

Lisboa, 10 de março de 2026

1 novo duas Estrelas brilha no Guia MICHELIN Portugal 2026

- Fifty Seconds, em Lisboa, conquista as duas Estrelas MICHELIN
- Existem 10 novos restaurantes reconhecidos com uma Estrela MICHELIN, o que eleva para 44 o número total de estabelecimentos nesta categoria
- Dois novos restaurantes foram galardoados com o Bib Gourmand, e um junta-se à comunidade de Estrelas Verdes

#GuiaMICHELIN #GuiaMICHELINPT #MICHELINSTAR26

O Guia MICHELIN revelou, no magnífico hotel **Savoy Palace** do Funchal (Madeira), com uma Chave MICHELIN, a sua nova seleção de restaurantes em Portugal para 2026.

Esta edição do Guia MICHELIN Portugal coloca o foco em 210 restaurantes, destacando o facto de 34 dos mesmos entrarem como novos Recomendados na seleção.

Após a reunião colegial, realizada entre os inspetores e as inspetoras que visitaram o país, uma vez mais, podemos confirmar que Portugal continua a reforçar a sua clara aposta na gastronomia enquanto ponto fulcral de atração turística, cada vez com maior dinamismo e mais qualidade. Lisboa e Porto continuam a ser os principais focos de apelo, mas esse turismo internacional em ascensão, que demonstra estar apaixonado pelo país, evidencia, também, um crescente interesse por destinos interiores, mais recônditos ou desconhecidos, daqueles que nos convidam a uma experiência completa. Nesta vertente, destaca-se de forma particular a região do Alentejo, que proporciona sempre uma ligação especial com o território.

Por sua vez, devemos sublinhar o salto qualitativo dado pela cidade do Porto, que, com 4 novos restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN (dop, Éon, Gastro by Elemento e In Diferente) torna-se num destino gastronómico internacional de primeiro nível.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guia MICHELIN, declarou a propósito: *"O panorama gastronómico português vive um momento de efervescência, pois os chefs consolidados abrem novos restaurantes, mais informais, e o sector hoteleiro está a apostar, firmemente, na gastronomia enquanto um eixo fundamental da sua oferta de fidelização. Por outro lado, assistimos a um maravilhoso equilíbrio entre a cozinha moderna, ou mais inovadora, e o respeito pelo receituário tradicional, tomando, em ambos os casos, como referência um produto local de inequívoca excelência".*

Fifty Seconds (Lisboa) entra para o seleto grupo com duas Estrelas MICHELIN

Com esta conquista, e a renovação dos anteriores restaurantes com duas Estrelas em todo o país, o Guia MICHELIN Portugal 2026 apresenta 9 estabelecimentos nesta categoria.

No Fifty Seconds, que deve o seu nome aos 50 segundos exatos que demora o ascensor a chegar ao topo da Torre Vasco da Gama, emblema da skyline lisboeta, o chef Rui Silvestre cativou-nos tanto pela sua criativa proposta, como pelo seu nível técnico. Aqui, a experiência gastronómica é inesquecível, pois tudo gira em torno de um menu de degustação (Fauna e Flora) inspirado no mar, com um soberbo jogo de texturas e subtis notas de sabor, que, graças à utilização de distintas especiarias exóticas, recordam-mos de forma engenhosa as suas raízes moçambicanas e indianas.

Existem 10 novidades com uma Estrela MICHELIN

A equipa de inspetores e inspetoras reconheceu mais 10 restaurantes com esta distinção. Com eles, são já 44 os estabelecimentos que ostentam a ambicionada Estrela MICHELIN.

A Cozinha do Paço, Évora

Descubra a alma do Alentejo visitando este fantástico restaurante, situado no histórico Paço do Morgado de Oliveira. Aqui, o ambiente, intimista e sofisticado, convida-nos a ligar a cozinha de autor com a cultura vitivinícola local. À chegada, é oferecido um imersivo por passeio pela casa, com aperitivos no terraço e na cozinha, que conserva o encanto de antigamente. O chef Afonso Dantas defende dois menus de degustação contemporâneos: Poda Longa e Poda em Vaso.

