



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Madrid, 14 de fevereiro de 2025

## Guia MICHELIN Grã-Bretanha e Irlanda 2025 dá as boas-vindas a um novo restaurante de três Estrelas

- Moor Hall recebe três Estrelas MICHELIN
- Três novos estabelecimentos recebem duas Estrelas MICHELIN
- 22 novos estabelecimentos galardoados com uma Estrela MICHELIN, entre eles o primeiro restaurante vegan da seleção
- Cinco novas Estrelas Verdes MICHELIN concedidas
- 36 restaurantes galardoados com o Bib Gourmand pela sua cozinha de qualidade a preços acessíveis

A Michelin tem o prazer de apresentar a sua nova seleção de restaurantes para a Grã-Bretanha e Irlanda. Revelada durante a cerimónia anual, realizada a 10 de fevereiro, no Museu e Galeria de Arte Kelvingrove, de Glasgow, a lista de 2025 inclui 1147 restaurantes, dos quais 220 contam com Estrelas MICHELIN.

O **Moor Hall** ombreia com os melhores ao tornar-se no mais recente estabelecimento a obter três Estrelas MICHELIN. A edição de 2025 é enriquecida com três novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN, e 22 restaurantes com uma Estrela MICHELIN. 36 estabelecimentos juntam-se à categoria Bib Gourmand, graças a uma oferta culinária de muito boa qualidade, combinada com uma gama de preços contidos. Por fim, 5 novos restaurantes foram galardoados com a Estrela Verde MICHELIN, pelo seu notável compromisso com uma gastronomia mais responsável.

Se bem que estes galardões tenham sido concedidos em todo o Reino Unido e na Irlanda, Edimburgo destaca-se especialmente com dois novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN. Em Gales, Cardiff obtém a sua primeira Estrela MICHELIN, ao passo que, em Inglaterra, Bristol passa a contar com uma nova Estrela MICHELIN, assim como com três novos Bib Gourmand. Como habitualmente, destaca-se uma ampla variedade de estilos culinários. Mas este ano tem um sabor especial: pela primeira vez, a categoria de restaurantes de uma Estrela MICHELIN é enriquecida com um restaurante grego, com um local dedicado aos sabores coreanos, e com um estabelecimento vegan.

Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN, declarou: *"Estou encantado por ver que o nosso Guia da Grã-Bretanha e Irlanda voltou a ter um ano tão bom. Apesar dos desafios que enfrentam, os chefs e empresários da restauração demonstraram-nos que o seu talento, o seu compromisso e o seu engenho não conhecem limites. O Moor Hall, que acaba de receber três Estrelas MICHELIN, será notícia, mas estou igualmente satisfeito por ver que um total de 22 novas Estrelas se juntam à nossa família. O facto de este ano terem sido atribuídos 36 Bib Gourmands também é um ótimo sinal para a hotelaria britânica e irlandesa, já que comprova o muito que se esforçam os restaurantes em oferecer uma excelente relação preço-qualidade aos comensais. Por último, não devemos esquecer as nossas novas Estrelas Verdes, e os seus inspiradores compromissos, dado que são modelos a seguir no nosso sector"*.



### **Moor Hall junta-se à família das três Estrelas**

No **Moor Hall**, o chef **Mark Birchall**, e a sua equipa, não cessam de aperfeiçoar o seu ofício, e, agora, alcançaram novos níveis de excelência. Os ingredientes, muitos deles provenientes da horta, são excecionais; a técnica culinária dos chefs é extremamente impressionante; e o julgamento dos sabores, de quando dar prioridade à simplicidade, e de quando adicionar complexidade, é exemplar. Os inspetores apreciaram especialmente o rodovalho de inspiração clássica em manteiga de avelã, com abóbora da época e gambas de Mylor.

Esta nova incorporação na família das três Estrelas eleva para 10 o número total de restaurantes que oferecem uma "cozinha única".

