



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 25 de fevereiro de 2025

## Oito novos restaurantes brilham com uma Estrela no Guia MICHELIN Portugal 2025

- Os oito estabelecimentos com duas Estrelas MICHELIN em Portugal renovam a sua distinção
- Existem 8 novos restaurantes reconhecidos com uma Estrela MICHELIN, elevando para 38 o número total de estabelecimentos nesta categoria
- 1 novo restaurante galardoado com a Estrela Verde, e 5 com o Bib Gourmand

#GuiaMICHELIN #GuiaMICHELINPT #MICHELINSTAR25

O Guia MICHELIN revelou hoje, na bela e surpreendente cidade do Porto, a sua nova seleção de restaurantes para 2025.

Este ano, o Guia MICHELIN Portugal dá visibilidade a um total de 190 restaurantes.

A equipa internacional de inspetores e inspetoras que visitaram o país, após a reunião colegial em que é determinado o seu veredicto, destaca como, aí, os chefs procuram preservar o seu legado gastronómico e culinário, reinterpretando os pratos clássicos com técnicas atuais, nunca se fechando a novas influências internacionais, e promovendo, a partir da sua própria identidade, as matérias-primas autóctones de maior qualidade.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN, também afirma, a propósito: *“Portugal está numa linha de crescimento, e, pouco a pouco, a tornar-se num destino gastronómico de referência para os amantes da alta cozinha de todo o mundo”.*

*“O compromisso dos chefs com o território é absoluto, revelando, no Norte, um maior apego ao receituário tradicional do que no Sul, onde podemos falar de um maravilhoso encontro entre os sabores lusitanos regionais e os de gosto mais internacional. Por outro lado, a sustentabilidade continua a ganhar terreno, não só no sentido local, mas também em termos de excelência, aquela que procura sempre descobrir para o comensal viajante as melhores matérias-primas das diferentes regiões do país”.*

### Todos os restaurantes com duas Estrelas renovam a sua distinção

É um prazer para o Guia MICHELIN ver como o nível culinário em Portugal se mantém estável, e os 8 restaurantes com duas Estrelas continuam a oferecer uma cozinha excecional, aquela que merece um desvio!

Os estabelecimentos que, em face do comprovado pelos inspetores, funcionam como os máximos promotores da culinária lusa são: **Alma** (Lisboa), **Antiquvm** (Porto), **Belcanto** (Lisboa), **Casa de Chá da Boa Nova** (Leça da Palmeira), **Il Gallo d’Oro** (Funchal), **Ocean** (Porches), **The Yeatman** (Vila Nova de Gaia) e **Vila Joya** (Albufeira).



## **Oito novidades com uma Estrela MICHELIN**

Os inspetores reconheceram mais oito restaurantes com esta distinção. Com eles, são já 38 os estabelecimentos em que brilha a cobiçada e exigente Estrela MICHELIN.

### **Arkhe – Lisboa**

A cozinha vegan/vegetariana continua a conquistar adeptos, e o chef brasileiro João Ricardo Alves aposta forte na mesma. No ambiente minimalista do seu restaurante, e sempre bem acompanhado por Alejandro Chávarro, que tem as funções de chefe de sala e de sommelier, propõe três menus de degustação de inusitada delicadeza, técnica e sabor (Almoço, Descoberta e Carta Branca).

### **Blind – Porto**

Quem pretende ser surpreendido, e anseia por uma experiência gastronómica diferente... tem aqui uma excelente oportunidade! A proposta do laureado chef Vítor Matos, defendida diariamente pela chef Rita Magro (recebeu o Prémio para o Jovem Chef MICHELIN 2024), presta homenagem à obra de José Saramago «Ensaio sobre a cegueira», e procura jogar com o comensal através de um menu surpresa.

### **Grenache - Lisboa**

Um restaurante singular na Alfama lisboeta? Este é um daqueles que devem sempre ser tidos em linha de conta, pois, no Pátio de Dom Fradique, está ao abrigo da azáfama turística. A proposta, disponível apenas através de dois menus de degustação (Grenache e Experience), está a cargo do chef Philippe Gelfi, que, inspirado nas suas origens, propõe uma elegante cozinha contemporânea de raízes francesas.

