

Lisboa, 10 de novembro de 2025

Revelada a primeira seleção do Guia MICHELIN 2026 de Manila e Arredores - Cebu

- Seleção do Guia MICHELIN 2026 nas Filipinas estreia-se com 108 estabelecimentos: 1 com duas Estrelas MICHELIN, 8 com uma Estrela MICHELIN, 25 Bib Gourmand e 74 restaurantes recomendados no Guia MICHELIN
- Um restaurante junta-se à comunidade da Estrela Verde, que reúne restaurantes apaixonados e comprometidos com a gastronomia sustentável
- Entre os galardões especiais incluem-se, também, três Prémios Especiais do Guia MICHELIN para o Jovem Chef, para o Serviço e para Cocktails Excecionais

Michelin tem o orgulho de apresentar a primeira seleção filipina de restaurantes, com o lançamento do Guia MICHELIN Manila e Arredores - Cebu 2026. Apresentado a 30 de outubro de 2025, durante uma cerimónia levada a cabo no Manila Marriott Hotel, esta primeira edição do Guia MICHELIN dedicada às Filipinas representa um marco importante: celebra a riqueza e a diversidade da cena culinária filipina, afirmando a sua notável entrada no panorama gastronómico mundial.

No total, foram premiados 108 estabelecimentos: Manila e arredores contam com 90 restaurantes selecionados no Guia MICHELIN, ao passo que Cebu conta com 18. Juntos, estes locais representam tanto a sofisticação da metrópole como a alma da cozinha tradicional.

"É para nós uma honra apresentar a primeira seleção do Guia MICHELIN nas Filipinas", declarou Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN. "Presta homenagem a uma nova geração de talentos locais, mas, também, aos chefs internacionais que aí se estabeleceram, e se inspiram no património culinário filipino, nos seus sabores ousados, e no seu sentido da hospitalidade. Quer se trate de restaurantes gastronómicos, ou de locais de street food, os nossos inspetores ficaram impressionados com a autenticidade e com a criatividade emanadas pela cozinha que é oferecida em todo o país. Estamos ansiosos por continuar a explorar as Filipinas, e por partilhar a sua riqueza gastronómica com o resto do mundo", acrescentou.

Um restaurante obtém duas Estrelas MICHELIN

Helm – Josh Boutwood podia ter seguido o caminho da cozinha de fusão entre o Oriente e o Ocidente, reflexo das suas origens e do seu percurso. Contudo, as oito criações do menu de degustação do Helm desafiam qualquer classificação. Conduzido por uma abordagem centrada nas estações do ano, e nos produtos locais, herdado da sua passagem pelo restaurante de Raymond Blanc, no Reino Unido, o chef compõe pratos de uma precisão

extraordinária, com apresentações cuidadas, que recordam o universo de Noma, na Dinamarca. No ambiente intimista de um balcão em forma de U com dez lugares, Helm oferece uma experiência única, em que a excelência culinária é revelada aos olhos dos comensais.

Oito estabelecimentos recebem uma Estrela MICHELIN

Asador Alfonso: a equipa de cozinha trabalha com ingredientes importados diretamente de Espanha para criar pratos autênticos, rústicos e simples, mas com grande profundidade e uma identidade singular.

Celera: aqui, os dois chefs proprietários criam pratos asiáticos contemporâneos, que se inspiram, entre outras coisas, em influências japonesas, chinesas e singapurenses.

Gallery by Chele: a excelência culinária junta-se à integridade ambiental no Gallery by Chele, desde o fornecimento local e redução de resíduos, à sensibilização dos comensais.

Hapag: a equipa deste restaurante aproveita o potencial dos ingredientes locais para conferir uma nova dimensão aos pratos tradicionais, dando-lhes um toque de modernidade e sofisticação.

Inatô: os gourmets são convidados a tocar à porta para entrar neste elegante local com capacidade para oito pessoas, que poderão desfrutar de uma experiência única. sentados no balcão de mármore com vistas para a cozinha aberta.

Kasa Palma: especializado na cozinha à lenha, o chef Isip combina técnicas francesas e influências internacionais para criar pratos refinados, elaborados com produtos locais, que transportam os comensais desde a América Latina até ao sudeste asiático.

Linamnam: transformado numa elegante sala de jantar, o chef recebe até 10 comensais em cada serviço no que antes era o seu quarto. O chão está, agora, coberto por parqué, e as paredes estão revestidas por tecidos, enquanto que elegantes lâmpadas de estilo Tiffany iluminam a divisão.

