



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 27 de fevereiro, 2024

1 novo restaurante duas Estrelas destaca-se na seleção do Guia MICHELIN Portugal 2024

- Com o Antiquvm, no Porto, Portugal soma um novo duas Estrelas MICHELIN, e chega já a 8 estabelecimentos nesta categoria
- Existem 4 novos restaurantes distinguidos com uma Estrela MICHELIN, o que eleva para 31 o número de estabelecimentos reconhecidos com esta distinção
- 2 novos restaurantes foram, também, galardoados com a Estrela Verde MICHELIN, e 8 com o Bib Gourmand

#GuiaMICHELIN #GuiaMICHELINPT #MICHELINSTAR24

Para a Michelin representa um prazer apresentar a seleção de 2024 do Guia MICHELIN Portugal. É a primeira vez, na história do Guia MICHELIN, que as novidades do país luso são apresentadas numa Gala exclusiva, a qual teve lugar no passado dia 27 de fevereiro, no Algarve, mais concretamente, no NAU Salgados Palace & Congress Center da Guia, em Albufeira.

Este ano, o Guia MICHELIN Portugal recomenda um total de 167 restaurantes, dos quais 30 são novidades na seleção.

A equipa internacional de inspetoras e inspetores, após ter chegado a um consenso relativamente ao seu veredicto, confirma que Portugal está a viver um momento de grande maturidade culinária. O dinamismo gastronómico salta à vista, por isso, surgem novas aberturas e propostas gastronómicas interessantes em todo o território, e não só em grandes cidades, como Lisboa e Porto.

Ao mesmo tempo, sublinha-se o facto de os jovens cozinheiros que se propõem abrir o seu próprio negócio terem a vantagem de ter sido formados em grandes casas. Também aumentam as colaborações, e nota-se um notável incremento de restaurantes gastronómicos no interior dos hotéis, uma vez que estes estão a realizar que a alta cozinha não é só mais uma oferta no âmbito dos seus serviços, antes um elemento realmente diferenciador.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou, a propósito: "Desde há vários anos que as nossas inspetoras e os nossos inspetores constataam, com satisfação, o auge constante do panorama gastronómico português. Impulsionado, entre outros, por jovens chefs locais, que têm a audácia e a coragem de lançar o seu próprio conceito, assim como por chefs mais consolidados, que há muito estão comprometidos em reescrever a face moderna da cozinha lusófona, este desenvolvimento culinário é, simplesmente, impressionante. Portugal é terra de produtos e tradições arraigados, mas é, também, um destino onde triunfa a criatividade culinária. Com um novo restaurante de duas Estrelas, assim como 4 novos estabelecimentos com uma Estrela, e muitos novos restaurantes recomendados em todo o país, a nossa seleção de 2024 ilustra esta tendência ao mais alto nível".



Mais um restaurante ascende ao seleto grupo dos duas Estrelas MICHELIN

Com a nova incorporação na seleção, e a renovação dos anteriores restaurantes com duas Estrelas, o Guia MICHELIN Portugal 2024 chega a 8 estabelecimentos nesta categoria.

Antiqvvm, Porto

O chef Vítor Matos é o cozinheiro que mais brilha nesta edição; e não é em vão, já que, juntamente com o seu notável trabalho atrás dos fogões do Antiqvvm, devemos destacar que está a viver um momento de grande plenitude culinária, com a abertura de novos negócios, e diversas colaborações sob a sua tutela gastronómica (Blind, Hool, 2Monkeys, Salão Nobre, Onze...).

No Antiqvvm, um restaurante que se destaca pelas suas maravilhosas vistas para o Douro (a partir da varanda), e pela sua singular localização, no mesmo palacete onde se encontra o Museu Romântico, traz à luz toda a sua criatividade, o seu domínio técnico, e a sua bagagem culinária, na hora de trabalhar, mas, também, a sua particular obsessão por oferecer pratos que, sendo originais, resultem naturais e harmoniosos, estando em comunhão com os melhores produtos de temporada. A sua proposta convida os gastrónomos a que deem uma "Volta ao mundo" com o paladar, transcendendo o puramente gastronómico, pois, como o próprio assinala, através dos seus pratos, procura "promover os valores de uma cozinha cultural, natural, evolutiva, social e artística".

