

Madrid, 10 de marzo de 2026

1 nuevo dos Estrellas brilla en la Guía MICHELIN Portugal 2026

- Fifty Seconds, en Lisboa, conquista las dos Estrellas MICHELIN
- Hay 10 nuevos restaurantes reconocidos con una Estrella MICHELIN, por lo que se eleva a 44 el número total de establecimientos en esta categoría
- Dos nuevos restaurantes han sido galardonados con el Bib Gourmand y uno se une a la comunidad de Estrellas Verdes

#GuiaMICHELIN #GuiaMICHELINPT #MICHELINSTAR26

La Guía MICHELIN ha revelado, en el magnífico hotel **Savoy Palace** de Funchal (Madeira), con una Llave MICHELIN, su nueva selección de restaurantes para 2026.

Esta edición la Guía MICHELIN pone el foco en 210 restaurantes, destacando el hecho de que 34 de ellos entran como nuevos Recomendados en la selección.

Tras la reunión colegiada celebrada entre los inspectores e inspectoras que han visitado el país, una vez más, podemos confirmar que Portugal sigue elevando su clara apuesta por la gastronomía como un punto clave de atracción turístico, cada vez con más dinamismo y más calidad. Lisboa y Porto continúan ejerciendo como máximos focos de atracción, pero ese ascendente turismo internacional que demuestra estar enamorado del país constata también un creciente interés por destinos de interior más recónditos o desconocidos, esos que nos invitan a una experiencia completa. En este aspecto destaca mucho la región del Alentejo, que siempre aporta una conexión especial con el territorio.

A su vez, debemos resaltar el salto de calidad dado por la ciudad de Porto, que con 4 nuevos restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN (dop, Éon, Gastro by Elemento e In Diferente) se convierte en un destino gastronómico internacional de primer orden.

Gwendal Poullennec, el Director Internacional de la Guía MICHELIN, ha declarado al respecto: *"La escena gastronómica portuguesa vive un momento de efervescencia, pues los chefs consolidados abren nuevos restaurantes más informales y el sector hotelero está apostando, firmemente, por la gastronomía como un eje esencial en su oferta de fidelización. Por otra parte, constatamos un maravilloso equilibrio entre la cocina moderna, o más innovadora, y el respeto por el recetario tradicional, tomando en ambos casos como referencia un producto local de inequívoca excelencia"*.

Fifty Seconds (Lisboa) se une al selecto grupo con dos Estrellas MICHELIN

Con su logro, y la renovación de los anteriores restaurantes con dos Estrellas en todo el país, la Guía MICHELIN Portugal 2026 se presenta con 9 establecimientos en esta categoría.

En Fifty Seconds, que debe su nombre a los 50 segundos exactos que tarda el ascensor en llegar a la cima de la Torre Vasco da Gama, emblema del skyline lisboeta, el chef Rui Silvestre nos ha cautivado tanto por su creativa propuesta como por su nivel técnico. Aquí la experiencia gastronómica es inolvidable, pues todo gira en torno a un menú degustación (Fauna e Flora) inspirado en el mar, con un maravilloso juego de texturas y sutiles notas de sabor que, gracias al uso de distintas especias exóticas, nos recuerdan de manera sutil sus raíces mozambiqueñas e indias.

Hay 10 novedades con una Estrella MICHELIN

El equipo de inspectores e inspectoras ha reconocido 10 restaurantes más con esta distinción. Con ellos, son ya 44 los establecimientos que lucen la codiciada Estrella MICHELIN.

A Cozinha do Paço, Évora

Descubre el alma del Alentejo visitando este maravilloso restaurante, ubicado en el histórico Paço do Morgado de Oliveira. Aquí el ambiente, íntimo y sofisticado, nos invita a conectar la cocina de autor con la cultura vitivinícola local. Al llegar, ofrecen un recorrido inmersivo por la casa, con aperitivos en la terraza y la cocina, que conserva el encanto de antaño. El chef Afonso Dantas defiende dos menús degustación contemporáneos: Poda Longa y Poda em Vaso.

