

Lisboa, 25 de novembro de 2025

Guia MICHELIN Espanha & Andorra 2026 celebra o excecional dinamismo do panorama culinário dos dois países

- 5 novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN, três deles em Barcelona
- Mais 25 restaurantes tocam o firmamento gastronómico ao conquistarem a sua primeira Estrela MICHELIN
- 29 restaurantes premiados com a distinção Bib Gourmand, e 4 talentos galardoados com os Prémios Especiais MICHELIN, como reconhecimento pela sua excelência e pelo seu compromisso

#GUIAMICHELINESP #MICHELINSTAR26

A cerimónia do Guia MICHELIN Espanha & Andorra 2026, realizada em Málaga, no espaço SOHRLIN Andalucía, foi, mais uma vez, marcada por reencontros, emoção e inúmeros galardões.

Esta edição de 2026 reflete o dinamismo e o excecional nível da cena culinária dos dois países, como o demonstra o crescente número de estabelecimentos reconhecidos. De entre as 1295 avaliações incluídas este ano (7 em Andorra), foram incorporados 161 novos restaurantes na seleção (1 em Andorra).

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN, declarou: *"Este ano, o elevado número de novas incorporações confirma que os panoramas culinários de Espanha e de Andorra estão a viver um dinamismo sem precedentes, marcado pela consolidação de restaurantes já estabelecidos, e pela forte irrupção de jovens talentos, o que aponta para um futuro realmente promissor."*

Ao mesmo tempo, a nossa equipa de inspetores observou uma notável evolução na abordagem à gastronomia. Além da utilização de produtos locais, é admirável ver como os chefs se esforçam por tirar dos mesmos o máximo partido, fazendo uso de uma ampla variedade de técnicas, e realizando um trabalho cada vez mais preciso."

5 restaurantes conquistam as duas Estrelas MICHELIN

Com o reconhecimento de mais cinco restaurantes com esta distinção, três em Barcelona (**Aleia**, **Enigma** e **Mont Bar**), outro na localidade de Bellvís (**La Boscana**), em Mérida, e o restante em Madrid (**Ramón Freixa Atelier**), existem, já, 37 restaurantes na categoria, oferecendo uma cozinha excecional, pela qual, segundo o Guia MICHELIN, seja qual for a rota ... merece a pena um desvio!

O **Aleia** (Barcelona), no primeiro andar de uma joia do modernismo catalão, como o é a Casa Fuster (hoje um hotel), propõe, através do seu menu de degustação, uma experiência atual-criativa, com a assinatura do chef ítalo-argentino Paulo Airaud, e a execução, no dia-a-dia, de Rafael de Bedoya, natural de Jerez.

O **La Boscana** (Bellvís), um restaurante integrado de forma incrível na natureza, destaca-se como uma das referências gastronómicas na comarca de Lérida de Pla d'Urgell. Aqui, salta à vista o excelente trabalho que está a ser levado a cabo pelo chef Joel Castañé para redefinir o papel da fruta na alta gastronomia.

O **Enigma** (Barcelona) é um daqueles estabelecimentos que cativa e surpreende em partes iguais, pela singular estética futurista, e pela sua incrível proposta gastronómica. Através de cerca de 25 pratos, o chef Albert Adrià procura que se descubram praticamente todas as técnicas culinárias existentes, terminando muitos dos pratos perante os olhos dos comensais.

O **Mont Bar** (Barcelona) é um desses locais que, concetualmente, apaixonam, pois, apesar de ser um restaurante, possui a alma de um gastrobar. A proposta do chef Francisco José Agudo, que evolui ao longo do ano, em torno da proximidade, e da sazonalidade das matérias-primas, surpreende com maravilhosos petiscos, tapas vanguardistas, e pequenos pratos para partilhar... ou não!

O **Ramón Freixa Atelier** (Madrid), a nova, e surpreendente, aposta deste magnífico chef, defende a sua particular conceção da alta cozinha num espaço exclusivo, que funciona ao modo de um speakeasy, dentro de um restaurante mais amplo e acessível ao grande público (Ramón Freixa Tradición). Existe apenas uma mesa em forma de "U" para 10 comensais, com um único menu de degustação... e com o chef interagindo constantemente com os clientes!

25 restaurantes são distinguidos com a sua primeira Estrela MICHELIN

Após a chuva de Estrelas, não é estranho verificar que estes reconhecimentos espalham entusiasmo gastronómico por todo o território, tanto na península, como nos arquipélagos. Uma vez mais, como é lógico, tendo em conta a quantidade da população, e o número de locais, vemos que as estrelas vão, em maior número, para as grandes cidades: **Kamikaze** e **SCAPAR**, em Barcelona; **Islares**, em Bilbao; **Itzuli**, em Donostia-San Sebastián; **EMI** e **Èter**, em Madrid...

Quando se trata de destacar factos concretos, deverá ser salientado o peso que esta edição alcançou na Comunidade Autónoma da Andaluzia, que conquistou novas Estrelas MICHELIN em cinco das suas oito províncias: **Faralá** (Granada), **Mare** (Cádiz), **Ochando** (Los Rosales, em Sevilha), **Palodú** (Málaga) e **ReComiendo** (Córdoba).

