



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 25 de febrero, 2025

Ocho nuevos restaurantes brillan con una Estrella en la Guía MICHELIN Portugal 2025

- Los ocho establecimientos con dos Estrellas MICHELIN en Portugal renuevan su distinción
- Hay 8 nuevos restaurantes reconocidos con una Estrella MICHELIN, por lo que se eleva a 38 el número total de establecimientos en esta categoría
- 1 nuevo restaurante ha sido galardonado con la Estrella Verde y 5 con el Bib Gourmand

#GuiaMICHELIN #GuiaMICHELINPT #MICHELINSTAR25

La Guía MICHELIN ha desvelado hoy, en la preciosa y sorprendente ciudad de Oporto, su nueva selección de restaurantes para 2025.

Este año la Guía MICHELIN Portugal da visibilidad a un total de 190 restaurantes.

El equipo internacional de inspectores e inspectoras que han visitado el país, tras la reunión colegiada donde determinan su veredicto, destaca cómo los chefs buscan preservar su herencia gastronómica y culinaria reinterpretando los platos clásicos con técnicas actuales, no cerrándose nunca a nuevas influencias internacionales y promocionando, desde su propia identidad, las materias primas autóctonas de mayor calidad.

Gwendal Poullennec, el Director Internacional de la Guía MICHELIN, también indica al respecto: *“Portugal sigue una línea ascendente y, poco a poco, se está convirtiendo en un destino gastronómico de referencia para los foodies de todo el mundo”.*

“El compromiso de los chefs con el territorio es absoluto, mostrándose en el norte un superior apego al recetario tradicional que, en el sur, donde podemos hablar de un maravilloso encuentro entre los sabores lusitanos regionales y los de gusto más internacional. Por otra parte, la sostenibilidad sigue ganando terreno, no tanto en el sentido local como en el de la excelencia, esa que siempre procura descubrir al comensal viajero las mejores materias primas de las diferentes regiones del país”.

Todos los restaurantes con dos Estrellas renuevan su distinción

Es un placer para la Guía MICHELIN ver cómo el nivel culinario en Portugal se mantiene estable y los 8 restaurantes con dos Estrellas siguen ofreciendo una cocina excepcional, esa por la que merece la pena desviarse.

Los establecimientos que, según lo comprobado por los inspectores, ejercen como los máximos valedores de la culinaria lusa son: **Alma** (Lisboa), **Antiqvvm** (Oporto), **Belcanto** (Lisboa), **Casa de Chá da Boa Nova** (Leça da Palmeira), **Il Gallo d’Oro** (Funchal), **Ocean** (Porches), **The Yeatman** (Vila Nova de Gaia) y **Vila Joya** (Albufeira).



Ocho novedades con una Estrella MICHELIN

Los inspectores han reconocido ocho restaurantes más con esta distinción. Con ellos, son ya 38 los establecimientos que lucen la codiciada y exigente Estrella MICHELIN.

Arkhe – Lisboa

La cocina vegana/vegetariana sigue ganando adeptos y el chef brasileño João Ricardo Alves apuesta fuerte por ella. En su restaurante de línea minimalista y siempre bien acompañado por Alejandro Chávarro, que ejerce como jefe de sala y sumiller, nos descubre tres menús degustación de inusitada delicadeza, técnica y sabor (Almoço, Descuberta y Carta Branca).

Blind - Oporto

Si quieres que te sorprendan y ansias una experiencia gastronómica diferente... ¡aquí tienes una gran oportunidad! La propuesta del laureado chef Vítor Matos, defendida a diario por la chef Rita Magro (recibió el Prémio Jovem Chef MICHELIN 2024), rinde homenaje a la obra de José Saramago «Ensayo sobre la ceguera» y procura jugar con el comensal a través de un menú sorpresa.

Grenache - Lisboa

¿Un restaurante singular en la Alfama lisboeta? Este es uno de esos que siempre debes de tener en cuenta, pues se halla un tanto aislado del bullicio turístico en el Pátio de Dom Fradique. La propuesta, que solo ve la luz a través de dos menús degustación (Grenache y Experience), corre a cargo del chef Philippe Gelfi, que haciendo un guiño a sus orígenes nos propone una elegante cocina contemporánea de raíces galas.

