



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 14 de febrero, 2025

La Guía MICHELIN Gran Bretaña e Irlanda 2025 da la bienvenida a un nuevo restaurante de tres Estrellas

- Moor Hall recibe tres Estrellas MICHELIN
- Tres nuevos establecimientos reciben dos Estrellas MICHELIN
- 22 nuevos establecimientos han sido galardonados con una Estrella MICHELIN, entre ellos el primer restaurante vegano de la selección
- Cinco nuevas Estrellas Verdes MICHELIN concedidas
- 36 restaurantes han sido galardonados con el Bib Gourmand por su cocina de calidad a precios asequibles

Michelin se complace en presentar su nueva selección de restaurantes para Gran Bretaña e Irlanda. Revelada durante la ceremonia anual celebrada el lunes 10 de febrero en el Museo y Galería de Arte Kelvingrove de Glasgow, la lista de 2025 incluye 1.147 restaurantes, de los cuales 220 cuentan con Estrellas MICHELIN.

Moor Hall se codea con los mejores al convertirse en el último establecimiento en obtener tres Estrellas MICHELIN. La edición de 2025 se amplía con tres nuevos restaurantes con dos Estrellas MICHELIN y 22 restaurantes con una Estrella MICHELIN. 36 establecimientos se unen a la categoría Bib Gourmand gracias a una oferta culinaria de muy buena calidad combinada con una gama de precios contenidos. Por último, 5 nuevos restaurantes han sido galardonados con la Estrella Verde MICHELIN por su notable compromiso con una gastronomía más responsable.

Si bien estos galardones se han concedido en todo el Reino Unido e Irlanda, Edimburgo destaca especialmente con dos nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN. En Gales, Cardiff obtiene su primera Estrella MICHELIN, mientras que en Inglaterra, Bristol se enriquece con una nueva Estrella MICHELIN, así como con tres nuevos Bib Gourmand. Como de costumbre, se destaca una rica variedad de estilos culinarios. Pero este año tiene un sabor especial: por primera vez, la categoría de restaurantes de una Estrella MICHELIN se enriquece con un restaurante griego, un local dedicado a los sabores coreanos y un establecimiento vegano.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN, comentó: *"Estoy encantado de ver que nuestra Guía de Gran Bretaña e Irlanda ha vuelto a tener un año tan bueno. A pesar de los retos a los que se enfrentan, los chefs y restauradores nos han demostrado que su talento, compromiso e ingenio no conocen límites. Moor Hall, que acaba de recibir tres Estrellas MICHELIN, será noticia, pero me complace igualmente ver que un total de 22 nuevas Estrellas se unen a nuestra familia. El hecho de que este año se hayan concedido 36 Bib Gourmands también es una gran señal para la hostelería británica e irlandesa, ya que demuestra lo mucho que se esfuerzan los restaurantes por ofrecer un gran valor a los comensales. Por último, no debemos olvidar nuestras nuevas Estrellas Verdes y sus inspiradores compromisos, ya que son modelos a seguir en nuestro sector"*.



Moor Hall se une a la familia de las tres Estrellas

En **Moor Hall**, el chef **Mark Birchall** y su equipo han seguido perfeccionando su oficio y ahora han alcanzado nuevos niveles de excelencia. Los ingredientes, muchos de ellos procedentes del huerto, son excepcionales; la técnica culinaria de los chefs es enormemente impresionante; y el juicio de los sabores, de cuándo priorizar la simplicidad y cuándo añadir complejidad, es ejemplar. Los inspectores disfrutaron especialmente del rodaballo de inspiración clásica cocinado en mantequilla marrón, con calabaza de temporada y gambas de Mylor.

Esta nueva incorporación a la familia de las tres Estrellas eleva a 10 el número total de restaurantes que ofrecen una "cocina única".

Otros tres restaurantes galardonados con dos Estrellas MICHELIN

La Guía MICHELIN de Gran Bretaña e Irlanda también ha dado la bienvenida este año a un trío de restaurantes recién coronados con dos Estrellas.

Dos de los tres están en Londres, lo que consolida aún más su posición como centro gastronómico mundial. En Soho, el corazón palpitante de la ciudad, **Humble Chicken** y su creativo impulsor, Angelo Sato, han dado el salto a dos Estrellas solo 12 meses después de recibir la primera. La emocionante cocina del chef Sato es innovadora y deliciosa a partes iguales, e impresionó a los inspectores con su originalidad, como se puede ver en la impresionante variedad de aperitivos para comenzar la comida.