Toyo Eatery: todos os ingredientes aqui cozinhados são oriundos das Filipinas, e a equipa utiliza diferentes técnicas de fermentação e conservação para realçá-los.

Entre especialidades filipinas atualizadas, e menus de fusão que ultrapassam os limites da criatividade, estes restaurantes ilustram a variedade de estilos culinários que animam a cena gastronómica nacional. Todos eles são guiados pela precisão, pela constância e por um profundo respeito pelos ingredientes.

Gallery By Chele junta-se à comunidade de Estrelas Verdes MICHELIN

Situado no coração de Manila, o Gallery By Chele é elogiado pela sua abordagem "da quinta para a mesa", e, ainda, pelos seus esforços para limitar a produção de resíduos. O seu compromisso com a biodiversidade, e a sua decisão de dar prioridade ao fornecimento comunitário, são elementos que definem a gastronomia do futuro.

25 novos restaurantes juntam-se à família Bib Gourmand

Dos 25 estabelecimentos distinguidos pela sua cozinha excecional a preços acessíveis, 19 encontram-se em Manila e arredores, estando os 6 restantes situados em Cebu. Entre

restaurantes familiares e modernos bistrots, a categoria Bib Gourmand reflete a diversidade e a riqueza que caracterizam a cena culinária filipina quotidiana, graças a locais que servem pratos acessíveis, plenos de sabor e de personalidade.

Em Manila e arredores

Bolero: fortemente impregnado pelas tradições culinárias espanholas, o menu combina de forma subtil influências mediterrâneas e internacionais. Oferece pratos generosos para partilhar, combinando cordialidade com uma excelente relação qualidade-preço.

Brick Corner: o menu deste restaurante destaca a cozinha do norte da Índia, rica, repleta de especiarias e generosa.

Cabel: aqui servem-se especialidades de todas as regiões das Filipinas, em particular pratos inspirados na cozinha do sul da ilha de Mindanau.

COCHI: situado no coração do bairro de BGC, este restaurante oferece pratos com sabores tradicionais filipinos, servidos num ambiente moderno.

Em Hà Nội: aqui, os comensais podem degustar deliciosos pratos de phở gà, com um nem rán bem crocante, e deliciosos noodles de arroz com porco grelhado.

Hálong: a chef Cara Davis apresenta um menu livre, multicultural e poético, que combina, com elegância, influências latino-americanas e asiáticas.

Kumba: a chef baseia-se nas receitas que lhe foram transmitidas pela sua mãe, e na experiência, para preparar pratos chineses, filipinos, taiwaneses e japoneses plenos de sabor.

La Pita: no seu restaurante intimista, situado num bairro cosmopolita da cidade, o chef Sam Rohana deleita os gourmets com os seus pratos típicos do Médio Oriente.

Lampara: este local, que conta com um agradável terraço, seduz os gourmets pelo seu ambiente descontraído e acolhedor, onde são servidos pratos elaborados com ingredientes de qualidade, realçados pelo uso de técnicas francesas e alguns toques filipinos.

Los Tacos: este acolhedor local seduz os comensais pelas suas paredes em vidro, e pelos seus tetos altos. Diante do olhar dos clientes, a equipa afana-se na cozinha aberta, dando vida a pratos mexicanos com sabores francos e ousados.

Manam at the Triangle: com as suas linhas minimalistas, a sua pop art filipina, e a sua estética sofisticada, o restaurante Manam, situado no bairro de Ayala Triangle, reinterpreta com modernidade os pratos tradicionais do país.

Morning Sun Eatery: este modesto local, situado à beira da estrada, serve autênticos e reconfortantes pratos ilocanos, entre os quais se destacam saborosas especialidades caseiras, como o kinilaw, as espetadas de porco doces, o pinakbet, e o magnífico laing.

Palm Grill (Diliman): o restaurante oferece cozinha clássica do sul de Mindanau, que utiliza especiarias, e coco ralado, para conseguir sabores ricos e intensos.

Pilya's Kitchen: este balcão, situado no mercado de alimentos, serve deliciosos noodles com uma textura incomparável.

Sarsa: com um ambiente acolhedor e refinado, este restaurante seduz à primeira vista. Mas são, sobretudo, os seus pratos saborosos e generosos que levam os clientes a voltar, muito mais do que a decoração.

