



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 26 de mayo, 2025

Dos restaurantes de Dubái obtienen por primera vez tres Estrellas en la Guía MICHELIN Dubái 2025

- Veryind Studio se convierte en el primer restaurante indio del mundo en recibir tres estrellas MICHELIN
- FZN by Björn Frantzén se une a la selección con tres Estrellas Michelin
- La añada 2025 también se enriquece con dos nuevos restaurantes: uno con una estrella Michelin y cinco Bib Gourmand.

Michelin ha revelado la cuarta selección de la Guía MICHELIN Dubai durante una magnífica ceremonia celebrada en el hotel Address Sky View. Fue una oportunidad para celebrar la excelencia culinaria de la ciudad, con 119 establecimientos que representan 35 estilos de cocina diferentes, lo que pone de relieve el auge de la escena gastronómica local. Dos restaurantes con tres Estrellas MICHELIN, dos nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN y cinco Bib Gourmand se incorporan a la selección de 2025.

Esta nueva edición de la Guía MICHELIN Dubái ha destacado la extraordinaria selección de restaurantes y a los profesionales que han destacado en 2025. Los diferentes premios y distinciones otorgados en esta ocasión han puesto de relieve el increíble talento, la dedicación y la innovación que caracterizan el panorama culinario de Dubái. Entre la gastronomía sostenible y los platos auténticos elaborados con esmero, los galardonados han establecido nuevos estándares y sin duda servirán de inspiración para otros actores del sector.

"Dubái está experimentando un crecimiento vertiginoso, no solo como ciudad, sino también como auténtico destino gastronómico. La increíble diversidad de cocinas y la impresionante variedad de restaurantes ofrecen a los gourmets y a los viajeros de todo el mundo una experiencia culinaria sin igual. Esta riqueza permite a todos disfrutar de momentos excepcionales en los mejores locales de este destino en pleno auge", declaró Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía MICHELIN.

"En cuatro años, la selección ha pasado de 69 a 119 establecimientos, lo que demuestra la espectacular evolución de esta escena gastronómica. Con esta nueva edición y la incorporación de dos nuevos restaurantes con tres Estrellas, Dubái se consolida definitivamente como una cita ineludible para todos los apasionados que buscan descubrimientos gastronómicos innovadores y únicos".

Su Excelencia Issam Kazim, director general de la Corporación de Turismo y Marketing Comercial de Dubái (DCTCM), que forma parte del Departamento de Economía y Turismo de Dubái (DET), declaró: *"El lanzamiento de la cuarta selección de la Guía MICHELIN Dubai, y en particular el anuncio de los primeros restaurantes con tres Estrellas MICHELIN de la ciudad, marca un punto de inflexión en el lugar que ocupa Dubai en el panorama gastronómico mundial. Esto refleja a la perfección la innovación, el talento y la excelencia que hacen vibrar su escena culinaria".*



“Del mismo modo que tres Estrellas Michelin indican que un restaurante ofrece una visita única que justifica el viaje, lo mismo ocurre con Dubái como destino: desde famosos restaurantes locales hasta nombres de renombre mundial, este vibrante panorama gastronómico refleja fielmente la diversidad y el dinamismo de una ciudad que siempre busca inspirar al mundo.

Expresamos nuestro más sincero agradecimiento a MICHELIN, cuya dedicación a la excelencia sigue elevando la reputación de Dubái, destacando el papel crucial de los restaurantes en el impulso del atractivo turístico, el crecimiento económico y la competitividad global de Dubái. Las personas de casi 200 nacionalidades que viven en Dubái son el corazón del tejido único de la ciudad, y felicitamos a todos los restauradores, chefs y talentos que hay detrás de los establecimientos incluidos en la Guía de este año”.

Dos restaurantes reciben tres Estrellas MICHELIN

Dos restaurantes han recibido **tres Estrellas MICHELIN** por primera vez desde que se inauguró esta guía en 2022, lo que supone un hito histórico para la escena gastronómica de Dubái. Esta distinción destaca una cocina única que justifica el viaje.

Una nueva incorporación a la Guía, **FZN by Björn Frantzén**, obtiene **tres Estrellas MICHELIN**. Este auténtico restaurante, con un equipo estelar, es el debut en Oriente Medio del aclamado chef sueco Björn Frantzén. Ofrece una experiencia casi impecable y muy sofisticada, con una variedad de platos que combinan influencias escandinavas y asiáticas y que hacen un gran uso de los mejores ingredientes de lujo.

Trèsind Studio consigue las **Tres Estrellas MICHELIN** en su cuarta aparición en la Guía MICHELIN Dubái, haciendo historia al convertirse en el primer restaurante indio del mundo en recibir la máxima distinción del famoso sello gastronómico. Este concepto inmersivo pone en valor la imaginación y creatividad sin límites del chef Himanshu Saini. Su menú degustación reinterpreta platos tradicionales de distintas regiones de la India, transformándolos en creaciones vibrantes, visualmente impactantes y llenas de sabor.

Dos nuevos restaurantes obtienen una Estrella MICHELIN

El restaurante **Jamavar** de Dubái no solo se une a la selección de Dubái 2025, sino que también recibe **una Estrella Michelin**. Situado en el distrito de la Ópera de Dubái, este aclamado restaurante indio ofrece platos perfectamente equilibrados y armoniosos elaborados con ingredientes de primera calidad.