Por outro lado, é com satisfação que se observa como a descentralização da alta cozinha continua em alta, e são muitos os chefs, sobretudo jovens, que olham para o meio rural na hora de lançar os seus próprios negócios, estabelecendo uma estreita relação com o meio envolvente, e apostando, de forma decidida, na economia circular: **Casa Rubén** (Tella, em Huesca), **Pico Velasco** (Carasa, na Cantábria), **Regueiro** (Tox, nas Astúrias), **Vértigo** (Sober, em Lugo).

Com estas 25 novas Estrelas MICHELIN, o número total de restaurantes que ostentam a distinção na publicação sobe mais uma vez, chegando, agora, aos 254 estabelecimentos. De recordar que um deles, o **Ibaya** (Soldeu), encontra-se em Andorra, e é o único deste país que brilha com tal reconhecimento.

Existem 29 novos Bib Gourmand

A distinção Bib Gourmand, que faz parte do Guia Michelin desde 1997, reconhece os restaurantes selecionados que oferecem comida de alta qualidade a preços moderados. Estes estabelecimentos abrangem um amplo leque de cozinhas, e convidam os comensais a desfrutar de propostas bem elaboradas, mas aptas a todos os bolsos.

Este ano, a seleção apresenta um total de 204 restaurantes Bib Gourmand, com 29 novidades. Entre eles, para citar apenas alguns, pode destacar-se o excelente trabalho do jovem chef Pablo González no **La Trébede** (Pobladura del Valle, em Zamora); a aplicação das reações moleculares ao receituário local que é levada a cabo no **Loreto** (Jumilla, na Região de Múrcia); a original proposta do **Manifesto 13** (Madrid), com alma italiana e licenças criativas de fusão; a homenagem aos bares e tascas de sempre realizada no **Memoria Gustativa** (Valência)... ou a alta gastronomia informal que pode encontrar-se, nas margens do rio Guadalquivir, no restaurante **Regadera** (Córdoba).

5 restaurantes recebem a Estrela Verde

A Estrela Verde tem como objetivo destacar os restaurantes cujas iniciativas impressionaram a equipa de inspeção, mediante práticas inspiradoras, que contribuem para dar forma à gastronomia do amanhã.

Este ano, cinco restaurantes foram galardoados com a Estrela Verde pelos inspetores e pelas inspetoras do Guia MICHELIN, graças às suas iniciativas inovadoras.

Em conjunto, representam uma gastronomia dinâmica, impulsionada por abordagens autênticas, e por práticas inspiradoras, que estão a marcar o futuro do sector.

Os cinco restaurantes recentemente distinguidos, que elevam o total nesta categoria para 59, são:

- **Ama** (Tolosa, Guipúzcoa)
- **Bakea** (Mungia, Biscaia)
- **Garena** (Dima, Biscaia)
- **Hika** (Villabona, Guipúzcoa)
- **Terrae** (Port de Pollença, Maiorca)

4 Prémios Especiais MICHELIN

A seleção do Guia MICHELIN Espanha & Andorra 2026 não procura apenas exaltar a incomparável riqueza culinária destes países, mas, também, prestar uma merecida homenagem ao talento individual, a essas competências que ajudam a viver experiências definidas pela excelência e pela paixão.

O **Prémio MICHELIN para o Serviço de Sala 2026** recaiu em **Abel Valverde**, chefe de sala do restaurante **Desde 1911** (Madrid), com uma Estrela MICHELIN. Considerado um dos melhores chefes de sala de Espanha, reparte as suas responsabilidades entre a gestão da sala de jantar e a formação do pessoal dentro do grupo Pescaderías Coruñesas Restauración. Formado na Escola de Hotelaria de Girona, forjou-se no Can Fabes, e dirigiu a sala do restaurante Santceloni, em Madrid, sob a tutela do seu mentor, Santi

Santamaría. Autor de livros sobre o serviço, e colaborador de prestigiadas instituições, como o Basque Culinary Center, recebeu inúmeros galardões, entre eles, o Prémio Nacional de Gastronomia para o Melhor Diretor de Restaurante. Discrição, cortesia e um serviço impecável, complementados com um vasto conhecimento de queijos, definem o seu estilo característico.

O **Prémio MICHELIN para a Sommellerie 2026**, patrocinado por Vila Viniteca, vai para **Luis Baselga**, à frente da adega do **Smoked Room** (Madrid), com duas Estrelas. Graduado em Gastronomia e Artes Culinárias pelo prestigiado Basque Culinary Center, deu os primeiros passos na cozinha, embora rapidamente tenha encontrado no mundo do vinho a sua verdadeira vocação. Dele diz-se que não seleciona os vinhos, antes que os reinterpreta, utilizando uma linguagem precisa e acessível para descrever as sensações produzidas por cada copo. No Smoked Room, concebe emparelhamentos exclusivos, que elevam a perceção de cada prato, adaptando-se sempre, de uma forma personalizada, aos gostos de cada comensal.