Alameda, Faro

Este restaurante, de ambiente contemporáneo, realiza un constante homenaje al Algarve en base al uso de pescados y mariscos autóctonos. El chef Rui Sequeira combina las técnicas modernas y la tradición, desde el sentido común, a través de una breve carta, un interesante menú degustación inspirado en leyendas locales y una opción vegetariana.

dop, Porto

Situado en un edificio histórico, completamente renovado, este restaurante en el centro de Porto destaca por su ambiente cálido y actual. El famoso chef Rui Paula, bien apoyado siempre por Sandro Teixeira, el chef residente, ha transformado la experiencia culinaria centrándose en un menú degustación llamado "Não há futuro sem memória", disponible en 6, 10 o 14 momentos. Los entrantes se sirven en el bar antes de pasar al comedor, donde degustamos platos contemporáneos con raíces tradicionales y algún toque asiático que sorprende al comensal.

Éon, Porto

En el elegante Palacete Severo, un hotel boutique repleto de obras de arte, el chef Tiago Bonito presenta su aventura culinaria más personal. La experiencia se centra en el menú degustación Lés a Lés, con opción de elegir entre 9 o 14 platos, todos inspirados en recuerdos y sabores típicos de Portugal. Tiago ofrece una cocina de autor que reinterpreta platos tradicionales como el Pão e brioche con fermento natural o la Pescada de anzol, aportando texturas modernas y unos fondos muy intensos.

Gastro by Elemento, Porto

Junto al Estadio do Dragão, el chef Ricardo Dias Ferreira ofrece una cocina ancestral donde el fuego y el horno de leña son los grandes protagonistas. El restaurante, de estilo minimalista e industrial, invita a sentarse en la barra para observar el proceso culinario e ir disfrutando los aromas. Su menú degustación Orgânico by GASTRO, compuesto por 15 momentos, evoluciona según la temporada y pone el foco en los productos marinos. ¡La experiencia se completa con una cuidada selección de vinos!

In Diferente, Porto

Este restaurante, algo alejado de las rutas turísticas habituales en Porto, está liderado por Angélica Salvador, una chef brasileña que fusiona cocina portuguesa e internacional a través de una pequeña carta y dos menús degustación (Homenagem e In Diferente), ambos con maridaje opcional y flexibilidad para adaptar los platos. Suele trabajar con pescados frescos de las lonjas de Matosinhos o Aveiro, así como con excelentes carnes locales.

Kappo, Cascais

Este restaurante, cuyo nombre significa "Cortar y cocinar" en japonés, destaca por su elegancia contemporánea y su formato, con una barra en L como gran protagonista. El chef Tiago Penão fusiona tradición e innovación en un menú Omakase, para 12 clientes, donde sobresale la calidad del producto y la hospitalidad propia de la filosofía Omotenashi. Los nigiris, elaborados con técnicas como maduración, brasa o macerados, realzan el pescado y marisco local.

Largo do Paço, Amarante

El hotel Casa da Calçada, situado en un palacio del siglo XVI que ha sido totalmente actualizado, destaca por su encanto y ubicación; no en vano... ¡Amarante es uno de los destinos más románticos de Portugal! Su restaurante Largo do Paço, dirigido por el chef Francisco Quintas, ofrece unos modernos menús degustación (13 o 15 platos, con maridaje opcional) que combinan frescura, técnica y juventud, siempre con muchísima coherencia. ¡Un aperitivo se toma en la cocina y varios pases son montados, ante tus ojos, por el propio chef!

MAPA, Montemor-o-Novo

El hotel L'AND Vineyards Relais & Châteaux, en pleno campo alentejano, ofrece gran confort y una cocina creativa, de base tradicional, a cargo del chef David Jesus, que se formó en el famoso Belcanto (Lisboa). Su propuesta incluye carta y dos menús degustación (Expedição y Caminhos), inspirados en vivencias personales y sabores portugueses, tanto del propio territorio como de las antiguas colonias.

