



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 20 de marzo, 2025

## El restaurante Amber obtiene tres Estrellas MICHELIN en la 17.<sup>a</sup> edición de la Guía MICHELIN de Hong Kong y Macao

- En Macao, el restaurante Chef Tam's Seasons obtiene dos Estrellas MICHELIN
- 7 restaurantes, varios de ellos nuevos, reciben por primera vez una Estrella MICHELIN
- Este nuevo año cuenta con 95 nuevos establecimientos con Estrellas MICHELIN, 76 de ellos en Hong Kong y 19 en Macao

Presentada hoy en una ceremonia en el Grand Lisboa Palace Resort Macau, la nueva selección de la Guía MICHELIN Hong Kong y Macao 2025 premia a los establecimientos con Estrellas, los Bib Gourmand y los restaurantes recomendados, y rinde homenaje a 262 direcciones. De ellas, 208 se encuentran en Hong Kong y 54 en Macao.

*"Nos complace ver que Hong Kong y Macao siguen brillando como verdaderos epicentros culinarios dinámicos, ofreciendo una excepcional diversidad de experiencias que van desde los imprescindibles platos callejeros hasta las mesas gastronómicas más prestigiosas, satisfaciendo así todos los gustos y deseos de los viajeros de todo el mundo",* declara Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía MICHELIN. *"Nuestro equipo de inspección quedó impresionado por la madurez de la escena gastronómica, donde se encuentran tanto maestros indiscutibles como el chef Richard Ekkebus, que obtuvo tres Estrellas MICHELIN por su restaurante Amber, como una nueva generación de chefs audaces y apasionados, que cultivan un entorno en el que la creatividad puede florecer plenamente. El constante intercambio de ideas y técnicas innovadoras garantiza que estas dos ciudades mantengan su posición de liderazgo en la escena culinaria mundial".*

### Amber obtiene tres Estrellas MICHELIN por su excepcional cocina

Dirigido por el chef holandés **Richard Ekkebus**, Amber ha obtenido este año tres Estrellas MICHELIN. Comprometido con la sostenibilidad, el chef destaca por su voluntad de ofrecer una cocina sin productos lácteos y demuestra una gran creatividad. Los platos, que se suceden con una progresión de sabores, se subliman con productos como el erizo de mar o el pollo Ping Yuen, que desempeñan un papel decisivo en la experiencia imaginada por Richard Ekkebus. Al mismo tiempo, ofrece varios menús con variaciones vegetarianas para satisfacer a todos los comensales.

En total, 9 restaurantes (7 en Hong Kong y 2 en Macao) han sido galardonados con tres Estrellas MICHELIN en la 17.<sup>a</sup> edición de la Guía MICHELIN de Hong Kong y Macao.

Las tres Estrellas MICHELIN de Hong Kong son: **8 1/2 Otto e Mezzo – Bombana, Amber, Caprice, Forum, Sushi Shikon, Ta Vie y T'ang Court**, mientras que las de Macao son: **Jade Dragon y Robuchon au Dôme**.

**Un restaurante de Macao consigue dos Estrellas MICHELIN gracias a una propuesta culinaria excepcional**



Los comensales de **Chef Tam's Seasons** pueden descubrir el singular universo del chef **Tam Kwok-Fung** a través de un menú que se divide en dos fórmulas: clásica o de temporada. El restaurante enriquece su carta cada mes con platos elaborados con productos de temporada. En otoño, por ejemplo, el chef propone una versión inédita de ge zha con cangrejo chino, en la que se rompe la corteza del flan de huevo frito para descubrir un relleno cremoso delicadamente perfumado con la carne del cangrejo. Otra especialidad: los costillares de cerdo en salsa de miel y judías negras, que seducen por sus aromas ahumados y perfumados.

En total, 17 restaurantes, 11 de ellos en Hong Kong y 6 en Macao, han recibido dos Estrellas MICHELIN. En Hong Kong, los restaurantes galardonados con dos Estrellas MICHELIN son: **Arbor, Bo Innovation, Lai Ching Heen, L'Envol, Lung King Heen, Noi by Paulo Airaud, Octavium, Rùn, Tate, Tin Lung Heen** y **Ying Jee Club**. En Macao, son: **Alain Ducasse at Morpheus, Chef Tam's Seasons, Feng Wei Ju, The Eight, The Huaiyang Garden** y **Wing Lei**.