SOME THAI: neste local de ambiente acolhedor, o chef inspira-se nas suas diferentes viagens para transportar os gourmets até à Tailândia.

Taquería Franco: o chef propões tacos revisitados ao estilo francês, com criações à base de foie gras, outras inspiradas no steak frites, ou o bourguignon, que aqui é elaborado com vitela – mas, também, outros clássicos da gastronomia.

The Underbelly: o jovem chef que dirige este restaurante formou-se em diferentes partes do mundo antes de instalar-se em Manila, onde presta homenagem ao Japão com propostas como os ramens com costeletas de porco, servidos num rico caldo de ossos de porco, que transmite toda a sua profundidade ao prato.

Your Local: os amantes da boa mesa podem vir a este local degustar pratos simples e acessíveis, entre os quais se destaca uma magnífica seleção de pratos para partilhar.

Em Cebu

Abaseria Deli & Café: este local, fundado em 1999, enquanto loja especializada na exportação de joias, oferece, agora, aos seus comensais especialidades caseiras como o sinigang pasayan, um prato de peixe acompanhado de tofu coberto com um molho de ervilhas negras, e o humba, um guisado ideal para partilhar.

CUR8: o nome do restaurante, que se pronuncia "curator" (curador), faz referência ao chef criador deste conceito, que reinventa com audácia a cozinha asiática.

Esmen Carindaria: desde há 60 anos, este espaço, situado nas imediações do mercado, é muito apreciado pela sua linarang, uma sopa azeda de peixe, preparada com uma base de ouriço-do-mar cozido lentamente em fogo de lenha.

Lasa: este equipa bem treinada serve pratos filipinos refinados com alma regional. O kinilaw de gambas com kimchi, os nachos de pele de frango, e a emblemática pata crocante de Lasa são versões renovadas e vibrantes da tradição.

Pares Batchoy Food House: este local despretensioso seduz os gourmets graças à sua cozinha filipina, em particular ao seu prato-estrela, uma sopa de noodles com carne de vaca estufada, mas, também, pelo seu batchoy e pelo seu chano, um peixe local recheado e assado na grelha, de grande delicadeza.

The Pig & Palm: este elegante restaurante, gerido por um chef britânico, é célebre pelos seus pratos a base de porco, em especial pelo seu bacon confitado. Também oferece pratos pequenos, ideais para partilhar.

74 restaurantes han sido recomendados por la Guía MICHELIN.

Além das suas estrelas Michelin, e dos seus Bib Gourmand, o Guia MICHELIN de Manila e Arredores – Cebu 2026 recomenda 74 restaurantes: 62 encontram-se em Manila e arredores, e 12 em Cebu.

Cada um destes estabelecimentos foi selecionado pela qualidade da sua cozinha, pela personalidade que se reflete na experiência culinária que oferece, e pela qualidade constante da sua oferta.

Três talentos excepcionais foram galardoados com os Prémios Especiais MICHELIN

Prémio MICHELIN para o Jovem Chef

Este prémio é atribuído a Don Patrick Baldosano, que trabalha no restaurante com uma Estrela MICHELIN Linamnam. Aos 27 anos, o chef Don Patrick Baldosano transforma as tradições e os ingredientes filipinos em pratos inovadores, e baseia-se em técnicas como a fermentação e a maturação para realçar a riqueza da terra local.

Prémio MICHELIN para o Serviço

Este prémio recai em Erin Recto, que trabalha no restaurante Hapag, galardoado com uma Estrela MICHELIN. Com uma vasta experiência internacional, adquirida na Austrália, em Portugal e nas Filipinas, combina as funções de diretora de operações e sommelière. Através das suas interações com os comensais, cria um ambiente acolhedor, que reflete com delicadeza a cultura e a hospitalidade filipinas.

Prémio MICHELIN para o Cocktails Excepcionais

O vencedor deste ano, Benjamin Leal, membro da equipa do restaurante recomendado Uma Nota, criou uma original carta de cocktails com influências japonesas, brasileiras e do sudeste asiático. Todas as suas criações são elaboradas com ingredientes locais cuidadosamente selecionados.

O Guia MICHELIN Manila e arredores | Cebu 2026 num relance:



1 restaurante



1 restaurante



25 restaurantes

Recomendados 74 restaurantes

Para receber as mais recentes notícias e novidades ao longo do ano, consulte o site da Internet, ou descarregue a aplicação gratuita do Guia MICHELIN para iOS e Android.

Os nossos parceiros para 2026



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)