Marlene - Lisboa

A pocos metros de la Terminal de Cruzeiros de Lisboa este restaurante, de ambiente contemporáneo, nos sorprende con una gran cocina central abierta, lo que nos permite apreciar en todo momento el minucioso trabajo de la chef Marlene Vieira y su equipo. Encontrarás dos interesantes menús degustación de autor, con referencias tanto a la tradición portuguesa como a algunos sabores de otras latitudes.

Oculto - Vila do Conde

Se encuentra en el hotel The Lince Santa Clara y rinde honor a su nombre, pues dentro del antiguo Monasterio homónimo han recuperado una parte del mismo que ha tenido que ser excavada para sacarla a la luz. La propuesta gastronómica, a cargo de los reconocidos chefs Vítor Matos y Hugo Rocha, se materializa en dos menús degustación muy vinculados al mundo marino y a los productos de temporada.

Palatial - Braga

Este singular y elegante restaurante, en la periferia sur de Braga, sorprende con un bar de catas a la entrada donde se exaltan los vinos de la región y un cuidado comedor. Aquí, con un fantástico servicio, dan la opción de pedir a la carta o dos menús degustación (Tradição e Inovação), retomando en ambos casos la tradición gastronómica portuguesa desde un punto de vista muy creativo.



Vinha - Vila Nova de Gaia

El restaurante gastronómico del Vinha Boutique Hotel es uno de esos sitios que hay que conocer, pues muestra detalles de inesperada elegancia en cada rincón. La propuesta, diseñada por el famoso chef Henrique Sá Pessoa y ejecutada por Jonathan Seiller, el chef residente, enamora tanto en la opción a la carta como a través de su menú degustación (Identidade), jugando siempre con los mejores productos portugueses de temporada desde la contemporaneidad.

YŌSO – Lisboa

En este restaurante, con cuyo nombre se hace alusión a los cuatro elementos de la naturaleza (Tierra, Agua, Fuego y Aire), el chef Habner Gomes nos acerca a la gastronomía japonesa y al estilo kaiseki a través de un único menú degustación omakase. La propuesta, que se puede degustar en una barra de sushi o en tres mesas, se centra en un menú que nos hace un recorrido por diferentes técnicas niponas en base a productos de temporada.

Una Estrella Verde y cinco nuevos Bib Gourmand

La preocupación por la sostenibilidad sigue ganando adeptos y, poco a poco, los chefs están demostrando su compromiso adoptando medidas y fórmulas que buscan cuidar el medio ambiente.

Con la nueva Estrella Verde de Encanto, en Lisboa, ya tenemos 6 establecimientos que ejercen como referentes de la sostenibilidad en Portugal. Llevado por el famoso chef José Avillez y ubicado justo al lado de su biestrellado Belcanto, sorprende tanto en lo estético como en lo gastronómico, pues su enfoque culinario, sumamente técnico, está centrado completamente en el trabajo con verduras ecológicas de temporada, procedentes tanto de los pequeños productores cercanos como de la granja Casa Nossa que ellos mismos tienen en el Alentejo. Centran la propuesta en un único menú degustación, 100% vegetariano, que nos habla de sostenibilidad, de biodiversidad, del aprovechamiento total del producto, de la reutilización de envases... ¡Comer aquí supone una gran experiencia!

En lo que respecta a los Bib Gourmand, la distinción más demandada por los gastrónomos de todo el mundo al reconocer la mejor relación calidad/precio, este año se presenta con 5 interesantes novedades (Canalha y Pigmeu en Lisboa, Contradição en Bragança, OMA en Oporto y Terruja en Alvalade), con lo que el número total de Bib Gourmands en Portugal se eleva a 28 establecimientos.

35 nuevos restaurantes Recomendados

A su vez, es un placer ver como la selección se refresca con 35 nuevos restaurantes Recomendados (en total hay 116 en esta categoría), lo que nos da una idea del dinamismo culinario del país y del constante trabajo que se está realizando para fortalecer la oferta.