Alameda, Faro

Este restaurante, de ambiente contemporâneo, presta uma homenagem permanente ao Algarve, assente na utilização de peixes e mariscos autóctones. O chef Rui Sequeira combina, com bom senso, as técnicas modernas e a tradição, através de uma ementa concisa, de um interessante menu de degustação inspirado nas lendas locais, e de uma opção vegetariana.

dop, Porto

Situado num edifício histórico, completamente renovado, este restaurante no centro do Porto destaca-se pelo seu ambiente acolhedor e moderno. O famoso chef Rui Paula, sempre bem apoiado por Sandro Teixeira, o chef residente, transformou a experiência culinária, centrando-se num menu de degustação chamado "Não há futuro sem memória", disponível em 6, 10 ou 14 momentos. As entradas são servidas no bar, antes de se passar para a sala de jantar, onde se degustam pratos contemporâneos com raízes tradicionais e um certo toque asiático, que surpreende o comensal.

Éon, Porto

No elegante Palacete Severo, um boutique hotel repleto de obras de arte, o chef Tiago Bonito apresenta a sua aventura culinária mais pessoal. A experiência centra-se no menu de degustação Lés a Lés, com a opção de escolher entre 9 ou 14 pratos, todos inspirados em memórias e em sabores típicos de Portugal. Tiago Bonito oferece uma cozinha de autor que reinterpreta pratos tradicionais, como o Pão e brioche com fermento natural, ou a Pescada de anzol, aportando texturas modernas e fundos muito intensos.

Gastro by Elemento, Porto

Junto ao Estádio do Dragão, o chef Ricardo Dias Ferreira oferece uma cozinha ancestral, em que o fogo e o forno de lenha são os grandes protagonistas. O restaurante, de estilo minimalista e industrial, convida a sentar no balcão para observar-se o processo culinário e ir-se desfrutando dos aromas. O seu menu de degustação Orgânico by GASTRO, composto por 15 momentos, evolui de acordo com a estação do ano, e dá destaque aos produtos do mar. A experiência é completada com uma cuidadosa seleção de vinhos!

In Diferente, Porto

Este restaurante, um pouco afastado das rotas turísticas habituais no Porto, é liderado por Angélica Salvador, uma chef brasileira que funde cozinha portuguesa e internacional através de uma pequena carta e de dois menus de degustação (Homenagem e In Diferente), ambos com harmonização de vinhos opcional, e flexibilidade para adaptar os pratos. Tem por hábito trabalhar com peixes frescos das lotas de Matosinhos ou de Aveiro, assim como com excelentes carnes locais.

Kappo, Cascais

Este restaurante, cujo nome significa "Cortar e cozinhar" em japonês, destaca-se pela sua elegância contemporânea e pelo seu formato, com um balcão em "L" como grande protagonista. O chef Tiago Penão funde tradição e inovação num menu Omakase, para 12 clientes, onde sobressai a qualidade do produto e a hospitalidade própria da filosofia Omotenashi. Os nigiris, elaborados com técnicas como a maturação, a brasa, ou a maceração, realçam o peixe e o marisco locais.

Largo do Paço, Amarante

O hotel Casa da Calçada, situado num palácio do século XVI, que foi totalmente atualizado, destaca-se pelo seu encanto e pela sua localização; e não é em vão... Amarante é um dos destinos mais românticos de Portugal! O seu restaurante Largo do Paço, dirigido pelo chef Francisco Quintas, oferece modernos menus de degustação (13 ou 15 pratos, com harmonização de vinhos opcional), que combinam frescura, técnica e juventude, sempre com muitíssima coerência. Um aperitivo é tomado na cozinha, e vários pratos são montados, diante dos olhos dos comensais, pelo próprio chef!

MAPA, Montemor-o-Novo

O hotel L'AND Vineyards Relais & Châteaux, situado no coração do campo alentejano, oferece grande conforto e uma cozinha criativa, com base tradicional, a cargo do chef David Jesus, que se formou no famoso Belcanto (Lisboa). A sua proposta inclui uma carta, e dois menus de degustação (Expedição e Caminhos), inspirados em vivências pessoais e em sabores portugueses, tanto do próprio território, como das antigas colónias.