El otro establecimiento de la capital tiene un nombre más familiar: **The Ritz**. Símbolo imperecedero del lujo y la calidad británicos, esta institución verdaderamente emblemática resulta aún más atractiva gracias a un restaurante que actualmente se encuentra en la cima de su poderío. El chef John Williams y su equipo son maestros en su oficio, ya que toman platos clásicos —con guiños a Escoffier— y les añaden cada vez más originalidad y modernidad.

Fuera de Londres, cerca de la costa de Kent, el dúo formado por Allister Barsby y Alice Bussi ha añadido otro capítulo a su impresionante historia, al ganar dos Estrellas para el restaurante de barrio **hide and fox**. La cocina de Allister y su equipo está repleta de productos deliciosos, cocinados con el debido respeto para ofrecer platos que triunfan en todos los niveles. A los inspectores les encantó especialmente el cangrejo de Brixham con gelatina de cangrejo, tandoori y verduras en escabeche. El servicio es igualmente entrañable, lo que contribuye a crear una experiencia que es una auténtica delicia.

En total, los inspectores recomiendan 29 restaurantes de dos Estrellas en la selección de este año.

22 nuevos restaurantes de una Estrella

En Escocia, dos restaurantes han sido galardonados recientemente con una Estrella MICHELIN en la capital, Edimburgo. **LYLA** es un elegante establecimiento de productos frescos del experimentado chef y restaurador Stuart Ralston, que ya cuenta con dos Bib Gourmands en la ciudad. **VERY**, por su parte, es la última encarnación de un restaurante de San Francisco, trasladado aquí por el chef Rodney Wages tras enamorarse de la ciudad.

En la República de Irlanda, **The Morrison Room**, cerca de Maynooth, impresionó a los inspectores no solo por sus productos de primera calidad, sino también por la inventiva de la cocina de Adam Nevin. Más al oeste, Richard Picard-Edwards y su equipo en **Ballyfin** ofrecen una comida brillantemente



adecuada en el impresionante hotel Ballyfin Demesne, que cuenta con tres Llaves MICHELIN. En el condado de Galway, **LIGNUM** ha dado el salto al nivel de Estrella gracias a Danny Africano, que utiliza sabores de leña para que sus productos destaquen.

En Cardiff, el restaurante **Gorse** de Tom Waters ha abierto nuevos caminos al conseguir la primera Estrella MICHELIN de la ciudad. Celebra la abundante riqueza de la despensa galesa con la máxima habilidad. Cruzando la frontera con Inglaterra, Bristol ha ganado otra Estrella con **Wilson's**, donde los magníficos platos de temporada de Jan Ostle utilizan productos cultivados por su esposa Mary Wilson en su pequeña granja. No muy lejos de allí, **33 The Homend** es otro éxito de James y Elizabeth Winter, que anteriormente ostentaron una Estrella en The Butchers Arms en Londres. La experiencia de James brilla en platos que tienen la confianza de despojarse de adornos innecesarios.

En dirección este, hacia Esher, los gourmets encontrarán **Starling**. El primer proyecto en solitario de Nick Beardshaw, que se labró su reputación trabajando con Tom Kerridge, es un sencillo negocio de barrio, pero con una comida indudablemente deliciosa. Continuando por el país, llegará a Caistor St Edmund y a **Mark Poynton at Caistor Hall**. Esta unión entre el chef y la casa de campo está resultando un gran éxito, con Poynton produciendo una cocina clásica contundente con productos de primera calidad.

Más al norte, **Skof** fue una de las aperturas más esperadas del año y no ha decepcionado. Tom Barnes, antiguo chef de L'Enclume, aporta un toque personal a su restaurante en el centro de Manchester. Jake Jones, ganador del premio al Joven Chef 2024, también está cumpliendo su promesa con su hábil cocina en el **Forge**, de Middleton Tyas, con un enfoque sostenible.

