



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 26 de maio de 2025

## Dois restaurantes do Dubai obtêm pela primeira vez três Estrelas no Guia MICHELIN Dubai 2025

- Veryind Studio torna-se no primeiro restaurante indiano do mundo a receber três estrelas MICHELIN
- FZN by Björn Frantzén junta-se à seleção com três Estrelas Michelin
- “Colheita” de 2025 é ainda enriquecida com dois novos restaurantes com uma estrela Michelin, e com cinco novos Bib Gourmand.

A Michelin revelou a quarta seleção do Guia MICHELIN Dubai numa magnífica cerimónia realizada no hotel Address Sky View. Foi uma oportunidade para celebrar a excelência culinária da cidade, com 119 estabelecimentos que representam 35 diferentes estilos de cozinha, o que ilustra bem o auge do panorama gastronómico local. Dois restaurantes com três Estrelas MICHELIN, dois novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN, e cinco novos Bib Gourmand, juntam-se à seleção de 2025.

Esta nova edição do Guia MICHELIN Dubai destaca a extraordinária seleção de restaurantes, e os profissionais que se notabilizaram em 2025. Os diferentes prémios e distinções atribuídos nesta ocasião realçaram o incrível talento, a dedicação e a inovação que caracterizam o panorama culinário do Dubai. Entre a gastronomia sustentável, e os pratos autênticos elaborados com esmero, os galardoados estabeleceram novos padrões e, sem dúvida, servirão de inspiração para outros atores do sector.

*“O Dubai está a registar um crescimento vertiginoso, não só enquanto cidade, mas, também, como verdadeiro destino gastronómico. A incrível diversidade de cozinhas, e a impressionante variedade de restaurantes, oferecem aos gourmets e aos viajantes de todo o mundo uma experiência culinária sem igual. Esta riqueza permite que todos desfrutem de momentos excecionais nos melhores locais deste destino em pleno auge”,* declarou Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN.

*“Em quatro anos, a seleção passou de 69 a 119 estabelecimentos, o que demonstra a espetacular evolução desta cena gastronómica. Com esta nova edição, e a inclusão de dois novos restaurantes com três Estrelas, o Dubai consolida-se, em definitivo, como um local incontornável para todos os apaixonados que procuram descobertas gastronómicas inovadoras e únicas”.*

Sua Excelência Issam Kazim, diretor-geral da Corporação para o Turismo e Marketing Comercial do Dubai (DCTCM), que faz parte do Departamento de Economia e Turismo do Dubai (DET), referiu: *“O lançamento da quarta seleção do Guia MICHELIN Dubai, e, em particular, o anúncio dos primeiros restaurantes com três Estrelas MICHELIN da cidade, marca um ponto de viragem no lugar que o Dubai ocupa no panorama gastronómico mundial. O que reflete, na perfeição, a inovação, o talento e a excelência que fazem vibrar a sua cena culinária”.*

*“Do mesmo modo que três Estrelas Michelin indicam que um restaurante oferece uma visita única, que justifica a viagem, o mesmo acontece com o Dubai enquanto destino: desde famosos restaurantes*



*locais, a nomes de renome mundial, este vibrante panorama gastronómico espelha fielmente a diversidade e o dinamismo de uma cidade que procura, em permanência, inspirar o mundo.*

*Expressamos o nosso mais sincero agradecimento à MICHELIN, cuja dedicação à excelência continua a elevar a reputação do Dubai, destacando o papel crucial dos restaurantes no impulso do atrativo turístico, do crescimento económico, e da competitividade global, do Dubai. As pessoas de quase 200 nacionalidades que vivem no Dubai são o coração do tecido único da cidade, e felicitamos todos os empresários da restauração, chefs e talentos que existem por detrás dos estabelecimentos incluídos no Guia deste ano".*

### **Dois restaurantes recebem três Estrelas MICHELIN**

Dois restaurantes receberam, pela primeira vez, **três Estrelas MICHELIN** desde que este guia se estreou, em 2022, o que representa um feito histórico para a cena gastronómica do Dubai. Esta distinção destaca uma cozinha única, que justifica a viagem.

Uma nova incorporação no Guia, o **FZN by Björn Frantzén** obtém **três Estrelas MICHELIN**. Este restaurante autêntico, com uma equipa de estrelas, assinala a estreia, no Médio Oriente, do aclamado chef sueco Björn Frantzén. Oferece uma experiência praticamente sem falhas, e muito sofisticada, com uma variedade de pratos que combinam influências escandinavas e asiáticas, e que fazem um excelente uso dos melhores ingredientes de luxo.

O **Trèsind Studio** consegue alcançar as **Três Estrelas MICHELIN** na sua quarta aparição no Guia MICHELIN Dubai, fazendo história ao tornar-se no primeiro restaurante indiano do mundo a receber a distinção máxima do famoso selo gastronómico. Este conceito imersivo destaca a imaginação e a criatividade em limites do chef Himanshu Saini. O seu menu de degustação reinterpreta pratos tradicionais de distintas regiões da Índia, transformando-os em criações vibrantes, visualmente impactantes, e plenas de sabor.

### **Dois novos restaurantes obtêm uma Estrela MICHELIN**

O restaurante **Jamavar** do Dubai não só se junta à seleção do Dubai 2025, como recebe **uma Estrela Michelin**. Situado no distrito da Ópera do Dubai, este aclamado restaurante indiano oferece pratos perfeitamente equilibrados e harmoniosos, elaborados com ingredientes de primeira qualidade.