### **Mais três restaurantes galardoados com duas Estrelas MICHELIN**

O Guia MICHELIN da Grã-Bretanha e Irlanda também dá, este ano, as boas-vindas a um trio de restaurantes recém-coroados com duas Estrelas.

Dois deles estão situados em Londres, o que consolida ainda mais a posição da capital enquanto centro gastronómico mundial. No Soho, o coração palpitante da cidade, o **Humble Chicken**, e o seu criativo impulsionador, Angelo Sato, deram o salto para as duas Estrelas somente 12 meses após terem recebido a primeira. A emocionante cozinha do chef Sato é igualmente inovadora e deliciosa, e impressionou os inspetores pela sua originalidade, como se pode ver na impressionante variedade de aperitivos para iniciar a refeição.

O outro estabelecimento da capital tem um nome mais familiar: **The Ritz**. Símbolo imperecível do luxo e da qualidade britânicos, esta instituição verdadeiramente emblemática está ainda mais atrativa graças ao seu restaurante, que se encontra, atualmente, no auge do seu potencial, e no topo da sua categoria. O chef John Williams, e a sua equipa, são mestres na sua arte, ao proporem pratos clássicos – com algumas referências a Auguste Escoffier – a que adicionam cada vez mais originalidade e modernidade.

Fora de Londres, próximo da costa de Kent, o duo formado por Allister Barsby e Alice Bussi acrescentou outro capítulo à sua impressionante história, ao conquistar duas Estrelas para o restaurante de bairro **hide and fox**. A cozinha de Allister, e sua equipa, está repleta de produtos deliciosos, cozinhados com o devido respeito para oferecer pratos que triunfam a todos os níveis. Os inspetores ficaram especialmente encantados com o caranguejo de Brixham com gelatina de cangrejo, tandoori e pickles de legumes. O serviço é igualmente convincente, contribuindo para criar uma experiência que é uma autêntica delícia.

No total, os inspetores recomendam 29 restaurantes de duas Estrelas na seleção deste ano.

### **22 novos restaurantes de uma Estrela**

Na Escócia, dois restaurantes foram recentemente galardoados com uma Estrela MICHELIN na capital, Edimburgo. O **LYLA** é um elegante estabelecimento de produtos frescos do experiente chef e empresário da restauração, Stuart Ralston, que conta já com dois Bib Gourmand na cidade. O **AVERY**, por seu turno, é a mais recente encarnação de um restaurante de San Francisco, que o chef Rodney Wages transferiu para aqui após apaixonar-se pela cidade.



Na República da Irlanda, o **The Morrison Room**, próximo de Maynooth, impressionou os inspetores não só pelos seus produtos de primeira qualidade, como também pela inventividade da cozinha de Adam Nevin. Mais a oeste, Richard Picard-Edwards, e a sua equipa, no **Ballyfin**, oferecem uma refeição brilhantemente adequada no impressionante hotel Ballyfin Demesne, que conta com três Chaves MICHELIN. No condado de Galway, o **LIGNUM** deu o salto para o nível de Estrela graças a Danny Africano, que utiliza os cozinhados no carvão para revelar todos os sabores dos seus produtos.

Em Cardiff, o restaurante **Gorse**, de Tom Waters, abriu novos caminhos ao conseguir a primeira Estrela MICHELIN da cidade. Celebra a abundante riqueza da despensa galesa com a máxima competência. Cruzando a fronteira com Inglaterra, Bristol conquistou mais uma Estrela com o **Wilson's**, onde os magníficos pratos de época de Jan Ostle fazem uso de produtos cultivados pela sua esposa, Mary Wilson, na sua pequena quinta. Não muito longe, o **33 The Homend** é mais um êxito de James e Elizabeth Winter, que, anteriormente, ostentaram uma Estrela no The Butchers Arms, em Londres. A experiência de James brilha em pratos que possuem a confiança de despojar-se de adornos desnecessários.