Por último, Londres ha vuelto a tener un año culinario espectacular. Una serie de Estrellas que reflejan la fascinante variedad de la escena gastronómica de la ciudad consolida aún más su lugar como destino gastronómico mundial. En el límite del Borough Market, el **OMA** se ha convertido en el primer restaurante griego de la Guía en recibir una Estrella en el Reino Unido e Irlanda, gracias a los deliciosos platos del chef Jorge Paredes. La comida tailandesa también está teniendo su momento de protagonismo gracias a **AngloThai**, donde John Chantarask está explotando su herencia tailandesa-británica de formas emocionantes y deliciosas. Sin salir de Asia, **DOSA** es el restaurante que los entusiastas de la comida coreana estaban esperando. Servida en una barra de mármol en el Mandarin Oriental de Mayfair, la cocina de Jihun Kim es exquisita y sumamente elaborada.

En otras partes de la capital, los chefs de mayor talento están poniendo las verduras en primer plano. **Plates London** se ha convertido en el primer restaurante totalmente vegetariano del Reino Unido e Irlanda en recibir una Estrella MICHELIN, con Kirk Haworth llevando su formación clásica y adaptándola de forma creativa a una dieta vegana. En **Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO**, la carne y el pescado forman parte del menú, pero es una hermosa variedad de plantas las que el chef Leonel Aguirre presenta como protagonista de cada plato.

Los aficionados a los restaurantes del barrio de Portland y Clipstone estarán encantados de ver que **64 Goodge Street**, el último del minigrupo, ha sido galardonado con una Estrella por la autodenominada "cocina francesa desde una perspectiva foránea" de Stuart Andrew. En **Cornus** se pueden encontrar clásicos más modernizados, donde el antiguo chef de Angler, Gary Foulkes, vuelve a mostrar su talento. Se utilizan productos excepcionales, como el marisco de Cornualles de primera calidad, en platos seguros y con gran claridad de sabor.

Más al oeste, en el famoso barrio de Notting Hill, **Caractère**, el restaurante regentado por Diego Ferrari y Emily Roux, ha sido galardonado con una Estrella MICHELIN gracias a la técnica culinaria del chef



italiano. Mientras tanto, en Marylebone, Luke Ahearne capta el espíritu de la época en **Lita**, con platos cocinados a la brasa y sabores atrevidos. El último en incorporarse a la categoría de establecimientos con una Estrella MICHELIN es **Row on 5**, el nuevo local de Jason Atherton, con el chef Spencer Metzger en la cocina. Aquí, los comensales pueden degustar ingredientes de lujo cocinados con gran talento.

Junto con los restaurantes que han mantenido su distinción del año pasado, hay un total de 181 restaurantes con una Estrella MICHELIN en la selección de la Guía MICHELIN 2025 para Gran Bretaña e Irlanda.

Cinco nuevas Estrellas Verdes

La Estrella Verde se introdujo en la Guía MICHELIN Gran Bretaña e Irlanda en 2021, como una forma de destacar a los restaurantes a la vanguardia de la industria en lo que respecta a repensar el impacto de sus actividades y el futuro de la gastronomía. Su extraordinario compromiso con un enfoque más ecológico de la gastronomía es una fuente de inspiración tanto para los amantes de la cocina como para el sector de la hostelería en su conjunto. Este año, hay cinco nuevos galardonados con la Estrella Verde MICHELIN, lo que eleva a 36 el número total de restaurantes que sirven de modelo a seguir.

Los nuevos Estrellas Verdes son:

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

36 nuevos Bib Gourmand

Con la distinción Bib Gourmand, la Guía MICHELIN destaca los establecimientos que ofrecen una cocina de gran calidad a un precio moderado. Aunque cada uno de los establecimientos premiados es único en su estilo y enfoque, todos comparten el mismo espíritu de generosidad y compromiso con la cocina de calidad. Este año, 36 establecimientos se unen a la familia Bib Gourmand en Gran Bretaña e Irlanda.

Los nuevos restaurantes Bib Gourmand de este año son:

- **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

Ganadores de Premios Especiales

Este año, además de los nuevos Estrellas y Bib Gourmands, se entregaron cinco Premios Especiales a personas y equipos excepcionales que impresionaron especialmente a los inspectores de la Guía MICHELIN durante el año pasado.

