



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 25 de abril de 2025

Málaga sede da Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha 2026

- Pela primeira vez, cidade de Málaga acolherá a Gala do Guia MICHELIN, em que será revelada a nova seleção de restaurantes de Espanha
- Gala terá lugar no próximo dia 25 de novembro de 2025 no FYCMA - Palacio de Ferias y Congresos de Málaga
- Coordenadores gastronómicos do evento serão os restaurantes Bardal (2 Estrelas MICHELIN), em Ronda, e Skina (2 Estrelas MICHELIN), em Marbelha

Málaga será o cenário da Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha 2026. A cidade andaluza sucederá à Região de Múrcia, e, pela primeira vez na sua história, será anfitriã deste tão aguardado evento. Será a terceira ocasião em que a Comunidade andaluza acolhe a gala, que terá lugar, a 25 de novembro de 2025, no FYCMA - Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. A escolha da sede foi anunciada hoje, numa conferência de imprensa realizada na Escola de Hotelaria de Málaga La Cónsula, centro em que se formaram diversos chefs reconhecidos pelo Guia MICHELIN, marcando o início da contagem regressiva para uma data imperdível no calendário gastronómico.

Cum uma tradição culinária profundamente enraizada nos valores do Mediterrâneo, a gastronomia malaguenha destaca-se pela sua fusão de influências, tanto andaluzas, como internacionais, e pela riqueza dos seus produtos. Desde o seu emblemático espeto de sardinhas, assado na brasa à beira-mar, à “porra antequerana”, ao “ajoblanco”, ou à fritura malaguenha, a cidade oferece uma proposta gastronómica tão diversa quanto cativante. A isso soma-se uma reconhecida produção vitivinícola, com as denominações de origem Málaga e Sierras de Málaga, em que se destacam os vinhos doces, elaborados com castas como a Pedro Ximénez e a Moscatel.

Os coordenadores gastronómicos do jantar da Gala serão dois grandes embaixadores da alta cozinha malaguenha: o restaurante Bardal, em Ronda, (2 Estrelas MICHELIN), com o seu chef Benito Gómez na liderança, e o restaurante Skina, em Marbelha (2 Estrelas MICHELIN), capitaneado pelo chef Mario Cachinero, e com Marcos Granda enquanto diretor do restaurante. O seu trabalho foi fundamental para posicionar Málaga como uma referência no panorama culinário nacional e internacional, combinando respeito pela tradição com uma busca constante pela excelência.

A realização da Gala em Málaga reforça o apelo da cidade e da província enquanto destinos de primeiro nível, referências no vasto património gastronómico da Andaluzia, e com um impacto que transcende o âmbito local, para despertar o interesse de amantes da gastronomia de todo o mundo. Além do mais, contribuirá para potenciar o sector hoteleiro, e para valorizar a riqueza culinária da região.

Como em todos os anos, a nova seleção do Guia MICHELIN Espanha 2026 será dada a conhecer após um minucioso trabalho de campo levado a cabo pela equipa de inspetores e inspetoras da MICHELIN. Além de destacar as melhores mesas do país, o Guia continuará a colocar o foco na



gastronomia sustentável através da Estrela Verde MICHELIN, que premeia os estabelecimentos e os chefs comprometidos com o futuro do planeta.

A MICHELIN agradece à Junta de Andalucía, ao Ayuntamiento de Málaga, e à Diputación de Málaga, o seu apoio e compromisso com a gastronomia, assim como aos parceiros privados que apoiam e colaboram nesta edição da Gala: Alhambra, Alimentos de España, Aquanaria, Balfegó, Blancpain, CaixaBank, El Barquero, Jaén Selección, Lafont, Makro, Royal Bliss, Solan de Cabras, TheFork e Xiaomi.



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

www.michelin.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