

Lisboa, 31 de agosto de 2026

Guia MICHELIN dá a conhecer a sua primeira seleção de restaurantes do Sudoeste dos Estados Unidos da América

- Restaurante de Joël Robuchon obtém duas Estrelas MICHELIN
- Quatro locais galardoados com uma Estrela MICHELIN
- Lista inclui 64 estabelecimentos que representam 24 estilos diferentes de cozinha

A Michelin revelou a primeira seleção de restaurantes do Guia MICHELIN do Sudoeste dos Estados Unidos da América, numa cerimónia levada a cabo no Fontainebleau de Las Vegas. O regresso do Guia MICHELIN à cidade foi caracterizado por um ambiente eletrizante, e o restaurante de Joël Robuchon foi galardoadado com duas Estrelas MICHELIN.

As celebrações prosseguiram com quatro restaurantes que obtiveram uma Estrela MICHELIN: "é by José Andrés", em Las Vegas; "Guy Savoy Las Vegas"; "L'Atelier de Joël Robuchon Las Vegas", e "Monte", situado em South Salt Lake, Utah. A seleção deste ano também atribuiu quatro Prémios Especiais MICHELIN, que destacam a excecional paixão e a mestria dos profissionais premiados. A seleção completa, que inclui os Bib Gourmand e os restaurantes "Recomendados", ascende a um total de 64 estabelecimentos, que abrangem 24 tipos de cozinha.

"Esta noite, a propósito do nosso grande regresso a Las Vegas, e, e geral, ao sudoeste dos EUA, celebramos o compromisso e a paixão que animam as formidáveis comunidades gastronómicas de quatro estados", declarou Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN. "Que se trate de restaurantes reconhecidos a nível mundial, ou de joias ocultas, a região está repleta de estabelecimentos excecionais, como o demonstra esta primeira seleção. Ao longo das suas visitas, as nossas inspetoras os nossos e inspetores anónimos ficaram impressionados com a autenticidade e com a criatividade dos chefs, assim como com o papel que o território desempenha nas suas diferentes propostas. Damos os parabéns a todas as pessoas e a todos os estabelecimentos galardoados!"

Duas Estrelas MICHELIN

Restaurant de Joël Robuchon (Las Vegas, Nevada; cozinha francesa contemporânea)

Os sibaritas que desejem esquecer-se por um momento do bulício do casino para viver uma experiência gastronómica única no mundo encontrarão o que procuram neste sumptuoso recanto situado no rés-do-chão do MGM Grand. Decorado ao estilo de um salão intimista, com um toque Art Déco, este esplêndido espaço está revestido por uma elegante alcatifa, e por cortinas de veludo cor-de-beringela. As paredes, realçadas com detalhes dourados, e os candeeiros de cristal, conferem aconchego ao local, e conferem-lhe um ar ainda mais luxuoso. Jantar aqui é um verdadeiro acontecimento: os comensais são convidados a degustar uma sucessão de pratos que fazem parte de uma cozinha francesa contemporânea com influências variadas. A refeição tem início com uma seleção de pães caseiros, e termina com um carrinho de doces. Entre os pratos que deixaram marca nas equipas de inspeção do Guia MICHELIN encontram-se a gelatina de marisco com

caranguejo e caviar, o daikon crocante com o seu dashi, ou o veado assado acompanhado de uma pera escalfada em vinho tinto. Para rematar, o menu é realçado por uma impressionante carta de vinhos, que conta com inúmeras referências.

Uma Estrela MICHELIN

Guy Savoy Las Vegas (Las Vegas, Nevada; cozinha francesa contemporânea)

Num tranquilo recanto do segundo andar da torre Augustus do Caesar's Palace, os hóspedes encontrarão um mundo privado de elegância e luxo. Disfrutem de um serviço refinado, e deleitam os seus olhos com as maravilhosas vistas das luzes da cidade, ou com a majestosa procissão de carrinhos carregados com champagne, pães, queijos e doces. A cozinha oferece um estilo francês clássico, e pode degustar-se tanto à carta como num menu de degustação. Em ambos os casos, os pratos-estrela são o que mais se destaca, como a deliciosa sopa de trufa preta e alcachofas, acompanhada de brioche tostado com cogumelos. Uma carta de vinhos verdadeiramente épica, do tamanho de um manuscrito medieval, e que chega na sua própria mesinha auxiliar, conta tanto com engarrafamentos lendários, como com surpreendentes descobertas.

