes dos seus amplos conhecimentos, que sempre exaltam o componente humano oculto em cada garrafa.

A seleção de hotéis do Guia MICHELIN Espanha complementa a seleção de restaurantes, e está disponível de forma gratuita na página da Internet e na App do Guia MICHELIN. A seleção apresenta destinos únicos e emocionantes, tanto em Espanha como no resto do mundo. Cada hotel da seleção foi escolhido pelos especialistas do Guia MICHELIN pelo seu estilo, pelo seu serviço e pela sua personalidade extraordinários, e todos podem ser reservados diretamente através da página da Internet e da App do Guia MICHELIN. Entre alguns dos hotéis mais destacados desta seleção em Espanha incluem-se hotéis boutique design intimistas, e estabelecimentos únicos da nossa coleção “Plus”. O Guia MICHELIN, uma referência no mundo da gastronomia, estabelece, hoje, um novo standard para os hotéis. Visite a página da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregue a aplicação móvel gratuita para o seu telefone, para descobrir todas as seleções do Guia MICHELIN, e reservar hotéis e restaurantes inesquecíveis.

Código QR para scan



A seleção de 2024 do Guia MICHELIN Espanha num relance:

- Três Estrelas MICHELIN: 15 restaurantes (2 novidades)
- Duas Estrelas MICHELIN: 32 restaurantes (1 novidade)
- Uma Estrela MICHELIN: 224 restaurantes (31 novidades)
- Estrela Verde: 49 restaurantes (12 novidades)
- Bib Gourmand: 229 restaurantes (23 novidades)
- Recomendados: 766 restaurantes (91 novidades)



Recordamos que, em Andorra, também incluído na seleção desta publicação, temos 5 restaurantes citados, estando um deles galardoado com uma Estrela MICHELIN.

A seleção do Guia MICHELIN Espanha está disponível, gratuitamente, tanto na página da Internet como na App (tanto para IOS como para Android) do Guia MICHELIN. A edição em papel estará também disponível nas livrarias em janeiro.

A Michelin agradece às Instituições e às Autoridades de Barcelona o seu apoio e a sua contribuição para a organização da Gala, bem como o seu empenhamento na gastronomia espanhola. A Michelin agradece igualmente aos parceiros privados que apoiam e colaboram com a Gala deste ano: MAKRO, MAHOU-SAN MIGUEL, BALFEGÓ, JAÉN SELECCIÓN, AQUANARIA, THE GLENROTHES, SOLÁN DE CABRAS, ROYAL BLISS, ALIMENTOS DE ESPAÑA, BLANCPAIN E THE FORK.

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos 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 a Michelin

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector de pneus, 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, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)  [@guiamichelint](https://www.facebook.com/guiamichelint)  [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)  [@Michelinespana](https://www.instagram.com/michelinespana)  [@michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)

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