



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 26 de novembro de 2024

Casa Marcial conquista as três Estrelas no Guia MICHELIN Espanha 2025

- **Casa Marcial** (Arriondas) eleva para 16 o máximo histórico de estabelecimentos com três estrelas em Espanha
- Existem 3 novos dois Estrelas MICHELIN, e mais 32 restaurantes distinguidos com uma Estrela MICHELIN, o que eleva o total de estabelecimentos com estrela na seleção para 292 (291 em Espanha e 1 em Andorra)
- 15 restaurantes foram reconhecidos com o Bid Gourmand, e 9 posicionam-se como novas referências de sustentabilidade, ao conquistarem a Estrela Verde

#GUIAMICHELINESP #MICHELINSTAR25

A apresentação do Guia MICHELIN Espanha 2025, na capital murciana, no Auditório e Centro de Congressos Víctor Villegas, foi um êxito, e chegou carregada de novidades e galardões, a melhor prova do auge gastronómico do país.

Assistiu-se, mais uma vez, ao incremento dos reconhecimentos em Espanha, que, com 1257 estabelecimentos selecionados no Guia MICHELIN 2025 (6 dos quais em Andorra), e um total de 292 galardoados com Estrelas (1 em Andorra), consolidou-se, merecidamente, como um dos destinos gastronómicos mais apetecíveis e atrativos do mundo.

Destaca-se a **Casa Marcial**, o novo três Estrelas, mas, para além deste, existe um número espetacular de restaurantes que deram um salto de gigante para oferecer propostas gastronómicas singulares, pessoais, e, em muitos casos, até com a difícil capacidade de emocionar.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN, declarou: *“As nossas inspetoras e os nossos inspetores estão apaixonados por Espanha, não restam dúvidas, e, ano após ano, constataam que estamos perante um destino gastronómico realmente de topo. Nesta seleção, para mais, ficaram impressionados com o nível culinário encontrado fora das grandes cidades, em pequenas localidades ou povoações, onde a proposta culinária vai para além daquilo que vemos no prato. Deparam-se com um profundo compromisso, pois os chefs trabalham habitualmente com os pequenos produtores que lhes estão próximos, e procuram envolver-se no terreno, funcionando, em muitos casos, como eixos de dinamização do desenvolvimento económico e social”.*

Casa Marcial recebe as três Estrelas MICHELIN

Falar da **Casa Marcial**, restaurante situado em Arriondas, significa referir-nos à família Manzano, com Nacho e Esther atrás dos fogões (bem apoiados por Jesús, o filho desta última), enquanto Sandra garante de tudo resulta perfeito na sala. Cada um deles entende o seu ofício na perspetiva do sentimento e da entrega absoluta, como um estreito vínculo com o território onde foram criados, e com uma elevada conceção do que aí se entende por hospitalidade. A paisagem asturiana, e os seus inconfundíveis sabores, assumem o protagonismo nos pratos repletos de criatividade, com elaborações



incríveis, que exaltam os conceitos sustentáveis –galardoados, também, com a Estrela Verde–, e os quais podem ser desfrutados tanto no serviço à carta como através de três maravilhosos menus de degustação (Nordeste “El Cachucho”, Nordeste “El Fitu” e La Salgar), cada qual ligado, por via do seu nome, a um ponto chave do ambiente envolvente.

Paralelamente a esta novidade, os restantes restaurantes de três Estrelas MICHELIN em Espanha demonstraram que continuam a oferecer uma cozinha única, aquela que, só por si, “justifica a viagem”, renovando, por isso, a distinção máxima: **ABaC**, **Cocina Hermanos Torres**, **Disfrutar** e **Lasarte** (Barcelona), **Atrio** (Cáceres), **Noor** (Córdoba), **Quique Dacosta** (Dénia), **Akelafe** e **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).

Mais 3 restaurantes conquistam as duas Estrelas MICHELIN

Com os três estabelecimentos que alcançam esta distinção (**Alevante**, **LÚ Cocina y Alma** e **Retiro da Costiña**), existem 33 restaurantes com uma cozinha excepcional em Espanha, aqueles que o Guia MICHELIN indica que, qualquer que seja a rota escolhida... vale um desvio!

O **Alevante**, no interior do hotel Gran Meliá Sancti Petri, de Chiclana de la Frontera, recebe o testemunho de Ángel León, no seu **Aponiente** com três estrelas. Com a sua própria personalidade que lhe aportam, os chefs Cristian Rodríguez e Alan Iglesias convidam-nos a embarcar numa fabulosa viagem pelos produtos do mar, tendo sempre como referência a genial e criativa proposta do mestre de Jerez.