### **Marlene - Lisboa**

A poucos metros do Terminal de Cruzeiros de Lisboa, este restaurante, de ambiente contemporâneo, surpreende com uma ampla cozinha central aberta, o que permite apreciar, a todo o momento, o minucioso trabalho da chef Marlene Vieira e da sua equipa. Aqui, é possível encontrar dois interessantes menus de degustação de autor, com referências tanto à tradição portuguesa, como a alguns sabores de outras latitudes.

### **Oculto - Vila do Conde**

Está situado no hotel The Lince Santa Clara, e honra o seu nome, pois, dentro do antigo Mosteiro com o mesmo nome, recuperou uma parte do mesmo, que teve de ser escavada para trazê-la para a luz do dia. A proposta gastronómica, a cargo dos reconhecidos chefs Vítor Matos e Hugo Rocha, é materializada em dois menus de degustação muito vinculados ao mundo marinho e aos produtos sazonais.

### **Palatial - Braga**

Este singular e elegante restaurante, nos arredores do sul de Braga, surpreende com um bar de provas à entrada, onde são exaltados os vinhos da região, e com uma cuidada sala de refeições. Aqui, com um fantástico serviço, existe a opção da escolha à carta, ou de dois menus de degustação (Tradição e Inovação), retomando, em ambos os casos, a tradição gastronómica portuguesa sob uma perspetiva muito criativa.



### **Vinha - Vila Nova de Gaia**

O restaurante gastronómico do Vinha Boutique Hotel é um daqueles locais que é imperioso conhecer, pois exhibe detalhes de inesperada elegância em cada recanto. A proposta, concebida pelo famoso chef Henrique Sá Pessoa, e executada por Jonathan Seiller, o chef residente, apaixona tanto na opção à carta, como através do seu menu de degustação (Identidade), jogando sempre com os melhores produtos sazonais portugueses de uma forma contemporânea.

### **YŌSO – Lisboa**

Neste restaurante, através de cujo nome se alude aos quatro elementos da natureza (Terra, Água, Fogo e Ar), o chef Habner Gomes aproxima os comensais da gastronomia japonesa, e do estilo kaiseki, através de um único menu de degustação omakase. A proposta, que pode ser degustada num balcão de sushi, ou em três mesas, centra-se num menu que leva os gastrónomos numa viagem por diferentes técnicas japonesas, com base em produtos sazonais.

### **Uma Estrela Verde e cinco novos Bib Gourmand**

A preocupação com a sustentabilidade continua a conquistar adeptos, e, pouco a pouco, os chefs estão a dar mostras do seu compromisso, adotando medidas e fórmulas que procuram cuidar do meio ambiente.

Com a nova Estrela Verde do Encanto, em Lisboa, são já 6 os estabelecimentos que se assumem como uma referência, em termos de sustentabilidade, em Portugal. Liderado pelo célebre chef José Avillez, e situado mesmo ao lado do seu Belcanto, com duas Estrelas, surpreende tanto no plano estético, como no gastronómico, pois o seu foco culinário, extremamente técnico, está totalmente centrado no trabalho com vegetais orgânicos sazonais, provenientes tanto dos pequenos produtores locais, como da quinta Casa Nossa, que o próprio possui no Alentejo. A proposta está centrada num único menu de degustação, 100% vegetariano, que fala de sustentabilidade, de biodiversidade, do aproveitamento total do produto, da reutilização de embalagens... Comer aqui é uma grande experiência!

No que diz respeito aos Bib Gourmand, a distinção mais procurada pelos gastrónomos de todo o mundo, ao reconhecer a melhor relação qualidade/preço, este ano apresenta 5 interessantes novidades (Canalha e Pigmeu, em Lisboa; Contradição, em Bragança; OMA, no Porto; e Terruja, em Alvados), com as quais o número total de Bib Gourmand em Portugal sobe para 28 estabelecimentos.

### **35 novos restaurantes Recomendados**

Por seu turno, é um prazer ver como a seleção se refresca, com 35 novos restaurantes Recomendados (no total, existem 116 nesta categoria), o que dá uma ideia do dinamismo culinário do país, e do trabalho permanente que está a ser efetuado para robustecer a oferta.