4 novos restaurantes distinguidos com uma Estrela MICHELIN

O Guia MICHELIN Portugal 2024 confirma o crescimento gastronómico do país, com quatro novas incorporações de duas Estrelas. O total de estabelecimentos nesta categoria ascende a 31.

2Monkeys, Lisboa

Os chefs Vítor Matos e Francisco Quinta revolucionaram a oferta gastronómica lisboeta com este restaurante, situado no interior do hotel Torel Palace Lisbon. Aqui, a experiência assume um novo cariz, ao tentar narrar os sabores de Portugal a partir de uma perspetiva criativa e em torno de uma barra gastronómica, pelo que o ambiente é mais informal, e existe um diálogo constante com o comensal.

Desarma, Funchal

Na açoteia do hotel The Views Baía do Funchal existe um restaurante, com magníficas vistas para o litoral, que liberta originalidade por todos os poros. A proposta do chef Octávio Freitas repensa a experiência culinária como uma imaginária batalha entre os sentidos e cada sabor, exaltando sempre a esplêndida despensa do arquipélago da Madeira.

Ó Balcão, Santarém

Neste estabelecimento, que faz lembrar uma antiga taberna, o chef Rodrigo Castelo defende a essência da cozinha do Ribatejo. A sua proposta destaca o valor dos produtos da região, e busca a autenticidade, centrando o seu trabalho na defesa das espécies de rio autóctones, o que o levou a tomar partido, utilizando, basicamente, as espécies invasoras que desequilibram o equilíbrio natural.

SÁLA de João Sá, Lisboa

O chef João Sá convida os seus comensais, na que considera ser a sua casa, a que descubram outras terras e outros sabores, inspirando-se nas viagens dos portugueses. A sua proposta vai desde os produtos e plantações próximos, muito localizados em Portugal, a outros com um toque exótico, com referências especiais ao mundo asiático.



8 novos Bib Gourmand e 2 Estrelas Verdes MICHELIN

Se existe uma distinção que apaixona os gastrónomos de todo o mundo, é dos Bib Gourmand, representada pelo emblemático Bibendum a sorrir. Este prémio, que surgiu em 1997, e ilustra os restaurantes com a melhor relação qualidade/preço, apresenta, em Portugal, 32 estabelecimentos, sendo 8 novidades este ano.

Os novos galardoados com este reconhecimento são: **Flora** (Viseu), **Inato Bistrô** (Braga), **Norma** (Guimarães), **Olaias** (Figueira da Foz), **OMA** (Baião), **O Pastus** (Paço de Arcos), **Patio 44** (Porto) e **PODA** (Montemor-o-Novo).

No que respeita às Estrelas Verdes MICHELIN, a distinção que reconhece as iniciativas ou o compromisso com a gastronomia sustentável, a seleção deste ano apresenta um total de 5 estabelecimentos, dos quais 2 são novidades: o **Malhadinha Nova** (Albernoa), onde são defendidas as tradições do Alentejo através da aposta na economia circular, e o **Ó Balcão** (Santarém), que também foi reconhecido, este mesmo ano, com sua primeira Estrela MICHELIN, e surpreende pelo seu trabalho com peixes de rio, tentando manter o equilíbrio fluvial da região, e erradicar as espécies invasoras.

21 novos restaurantes Recomendados

Esta categoria é a que melhor demonstra que a cozinha lusa vive um momento de esplendor, com muitas aberturas de alto nível gastronómico disseminadas por todo o país. Dos 96 restaurantes Recomendados que surgem no Guia MICHELIN Portugal 2024, é um prazer ver que 21 deles são novidades. Há nomes próprios que exaltam os produtos de proximidade, como o **O Palco** (Coimbra), ou o **Horta** (Funchal); opções pensadas para uma escapadela, ao encontrarem-se em hotéis ou belíssimas quintas (**Quinta do Tedo Família Geadas**, em Folgosa; **Bomfim 1896 with Pedro Lemos**, em Pinhão; **Blind**, no Porto; **Vinha**, em Vila Nova de Gaia...); e propostas capazes de fazer-nos viajar pelo mundo com o paladar, como o **Ma** (Coimbra), ou o **Downunder by Justin Jennings** (Lisboa).