O **LÚ Cocina y Alma**, em Jerez de la Frontera, confere ainda mais brilho à já destacada gastronomia andaluza. O chef Juanlu Fernández fala-nos desta terra conciliando o respeito pelos sabores locais com a originalidade, já que os seus pratos reinterpretem o receituário regional, convivendo com a melhor técnica de base gaulesa e caldos cremosos, como se pode apreciar no seu original “Robalo do atlântico a la roteña”.

Por seu turno, o **Retiro da Costiña**, em Santa Comba, La Coruña, mostra-nos o amor pela hotelaria no seio de um negócio familiar, que não parou de crescer e de melhorar com os anos. Tal, em conjunto com o duro trabalho diário, levou-o a tornar-se numa verdadeira instituição da cozinha galega. Aqui, o chef Manuel García oferece muito mais do que uma succulenta cozinha, dado que consegue apresentar-nos uma experiência gastro-sensorial completa, vinculada a uma visita pelas suas instalações.

32 novos restaurantes distinguidos com uma Estrela MICHELIN

Nesta ocasião, como costuma ser habitual, a chuva de Estrelas caiu com especial intensidade nas grandes metrópoles, como Barcelona (**Fishølogy**, **MAE Barcelona**, **Prodigi** e **Teatro kitchen & bar**), ou Madrid (**Chispa Bistró**, **Gofio**, **Pabú**, **Sen Omakase** e **VelascoAbellà**); contudo, vemos que as mesmas também estão muito repartidas por todo o país.

Juntamente com a indómita personalidade de cada estabelecimento, chamam especialmente a atenção duas regiões: Canárias, onde encontramos grandes restaurantes estreitamente ligados à sua vasta oferta hoteleira –**Donaire** e **Il Bocconcino by Royal Hideaway**, ambos em Adeje (Tenerife); **Kamezí**, na Praia Branca (Lanzarote); e **Muxgo**, em Las Palmas da Grande Canária (Grande Canária)–, e, inesperadamente, Aragão, uma comunidade que, concretamente na província de Huesca (**Ansils**, em



Anciles; **La Era de los Nogales**, em Sardas, e **Casa Arcas**, em Villanova), deu um salto, em termos de qualidade, realmente chamativo, para apresentar-se como um novo foco de atração gastronómica.

Com estas 32 novidades, o número total de restaurantes com uma Estrela MICHELIN em Espanha situa-se em 242 estabelecimentos, pois somam-se aos que renovam a distinção (em Andorra, concretamente em Soldeu, existe mais um –**lbaya**–, que aparece refletido na nossa publicação, e renovou a sua distinção).

9 novos restaurantes recebem a Estrela Verde pelos seus compromissos sustentáveis

A preocupação com o mundo que nos rodeia é uma constante, e o mundo gastronómico não foge à regra; muito pelo contrário... sente-se como um ponta de lança dessa necessária consciencialização!

Os inspetores e as inspetoras constataam que existe um compromisso real com o meio ambiente, que se estreitam os vínculos laborais com os produtores próximos, que se fala mais do território... e, sobretudo, que se aposta no desperdício zero com base na criatividade.

Com os 9 novos restaurantes reconhecidos com a Estrela Verde (**Bistrot 1965**, em Castelló d'Empúries; **Cal Paradís**, em Vall d'Alba; **DSTAgE**, em Madrid; **Espacio Amunt**, em Uldecona; **La Boscana**, em Bellví; **O Secadeiro**, em Serra de Outes; **Restaurante 1497**, em Vallromanes; **Taller Arzuaga**, em Quintanilla de Onésimo; e **Tramom**, em Madrid), são já 57 os estabelecimentos que se posicionam como máximos porta-estandartes da sustentabilidade em Espanha, atuando enquanto referências, ou prescritores, das boas práticas para todos.

15 novos Bib Gourmand

Esta distinção, que, desde o seu aparecimento, em 1997, apaixona a equipa de inspetoras e inspetores, é uma das mais apreciadas pelos nossos utilizadores, e pelos gastrónomos de todo o mundo, ao premiar uma relação qualidade/preço particularmente apelativa, independentemente do tipo de cozinha.

A seleção Bib Gourmand de 2025 para Espanha conta com um total de 213 restaurantes, sendo 15 deles novidades (**Bistrot 1965**, em Castelló d'Empúries; **Enxebre**, em Vigo; **La Oveja Negra**, em Barbastro; **El Rebojo**, em Garachico...).

4 prémios Especiais

O Guia MICHELIN pretende continuar a valorizar as diferentes competências ou especializações que, num restaurante, contribuem para que todos os comensais possam viver experiências realmente memoráveis. De novo este ano, o Guia MICHELIN tem o prazer de apresentar 4 prémios especiais para o talento individual.