Em direção a este, rumo a Esher, os gourmets encontrarão o **Starling**. O primeiro projeto a solo de Nick Beardshaw, que lavrou a sua reputação trabalhando com Tom Kerridge, é um simples negócio de bairro, mas com uma comida indubitavelmente deliciosa. Continuando pelo país, chega-se a Caistor St Edmund, e ao **Mark Poynton at Caistor Hall**. Esta união entre o chef e a casa de campo está a constituir um enorme sucesso, com Poynton a levar a cabo uma cozinha clássica contundente, com produtos de primeira qualidade.

Mais a norte, o **Skof** foi uma das inaugurações mais aguardadas do ano, e não dececionou. Tom Barnes, antigo chef do L'Enclume, confere um toque pessoal ao seu restaurante no centro de Manchester. Jake Jones, vencedor do Prémio para o Jovem Chef 2024, também está a cumprir o que prometia com a sua hábil cozinha no **Forge**, de Middleton Tyas, com uma abordagem sustentável.

Por fim, Londres voltou a ter um ano culinário espetacular. Uma série de Estrelas, que refletem a fascinante variedade do panorama gastronómico da cidade, consolida ainda mais o seu estatuto enquanto destino gastronómico mundial. No limite do Borough Market, o **OMA** tornou-se no primeiro restaurante grego do Guia a receber uma Estrela no Reino Unido e Irlanda, graças aos deliciosos pratos do chef Jorge Paredes. A comida tailandesa também está a ter o seu momento de protagonismo, graças ao **AngloThai**, onde John Chantarask explora a sua herança tailandesa-britânica de formas emocionantes e deliciosas. Sem sair da Ásia, o **DOSA** é o restaurante que os entusiastas da comida coreana esperavam. Servida num balcão de mármore no Mandarin Oriental de Mayfair, a cozinha de Jihun Kim é requintada e sumamente elaborada.

Noutros locais da capital, os chefs de maior talento estão a colocar as verduras em primeiro plano. O **Plates London** tornou-se o primeiro restaurante totalmente vegetariano do Reino Unido e Irlanda a receber uma Estrela MICHELIN, com Kirk Haworth a apoiar-se na sua formação clássica, e adaptando-a de forma criativa a uma dieta vegan. No **Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO**, a carne e o peixe fazem parte do menu, mas é uma soberba variedade de vegetais o que o chef Leonel Aguirre apresenta como protagonistas de cada prato.

Os adeptos dos restaurantes do bairro de Portland e Clipstone ficarão encantados por saber que o **64 Goodge Street**, o mais recente do minigrupo, foi galardoado com uma Estrela pela autodenominada "cozinha francesa sob o ponto de vista de um estrangeiro" de Stuart Andrew. No **Cornus**, podem encontrar-se clássicos mais modernizados, onde o antigo chef do Angler, Gary Foulkes, volta a exhibir



o seu talento. São utilizados produtos excepcionais, como o marisco da Cornualha de primeira qualidade, em pratos seguros e com grande clareza de sabor.

Mais a oeste, no famoso bairro de Notting Hill, o **Caractère**, o restaurante gerido por Diego Ferrari e Emily Roux, foi galardoado com uma Estrela MICHELIN, graças à técnica culinária do chef italiano. Entretanto, em Marylebone, Luke Ahearne capta o espírito da época no **Lita**, com pratos cozinhados na brasa e sabores ousados. O último a ser incorporado na categoria de estabelecimentos com uma Estrela MICHELIN é o **Row on 5**, o novo espaço de Jason Atherton, com o chef Spencer Metzger na cozinha. Aqui, os comensais podem degustar ingredientes de luxo cozinhados com grande talento.

Juntamente com os restaurantes que mantiveram a sua distinção do ano passado, há um total de 181 restaurantes com uma Estrela MICHELIN na seleção do Guia MICHELIN 2025 para a Grã-Bretanha e Irlanda.

