

Madrid, 10 de noviembre de 2025

Se desvela la primera selección de la Guía MICHELIN 2026 de Manila y sus alrededores - Cebú

- La selección de la Guía MICHELIN 2026 en Filipinas debuta con 108 establecimientos: 1 con dos Estrellas MICHELIN, 8 con una Estrella MICHELIN, 25 Bib Gourmand y 74 restaurantes recomendados en la Guía MICHELIN
- Un restaurante se une a la Estrella Verde, que reúne a restaurantes apasionados y comprometidos con la gastronomía sostenible
- Entre los galardones especiales también se incluyen tres Premios Especiales de la Guía MICHELIN para el Joven Chef, al Servicio y a la Coctelería Excepcional

Michelin se enorgullece de presentar la primera selección filipina de restaurantes con el lanzamiento de la Guía MICHELIN Manila y alrededores - Cebú 2026. Presentada el 30 de octubre de 2025 durante una ceremonia celebrada en el Manila Marriott Hotel, esta primera edición de la Guía MICHELIN dedicada a Filipinas marca un hito importante. Celebra la riqueza y la diversidad de la escena culinaria filipina, afirmando su notable entrada en el panorama gastronómico mundial.

En total, se premian 108 establecimientos: Manila y sus alrededores cuentan con 90 restaurantes seleccionados en la Guía MICHELIN, mientras que Cebú cuenta con 18. En conjunto, estos locales representan tanto la sofisticación de la metrópoli como el alma de la cocina tradicional.

"Es un honor para nosotros presentar la primera selección de la Guía MICHELIN en Filipinas", ha declarado Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía MICHELIN. "Rinde homenaje a una nueva generación de talentos locales, pero también a los chefs internacionales que se han establecido aquí y que se inspiran en el patrimonio culinario filipino, sus sabores atrevidos y su sentido de la hospitalidad. Ya se trate de restaurantes gastronómicos o de locales de comida callejera, nuestros inspectores han quedado impresionados por la autenticidad y la creatividad que desprende la cocina que se ofrece en todo el país. Estamos deseando seguir explorando Filipinas y compartir su riqueza gastronómica con el resto del mundo", añade.

Un restaurante obtiene dos Estrellas MICHELIN

Helm – Josh Boutwood podría haber seguido la vía de la cocina fusión entre Oriente y Occidente, reflejo de sus orígenes y su trayectoria. Sin embargo, las ocho creaciones del menú degustación de Helm desafían cualquier clasificación. Impulsado por un enfoque centrado en las estaciones y los productos locales, heredado de su paso por el restaurante de Raymond Blanc en el Reino Unido, el chef compone platos de una precisión extraordinaria, con presentaciones cuidadas que recuerdan al universo de Noma, en

Dinamarca. En el íntimo entorno de una barra en forma de U con diez plazas, Helm ofrece una experiencia única, en la que la excelencia culinaria se revela ante los ojos de los comensales.

Ocho establecimientos reciben una Estrella MICHELIN

Asador Alfonso: el equipo de cocina trabaja con ingredientes importados directamente de España para crear platos auténticos, rústicos y sencillos, pero con gran profundidad y una identidad singular.

Celera: aquí, dos chefs propietarios crean platos asiáticos contemporáneos que se inspiran, entre otras cosas, en influencias japonesas, chinas y singapurenses.

Gallery by Chele: la excelencia culinaria se une a la integridad medioambiental en Gallery by Chele, desde el abastecimiento local y la reducción de residuos hasta la educación de los comensales.

Hapag: el equipo de este restaurante aprovecha el potencial de los ingredientes locales para dar una nueva dimensión a los platos tradicionales, aportándoles un toque de modernidad y sofisticación.

Inatô: los gourmets están invitados a llamar a la puerta para entrar en este elegante local con capacidad para ocho personas, que podrán disfrutar de una experiencia única sentados en la barra de mármol con vistas a la cocina abierta.

Kasa Palma: especializado en la cocina a la leña, el chef Isip combina técnicas francesas e influencias internacionales para crear platos refinados, elaborados con productos locales, que transportan a los comensales desde América Latina hasta el sudeste asiático.

Linamnam: transformada en un elegante comedor, el chef recibe hasta 10 comensales en cada servicio en lo que antes era su dormitorio. El suelo está ahora cubierto de parqué y las paredes están revestidas de tejidos, mientras que elegantes lámparas de estilo Tiffany iluminan la estancia.