Dirigido pelo chef Abhiraj Khatwani, nascido no Dubai, o restaurante tailandês **Manão é uma** ode à cozinha mais próxima do seu coração. O novo estabelecimento, galardoado com uma **estrela Michelin**, serve um menu de degustação de 11 pratos, composto por clássicos tailandeses reinventados com um toque original, mas mantendo os sabores autênticos e vibrantes da cozinha tradicional.

**Um total de catorze restaurantes** foram galardoados com **uma Estrela MICHELIN**, uma distinção que destaca a alta qualidade da sua cozinha, que merece uma visita.

### **Cinco novos restaurantes recebem um Bib Gourmand.**

Além das Estrelas MICHELIN, **5 novos restaurantes** recebem um **Bib Gourmand**. O Bib Gourmand, que recebe o seu nome do Bibendum, o nome oficial do homem da Michelin, é um prémio que é outorgado aos restaurantes que oferecem uma cozinha de grande qualidade e a bom preço.

Os cinco restaurantes são:



- **DUO Gastrobar-Creek Harbour:** esta segunda sucursal oferece um menu atrativo e a bom preço, com uma variedade de pratos simples, refinados e reconfortantes
- **Harummanis:** este restaurante malaio, especializado em grelhados, recebe influências de inúmeros países vizinhos, e propõe sabores perfeitamente condimentados e equilibrados
- **Hawkerboi:** este restaurante de ambiente descontraído destaca as sutilezas da comida de rua de Singapura, Malásia, Tailândia e Myanmar, ideal para partilhar
- **Khadak:** nada como provar a comida de rua da Índia nesta brasserie indiana contemporânea e animada, que oferece pratos para partilhar repletos de sabor
- **Sufret Maryam:** esta é a segunda aventura do chef Salam Dakkak, com uma seleção de refinados pratos levantinos, generosos em termos de sabor e de dose

### Prémios Especiais MICHELIN

Com os seus Prémios Especiais, o Guia MICHELIN pretende destacar e celebrar a incrível diversidade de funções que existem no sector da hotelaria, assim como os seus profissionais mais talentosos e inspiradores.

O **Prémio para a Abertura do Ano** de 2025 é atribuído ao restaurante **Ronin**. Situado no hotel FIVE LUXE JBR, este local de bela conceção evoca uma fantástica decoração pan-asiática, complementada com uma magnífica seleção de produtos e sabores ousados, criando uma experiência gastronómica japonesa contemporânea extremamente agradável.

O **Prémio para a Sommellerie** é atribuído a **Shiv Menon**, do restaurante **Boca**. A sua paixão pelo vinho e pelas bebidas torna-se evidente a cada conversação, sem condescendência. A sua carta suporta a filosofia sustentável do restaurante, com símbolos que destacam os benefícios ambientais y para a comunidade. Organiza provas para partilhar os seus conhecimentos e o seu amor pelo tema.

O **Prémio para o Serviço**, atribuído pela **RAK Porcelain**, recai na equipa do restaurante **Al Khayma Heritage**. Apesar da sua generosa área, e do seu ambiente animado, este restaurante está longe de ser uma atração turística. A equipa gere-o com orgulho e paixão, com o objetivo de satisfazer todos os comensais. Os que chegam cedo podem desfrutar de um café árabe ao ar livre, enquanto, no interior, os empregados guiam-nos na carta. A despedida sincera é tão significativa quanto as boas-vindas.

O **Prémio para o Jovem Chef** foi atribuído ao **chef Abhiraj Khatwani**, de 30 anos, que dirige a cozinha do restaurante tailandês **Manão**, uma obra de amor, e uma ode à sua cozinha preferida. Venceu este prémio graças à sua experiência na Tailândia, ao entusiasmo que mostra pela sua cidade natal, e aos seus pratos autênticos e magistralmente equilibrados.

Por último, a cerimónia do Guia MICHELIN celebrou a extraordinária seleção de restaurantes e chefs para o ano de 2025. As distinções e prémios deste ano destacaram os excecionais talento, dedicação e inovação do mundo culinário do Dubai. Da gastronomia sustentável aos pratos autênticos e elaborados com mestria, os galardoados estabeleceram novos padrões, e inspiraram outros estabelecimentos. A sua paixão e o seu compromisso com a excelência fizeram com que a seleção deste ano seja, realmente, excepcional. Ansiamos por continuar a ser testemunhas do êxito e dos contributos para as artes culinárias na seleção do próximo ano.



O Guia MICHELIN Dubai 2025 num relance:



**2 restaurantes (2 novos)**



**3 restaurantes**



**14 restaurantes (2 novos)**



**3 restaurantes**



**22 restaurantes (5 novos)**

**Recomendados 78 restaurantes (15 novos)**

A retransmissão da cerimónia do Guia MICHELIN, e outros momentos de destaque, estão disponíveis na página oficial de Facebook do Guia MICHELIN Dubai, e no canal global do YouTube do Guia MICHELIN.

A seleção completa do Guia MICHELIN Dubai 2025 está disponível na página da Internet do Guia MICHELIN <https://guide.michelin.com/ae-du/en>, e na aplicação do Guia MICHELIN, disponível de forma gratuita para iOS e Android.

O Guia MICHELIN é uma referência em gastronomia. Agora, estabelece um novo standard para os hotéis. Visite o [site da Internet](#) oficial do Guia MICHELIN, ou descarregue a aplicação móvel do Guia MICHELIN ([iOS](#) e [Android](#)), para descobrir todos os restaurantes seleccionados, e reservar um hotel inesquecível.

*A aplicação do Guia MICHELIN para iOS e Android.*



iOS



Android



[Guia MICHELIN comemora o seu 125 aniversário!](#)



## Os nossos parceiros oficiais para 2025



### 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](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](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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