### **Cinco novas Estrelas Verdes**

A Estrela Verde foi introduzida no Guia MICHELIN Grã-Bretanha e Irlanda em 2021, como forma de destacar os restaurantes na vanguarda da indústria no que respeita a repensar o impacto das suas atividades e o futuro da gastronomia. O seu extraordinário compromisso com uma abordagem mais ecológica da gastronomia é uma fonte de inspiração, tanto para os amantes da cozinha, como para o sector da hotelaria no seu conjunto. Este ano, existem cinco novos galardoados com a Estrela Verde MICHELIN, o que eleva para 36 o número total de restaurantes que servem de modelo a seguir.

Os novos Estrela Verde são:

- **Homestead Kitchen**, Goathland
- **Jericho**, Plungar
- **Native**, Tenbury Wells
- **Pythouse Kitchen Garden**, Tisbury
- **Wild Shropshire**, Whitchurch

### **36 novos Bib Gourmand**

Com a distinção Bib Gourmand, o Guia MICHELIN destaca os estabelecimentos que oferecem uma cozinha de grande qualidade a um preço moderado. Ainda que cada um dos estabelecimentos premiados seja único no seu estilo e abordagem, todos partilham o mesmo espírito de generosidade, e de compromisso com a cozinha de qualidade. Este ano, 36 estabelecimentos juntam-se à família Bib Gourmand na Grã-Bretanha e Irlanda.

**Os novos restaurantes Bib Gourmand deste ano são:**

- **Agora**, Londres
- **Ardfern**, Leith
- **argoe**, Newlyn
- **Artusi**, Londres
- **Baba'de**, Baltimore
- **Bavette**, Horsforth
- **Briar**, Bruton
- **daróg**, Galway



- **Donia**, Londres
- **Engine Social Dining**, Sowerby Bridge
- **Fish Shop**, Ballater
- **GaGa**, Glasgow
- **Goat On The Roof**, Newbury
- **Heathcock**, Cardiff
- **Horse & Groom**, Bourton-on-the-Hill
- **Josephine Bouchon**, Londres
- **July**, Londres
- **Kolae**, Londres
- **Little Hollows Pasta**, Bristol
- **Mambow**, Londres
- **Margo**, Glasgow
- **Miga**, Londres
- **Mignonette**, Londres
- **Morchella**, Londres
- **mrDeanes**, Belfast
- **North Street Kitchen**, Fowey
- **OTHER**, Bristol
- **Peacock Inn**, Chelsworth
- **Pythouse Kitchen Garden**, Tisbury
- **Riverine Rabbit**, Birmingham
- **Skua**, Edimburgo
- **Tare Bistro**, Bristol
- **The Hero**, Londres
- **THE SCHELLY**, Ambleside
- **Tropea**, Birmingham
- **Wildebeest**, Stoke Holy Cross

### Vencedores de Prémios Especiais

Este ano, além dos novos restaurantes com Estrelas e Bib Gourmand, foram entregues cinco Prémios Especiais a pessoas e equipas excecionais que impressionaram especialmente os inspetores do Guia MICHELIN durante o ano passado.

- **Prémio MICHELIN para a abertura do ano – OMA, Londres**

Poucos restaurantes tiveram o mesmo impacto que o OMA na cena culinária londrina desde a sua abertura. A sua cozinha de inspiração grega trouxe uma lufada de ar fresco à cidade, com pratos helénicos como raramente os inspetores do Guia MICHELIN viram na Grã-Bretanha. Por isso, não é de estranhar que o chef Jorge Paredes, e o proprietário do local, David Carter, também tenham visto os seus esforços serem recompensados com uma Estrela MICHELIN. A atmosfera do local e o serviço contribuem para o apelo do OMA, tal como o seu restaurante gémeo, o AGORA, situado no piso inferior. Esta versão moderna de "souvla bar" obteve um Bib Gourmand.