é by José Andrés (Las Vegas, Nevada; cozinha espanhola contemporânea)

Escondida num espaço vividamente surrealista, dentro do Jaleo, no terceiro andar do Cosmopolitan, esta bar privado oferece uma janela para a imaginação do chef José Andrés e sua equipa. O intrincado menu de vários pratos abarca uma sucessão de criações com uma apresentação requintada, impregnadas de fantasia e dramatismo. A sensação teatral está omnipresente, graças a um serviço atento e ao cenário de fundo formado pela dinâmica equipa de cozinha, sem que exista um único momento de tédio. Entre os petiscos engenhosamente concebidos é possível encontrar um «PB&J» composto por um «pão» de merengue leve como uma pena, com um recheio de mousse de foie gras, manteiga de pinhões e compota de mirtilos, ou um prato que reflete os sabores do vermute espanhol: um camarão de Santa Bárbara acompanhado por esferas de azeitona salgadas e neve de tangerina. O engenho mantém-se até final, com uma avalanche de divertidas sobremesas.

L'Atelier de Joël Robuchon Las Vegas (Las Vegas, Nevada; cozinha francesa)

Os viajantes amantes da gastronomia já conhecerão este conceito único no seu género. Quando se janta neste emblemático restaurante, com o seu balcão, e as suas cores preta e vermelha, sente-se um pouco como em casa. O de Las Vegas (situado no rés-do-chão do MGM Grand) é, para além do mais, um dos mais antigos, uma vez que abriu as suas portas em 2005. É servida cozinha francesa contemporânea, oferecida na forma de pratos à carta, ou de um menu de degustação, que é a melhor forma de explorar o universo deste estabelecimento. Aqui, um alimento tão humilde quanto a batata transforma-se no elemento central de uma luxuosa salada temperada com um vinagrete de trufa preta. Por seu turno, a vieira gigante é grelhada, e servida com uma espuma de coco e limão. Por fim, a codorniz assada na perfeição é acompanhada do lendário puré de batata do defunto chef Robuchon.

Monte (South Salt Lake, Utah; cozinha estadunidense contemporânea)

Situado no recinto da destilaria Beehive, em South Salt Lake, este ambicioso restaurante segue o seu próprio caminho, o que lhe permite diferenciar-se dos restantes locais da zona. O espaço é estruturado por barris de gin empilhados, um pavimento de cimento, e umas quantas mesas espaçadas entre si. Na cozinha, o chef Martín Babio baseou-se nas suas décadas de experiência para criar um refinado menu de degustação, elaborado a partir de produtos locais. Os pratos, apresentados com esmero, são uma explosão de sabores com toques franceses, italianos e sul-americanos. Vários pratos impressionaram os inspetores e as inspetoras do Guia MICHELIN durante as suas visitas, em particular uma reinterpretação da tradicional sopa de cebola, mas também o veado maturado ao café com o seu puré de batatas trufado, ou os raviolis de coelho acompanhados de um molho de gengibre e erva-príncipe. Karen, a esposa do chef, encarrega-se de que a refeição decorra da forma mais fluída possível, e supervisiona uma equipa de serviço profissional e atenta.

Bib Gourmand

Os inspetores do Guia MICHELIN selecionaram 18 restaurantes para atribuir-lhes a distinção "Bib Gourmand", que reconhece os estabelecimentos que oferecem uma excelente refeição a um preço muito acessível. Abaixo pode ser consultada a lista completa.

Restaurantes Bib Gourmand da seleção do sudoeste dos EUA 2026

Restaurante	Morada
China Poblano	The Cosmopolitan of Las Vegas, 3708 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89109
Esther's Kitchen	1131 S. Main St., Las Vegas, Nevada 89104
Feldman's Deli	2005 E. 2700 S., Ste. D, Salt Lake City, Utah 84109
FnB	7125 E. 5th Ave., Ste. 31, Scottsdale, Arizona 85251
Frontier	2400 Central Ave. SE, Albuquerque, New Mexico 87106
Huarachis Taqueria	814 N. Central Ave., Phoenix, Arizona 85004
Jambo Cafe	2010 Cerrillos Rd., Santa Fe, New Mexico 87505
kid sister	4810 N. 7th St., Phoenix, Arizona 85014
La Choza	905 Alarid St., Santa Fe, New Mexico 87505
Little Miss BBQ	8901 N. 7th St., Phoenix, Arizona 85020
Lom Wong	218 E. Portland St., Phoenix, Arizona 85004
One More Noodle House	3370 S. State St., Ste. N5, South Salt Lake, Utah 84115
Paper Dosa	551 W. Cordova Rd., Santa Fe, New Mexico 87505
Phở 777	3585 S. Redwood Rd., Ste. 101, West Valley City, Utah 84119
Pizzeria Bianco	623 E. Adams St., Phoenix, Arizona 85004
Tia Sophia's	210 W. San Francisco St., Santa Fe, New Mexico 87501
Valentine	4130 N. 7th Ave., Phoenix, Arizona 85013
YEN Viet Kitchen	3575 S. Decatur Blvd., Ste. 101, Las Vegas, Nevada 89103