Schistó, Peso da Régua

O restaurante Schistó, situado no luxuoso hotel Torel Quinta da Vacaria, e dirigido pelo reconhecido chef Vitor Matos com o apoio do chef Vítor Gomes, oferece uma experiência gastronómica moderna e elegante, que reinterpreta a cozinha tradicional do Vale do Douro. Apresenta a cozinha aberta, e oferece um único menu de degustação de dez momentos,

construído, maioritariamente, com base em productos de proximidade, como o vinho, o azeite ou as verduras da própria quinta. Dá muito protagonismo aos peixes do ecossistema fluvial!

2 novos Bib Gourmand e 1 Estrela Verde

O emblemático Bibendum a lambar-se, a nossa representação gráfica do Bib Gourmand, é uma das distinções mais apreciadas por los gastrónomos de todo el mundo, ao refletir a melhor relação qualidade/preço. Este ano, temos 2 novidades, pelo que encontramos um total de 26 estabelecimentos nesta categoria.

Mesa15, Leiria

Um restaurante de ambiente moderno, que tem atrás dos fogões Petr Kiss, um chef natural da República Checa. Oferece uma cozinha atual, de base europeia contemporânea, centrada em trabalhar com vários menus: um económico, para os almoços; outro à carta; e outro, mais completo, ao modo de degustação. Destacam-se o seu Risotto de trufas, mascarpone e parmesão, assim como a Tarte de nata, folha de figueira, noz-moscada e crème fraîche, uma sobremesa postre realmente espetacular.

Taberna Sakra, Alverca do Ribatejo

Este restaurante, gerido por Hugo China Ferreira atrás dos fogões, e Débora Cardoso na sala, apresenta-se com a cozinha aberta e um cuidado ambiente contemporâneo. A sua carta é construída em torno de produtos que remetem para a cozinha tradicional portuguesa, com pratos tão surpreendentes como o Atum e molho de escabeche, ou a sua Cabidela de choco, servida em caçarola de barro. A especialidade da casa é a Txuleta de ternera vasca, inspirada numa reveladora viagem gastronómica que fizeram ao País Basco.

No que respeita à Estrela Verde, e ao compromisso com uma gastronomia consciente, o restaurante que passa a fazer parte dessa comunidade, já com 7 estabelecimentos em Portugal, é o **A Cozinha do Paço** (Évora), tanto pelo seu enraizamento no Alentejo, como pela recuperação de ingredientes esquecidos da região, promovendo sempre práticas agrícolas adaptadas a uma cozinha de memória, que tem o rico mundo vitivinícola local como ponto de partida.

34 novos restaurantes Recomendados

O dinamismo culinário de Portugal volta a estar, mais uma vez, evidente quando se observa o elevado número de estabelecimentos que abriram as suas portas em todo o país. Dos 131 restaurantes Recomendados que é possível encontrar na seleção de 2026, é com satisfação que verificamos que 34 deles são novidades.

Existem interessantes propostas a cargo de chefs de prestígio (**Atrevo** no Porto, **BROTO** em Lisboa, **Maré - José Avillez** em Cascais...), e chama a atenção a quantidade de restaurantes que abriram em hotéis (**1638 Restaurant by Nacho Manzano** em Vila Nova de Gaia, **Bistrô Severo** no Porto, **Cozinha das Flores** no Porto, **Cozinha do Douro** em Lamego, **JNÊQUOI Fish**, **JNÊQUOI Table** e **Santa Joana** em Lisboa...), o que demonstra o interesse pela gastronomia enquanto parte fundamental da indústria hoteleira para atrair e fidelizar clientes. Opor seu turno, sendo maioritária a presença de estabelecimentos com cozinhas modernas de raízes lusas, continuam a ganhar relevância os restaurantes de

fusão (como o **DUOO Gastro Theatre** em Portimão, ou o **Salta** em Lisboa), e os que apostam nos sabores e técnicas próprios da cultura nipónica (o **Izakaya Japanese Cuisine** no Porto, tanto o **MITSU** como o **Omakase Wa** em Lisboa, e, por fim, o **Pearl** em Faro).