Entre eles, existem propostas para todos os gostos, como o interessantíssimo **Cibú** (Leça da Palmeira), a essência mediterrânea contemporânea oferecida no **Le Babachris** (Guimarães), ou a surpreendente cozinha criativa de base tradicional que apaixonou os inspetores no isolado **Mapa** (Montemor-o-Novo). Por outro lado, entre as novidades, destaca-se, especialmente, a presença de inúmeros restaurantes de inspiração asiática, que evidenciam o gosto crescente dos portugueses, e da clientela internacional, pela cozinha oriental, em muitos casos numa fusão com a local: **Avista Ásia**, no Funchal; **Izakaya**, em Cascais; **Kaigi** ou **Tokkotai**, no Porto; **Omakase RI**, em Lisboa...



### Três Prémios Especiais

O Guia MICHELIN, fiel ao seu empenho em reconhecer também os talentos individuais que tornam grande um restaurante, e são determinantes para que nos mesmos seja vivida uma excelente experiência, apresenta os seguintes prémios especiais:

- **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef, apresentado pela Makro José Diogo Costa, William (Funchal, Madeira)**

Natural do Seixal, no Norte da Madeira, o jovem chef José Diogo Costa aposta numa cozinha de origem local, que recupera o receituário da sua infância sob uma perspetiva inovadora e atual, tornando os comensais participantes desses sabores que falam do oceano, da origem vulcânica da ilha, e da generosidade do clima subtropical. Após uma sólida formação internacional, tanto na Europa, como na Ásia, a proposta que oferece no restaurante William, dentro do luxuoso Belmond Reid's Palace, vê a luz através de três maravilhosos menus que colocam a tônica, especialmente, na rica variedade de frutas e legumes existentes na ilha.

- **Prémio MICHELIN para o Serviço, apresentado pela Michelin Nelson Marreiros, Ocean (Porches)**

**Nelson Marreiros**, diretor de sala ao leme do restaurante Ocean com duas Estrelas (dentro do hotel Vila Vita Parc, em Porches), é reconhecido com este galardão enquanto tributo pela sua fantástica conceção do serviço, pois, com o máximo profissionalismo, eleva a proposta gastronómica oferecida pelo chef Hans Neuner, e consegue que a experiência seja, realmente, inesquecível. Desde os seus primórdios, na Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão, na região do Algarve, evidenciou uma permanente procura pela excelência, construída ao longo de mais de 20 anos, exercendo diversas funções dentro do mesmo Vila Vita Parc, passando por formação adicional como sommelier, fator fundamental para que o trabalho entre a receção, o serviço, a cozinha e a garrafeira flua de forma perfeita.

- **Prémio MICHELIN para a Sommellerie, apresentado pela Sogrape Marc Pinto, Fifty Seconds (Lisboa)**

Um grande restaurante tem sempre atrás de si uma esplêndida garrafeira, e um profissional que se encarrega de mimá-la, para que a experiência gastronómica se eleve em conjugação com um emparelhamento perfeito. É este o caso de Marc Pinto, no Fifty Seconds (Lisboa), onde colabora com o chef Rui Silvestre. Natural da região francesa de Champagne, poderia dizer-se que tem o mundo do vinho no sangue, embora também se tenha formado, durante anos, em Espanha, sob a tutela de mestres como Martín Berasategui ou Paco Pérez. O seu esplêndido trabalho, com um perfeito conhecimento de todas as referências e colheitas do mundo (sobretudo portuguesas, francesas e espanholas), tornou-o o merecedor de diversos reconhecimentos no sector hoteleiro e vitivinícola. Nas suas próprias palavras... cada garrafa encerra uma experiência única.



### O Guia MICHELIN Portugal 2025 num relance:

	8 restaurantes
	38 restaurantes (8 novos)
	6 restaurantes (1 novo)
	28 restaurantes (5 novos)
Recomendados	116 restaurantes (35 novos)

A seleção do Guia MICHELIN Portugal 2025 está disponível, de forma gratuita, no site da Internet, e na aplicação móvel, do Guia MICHELIN.

Os restaurantes seleccionados juntam-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os locais onde ficar alojado mais originais, atrativos e confortáveis, tanto em Portugal, como no resto do mundo.

Queremos, igualmente, agradecer o apoio dos nossos parceiros privados: MAKRO, DELTA, BALFEGO, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, ALARDO, THE FORK.

### Código QR



iOS



Android

### 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 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](#) i [@michelinguide](#)

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