Toyo Eatery: todos los ingredientes que se cocinan aquí proceden de Filipinas, y el equipo utiliza diferentes técnicas de fermentación y conservación para realzarlos.

Entre especialidades filipinas actualizadas y menús fusión que traspasan los límites de la creatividad, estos restaurantes ilustran la variedad de estilos culinarios que animan la escena gastronómica nacional. Todos ellos se guían por la precisión, la constancia y un profundo respeto por los ingredientes.

Gallery By Chele se une a la comunidad de Estrellas Verdes MICHELIN

Situado en el corazón de Manila, Gallery By Chele es elogiado por su enfoque "de la granja a la mesa", además de por sus esfuerzos por limitar la producción de residuos. Su compromiso con la biodiversidad y su decisión de dar prioridad al abastecimiento comunitario son elementos que definen la gastronomía del futuro.

25 nuevos restaurantes se unen a la familia Bib Gourmand

De los 25 establecimientos distinguidos por su cocina excepcional a precios asequibles, 19 se encuentran en Manila y sus alrededores, mientras que los 6 restantes están situados en

Cebú. Entre restaurantes familiares y modernos bistros, la categoría Bib Gourmand refleja la diversidad y la riqueza que caracterizan la escena culinaria filipina cotidiana, gracias a locales que sirven platos asequibles, llenos de sabor y personalidad.

En Manila y sus alrededores

Bolero: con una fuerte influencia de las tradiciones culinarias españolas, el menú combina sutilmente influencias mediterráneas e internacionales. Ofrece platos generosos para compartir, que combinan cordialidad y una excelente relación calidad-precio.

Brick Corner: el menú de este restaurante destaca la cocina del norte de la India, rica, especiada y generosa.

Cabel: Aquí se sirven especialidades de todas las regiones de Filipinas, en particular platos inspirados en la cocina del sur de la isla de Mindanao.

COCHI: situado en el corazón del barrio de BGC, este restaurante ofrece platos con sabores tradicionales filipinos, servidos en un ambiente moderno.

Em Hà Nội: aquí los comensales pueden degustar deliciosos platos de phở gà, con un nem rán bien crujiente y deliciosos fideos de arroz con cerdo a la parrilla.

Hálong: la chef Cara Davis presenta un menú libre, multicultural y poético que combina con elegancia influencias latinoamericanas y asiáticas.

Kumba: la chef se basa en las recetas que le transmitió su madre y en su experiencia para preparar platos chinos, filipinos, taiwaneses y japoneses llenos de sabor.

La Pita: en su íntimo restaurante, situado en un barrio cosmopolita de la ciudad, el chef Sam Rohana deleita a los gourmets con sus platos típicos de Oriente Medio.

Lampara: este local, que cuenta con una agradable terraza, seduce a los gourmets por su ambiente relajado y acogedor, donde se sirven platos elaborados con ingredientes de calidad, realzados por el uso de técnicas francesas y algunos toques filipinos.

Los Tacos: este acogedor local seduce a los comensales con sus paredes acristaladas y sus techos altos. Ante la mirada de los clientes, el equipo de cocina se afana en la cocina abierta, dando vida a platos mexicanos con sabores francos y atrevidos.

Manam at the Triangle: con sus líneas minimalistas, su pop art filipino y su estética sofisticada, el restaurante Manam, situado en el barrio de Ayala Triangle, reinterpreta con modernidad los platos tradicionales del país.

Morning Sun Eatery: este modesto local situado al borde de la carretera sirve auténticos y reconfortantes platos ilocanos, entre los que destacan sabrosas especialidades caseras como el kinilaw, las brochetas de cerdo dulces, el pinakbet y el magnífico laing.

Palm Grill (Diliman): el restaurante ofrece cocina clásica del sur de Mindanao, que utiliza especias, acidez y coco tostado para conseguir sabores ricos e intensos.

Pilya's Kitchen: este puesto situado en el mercado de alimentos sirve deliciosos fideos con una textura incomparable.

Sarsa: con un ambiente acogedor y refinado, este restaurante seduce a primera vista. Pero son sobre todo sus platos sabrosos y generosos los que animan a los clientes a volver, mucho más que la decoración.

SOME THAI: en este local de ambiente acogedor, el chef se inspira en sus diferentes viajes para transportar a los gourmets hasta Tailandia.

Taquería Franco: el chef propone tacos revisitados al estilo francés, con creaciones a base de foie gras, otras inspiradas en el steak frites o el bourguignon, que aquí se elabora con ternera, pero también otros clásicos de la gastronomía.