O **Prémio MICHELIN para o Serviço de Sala 2025** foi atribuído a **Cristina Díaz García**, chefe de sala do restaurante com duas estrelas **Maralba** (Almansa). Os seus inestimáveis dotes para que desfrutemos da comida como se estivéssemos em nossa casa, sempre com um trato de proximidade, amável, e muito profissional, juntam-se a uns muito extensos conhecimentos de sommellerie, algo especialmente evidente quando nos fala dos vinhos de Castilla-La Mancha, mas que também pode ser apreciado quando se trata das restantes regiões, e das referências internacionais.



O **Prémio MICHELIN para a Sommellerie 2025**, patrocinado pela Vila Viniteca, vai para **José Luis Paniagua**, o homem que mima o Sancta Sanctorum líquido do restaurante **Atrio** (Cáceres), com três Estrelas e três Chaves MICHELIN. Formado em Londres (estudou no WSET - Wine & Spirit Education Trust), e diplomado pelo Conseil Interprofessionnel du Vin du Bordeaux (C.I.V.B.), conhece em detalhe cada uva, cada D.O., e cada colheita dos vinhos mais requintados do mundo, pelo que os seus conselhos e explicações elevam sempre a experiência para outro nível.

O **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef 2025**, entregue pela MAKRO, é concedido ao chef **Carlos Casillas**, aos comandos dos fogões do restaurante **Barro** (Ávila), uma Estrela MICHELIN e Estrela VERDE, que, no passado verão, mudou de localização. Formado no Basque Culinary Center, onde obteve a melhor nota do seu curso, este chef oferece-nos uma proposta tremendamente criativa, que transcende o puramente gastronómico, para sair em defesa do território vizinho, e das suas gentes, enaltecendo sempre a identidade local. Vê a cozinha como mais uma ferramenta para salvaguardar o legado, a partir do presente e pensando no futuro.

O **Prémio MICHELIN para o Chef Mentor 2025**, patrocinado pela Blancpain, reconhece o árduo trabalho de **Pedro Subijana** à frente do **Akelafe** (Donostia – San Sebastián), com três Estrelas e duas Chaves MICHELIN; mas, também, todo o seu percurso. No seu processo de formação destaca-se a sua etapa de aprendizagem em Lyon, juntamente com o seu amigo Juan Mari Arzak, às ordens do lendário mestre Paul Bocuse, com quem aprendeu as bases da Nouvelle Cuisine, que mais tarde desenvolveria conceitualmente na Nova Cozinha Basca; não em vão, é um dos pais fundadores da mesma. Foi professor na já desaparecida Escola de Cozinha Luis Irizar, impulsionador/patrono do Basque Culinary Center, e fundador do Euro-Toques International, de que chegou a ser presidente. Pelo seu restaurante passou uma infinidade de jovens talentos (Sergio Torres, Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Mario Sandoval, David Yárnoz...), que, hoje, por mérito próprio, também se tornaram em chefs de referência. Sem sombra de dúvida, podemos afirmar que Pedro Subijana... é um dos homens que mais fez pela divulgação da gastronomia espanhola!

QR para digitalização



A seleção de 2025 do Guia MICHELIN Espanha num relance:

- 3 Estrelas: 16 restaurantes (1 novidade)
- 2 Estrelas: 33 restaurantes (3 novidades)
- 1 Estrela: 242 restaurantes (32 novidades)
- Estrela Verde: 57 restaurantes (9 novidades)
- Bib Gourmand: 213 restaurantes (15 novidades)
- Recomendados: 747 restaurantes (85 novidades)

Em Andorra, também incluída na seleção desta publicação, temos 6 restaurantes citados (existe 1 novidade), estando um dos quais galardoado com uma Estrela MICHELIN. Com os mesmos, o número total de estabelecimentos na publicação é de 1257.



A seleção do Guia MICHELIN Espanha está disponível, gratuitamente, tanto no site da Internet, como na App (para IOS e Android), do Guia MICHELIN, em que os viajantes de todo o mundo também podem aceder às melhores recomendações hoteleiras, incluindo os estabelecimentos mais destacados com as Chaves MICHELIN. A versão impressa estará disponível no início de janeiro, nos pontos de venda habituais.

A Michelin agradece à Região de Múrcia o seu apoio e contributo para a organização da Gala, assim como o seu compromisso com a gastronomia espanhola, pilar fundamental da atividade económica relacionada com o turismo. De igual modo, a Michelin agradece aos parceiros privados que apoiaram e colaboraram nesta edição da Gala: **ALHAMBRA, ALIMENTOS DE ESPAÑA, AQUANARIA, Balfegó, BlanCPain, CAIXABANK, EL BARQUERO, JAEN SELECCIÓN, LAFONT, MAKRO, ROYAL BLISS, SOLAN DE CABRAS, THE FORK e XIAOMI.**

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 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 está a construir um líder mundial em compósitos e em experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frota profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#) [@guiamichelinpt](#) [@Michelin](#) [@michelinportugal](#) [@michelinguide](#)

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