

Lisboa, 27 de maio de 2026

Huesca será a sede da Gala dos Restaurantes do Guia MICHELIN Espanha 2027

- Cidade oscense, que sucede a Málaga, pertence a uma região singular no que à riqueza dos seus restaurantes diz respeito, e acolherá a próxima edição da Gala anual que reconhece a excelência da gastronomia espanhola
- Gala terá lugar no próximo dia 24 de novembro de 2026, no Palácio de Congressos de Huesca, Auditório Carlos Saura
- Coordenador gastronómico do jantar da Gala será Carmelo Bosque, do restaurante Lillas Pastia, Uma Estrela MICHELIN

Huesca será a sede da Gala dos Restaurantes do Guia MICHELIN 2027, o evento anual que reúne o melhor do talento gastronómico espanhol, e no qual serão anunciadas as novidades da próxima edição do Guia. Desta feita, a Gala viaja para a comunidade aragonesa, em concreto para a província de Huesca, graças ao apoio conjunto de três instituições: Gobierno de Aragón, Diputación Provincial de Huesca e Ayuntamiento de Huesca. Indubitavelmente, uma aposta única, que destaca o excelente momento que atravessa a gastronomia desta região.

A escolha de Huesca responde à vontade do Guia de dar visibilidade a territórios e destinos com uma personalidade gastronómica marcada, e com objetivos claros para posicionar a sua oferta gastronómica enquanto um argumento principal de escolha para os viajantes. Tradição e vanguarda unem-se graças a excelentes ingredientes, e à paixão pela cozinha dos principais protagonistas da província.

A província de Huesca conta com dezoito restaurantes representados na seleção do Guia MICHELIN 2026, dos quais oito restaurantes possuem Uma Estrela MICHELIN, dois deles na cidade, e os restantes seis dispersos por pequenas povoações da província. Trata-se de uma situação singular em Espanha, em que uma excelente proposta gastronómica, que prima pela qualidade e pelos produtos de proximidade, tem alguns dos restaurantes destacados no Guia presentes em povoações com menos de 100 habitantes.

Para a Michelin, "Realizar a Gala do Guia MICHELIN em Huesca é uma oportunidade para dar visibilidade ao extraordinário património gastronómico, e à riqueza de produto, de Aragón. Esta escolha reforça o nosso compromisso com a pluralidade territorial da gastronomia espanhola, e a capacidade da cozinha local para dialogar com as grandes tendências internacionais".

A Gala reconhece, ano após ano, o trabalho, a criatividade e a excelência profissional de cozinheiros, equipas e estabelecimentos, e constitui a maior plataforma de difusão para a gastronomia, e para os produtos, das regiões anfitriãs.

O Guia MICHELIN agradece ao Gobierno de Aragón, ao Ayuntamiento de Huesca e à Diputación Provincial de Huesca o seu apoio e compromisso com a gastronomia espanhola, assim como aos parceiros privados que apoiam a, e colaboram com esta edição da Gala:

Alimentos de España, Antonius Caviar, Aquanaria, Balfegó, Barquero, CaixaBank, Jaén Selección, Lafont, Mahou San Miguel, Makro, San Pellegrino e TheFork.



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)