Schistó, Peso da Régua

El restaurante Schistó, ubicado en el lujoso hotel Torel Quinta da Vacaria y dirigido por el reconocido chef Vitor Matos con el apoyo del chef Vítor Gomes, ofrece una experiencia gastronómica moderna y elegante que reinterpreta la cocina tradicional del Valle del Douro. Presenta la cocina abierta y un único menú degustación de diez momentos, construido

mayoritariamente en base a productos de proximidad como el vino, el aceite o las hortalizas de la propia finca. ¡Dan mucho protagonismo a los pescados del ecosistema fluvial!

2 nuevos Bib Gourmand y 1 Estrella Verde

El icónico Bibendum relamiéndose, nuestra representación gráfica del Bib Gourmand, es una de las distinciones más apreciadas por los gastrónomos de todo el mundo al reflejar la mejor relación calidad/precio. Este año tenemos 2 novedades, por lo que encontraremos un total de 26 establecimientos con esta categoría.

Mesa15, Leiria

Un restaurante de ambiente moderno que tiene tras los fogones a Petr Kiss, un chef natural de República Checa. Ofrece una cocina actual, de base europea contemporánea, centrada en trabajar con varios menús: uno económico para los almuerzos, otro tipo carta y uno, más completo, a modo de degustación. Destaca su Risotto de trufas, mascarpone e parmesão, así como la Tarte de nata, folha de figueira, noz-moscada e crème fraîche, un postre realmente espectacular.

Taberna Sakra, Alverca do Ribatejo

Este restaurante, gestionado por Hugo China Ferreira tras los fogones y Débora Cardoso en la sala, se presenta con la cocina abierta y un cuidado ambiente contemporáneo. Su carta está construida en torno a productos que nos remiten a la cocina tradicional portuguesa, con platos tan sorprendentes como el Atum e molho de escabeche o su Cabidela de choco, presentada en cazuela de barro. La especialidad de la casa es la Txuleta de ternera vasca, inspirada en un revelador viaje gastronómico que hicieron al País Vasco.

En lo que respecta a la Estrella Verde y al compromiso con una gastronomía consciente, el restaurante que entra a formar parte de esa comunidad, ya con 7 establecimientos en Portugal, es **A Cozinha do Paço** (Évora), tanto por su arraigo en el Alentejo como por la recuperación de ingredientes olvidados de la región, promoviendo siempre prácticas agrícolas adaptadas a una cocina de memoria que toma el rico mundo vitivinícola local como punto de partida.

34 nuevos restaurantes Recomendados

El dinamismo culinario de Portugal queda de manifiesto, nuevamente, al ver el gran número de establecimientos que han abierto sus puertas en todo el país. De los 131 Recomendados que podemos ver en la selección de 2026, nos satisface comprobar que 34 de ellos son novedades.

Hay interesantes propuestas a cargo de chefs de prestigio (**Atrevo** en Porto, **BROTO** en Lisboa, **Maré - José Avillez** en Cascais...) y llama la atención la cantidad de restaurantes que han abierto en hoteles (**1638 Restaurant by Nacho Manzano** en Vila Nova de Gaia, **Bistrô Severo** en Porto, **Cozinha das Flores** en Porto, **Cozinha do Douro** en Lamego, **JNêQUOI Fish**, **JNêQUOI Table** y **Santa Joana** en Lisboa...), lo que demuestra el interés por la gastronomía como parte fundamental de la industria hotelera para atraer y fidelizar clientes. A su vez, siendo mayoritaria la presencia de establecimientos con culinarias modernas de raíces lusas, continúan ganado relevancia los restaurantes de fusión (como

DUOO Gastro Theatre en Portimão o **Salta** en Lisboa) y los que apuestan por los sabores y técnicas propios de la cultura nipona (**Izakaya Japanese Cuisine** en Porto, tanto **MITSU** como **Omakase Wa** en Lisboa y, finalmente, **Pearl** en Faro).

