



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 27 de febrero, 2023

1 nuevo restaurante dos Estrellas destaca en la selección de la Guía MICHELIN Portugal 2024

- Con Antiquvm, en Porto, Portugal suma un nuevo dos Estrellas MICHELIN y ya llega a 8 establecimientos
- Hay 4 nuevos restaurantes distinguidos con una Estrella MICHELIN, lo que eleva a 31 el número de establecimientos reconocidos con esta distinción
- 2 nuevos restaurantes han sido también galardonados con la Estrella Verde MICHELIN y 8 con el Bib Gourmand

#GuíaMICHELIN #GuíaMICHELINPT #MICHELINSTAR24

Para Michelin supone un placer presentar la selección 2024 de la Guía MICHELIN Portugal. Es la primera vez en la historia de la Guía MICHELIN que las novedades del país luso se presentan en una Gala exclusiva, la cual tuvo lugar el pasado 27 de febrero en el Algarve, concretamente en el NAU Salgados Palace & Congress Center de Guia, Albufeira.

Este año la Guía MICHELIN Portugal recomienda un total de 167 restaurantes, de los cuales 30 son novedades en la selección.

El equipo internacional de inspectoras e inspectores, tras consensuar su veredicto, confirma que Portugal está viviendo un momento de gran madurez culinaria. El dinamismo gastronómico salta a la vista, por eso surgen nuevas aperturas y propuestas gastronómicas interesantes en todo el territorio, no solo en grandes ciudades como Lisboa y Oporto.

A su vez, destacan el hecho de que los jóvenes chefs que se lanzan a abrir sus propios negocios vienen con el "plus" de haberse formado en grandes casas. También aumentan las colaboraciones y han notado un notable incremento de restaurantes gastronómicos dentro de los hoteles, pues estos están viendo que la alta cocina no es solo una oferta más dentro de sus servicios sino un elemento realmente diferenciador.

Gwendal Poullennec, el Director Internacional de la Guías MICHELIN, ha declarado al respecto: *"Desde hace varios años, nuestras inspectoras e inspectores constatan con satisfacción el auge constante de la escena gastronómica portuguesa. Impulsado, entre otros, por jóvenes chefs locales que tienen la audacia y el coraje de lanzar su propio concepto, así como por chefs más consolidados que llevan tiempo comprometidos en reescribir la cara moderna de la cocina lusófona, este desarrollo culinario es sencillamente impresionante. Portugal es tierra de productos y tradiciones arraigadas, pero también es un destino donde triunfa la creatividad culinaria. Con un nuevo restaurante de dos Estrellas, así como 4 nuevos establecimientos con una Estrella y muchos nuevos restaurantes recomendados en todo el país, nuestra selección 2024 ilustra esta tendencia al más alto nivel"*.



Un restaurante más asciende al selecto grupo de los dos Estrellas MICHELIN

Con la nueva incorporación a la selección, y la renovación de los anteriores restaurantes con dos Estrellas, la Guía MICHELIN Portugal 2024 llega a 8 establecimientos en esta categoría.

Antiqvvm, Porto

El chef Vitor Matos es el cocinero que más brilla esta edición; no en vano, junto a su sobresaliente trabajo tras los fogones de Antiqvvm debemos destacar que está viviendo un momento de gran plenitud culinaria con la apertura de nuevos negocios y diversas colaboraciones bajo su tutela gastronómica (Blind, Hool, 2Monkeys, Salão Nobre, Onze...).

En Antiqvvm, un restaurante que destaca por sus maravillosas vistas al Douro (desde la terraza) y su singular emplazamiento en el mismo palacete donde se encuentra el Museu Romântico, saca a la luz toda su creatividad, su dominio técnico y su bagaje culinario a la hora de trabajar, pero también su particular obsesión por ofrecernos unos platos que, siendo originales, resulten naturales y armoniosos estando en comunión con los mejores productos de temporada. Su propuesta invita los gastrónomos a que den una "Volta ao mundo" con el paladar trascendiendo lo puramente gastronómico, pues como él mismo señala, a través de sus platos busca "promover los valores de una cocina cultural, natural, evolutiva, social y artística".