O **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef 2026**, entregue pela MAKRO, é concedido ao chef **Juan Carlos García**, à frente dos fogões do restaurante **Vandelvira** (Baeza, em Jaén), com uma Estrela MICHELIN. Criado entre fogões, orgulha-se de ter-se formado em Artes Culinárias e Ciências Gastronómicas na primeira turma do Basque Culinary Center, o que lhe abriu as portas para trabalhar juntamente com grandes chefs, como Eneko Atxa, Albert Adrià ou Yoshihiro Narisawa, com quem esteve um ano no Japão. Hoje, após ter personalizado a proposta do negócio familiar, surpreende pela maturidade que revela, apesar da sua idade (32 anos), oferecendo uma cozinha moderna, que se mostra sempre enraizada nos produtos de sazonais e de proximidade, alguns provenientes da sua própria horta.

O **Prémio MICHELIN para o Chef Mentor 2026**, patrocinado pela Blancpain, reconhece a figura de **Quique Dacosta**, o chef à frente do **Quique Dacosta** (Dénia, em Alicante), com três Estrelas, e que tutela a proposta gastronómica de restaurantes como o **Deessa** e o **Palm Court**, em Madrid, o **El Poblet**, o **Llisa Negra** e o **Vuelve Carolina**, em Valência... ou o **Arros QD**, na capital britânica. Coleciona múltiplos reconhecimentos (como o Prémio Nacional de Gastronomia, ou a Medalha de Ouro para as Belas Artes), e trabalhou com jovens talentos, hoje convertidos em chefs de prestígio (Ricard Camarena, Alberto Ferruz, Carito Lourenço e Germán Carrizo...); contudo, o que mais se transcendeu foi a sua visão pessoal da gastronomia, elevada à categoria de arte, e com a sua obsessiva intenção, como se de um mantra se tratasse, de tentar cozinhar a beleza. Um dado diferenciador? O seu menu Octavo (temporada de 2025) foi o primeiro do mundo a ser registado e protegido por direitos de autor, com o qual coloca a cozinha enquanto mais uma expressão artística, e posiciona-a ao mesmo nível que as outras sete disciplinas clássicas das Belas Artes (arquitetura, escultura, pintura, música, literatura, dança e cinema).

A seleção do Guia MICHELIN Espanha & Andorra 2026 num relance:

- 3 Estrelas: 16 restaurantes
- 2 Estrelas: 37 restaurantes (5 novos)
- 1 Estrela: 254 restaurantes (25 novos)

- Bib Gourmand: 204 restaurantes (29 novos)
- Recomendados: 784 restaurantes (128 novos)
- Estrelas Verdes: 59 restaurantes (5 novos)

Recorde-se que Andorra, também incluída na seleção deste Guia, conta com 7 restaurantes (uma nova incorporação), um deles com uma Estrela MICHELIN. No total, o número de estabelecimentos reunidos no Guia ascende a 1295.

Além da sua seleção de restaurantes, o Guia MICHELIN inclui uma lista de hotéis em Espanha, Andorra e em todo o mundo, formando uma coleção de alojamentos verdadeiramente únicos. As chaves MICHELIN, introduzidas em 2024, são atribuídas aos hotéis mais destacados do Guia, e são outorgadas da mesma forma que aos melhores restaurantes do mundo, reconhecidos com as famosas Estrelas. Todos os hotéis da seleção são definidos pelo seu design, pela sua arquitetura, pelo seu serviço, e pelo seu carácter. A Chave MICHELIN simboliza experiências verdadeiramente excecionais no seio da seleção. Todos os hotéis podem ser reservados diretamente através do site da Internet e da aplicação da Guia MICHELIN.

Pode assistir, na íntegra, à Gala do Guia MICHELIN Espanha & Andorra 2026 entrando no nosso canal do YouTube:

[MICHELIN Guide Ceremony Spain 2026 - Gala MICHELIN España 2026 - YouTube](#)

Obrigado aos nossos parceiros

málaga

 Ciudad de Málaga

Andalucía
Junta de Andalucía


Diputación Provincial de Málaga

sabor a má
laga
Asociación de Hostelería de la Península

makro

ni


AQUANARIA
Gran Labirinto Acuático

CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890




BLANCPAIN
MANUFACTURER OF WHITE BREAD


BARQUERO
alta calidad en bacalao


CaixaBank


TheFork

#alimentos
despaña


**ROYAL
BLISS**


DIPUTACIÓN DE JAÉN
jaén selección


SOLAN DE CABRAS

LAFONT

A aplicação mundial do Guia MICHELIN para dispositivos iOS e Android.



iOS



Android

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escaparate 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 uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. 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. Com sede em Clermont-Ferrand, França, a Michelin está presente em 175 países e conta com 129.800 funcionários. (www.michelin.com).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

 Ronda de Poniente, 6 – 28760
Tres Cantos (Madrid)

 comunicación-ib@michelin.com

 michelin.pt

 guide.michelin.com/pt/pt

 [@Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal)

 [@Guiamichelinpt](https://www.facebook.com/Guiamichelinpt)

 [@Michelinguide](https://www.instagram.com/Michelinguide)

 [@Michelin](https://twitter.com/Michelin)