4 Premios Especiales

Los Premios Especiales MICHELIN, que surgieron con el propósito de destacar los conocimientos y oficios de la restauración que contribuyen a crear experiencias gastronómicas memorables, rinden homenaje este año a varios profesionales de gran talento:

- **Premio MICHELIN al Joven Chef – Entregado por Makro**

Francisco Quintas es el chef, con solo 27 años, al frente del restaurante **Largo do Paço** (Amarante), ubicado dentro del renovado y espléndido hotel Casa da Calçada. Se alza con este galardón como recompensa a su magnífico trabajo dentro de este espacio gastronómico, aunque debemos recordar que ya bebió las mieles del éxito durante su etapa en el lisboeta 2Monkeys. Aquí enamora con una propuesta moderna, no exenta de delicadeza y técnica, que pone en valor la armonía de los sabores, contruidos siempre en base tanto a sus experiencias personales (ha trabajado tras prestigiosos fogones de Inglaterra, Bélgica, Holanda y Francia) como a los mejores productos portugueses de temporada.

- **Premio MICHELIN al Servicio – Entregado por Michelin**

Adácio Ribeiro, que siempre está pendiente de todo en la sala del laureado restaurante **Vila Foz** (Porto), es un hombre que ha vivido la hostelería y el espíritu de servicio desde su niñez, siempre en paralelo a la sumillería, su otra gran pasión. Con una amplísima experiencia, sobre todo en hoteles, se considera un embajador del Vinho Verde y ve el servicio, adaptado a cada cliente, como la mejor manera de sorprenderle respetando sus gustos.

- **Premio MICHELIN al Sommelier – Entregado por Sogrape**

Dentro del biestrellado **Casa de Chá da Boa Nova** (Leça da Palmeira), el buque insignia del chef Rui Paula, está brillando con luz propia el sommelier **Carlos Monteiro**, que siempre desde un trato exquisito y cómplice procura elevar nuestra experiencia. Según sus propias palabras “o sommelier tem a missão de encontrar a harmonia à mesa, entre o vinho e a comida”.

- **Premio MICHELIN a la Apertura del Año – Entregado por Michelin**

Este premio, que se entrega por primera vez en Portugal, ha recaído en **JNêQUOI Table** (Lisboa). El restaurante, llevado por el chef Filipe Carvalho, sorprende por su carácter clandestino al presentarse como una barra gastronómica y exclusiva bajo su otro restaurante, el JNêQUOI Fish. La experiencia gira en torno al mundo oceánico y sus productos, pasando previamente por una bar-coctelería (The Mirror Room) que a base de espejos simula ser un jardín subacuático y ofrece cócteles de diseño inspirados en las profundidades marinas.

La Guía MICHELIN Portugal 2026 de un vistazo:

- 2 Estrellas: 9 restaurantes (1 novedad)
- 1 Estrella: 44 restaurantes (10 novedades)
- Bib Gourmand: 26 restaurantes (2 novedades)
- Recomendados: 131 restaurantes (34 novedades)
- Estrellas Verdes: 7 restaurantes (1 novedades)

La selección de la Guía MICHELIN Portugal 2026 está disponible, gratuitamente, en el sitio Web y en la app (tanto para IOS como para Android) de la Guía MICHELIN. La edición impresa, por si prefiere este formato, estará también a la venta próximamente.

Michelin agradece el apoyo de Turismo de Portugal y la Associação de Promoção da Madeira, así como el de MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, ALARDO Y THEFORK, cuya colaboración hace posible la celebración de la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2026, impulsando su apoyo al sector gastronómico y el compromiso con el futuro de la cocina portuguesa.

**QR para escaneo**

iOS



Android

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)