4 nuevos restaurantes son distinguidos con una Estrella MICHELIN

La Guía MICHELIN Portugal 2024 confirma el crecimiento gastronómico del país con cuatro nuevas incorporaciones. El total de establecimientos en esta categoría asciende a 31.

2Monkeys, Lisboa

Los chefs Vitor Matos y Francisco Quinta han revolucionado la oferta gastronómica lisboeta con este restaurante, ubicado dentro del hotel Torel Palace Lisbon. Aquí la experiencia toma un nuevo cariz al intentar narrarnos los sabores de Portugal desde una perspectiva creativa y en torno a una barra gastronómica, por lo que el ambiente es más informal y existe un constante diálogo con el comensal.

Desarma, Funchal

En la azotea del hotel The Views Baía de Funchal hay un restaurante, con magníficas vistas al litoral, que desprende originalidad por todos sus poros. La propuesta del chef Octávio Freitas replantea la experiencia culinaria como una imaginaria batalla entre los sentidos y cada sabor, exaltando siempre la espléndida despensa del archipiélago de Madeira.

Ó Balcão, Santarém

En este establecimiento, que recuerda una antigua taberna, el chef Rodrigo Castelo defiende la esencia de la cocina de Ribatejo. Su propuesta pone en valor los productos de la región y busca la autenticidad, focalizando su trabajo en la defensa de las especies de río autóctonas, lo que le ha llevado a tomar partido utilizando, básicamente, las especies invasoras que desequilibran el equilibrio natural.

SÁLA de João Sá, Lisboa

El chef João Sá invita a sus comensales, en la que considera su casa, a que descubran otras tierras y otros sabores inspirándose en los viajes de los portugueses. Su propuesta lleva de los productos y planteamientos cercanos, muy localizados en Portugal, a otros de tinte exótico con guiños especiales al mundo asiático.



8 nuevos Bib Gourmand y 2 Estrellas Verdes MICHELIN

Si hay una distinción que enamora a los gastrónomos de todo el mundo esta es los Bib Gourmand, representada por el icónico Bibendum relamiéndose. Este premio, que apareció en 1997 y refleja los restaurantes con la mejor relación calidad/precio, muestra en Portugal 32 establecimientos, siendo 8 novedades de este mismo año.

Los nuevos galardonados con este reconocimiento son: **Flora** (Viseu), **Inato Bistrô** (Braga), **Norma** (Guimarães), **Olaías** (Figueira da Foz), **OMA** (Baião), **O Pastus** (Paço de Arcos), **Patio 44** (Porto) y **PODA** (Montemor-o-Novo).

En lo que respecta a las Estrellas Verdes MICHELIN, la distinción que reconoce las iniciativas o el compromiso con la gastronomía sostenible, la selección de este año presenta un total de 5 establecimientos de los cuales 2 son novedades: **Malhadinha Nova** (Albernoa), donde defienden las tradiciones del Alentejo apostando por la economía circular, y **Ó Balcão** (Santarém), que también ha sido reconocido este mismo año con su primera Estrella MICHELIN y sorprende por su trabajo con peces de río, intentando mantener el equilibrio fluvial de la región y erradicar las especies invasoras.

21 nuevos restaurantes Recomendados

Esta categoría es la que mejor demuestra que la cocina lusa vive un momento de esplendor, con muchas aperturas de nivel gastronómico diseminadas por todo el país. De los 96 restaurantes Recomendados que aparecen en la Guía MICHELIN Portugal 2024, es un placer ver que 21 de ellos son novedades. Hay nombres propios que ensalzan los productos de proximidad, como **O Palco** (Coimbra) o **Horta** (Funchal), opciones pensadas para una escapada al encontrarse en hoteles o bellísimas fincas (**Quinta do Tedo Família Geadas**, en Folgosa; **Bomfim 1896 with Pedro Lemos**, en Pinhão; **Blind**, en Porto; **Vinha**, en Vila Nova de Gaia...) y propuestas capaces de hacernos viajar por el mundo con el paladar, como **Ma** (Coimbra) o **Downunder by Justin Jennings** (Lisboa).

3 Premios Especiales

Hay personas y equipos que han impresionado especialmente a las inspectoras e inspectores durante sus viajes de trabajo, por lo que sus nombres salieron a relucir a la hora de otorgar los premios especiales.