Entre ellos hay propuestas para todos los gustos, como el interesantísimo **Cibù** (Leça da Palmeira), la contemporánea esencia mediterránea que ofrecen en **Le Babachris** (Guimarães) o la sorprendente cocina creativa de base tradicional que nos ha enamorado en el aislado **Mapa** (Montemor-o-Novo). Entre las novedades, por otro lado, destaca especialmente la presencia de numerosos restaurantes que miran hacia Asia y ponen de manifiesto el gusto creciente de los portugueses y de la clientela internacional por la cocina oriental, en muchos casos fusionada con la local: **Avista Ásia** en Funchal, **Izakaya** en Cascais, **Kaigi** o **Tokkotai** en Oporto, Omakase RI en Lisboa...



Tres Premios Especiales

La Guía MICHELIN, fiel a su empeño de reconocer también los talentos individuales que hacen grande un restaurante y que son determinantes para que vivamos una gran experiencia, presenta los siguientes premios especiales:

- **Premio MICHELIN al Joven Chef, presentado por Makro**
José Diogo Costa, William (Funchal, Madeira)

Natural de Seixal, al norte de Madeira, el joven chef José Diogo Costa apuesta por una cocina de origen local que recupera el recetario de su infancia desde una perspectiva innovadora y actual, haciéndonos partícipes de esos sabores que nos hablan del océano, del origen volcánico de la isla y de las bondades del clima subtropical. Tras una sólida formación internacional tanto en Europa como en Asia, la propuesta que ofrece en el restaurante William, dentro del lujoso Belmond Reid's Palace, ve la luz a través de tres maravillosos menús que ponen el acento, especialmente, en la rica variedad de frutas y verduras existentes en la isla.

- **Premio MICHELIN al Servicio, presentado por Michelin**
Nelson Marreiros, Ocean (Porches)

Nelson Marreiros, el director de sala al frente del biestrellado restaurante Ocean (dentro del hotel Vila Vita Parc, en Porches), es reconocido con este galardón como premio a su fantástica concepción del servicio, pues desde la máxima profesionalidad eleva la propuesta gastronómica ofrecida por el chef Hans Neuner y consigue que la experiencia sea realmente inolvidable. Desde sus inicios en la Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão, en la región del Algarve, ha demostrado una constante búsqueda de la excelencia, construida tras más de 20 años ejerciendo distintas funciones dentro del mismo Vila Vita Parc y desde una formación adicional como sommelier, detalle idóneo para que el trabajo entre la recepción, el servicio, la cocina y la bodega fluya de una manera perfecta.

- **Premio MICHELIN al Sommelier, presentado por Sogrape**
Marc Pinto, Fifty Seconds (Lisboa)

Un gran restaurante siempre tiene tras de sí una espléndida bodega y un profesional que se encarga de mimarla, para que la experiencia gastronómica se eleve en conjunción con un maridaje perfecto. Este es el caso de Marc Pinto en Fifty Seconds (Lisboa), donde colabora con el chef Rui Silvestre. Natural de la región francesa de Champagne, podríamos decir que lleva el mundo del vino en la sangre, aunque luego se formó también durante años en España bajo la tutela de maestros como Martín Berasategui o Paco Pérez. Su espléndida labor, con un perfecto conocimiento de todas las referencias y añadas del mundo (sobre todo portuguesas, francesas y españolas) le ha hecho merecedor de distintos reconocimientos dentro del sector hostelero y vitivinícola. Según sus propias palabras... ¡cada botella encierra una experiencia única!



La Guía MICHELIN Portugal 2025 de un vistazo:



8 restaurantes



38 restaurantes (8 de ellos nuevos)



6 restaurantes (1 de ellos nuevo)



28 restaurantes (5 de ellos nuevos)

Recomendados 116 restaurantes (35 de ellos nuevos)

La selección de la Guía MICHELIN Portugal 2025 está disponible, gratuitamente, en el sitio web y la aplicación móvil de la Guía MICHELIN.

Los restaurantes seleccionados se unen a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los lugares más originales, atractivos y confortables para alojarse tanto en Portugal como en el resto del mundo.

También queremos agradecer el apoyo de nuestros socios privados: MAKRO, DELTA, BALFEGO, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, ALARDO, THE FORK.

Código QR



iOS



Android

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate 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>

[!\[\]\(73002692dd5e7a64e60946be3158e719_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(42837a1907e26cf155e215b5440e265d_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(42c4abe8a012119f15571407ccb34aff_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(211fe2e737577605a46f8d7cec610ff9_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(aba70343d9e73e593f58f26a8a807afb_img.jpg\) @Michelin](#)

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