4 Prémios Especiais

Os Prémios Especiais MICHELIN, que surgiram com o propósito de destacar os conhecimentos e ofícios da restauração que contribuem para criar experiências gastronómicas memoráveis, prestam, este ano, homenagem a vários profissionais de grande talento:

- **Premio MICHELIN por Jovem Chef – Entregue pela Makro**

Francisco Quintas é o chef, com apenas 27 anos, à frente do restaurante **Largo do Paço** (Amarante), situado no interior do renovado e esplêndido hotel Casa da Calçada. Recebe este galardão como recompensa pelo seu magnífico trabalho dentro deste espaço gastronómico, ainda que devamos recordar que já saboreou o sucesso durante a sua passagem pelo lisboeta 2Monkeys. Aqui, encanta com uma proposta moderna, não isenta de delicadeza e técnica, que valoriza a harmonia dos sabores, construídos sempre com base tanto nas suas experiências pessoais (trabalhou atrás de prestigiados fogões de Inglaterra, Bélgica, Holanda e França), como nos melhores produtos sazonais portugueses.

- **Prémio MICHELIN para o Serviço – Entregue pela Michelin**

Adácio Ribeiro, que está sempre atento a tudo na sala do laureado restaurante **Vila Foz** (Porto), é um homem que viveu a hotelaria, e o espírito de serviço, desde a sua infância, sempre em paralelo com a sommellerie, a sua outra grande paixão. Com uma vastíssima experiência, sobretudo em hotéis, considera-se um embaixador do Vinho Verde e do serviço, adaptado a cada cliente, como a melhor forma de surpreendê-lo, respeitando os seus gostos.

- **Prémio MICHELIN para o Sommelier – Entregue pela Sogrape**

No duas estrelas **Casa de Chá da Boa Nova** (Leça da Palmeira), o restaurante baluarte do chef Rui Paula, brilha com a sua própria luz o sommelier **Carlos Monteiro**, que procura sempre elevar a experiência dos comensais através de um trato requintado e cúmplice. Nas suas próprias palavras, “o sommelier tem a missão de encontrar a harmonia à mesa, entre o vinho e a comida”.

- **Prémio MICHELIN para a Abertura o Ano – Entregue pela Michelin**

Este prémio, pela primeira vez entregue em Portugal, foi atribuído ao **JNÊQUOI Table** (Lisboa). O restaurante, dirigido pelo chef Filipe Carvalho, surpreende pelo seu carácter clandestino, ao apresentar-se como um balcão gastronómico e exclusivo sob o seu outro restaurante, o JNÊQUOI Fish. A experiência gira em torno do mundo oceânico, e dos seus produtos, passando previamente por um bar-cocktail (The Mirror Room) que, com base em espelhos, simula ser um jardim subaquático, e oferece cocktails de design, inspirados nas profundezas marinhas.

O Guia MICHELIN Portugal 2026 num relance:

- 2 Estrelas: 9 restaurantes (1 novidade)
- 1 Estrela: 44 restaurantes (10 novidades)
- Bib Gourmand: 26 restaurantes (2 novidades)
- Recomendados: 131 restaurantes (34 novidades)
- Estrelas Verdes: 7 restaurantes (1 novidade)

A seleção do Guia MICHELIN Portugal 2026 está disponível, gratuitamente, no site da Internet e na App (tanto para IOS como para Android) do Guia MICHELIN. A edição impressa, para os que preferirem este formato, estará também, proximamente, à venda.

A Michelin agradece o apoio do Turismo de Portugal e da Associação de Promoção da Madeira, assim como da MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, ALARDO e THEFORK, cuja colaboração tornou possível a realização da Gala do Guia MICHELIN Portugal 2026, impulsionando o seu apoio ao sector gastronómico, e o compromisso com o futuro da cozinha portuguesa.

**QR para scan**

iOS



Android

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escapate 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)