



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 23 de julio, 2025

## Madeira será la sede de la Gala de presentación de la Guía MICHELIN Portugal 2026

- Por primera vez, la isla de Madeira acogerá la Gala de la Guía MICHELIN Portugal, en la que se dará a conocer la nueva selección de restaurantes portugueses
- La ceremonia se celebrará el próximo 10 de marzo de 2026, en la isla de Madeira, en la ciudad de Funchal
- El coordinador gastronómico del evento será Benoît Sinthon, del restaurante Il Gallo d'Oro (2 Estrellas MICHELIN y Estrella Verde MICHELIN), en Funchal
- En la rueda de prensa celebrada hoy en Lisboa también se ha anunciado que la región Centro de Portugal será la sede de la Gala de 2027

Madeira será el escenario de la Gala de presentación de la Guía MICHELIN Portugal 2026. La isla atlántica tomará el relevo de Oporto y, por primera vez, será anfitriona de esta esperada celebración de la gastronomía lusa. El evento tendrá lugar el próximo 10 de marzo de 2026 en el Hotel Savoy Palace, en la ciudad de Funchal.

La elección de Madeira como sede ha sido anunciada hoy en una rueda de prensa celebrada en la Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, un centro de referencia en la formación de futuros profesionales del sector, que marca el inicio de la cuenta atrás para una nueva edición de la Gala MICHELIN.

El chef Benoît Sinthon, al frente del restaurante Il Gallo d'Oro (2 Estrellas MICHELIN y Estrella Verde MICHELIN), en Funchal, será el encargado de coordinar la propuesta gastronómica de la Gala. Reconocido por su cocina creativa, de inspiración mediterránea y con toques atlánticos, Sinthon destaca por reinterpretar los sabores y productos locales con una sensibilidad contemporánea. Su restaurante, ubicado en el hotel The Cliff Bay, ha convertido a Madeira en destino imprescindible para los amantes de la alta cocina gracias a una experiencia culinaria que combina técnica, respeto por el producto y sostenibilidad.

Conocida como "isla de las flores", Madeira es un paraíso natural que cautiva por la exuberancia de su vegetación, sus paisajes montañosos, los escarpados acantilados y la riqueza de sus ecosistemas. Esta diversidad se refleja también en su cocina, sencilla y basada en los productos de su entorno, como los pescados y mariscos del Atlántico, los cultivos tropicales o las hierbas aromáticas.

Entre sus especialidades culinarias más destacadas se encuentran el **bife de atum**, las tradicionales **espetadas** cocinadas con ramas de laurel, el **bolo do caco**, pan típico hecho con batata dulce, y el **bolo de mel**, un pastel especiado a base de melaza de caña de azúcar. El **funcho** (hinojo), planta presente en toda la isla y que da nombre a la capital, Funchal, acompaña habitualmente tanto platos salados como dulces, aportando frescor y singularidad a la cocina madeirense. Tampoco puede faltar el célebre **vino de Madeira**, un producto único que acompaña desde los aperitivos hasta los postres.



La celebración de la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2026 en Madeira pone en valor el creciente dinamismo gastronómico del archipiélago, impulsado por una nueva generación de cocineros que apuestan por el producto local y una visión contemporánea de la tradición. Esta cita contribuirá a seguir posicionando a Madeira como un destino culinario de referencia a nivel nacional e internacional.

Como novedad, durante el acto también se ha anunciado que la **región Centro de Portugal** será la próxima sede de la Gala en 2027, lo que reafirma el compromiso de la Guía MICHELIN con la promoción de la riqueza gastronómica de todo el país.

Como cada año, la nueva selección de la **Guía MICHELIN Portugal 2026** será fruto del minucioso trabajo de campo realizado por el equipo de inspectores e inspectoras MICHELIN, que valoran aspectos como la calidad del producto, la armonía de los sabores, el dominio de las técnicas culinarias y la personalidad del chef reflejada en sus platos.

Michelin agradece el apoyo de TURISMO DE PORTUGAL y de la ASSOCIAÇÃO DE PROMOÇÃO DA MADEIRA, así como el de MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, ALARDO y THEFORK, cuya colaboración hace posible la celebración de este evento, impulsando su apoyo al sector gastronómico y el compromiso con el futuro de la cocina portuguesa.



#### 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](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