### **Tres restaurantes de Hong Kong obtienen su primera Estrella MICHELIN**

Este año, tres restaurantes han sido ascendidos y condecorados con una Estrella MICHELIN, lo que eleva a 58 el número de restaurantes premiados en Hong Kong.

Con su decoración inspirada en el bosque, **Ami** es el lugar ideal para una experiencia gastronómica única en un ambiente relajado. Además de los menús degustación, los comensales pueden elegir entre grandes clásicos de la cocina francesa y platos de pescado. El chef ejecutivo **Nicolas Boutin** se enorgullece de trabajar con ingredientes excepcionales que combina con salsas francesas tradicionales. Entre sus creaciones estrella, el volován con tartar de ternera Wagyu cortada a cuchillo, pollo amarillo y marisco.

El restaurante **Plaisance by Mauro Colagreco** sumerge a sus comensales en una atmósfera oceánica con sus acabados nacarados y su escultura en forma de remolino de peces metálicos. El menú, centrado en los productos del mar, combina ingredientes procedentes de todo el mundo y verduras locales. Las técnicas francesas perfectamente dominadas y una buena dosis de creatividad, sublimemente acompañadas de salsas caseras, crean una experiencia gustativa inolvidable.

El restaurante **Tuber Umberto Bombana**, creado por el chef del mismo nombre, se centra en la trufa, un ingrediente noble que se presenta en blanco o negro, según su procedencia. El chef ejecutivo, formado bajo la dirección de Bombana durante más de 20 años, también trabaja y sublima ingredientes de temporada de todo el mundo, como las gambas carabinero gigantes de España.

### **4 restaurantes recién galardonados con una Estrella MICHELIN en Macao**

**Aji** está dirigido por un joven chef singapurense que fusiona el estilo francés con productos japoneses de primera calidad y sabores asiáticos. Por ejemplo, el shima aji de piel crujiente se sirve con salsas hechas de té verde matcha y cáscara de mandarina seca de 20 años. El mostrador es para los comensales que optan por el menú degustación que relata los recuerdos del chef. Se puede maridar de forma creativa con vinos tintos, blancos y amarillos, junto con sake y licores fuertes.

Mizumi ofrece tres zonas dedicadas respectivamente a la tempura, al teppanyaki y al sushi, cada una con dos menús fijos. El chef Hironori Maeda cuida con esmero cada plato. El solomillo de wagyu de Kagoshima a la plancha es uno de los grandes clásicos del lugar, con su condimento de sal marina, wasabi y salsa de cebolla.



**Sushi Kissho by Miyakawa** es el primer establecimiento internacional del legendario restaurante de Hokkaido. Está abierto solo para la cena y ofrece un menú omakase que incluye 10 sushis al estilo Edomae, entrantes, sopa de miso y postres. Ofrece a sus comensales tres tipos de arroz procedentes de las prefecturas de Hokkaido y Akita, sazonados con una mezcla de tres vinagres rojos. Estos arroces se acompañan de las capturas más frescas de la temporada, principalmente procedentes de Hokkaido.

Al igual que su homónimo en Hong Kong, **Zuicho** se especializa en la cocina kappo. Con una ilustre trayectoria de más de 30 años, el chef **Kinomoto** ofrece tres menús omakase que reflejan una meticulosa atención al detalle, un esmero excepcional y una maestría incomparable. Todos los ingredientes se importan directamente de Japón, como el uni bafun de Hokkaido y el vientre de atún en el hand roll, así como el Wagyu A5 de Satsuma, procedente de Kagoshima: el solomillo se fríe y el lomo se utiliza en el sukiyaki.

La Guía MICHELIN Hong Kong y Macao 2025 cuenta con 69 restaurantes con una Estrella MICHELIN, lo que demuestra la excelencia culinaria de la región.

### **Cinco restaurantes conservan la Estrella Verde MICHELIN**

El premio Estrella Verde MICHELIN se otorga a los restaurantes que adoptan prácticas ecológicas y ofrecen al mismo tiempo una experiencia gastronómica excepcional. Los cinco restaurantes galardonados este año son **Amber**, (nuevo restaurante con 3 Estrellas), **Feuille**, (1 Estrella), **Mora**, (1 Estrella), **Roganic**, (1 Estrella), en Hong Kong, y **UTM Educational Restaurant** (Bib Gourmand) en Macao.