3 Prémios Especiais

Existem pessoas e equipas que impressionaram especialmente às inspetoras e os inspetores durante a suas viagens de trabalho, e, portanto, os seus nomes surgiram reluzentes chegado o momento de atribuir os prémios especiais.

- **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef – Entregue pela Makro**
Rita Magro, que exerce enquanto chef residente no restaurante **Blind**, sob a tutela do laureado chef Vítor Matos, chamou a atenção das inspetoras e dos inspetores tanto pela sua proposta, não isenta de personalidade, como pela sua conceção do trabalho diário atrás dos fogões, autoimpondo-se desafios que derivam em constantes melhorias na conceção dos pratos.
- **Prémio MICHELIN para o Serviço – Entregue por Michelin**
O **The Yeatman**, em Vila Nova de Gaia, com duas Estrelas MICHELIN, é um dos restaurantes mais luxuosos da região do Porto. Aqui é onde brilha o trabalho diário de **Pedro Marques**, um homem que entende o serviço de sala como uma paixão, e que, com a sua liderança, soube inculcar na sua equipa os valores do ofício para enriquecer a narrativa gastronómica que o chef quer fazer chegar ao comensal.



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

Eleger aquele vinho que casa com um prato, e intensifica os sabores, não é tarefa fácil, e **Leonel Nunes**, o sommelier do **Il Gallo d’Oro** (Funchal), com duas Estrelas MICHELIN e uma Estrela Verde, fá-lo na perfeição. A sua capacidade para ampliar a excelsa garrafeira do restaurante com garrafas únicas, e encontrar aqueles vinhos madeirenses que são capazes de contar-nos histórias, permite elevar ainda mais a, já por si, excelente proposta gastronómica do chef Benoît Sinthon, o que o torna merecedor deste reconhecimento.

A seleção de hotéis do Guia MICHELIN Portugal complementa a seleção de restaurantes, e está disponível, de forma gratuita, no site da Internet e na App do Guia MICHELIN. Esta seleção apresenta destinos únicos e realmente emocionantes, tanto em Portugal como no resto do mundo. Cada hotel foi escolhido pela equipa de seleção do Guia MICHELIN pelo seu estilo, pelo seu serviço e pela sua personalidade extraordinários, e todos eles podem ser reservados diretamente no site da Internet e na App do Guia MICHELIN. Alguns dos hotéis mais destacados desta seleção em Portugal incluem pequenos hotéis íntimos com encanto, como o **Solar Egaz Moniz Charming House**, ou o **Sublime Comporta**, e estabelecimentos realmente únicos dentro da nossa coleção “Plus”, como o **Vila Foz Hotel & SPA**, o **Tivoli Avenida Liberdade Lisboa**, ou o **Bela Vista Hotel & SPA**. O Guia MICHELIN, uma referência no mundo da gastronomia, estabelece, hoje, um novo padrão para os hotéis. Visite o site da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregue a aplicação móvel gratuita no seu telefone, para descobrir todas as seleções do Guia MICHELIN, e reservar hotéis e restaurantes inesquecíveis.

QR para digitalização



A seleção do Guia MICHELIN Portugal 2024 num vislumbre:

	8 restaurantes (1 novo)
	31 restaurantes (4 novos)
	5 restaurantes (2 novos)
	32 restaurantes (8 novos)
Recomendados	96 restaurantes (21 novos)

A seleção do Guia MICHELIN Portugal está disponível, gratuitamente, tanto no site da Internet como na App (tanto para IOS como para Android) do Guia MICHELIN. A edição em papel estará também disponível, proximamente, nas livrarias.

A Michelin agradece ao Turismo de Portugal e ao Turismo do Algarve o apoio institucional para a organização da Gala do Guia MICHELIN Portugal 2024.

Também queremos agradecer o apoio dos nossos parceiros privados: NXHOTELARIA, MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, THEFORK, SOLAN e SONDER.



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) [f @guiamichelinpt](https://www.facebook.com/guiamichelinpt) [in @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