- **Premio MICHELIN al Joven Chef – Entregado por Makro**
Rita Magro, que ejerce como la chef residente en el restaurante **Blind** bajo la tutela del laureado chef Vitor Matos, ha llamado la atención de las inspectoras e inspectores tanto por su propuesta, no exenta de personalidad, como por su concepción del trabajo diario tras los fogones, autoimponiéndose retos que derivan en constantes mejoras en la concepción de los platos.
- **Premio MICHELIN al Servicio – Entregado por Michelin**
The **Yeatman**, en Vila Nova de Gaia, con dos Estrellas MICHELIN, es uno de los restaurantes más lujosos del entorno de Porto. Aquí es donde luce el trabajo diario de **Pedro Marques**, un hombre que entiende el servicio de sala desde la pasión y que ha sabido inculcar a su equipo, desde el liderazgo, los valores del oficio para enriquecer la narrativa gastronómica que el chef quiere hacer llegar al comensal.



- **Premio MICHELIN al Sommelier – Entregado por NX Wines & Spirits**

Elegir ese vino que casa con un plato e intensifica los sabores no es tarea fácil y **Leonel Nunes**, el sommelier de **Il Gallo d'Oro** (Funchal), con dos Estrellas MICHELIN y una Estrella Verde, lo hace a la perfección. Su capacidad para ampliar la excelsa bodega del restaurante con botellas únicas y encontrar esos vinos madeirenses que son capaces de contarnos historias permite elevar aún más la ya, de por sí, excelente propuesta gastronómica del chef Benoît Sinthon, lo que le hace merecedor de este reconocimiento.

La selección de hoteles de la Guía MICHELIN Portugal complementa la selección de restaurantes y está disponible, de forma gratuita, en el sitio web y la app de la Guía MICHELIN. Esta selección presenta destinos únicos y realmente emocionantes tanto en Portugal como en el resto del mundo. Cada hotel ha sido elegido por el equipo de selección de la Guía MICHELIN por su extraordinario estilo, servicio y personalidad, y todos ellos pueden reservarse directamente en el sitio web y la app de la Guía MICHELIN. Algunos de los hoteles más destacados de esta selección en Portugal incluyen íntimos hotelitos con encanto, como el **Solar Egaz Moniz Charming House** o el **Sublime Comporta**, y establecimientos realmente únicos dentro de nuestra colección “Plus”, como el **Vila Foz Hotel & SPA**, el **Tivoli Avenida Liberdade Lisboa** o el **Bela Vista Hotel & SPA**. La Guía MICHELIN, que es un referente dentro del mundo de la gastronomía, establece hoy un nuevo estándar para los hoteles. Visita el sitio web de la Guía MICHELIN o descarga la aplicación móvil gratuita en tu teléfono para descubrir todas las selecciones de la Guía MICHELIN y reservar hoteles y restaurantes inolvidables.

QR para escaneo



La selección de la Guía MICHELIN Portugal 2024 de un vistazo:



8 restaurantes (1 de ellos nuevo)



31 restaurantes (4 de ellos nuevos)



5 restaurantes (2 de ellos nuevos)



32 restaurantes (8 de ellos nuevos)

Recomendados

96 restaurantes (21 de ellos nuevos)

La selección de la Guía MICHELIN Portugal está disponible, gratuitamente, tanto en el sitio Web como en la app (tanto para IOS como para Android) de la Guía MICHELIN. La edición papel estará también disponible en las librerías próximamente.

Michelin agradece a Turismo de Portugal y Turismo de Algarve el apoyo institucional para la organización de la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2024.

También queremos agradecer el apoyo de nuestros socios privados: NXHOTELARIA, MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, THEFORK, SOLAN y SONDER.



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre Michelin

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[!\[\]\(47734e4656765d20df4fdbd5b7aff048_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(effba44ea72cb8c77bdc1dac75561f86_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(08cc52f09689b06e3ee5a48cc9fb5c33_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(f738747c2b2a497f1616e01908716642_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(2ce7bf99de2c90afcdce737b5b93893d_img.jpg\) @Michelin](#)

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