Prémios especiais MICHELIN

Além dos Bib Gourmand, e das Estrelas, o Guia anunciou quatro prêmios especiais:

Prêmio	Destinatário	Estabelecimento
Prêmio Michelin para Cocktails Excepcionais	Joseph Simonson	Campo at Los Poblanos
Premio Michelin a Sommellerie (patrocinado por Franciacorta)	John Germain	Reserve
Prêmio Michelin para o Serviço (patrocinado pela Capital One Dining)	Sean Christopher	Restaurant de Joël Robuchon
Prêmio Michelin para o Jovem Chef (patrocinado pela OpenTable)	René Andrade	Bacanora and Huarachis Taqueria

A cerimônia do Guia MICHELIN foi realizada com o apoio da Capital One.

Hotéis

Estes restaurantes juntam-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que reúne os locais mais singulares e fascinantes para ficar alojado no sudoeste dos EUA e em todo o mundo.

Cada um dos hotéis da seleção foi escolhido pelos especialistas do Guia MICHELIN pelo seu estilo, pelo seu serviço, e pela sua personalidade, extraordinários – com opções para todos os orçamentos –, e pode ser diretamente reservado através do site e da aplicação do Guia MICHELIN. A seleção para o sudoeste dos EUA inclui os hotéis mais espetaculares da região, entre eles o [Edgewood Tahoe](#) (uma Chave MICHELIN), com vistas privilegiadas para o lago Tahoe; o [Amangiri](#) (Três Chaves MICHELIN), o refúgio de Aman no deserto, no sul do Utah, que parece de outro mundo; o [Los Poblanos Historic Inn & Organic Farm](#) (Duas Chaves MICHELIN), uma estalagem da década de 1930, com uma quinta de 10 hectares, situada em Albuquerque, Novo México; ou, por último, o [Under Canvas Grand Canyon](#) (selecionado), que leva o camping de luxo ao coração do Grande Canyon.

O Guia MICHELIN é uma referência no mundo da gastronomia. Agora, estabelece um novo standard para os hotéis. Visite o [site](#) do Guia MICHELIN, ou descarregue a [aplicação](#) gratuita para iOS e Android, para descobrir todos os restaurantes da seleção, e reservar uma estadia inesquecível num hotel.

A seleção do Guia MICHELIN Sudoeste dos EUA 2026:

 (Uma cozinha excelente, justifica o desvio)	1
 (Cozinha de grande qualidade, merece a pena parar)	4
Mindful Voices	2
 Bib Gourmands (Boa comida a um preço moderado)	18
Restaurantes recomendados	41

Número total de restaurantes da seleção	64
Tipos de cozinha presentes nos restaurantes com Estrelas	3
Tipos de cozinha presentes nos Bib Gourmand	12
Tipos de cozinha presentes na seleção	24

Mindful Voices

Como novidade para 2026, a plataforma “Mindful Voices” reúne vozes inspiradoras de todo o sector da hotelaria: um espaço editorial em que chefs, hoteleiros e enólogos podem partilhar as suas histórias e práticas pioneiras, tanto entre si, como com o resto do mundo.

“A Mindful Voices oferecerá uma plataforma a todos aqueles que estão a reescrever as regras nos seus respetivos âmbitos”, afirmou Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN. “Este novo marco inspira-se diretamente no que as nossas equipas de inspeção presenciam em primeira-mão: encontros e experiências que estão a transformar a forma de fazer as coisas, e que merecem ser partilhados. Mantendo-se fiel à sua identidade e aos seus valores, o Guia MICHELIN amplificará, e dará plena ressonância, a estas vozes do mundo da gastronomia, da hotelaria e do vinho, para que possam ser ouvidas, estejam onde estiverem”.

Christopher Bethoney, do Campo at Los Poblanos, em Los Ranchos de Albuquerque (Novo México), é um dos chefs reconhecidos como “Mindful Voice” nesta seleção inaugural. Charleen Badman, do FnB, em Scottsdale (Arizona), também foi reconhecida como “Mindful Voice” para a edição de 2026.

Mais informação sobre as novas iniciativas “Mindful Voices” [aqui](#).

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



GUIA MICHELIN

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)