### **Se otorgan tres Premios Especiales MICHELIN**

La guía MICHELIN Hong Kong & Macau premia en su 17.ª edición a tres ganadores: Premio al sumiller, Premio al Joven Chef y Premio al Servicio.

Los premios especiales destacan los talentos y habilidades excepcionales de la industria de la restauración que contribuyen de manera notable a la experiencia gastronómica en su conjunto.

### **Premio al Sumiller de la Guía MICHELIN**

El Premio al Sumiller de la Guía MICHELIN 2025 recompensa la gran competencia y conocimiento, pero también la pasión de los sumilleres talentosos en el sector de la restauración. Este año, esta prestigiosa distinción se otorga a Carlito CHIU, que trabaja en el restaurante Andō, galardonado con una Estrella MICHELIN. Carlito cuenta con una sólida formación y trabaja en estrecha colaboración con el chef del restaurante desde el primer día. Con atención, perfecciona sus maridajes de comida y vino según las preferencias de los comensales y ofrece selecciones a medida, especialmente de sake, así como vinos españoles y argentinos. Como sumiller de la casa, crea combinaciones personalizadas, originales y únicas para los clientes, y establece una conexión real con ellos para ofrecerles una experiencia privilegiada.

### **Premio al Joven Chef de la Guía MICHELIN**

El Premio al Joven Chef de la Guía MICHELIN 2025, presentado por AIA Hong Kong y Macao, reconoce el talento extraordinario y el potencial prometedor de un joven chef que ha causado una muy buena impresión al equipo de inspección. El premio de este año se otorga a **Frankie, Sui Wan WONG**, del nuevo restaurante seleccionado por la Guía MICHELIN, **Ankōma**, en Hong Kong.



Nacido en Hong Kong, el chef estudió en la misma ciudad, en el International Culinary Institute. Durante su joven carrera, ya ha trabajado en prestigiosos establecimientos como Zest by Konishi, anteriormente galardonado con una Estrella MICHELIN y que hoy ha cerrado sus puertas, o el restaurante Écriture, con dos Estrellas MICHELIN. En 2022 abrió Ankôma, donde combina la cocina francesa con elementos asiáticos, en particular con ingredientes japoneses. Frankie está al frente de un joven equipo apasionado que aporta una gran dosis de energía y entusiasmo a su cocina.

### Premio al Servicio de la Guía MICHELIN

El Premio al Servicio de la Guía MICHELIN 2025 celebra las habilidades y el talento excepcionales de los profesionales que contribuyen a mejorar la experiencia del cliente. Este año, el premio se otorga a Winnie ZHANG, del restaurante Wing Lei, con dos Estrellas MICHELIN, en Macao.

Winnie, nacida en Zhuhai, llegó a Macao hace más de diez años. Ha trabajado en Wing Lei desde el principio de su carrera y ha impresionado al equipo de inspección de la Guía MICHELIN por su gran conocimiento de la oferta gastronómica. Winnie ofrece los platos en función de las preferencias de los comensales y se asegura de ofrecerles una experiencia fluida gracias a una perfecta gestión del ritmo de servicio. Como auténtica gastronoma, le gusta hablar de su vida en Macao con los clientes y se complace en recomendarles las mejores especialidades y atracciones locales. A lo largo de la comida, Winnie les ofrece un servicio atento y personalizado para que se sientan como en casa.

Los restaurantes galardonados se suman a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los alojamientos más originales y de tendencia en Hong Kong, Macao y en todo el mundo. Cada hotel es seleccionado por los expertos de la Guía MICHELIN por su estilo, su servicio y su personalidad únicos (con opciones para todos los presupuestos) y puede reservarse directamente a través de la web y la aplicación de la Guía MICHELIN.

Visite la página web oficial de la Guía MICHELIN o descargue la aplicación gratuita (iOS y Android) para descubrir cada uno de los restaurantes de la selección y reservar en un hotel para una estancia inolvidable.

### Nuestros socios en 2025

Global Partner



Official Partner



Official Bank Partner



Official Partner



Official Beer Partner



Official Partner



Event Partner



Event Supporter





Descarque la aplicación de la Guía MICHELIN



#### **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](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

[www.michelin.es](http://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