- **Premio MICHELIN a la apertura del año - OMA, Londres**

Pocos restaurantes han tenido el mismo impacto que OMA en la escena culinaria londinense desde su apertura. Su cocina de inspiración griega ha traído un soplo de aire fresco a la ciudad, con platos helénicos como los que rara vez han visto los inspectores de la Guía MICHELIN en Gran Bretaña. Por lo tanto, no es de extrañar que el chef Jorge Paredes y el propietario del local, David Carter, también hayan visto recompensados sus esfuerzos con una Estrella MICHELIN. La atmósfera del lugar y el servicio contribuyen al atractivo de OMA, al igual que su restaurante gemelo, AGORA, situado en la planta inferior. Esta versión moderna de "souvla bar" ha obtenido un Bib Gourmand.

- **Premio MICHELIN al Chef Mentor - Adam Byatt, Trinity, Londres**

El ganador del premio MICHELIN al Chef Mentor de este año es un auténtico "chef de chefs" y alguien que ha ayudado y asesorado a jóvenes talentos a lo largo de los años. El propio restaurante de Adam Byatt, Trinity, es un lugar muy apreciado con una Estrella MICHELIN y su cocina ha desempeñado un papel muy importante en las carreras de grandes chefs, como Tom Sellers, dos Estrellas MICHELIN, y Graham Squire, chef en The Goring, una Estrella MICHELIN. Lo más revelador es que uno de nuestros nuevos galardonados con dos Estrellas para 2025, Angelo Sato de Humble Chicken, también fue asesorado por Adam y aprendió mucho de él.



- **Premio MICHELIN al Joven Chef - Ash Valenzuela-Heeger, Riverine Rabbit, Birmingham**

Este año ha sido muy emocionante para Ash Valenzuela-Heeger: después de abrir Riverine Rabbit con su pareja Erin y conseguir un Bib Gourmand, ha sido galardonada con el Premio al Joven Chef por el equipo de inspección de la Guía MICHELIN, que ha detectado el potencial de esta estrella en ascenso de la gastronomía británica. Originaria de Sudáfrica, Ash es conocida en Birmingham desde hace algunos años gracias a su paso por varios locales efímeros. Ahora es copropietaria de un local permanente que anima la escena culinaria local gracias a su creatividad y su cocina innovadora. Su cocina se caracteriza por sabores atrevidos y diversas influencias que van desde Sudáfrica hasta Asia.

- **Premio MICHELIN al Servicio - Jasmine Sherry de Fish Shop, Ballater**

Un servicio de calidad es el toque final que permite transformar una agradable comida en una experiencia inolvidable, y Jasmine Sherry y su equipo lo han entendido muy bien. Jasmine está en todas las facetas y ha sabido encontrar el equilibrio adecuado para llevar a su equipo cada vez más lejos con una actitud amable que permite a todos trabajar en un ambiente cálido y agradable. El atento servicio que se ofrece a los comensales realiza la cocina de calidad que se ofrece en Fish Shop, nuevo Bib Gourmand 2025.

- **Premio MICHELIN al Sommelier - Zsolt Lukács de Daróg, Galway**

El último ganador de los Premios Especiales MICHELIN es Zsolt Lukács, copropietario y sumiller del restaurante daróg, situado en Galway. Si esta vinoteca/bistró es tan cálida y acogedora, se debe en gran parte a Zsolt, que, sin duda, ha elaborado la carta de vinos de este local con pasión. Sus recomendaciones, siempre adecuadas y meditadas, y su naturalidad permiten que tanto los comensales novatos como los conocedores se sientan cómodos y puedan intercambiar opiniones sobre la carta.

La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Gran Bretaña e Irlanda se une a la selección de hoteles, disponible de forma gratuita en el sitio web y en la aplicación móvil de la Guía MICHELIN. Destaca los lugares donde alojarse más originales y de moda que no hay que perderse en Gran Bretaña, Irlanda y en todo el mundo. Cada hotel de la selección ha sido elegido por los expertos de la Guía MICHELIN por su estilo, servicio y personalidad únicos, y se puede reservar directamente en el sitio web y la aplicación de la Guía MICHELIN.

La Guía MICHELIN Gran Bretaña e Irlanda 2025 de un vistazo:



10 restaurante (1 de ellos nuevo)



29 restaurantes (3 de ellos nuevos)



181 restaurantes (22 de ellos nuevos)



36 restaurantes (5 de ellos nuevos)



150 restaurantes (36 de ellos nuevos)

Recomendados 1.147 restaurantes



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escaparate 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 está construyendo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

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

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)
[X @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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