- **Prémio MICHELIN para o Chef Mentor – Adam Byatt, Trinity, Londres**

O laureado este ano com o prémio MICHELIN para o Chef Mentor é um verdadeiro "chef de chefs", e alguém que ajudou e aconselhou jovens talentos ao longo dos anos. O próprio restaurante de Adam Byatt, o Trinity, é um local muito apreciado, com uma Estrela MICHELIN, e a sua cozinha desempenhou



um papel muito importante nas carreiras de grandes chefs, como Tom Sellers, duas Estrelas MICHELIN, e Graham Squire, chef no The Goring, uma Estrela MICHELIN. O mais revelador é que um dos novos galardoados com duas Estrelas para 2025, Angelo Sato, do Humble Chicken, também foi orientado por Adam, e aprendeu muito com ele.

- **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef - Ash Valenzuela-Heeger, Riverine Rabbit, Birmingham**

Este ano foi muito emocionante para Ash Valenzuela-Heeger: depois de abrir o Riverine Rabbit com a sua companheira, Erin, e conseguir um Bib Gourmand, foi galardoada com o Prémio para o Jovem Chef pela equipa de inspeção do Guia MICHELIN, que detetou o potencial desta estrela em ascensão da gastronomia britânica. Oriunda da África do Sul, Ash é conhecida em Birmingham desde há alguns anos, graças à sua passagem por diversos pop-ups. Agora, é coproprietária de um local permanente, que anima a cena culinária local, graças à sua criatividade e à sua cozinha inovadora. A sua cozinha é caracterizada por sabores arrojados, e por diversas influências, que vão da África do Sul à Ásia.

- **Prémio MICHELIN para o Serviço – Jasmine Sherry, Fish Shop, Ballater**

Um serviço de qualidade é o toque final que permite transformar uma agradável refeição numa experiência inolvidável, e Jasmine Sherry, e a sua equipa, compreenderam-no muito bem. Jasmine está em todas as frentes, e soube encontrar o equilíbrio adequado para levar a sua equipa cada vez mais longe, com uma atitude amável, que permite a todos trabalhar num ambiente caloroso e agradável. O atento serviço proporcionado aos comensais realça a cozinha de qualidade que é oferecida no Fish Shop, novo Bib Gourmand 2025.

- **Prémio MICHELIN para a Sommellerie – Zsolt Lukács, Daróg, Galway**

O último vencedor dos Prémios Especiais MICHELIN é Zsolt Lukács, coproprietário e sommelier do restaurante daróg, situado em Galway. Se esta enoteca/bistrô é tão cálida e acolhedora, tal deve-se, em grande parte, a Zsolt, que, sem dúvida, elaborou a carta de vinhos deste local com paixão. As suas recomendações, sempre adequadas e refletidas, e a sua naturalidade, permitem que os comensais, tanto os principiantes, como os conhecedores, se sintam confortáveis, e possam trocar opiniões sobre a carta.

A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Grã-Bretanha e Irlanda junta-se à seleção de hotéis, disponível de forma gratuita no site da Internet, e na aplicação móvel, do Guia MICHELIN. Destaca os lugares onde ficar alojado mais originais e de tendência que não se pode perder na Grã-Bretanha, na Irlanda e em todo o mundo. Cada hotel da seleção foi escolhido pelos especialistas do Guia MICHELIN pelo seu estilo, serviço e personalidade únicos, e pode ser reservado diretamente no site da Internet, e na aplicação do Guia MICHELIN.

**O Guia MICHELIN Grã-Bretanha e Irlanda 2025 num relance:**



**10 restaurante (1 novo)**



**29 restaurantes (3 novos)**



**181 restaurantes (22 novos)**



**36 restaurantes (5 novos)**



**150 restaurantes (36 novos)**

**Recomendados 1147 restaurantes**



### Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escapate 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 frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

[comunicacion-ib@michelin.com](mailto:comunicacion-ib@michelin.com)



[www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)

[https://guide.michelin.com/pt/pt\\_PT](https://guide.michelin.com/pt/pt_PT)

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

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