The Underbelly: el joven chef que lleva este restaurante se formó en diferentes partes del mundo antes de instalarse en Manila, donde rinde homenaje a Japón con propuestas como los ramens con costillas de cerdo, servidos en un rico caldo de huesos de cerdo que aporta toda su profundidad al plato.

Your Local: los amantes de la buena mesa pueden venir aquí para degustar platos sencillos y asequibles, entre los que destaca una magnífica selección de platos para compartir.

En Cebú

Abaseria Deli & Café: este local, fundado en 1999 como tienda especializada en la exportación de joyas, ofrece ahora a sus comensales especialidades caseras como el sinigang pasayan, un plato de pescado acompañado de tofu cubierto con una salsa de judías negras, y el humba, un guiso ideal para compartir.

CUR8: el nombre del restaurante, que se pronuncia "curator", hace referencia al chef creador de este concepto, que reinventa la cocina asiática con audacia.

Esmen Carinderia: desde hace 60 años, este local situado a las afueras del mercado es muy apreciado por su linarang, una sopa agria de pescado preparada a base de pez erizo cocido a fuego lento sobre leña.

Lasa: este equipo bien entrenado sirve platos filipinos refinados con alma regional. El kinilaw de gambas con kimchi, los nachos de piel de pollo y la emblemática pata crujiente de Lasa son versiones renovadas y vibrantes de la tradición.

Pares Batchoy Food House: este local sin pretensiones seduce a los gourmets gracias a su cocina filipina, en particular a su plato estrella, una sopa de fideos con ternera guisada, pero también gracias a su batchoy y su chano, un pescado local relleno y asado a la parrilla, de gran delicadeza.

The Pig & Palm: este elegante restaurante, regentado por un chef británico, es famoso por sus platos a base de cerdo, en especial por su panceta confitada. También ofrece platos pequeños, ideales para compartir.

74 restaurantes han sido recomendados por la Guía MICHELIN.

Además de sus estrellas Michelin y sus Bib Gourmand, la Guía MICHELIN de Manila y sus Alrededores – Cebú 2026 recomienda 74 restaurantes: 62 de ellos se encuentran en Manila y sus alrededores y 12 en Cebú

Cada uno de estos establecimientos ha sido seleccionado por la calidad de su cocina, por la personalidad que se refleja en la experiencia culinaria que ofrece y por la calidad constante de su oferta.

Tres talentos excepcionales han sido galardonados con los Premios Especiales MICHELIN

Premio MICHELIN al Joven Chef

Este premio se otorga a Don Patrick Baldosano, que trabaja en el restaurante con una Estrella MICHELIN Linamnam. A sus 27 años, el chef Don Patrick Baldosano transforma las tradiciones y los ingredientes filipinos en platos innovadores, y se basa en técnicas como la fermentación y la maduración para resaltar la riqueza de la tierra local.

Premio MICHELIN al Servicio

Este premio recae en Erin Recto, que trabaja en el restaurante Hapag, galardonado con una Estrella MICHELIN. Con una amplia experiencia internacional adquirida en Australia, Portugal y Filipinas, combina las funciones de directora de operaciones y sumiller. A través de sus intercambios con los comensales, crea un ambiente acogedor que refleja con delicadeza la cultura y la hospitalidad filipinas.

Premio MICHELIN a la Coctelería Excepcional

El ganador de este año, Benjamin Leal, miembro del equipo del restaurante recomendado Uma Nota, ha creado una original carta de cócteles con influencias japonesas, brasileñas y del sudeste asiático. Todas sus creaciones están elaboradas con ingredientes locales cuidadosamente seleccionados.

La Guía MICHELIN Manila y alrededores | Cebú 2026 de un vistazo:

**1 restaurante****1 restaurante****25 restaurantes****Recomendados 74 restaurantes**

Para recibir las últimas noticias y novedades a lo largo del año, consulte el sitio web o descargue la aplicación gratuita de la Guía MICHELIN para iOS y Android.

Nuestros socios para 2026



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.

Acerca de Michelin

Michelin está construyendo un líder mundial en composites y experiencias que cambian vidas. 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. Con sede en Clermont-Ferrand, Francia, Michelin está presente en 175 países y cuenta con 129.800 empleados. (www.michelin.com).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

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

 comunicación-ib@michelin.com

 michelin.es

 guide.michelin.com/es/es

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

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

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

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