

Madrid, 12 de diciembre de 2025

La Guía MICHELIN Belgrado 2026 revela una escena culinaria en constante evolución

- Cinco nuevos restaurantes se incorporan a la selección, que ahora cuenta con 25 establecimientos
- Se ha otorgado un nuevo Bib Gourmand a un establecimiento que ofrece cocina de calidad a precios atractivos
- Se trata de la quinta edición serbia desde 2021

Presentada hoy, la Guía MICHELIN Belgrado 2026 destaca la madurez y la fuerza que caracterizan la oferta gastronómica de esta ciudad. Cinco nuevos restaurantes se han incorporado a la selección, que ahora incluye 25 establecimientos. Se trata de la quinta edición de Belgrado desde que se publicó la primera en 2021.

"La nueva edición de la Guía MICHELIN Belgrado refleja los notables avances y la constancia que caracterizan la escena gastronómica de la ciudad. Estamos orgullosos de seguir apoyando a los chefs y restauradores locales que, día tras día, contribuyen a forjar la reputación culinaria de Serbia y le permiten ocupar hoy en día un lugar destacado en el panorama gastronómico internacional", declaró Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía MICHELIN.

Los dos restaurantes con una Estrella MICHELIN conservan su distinción por segundo año consecutivo

Situado en el centro histórico de Belgrado, el chef del restaurante **Langouste, Marko Đerić**, continúa su magnífico trabajo de reinterpretación de los sabores locales a través de deliciosas recetas realizadas con un toque contemporáneo.

Un año más, **Fleur de Sel**, situado en el corazón de la campiña serbia, en Novi Slankamen, ha conquistado a los inspectores de la Guía MICHELIN gracias a sus creativos platos con influencias francesas, fruto de la imaginación del chef **Nikola Stojaković**.

Bela Reka se une a la selección Bib Gourmand

Situado en el moderno barrio de Novi Beograd, **Bela Reka** destaca por su cocina tradicional y generosa, basada en platos de carne y queso. El equipo mantiene una relación privilegiada con sus proveedores y, además, produce parte de los productos. Además de su cocina, los gourmets apreciarán su servicio cálido y atento, así como su animado ambiente.

Dos restaurantes que ya habían sido galardonados con un Bib Gourmand conservan este año su distinción. Se trata de **Istok**, que ofrece una cautivadora cocina del sudeste asiático

servida en un ambiente sencillo y minimalista, e **Iva New Balkan Cuisine**, donde los gourmets acuden para degustar especialidades serbias actualizadas.

5 nuevos restaurantes se incorporan a la selección principal

Suvenir: este restaurante de ambiente atemporal goza de un entorno atípico, ya que está instalado en una barcaza en el río Save. Su chef invita a los gourmets a saborear platos sencillos, tradicionales y muy apetitosos, como las gambas a la plancha o la sepia del Adriático acompañada de patatas. Los espléndidos comedores y el servicio profesional completan la experiencia que ofrece este restaurante.

Prime: este elegante y luminoso restaurante situado en el Crowne Plaza Hotel tiene un alma singular. Sirve una cocina excepcional, principalmente mediterránea, inspirada en los años que el chef pasó en Italia. Además, ofrece cada día pasta fresca, su especialidad.

Puter: el nombre de este restaurante significa "mantequilla", una elección que suena como una reivindicación para el chef, que se inspira en la cocina francesa, donde este ingrediente desempeña precisamente un papel fundamental, y en la gastronomía serbia, la de sus raíces, donde la mantequilla ocupa un lugar igualmente importante. En este moderno bistró, los comensales pueden degustar platos tradicionales, a veces guisados, y siempre presentados con esmero.

S5 by Angie: este local está regentado por una joven chef apasionada que trabajó aquí en el pasado y ha tomado el relevo para ofrecer una cocina a su imagen y semejanza.

Andela Risimić ha conservado el alma de este restaurante italiano al que ha añadido su toque personal. Cada día se inspira en sus experiencias en el extranjero, especialmente en Italia y en toda Europa, para crear platos acogedores, como sus raviolis de conejo acompañados de salsa de setas.

Restoran 27: tanto los platos como el servicio y el ambiente que se ofrece aquí están pensados para favorecer el bienestar de los comensales. El chef crea recetas personales y creativas que ponen en valor los sabores tradicionales. Belgrado ocupa un lugar destacado en el concepto del restaurante, especialmente en lo que respecta al origen de los ingredientes.

La Guía MICHELIN Belgrado 2026 de un vistazo:

2 restaurantes con Estrella MICHELIN

3 restaurantes galardonados con el Bib Gourmand (1 novedad)

20 restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN (5 novedades)

25 restaurantes galardonados en total (5 novedades)

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)

 comunicacion-ib@michelin.com

 michelin.es

 guide.michelin.com/es/es

 @MichelinEspaña

 @laGuiaMichelin

 @MichelinEspaña

 @Michelin