Dirigido por el chef Abhiraj Khatwani, nacido en Dubái, el restaurante tailandés **Manão** es una oda a la cocina más cercana a su corazón. El nuevo establecimiento, galardonado con **una estrella Michelin**, sirve un menú degustación de 11 platos compuesto por clásicos tailandeses reinventados con un toque original, pero manteniendo los sabores auténticos y vibrantes de la cocina tradicional.

Un total de catorce restaurantes han sido galardonados con **una Estrella MICHELIN**, una distinción que destaca la alta calidad de su cocina y que merece una visita.

Cinco nuevos restaurantes reciben un Bib Gourmand.

Además de las Estrellas MICHELIN, **5 nuevos restaurantes** reciben un **Bib Gourmand**. El Bib Gourmand, que toma su nombre de Bibendum, el nombre oficial del hombre Michelin, es un premio que se otorga a los restaurantes que ofrecen una cocina de gran calidad y a buen precio.



Los cinco restaurantes son:

- **DUO Gastrobar-Creek Harbour:** esta segunda sucursal ofrece un menú atractivo y a buen precio con una variedad de platos sencillos, refinados y reconfortantes.
- **Harummanis:** este restaurante malayo especializado en parrilladas toma influencias de numerosos países vecinos y presume de sabores perfectamente especiados y equilibrados.
- **Hawkerboi:** este restaurante de ambiente relajado destaca las sutilezas de la comida callejera de Singapur, Malasia, Tailandia y Myanmar, ideal para compartir.
- **Khadak:** Prueba la comida callejera de la India en esta brasserie india contemporánea y animada que ofrece platos para compartir llenos de sabor.
- **Sufret Maryam:** Esta es la segunda aventura del chef Salam Dakkak, con una selección de refinados platos levantinos, generosos en sabor y raciones.

Premios Especiales MICHELIN

Con sus Premios Especiales, la Guía MICHELIN pretende destacar y celebrar la increíble diversidad de funciones que existen en el sector de la hostelería, así como a sus profesionales más talentosos e inspiradores.

El **Premio a la Apertura del Año** para 2025 se otorga al restaurante **Ronin**. Situado en el hotel FIVE LUXE JBR, este local de bella concepción evoca una fantástica decoración panasiática, complementada con una magnífica selección de productos y sabores atrevidos, creando una experiencia gastronómica japonesa contemporánea inmensamente agradable.

El **Premio al Sommelier** se otorga a **Shiv Menon**, del restaurante **Boca**. Su pasión por el vino y las bebidas se hace evidente en cada conversación, sin condescendencia. Su carta respalda la filosofía sostenible del restaurante, con símbolos que destacan los beneficios medioambientales y para la comunidad. Organiza catas para compartir sus conocimientos y su amor por el tema.

El **Premio al Servicio**, otorgado por **RAK Porcelain**, recae en el equipo del restaurante **Al Khayma Heritage**. A pesar de su gran tamaño y su ambiente animado, este restaurante está lejos de ser una atracción turística. El equipo lo gestiona con orgullo y pasión, con el objetivo de satisfacer a todos los comensales. Los que llegan temprano pueden disfrutar de un café árabe al aire libre, mientras que en el interior los camareros les guían por la carta. La despedida sincera es tan significativa como la bienvenida.

El **Premio al Joven Chef** ha sido otorgado al **chef Abhiraj Khatwani**, de 30 años, que dirige la cocina del restaurante tailandés **Manão**, una obra de amor y una oda a su cocina favorita. Ha ganado este premio gracias a su experiencia en Tailandia, al entusiasmo que muestra por su ciudad natal y a sus platos auténticos y magistralmente equilibrados.

Por último, la ceremonia de la Guía MICHELIN celebró la extraordinaria selección de restaurantes y chefs para el año 2025. Las distinciones y premios de este año han puesto de relieve el talento excepcional, la dedicación y la innovación del mundo culinario de Dubái. Desde la gastronomía sostenible hasta los platos auténticos y elaborados con maestría, los galardonados han establecido nuevos estándares e inspirado a otros establecimientos. Su pasión y compromiso con la excelencia



han hecho que la selección de este año sea realmente excepcional. Esperamos con interés seguir siendo testigos del éxito y las contribuciones a las artes culinarias en la selección del próximo año.

La Guía MICHELIN Dubái 2025 de un vistazo:



2 restaurantes (2 nuevos)



3 restaurantes



14 restaurantes (2 de ellos nuevos)



3 restaurantes



22 restaurantes (5 de ellos nuevos)

Recomendados 78 restaurantes (15 de ellos nuevos)

La retransmisión de la ceremonia de la Guía MICHELIN y otros momentos destacados están disponibles en la página oficial de Facebook de la Guía MICHELIN Dubái y en el canal global de YouTube de la Guía MICHELIN.

La selección completa de la Guía MICHELIN Dubái 2025 está disponible en la página web de la Guía MICHELIN <https://guide.michelin.com/ae-du/en> y en la aplicación de la Guía MICHELIN, disponible de forma gratuita para iOS y Android.

La Guía MICHELIN es un referente en gastronomía. Ahora, establece un nuevo estándar para los hoteles. Visite el [sitio web](#) oficial de la Guía MICHELIN o descargue la aplicación móvil de la Guía MICHELIN ([iOS](#) y [Android](#)) para descubrir todos los restaurantes seleccionados y reservar un hotel inolvidable.

La aplicación de la Guía MICHELIN para iOS y Android.



iOS



Android



[¡La Guía MICHELIN celebra su 125 aniversario!](#)



Nuestros socios oficiales para 2025



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>

 [@Michelinespana](#)  [@laGuiaMichelin](#)  [@Michelinespana](#)
 [@MichelinNews](#)  [@Michelin](#)

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