

SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO TEM SEUS PRIMEIROS RESTAURANTES TRÊS ESTRELAS

- **Evvai e Tuju, ambos em São Paulo, fizeram história e são os primeiros restaurantes com Três Estrelas MICHELIN do Brasil e da América Latina.**
- **D.O.M., Lasai e Oro mantêm suas Duas Estrelas MICHELIN, reafirmando seus status de referência culinária.**
- **Madame Olympe, no Rio de Janeiro, conquista sua primeira Estrela MICHELIN, elevando para 19 o número de estabelecimentos nesta categoria.**

O Guia MICHELIN anuncia, com grande satisfação, a nova seleção Rio de Janeiro & São Paulo 2026, revelada mundialmente no dia 13 de abril, durante cerimônia realizada no emblemático **Copacabana Palace, A Belmond Hotel, Rio de Janeiro**. O local (reconhecido com Duas Chaves MICHELIN), recebeu o evento, em colaboração com a Prefeitura do Rio, para celebrar a culinária de excelência.

A edição deste ano é um testemunho da gastronomia vibrante e em evolução do Brasil, com 12 novos e empolgantes restaurantes, ressaltando o dinâmico progresso culinário do país. Este ano marca um momento histórico: dois restaurantes de São Paulo (**Evvai** e **Tuju**) receberam Três Estrelas MICHELIN, a mais elevada e prestigiosa distinção do Guia. Essa conquista monumental não só eleva esses estabelecimentos aos de maior destaque da gastronomia global, como também os torna os primeiros em toda a América Latina a receber esse reconhecimento.

Em linhas gerais, nossos inspetores observaram que a identidade gastronômica do Brasil continua profundamente enraizada em seus sabores autênticos e ingredientes locais. Ao mesmo tempo, cozinhas internacionais, como a italiana e a japonesa, seguem prosperando e cativando os clientes em todo o país.

No que diz respeito ao serviço, temos o prazer de registrar avanços significativos. As equipes, frequentemente compostas por profissionais altamente capacitados e atenciosos, estão elevando o padrão com sua expertise e dedicação, aprimorando a experiência gastronômica dos clientes.

Refletindo sobre essa edição histórica, Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN, declarou : *"Estou muito feliz em anunciar que o Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2026 será lembrado como um momento histórico. Pela primeira vez vamos celebrar a incrível conquista*



de ter restaurantes com Três Estrelas MICHELIN na América Latina. Essa é uma missão extraordinária, liderada pelos paulistanos Evvai e Tuju, que estabelecem o Brasil como um destino de preferência para os apaixonados por gastronomia e entusiastas de aventuras culinárias inesquecíveis, de todo o mundo.

Evvai e Tuju, os primeiros restaurantes com Três Estrelas MICHELIN do Brasil e da América Latina

O que o Evvai e o Tuju alcançaram, representa um verdadeiro marco para a gastronomia brasileira. Ao ganhar Três Estrelas MICHELIN, esses restaurantes estabelecem um novo padrão de excelência, e juntam-se aos destinos gastronômicos mais celebrados do mundo. Suas conquistas não apenas destacam a arte de sua culinária, mas também posicionam o Brasil como um destino imperdível para viajantes gourmets.

Evvai, São Paulo

O chef Luiz Filipe Souza é um visionário da culinária, misturando magistralmente suas influências brasileiras e italianas. Sua criatividade genial brilha por meio do menu degustação Oriundi, um tributo ao intercâmbio cultural que celebra os sabores vibrantes e as tradições dos dois países. O menu se inicia com entradas delicadas, sempre inspiradas nas cores do Brasil e da Itália que transbordam em uma sinfonia de sabores e texturas. Pratos assinados como a Moqueca branca com lula e pupunha ou a Bomba de vieira, exemplificam sua postura inovadora diante da gastronomia. Acrescentando um toque único de arte ao integrar ao menu ilustrações originais, elaboradas pelo próprio chef, que relatam a história e a inspiração por trás de cada prato.

Tuju, São Paulo

Situado em uma deslumbrante obra arquitetônica de três pavimentos, o chef Ivan Ralston oferece uma experiência gastronômica imersiva que começa quando você atravessa as portas. No primeiro andar, os convidados são recebidos com entradas elegantes, uma adega cuidadosamente selecionada e um tranquilo jardim interno. No segundo andar, uma cozinha aberta ocupa o centro das atenções, cercada por mesas intimistas que convidam os clientes a testemunharem de perto a magia culinária. O terceiro andar conta com um amplo bar e uma linda vista, proporcionando o cenário perfeito para um drink antes ou depois do jantar. À frente está o chef Ivan Ralston que, junto a uma equipe competente, que aborda a culinária com notável sensibilidade e



criatividade. Ao combinar ingredientes sazonais brasileiros com técnicas de vanguarda, o chef cria pratos ousados, imaginativos e profundamente conectados aos ritmos da natureza. O menu degustação evolui com as estações, inspirando-se nos diversos climas do Brasil, desde a umidade e a chuva até o vento e os períodos de seca, resultando em uma experiência gastronômica dinâmica e inesquecível.

Três restaurantes com Duas Estrelas MICHELIN renovam sua distinção

Nesta estimada categoria, que reconhece os estabelecimentos que oferecem uma cozinha excepcional pela qual “vale a pena fazer um desvio”, nós celebramos o **D.O.M.** (São Paulo), o **Lasai** (Rio de Janeiro) e o **Oro** (Rio de Janeiro). Estes restaurantes renovam sua distinção após um ano de sucessos. Sua dedicação e criatividade continuam sendo uma inestimável fonte de inspiração no setor gastronômico em todo o mundo.

Um novo restaurante com sua primeira Estrela MICHELIN

A seleção do Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2026 apresenta uma novidade nesta categoria. Parabéns ao Madame Olympe, no Rio de Janeiro, por conquistar esse reconhecimento. Com sua inclusão, temos agora um total de 19 estabelecimentos com Uma Estrela MICHELIN.

Madame Olympe, Rio de Janeiro

Os chefs Claude Troisgros e Jéssica Trindade entregam, em conjunto, uma extraordinária experiência neste restaurante, localizado no bairro carioca do Leblon. A visão culinária deles une perfeitamente a expertise francesa, os melhores ingredientes brasileiros e as sutis influências da culinária japonesa. O ambiente contemporâneo do restaurante complementa suas duas opções de menu degustação: um mais elaborado com oito pratos e uma versão reduzida com quatro. Entre os de destaque está o Magret de Canard, acompanhado de palmito, salicórnia (aspargo do mar), tucupi e couve-flor. O chef Claude Troisgros, um maestro da culinária francesa, com mais de 45 anos de experiência no Brasil, continua profundamente inspirado pela rica variedade de ingredientes locais, tornando essa experiência gastronômica verdadeiramente excepcional.

Seis novos Bib Gourmand



Se há uma distinção que conquista os gastrônomos de todo o mundo, essa é o Bib Gourmand. O reconhecimento, representado pelo encantador Boneco Michelin lambendo os lábios, destaca restaurantes com a melhor relação custo benefício, independentemente do tipo de cozinha. Nesta edição, nossos inspetores adicionaram 6 novidades Bib Gourmand: 1 no Rio de Janeiro (**Koral**) e as outras 5 em São Paulo (**Jiquitaia, Manioca JK, Ping Yang Thai, Tabõa Cozinha Artesanal e Tanit**). Essas inclusões elevaram para 44 o número total de estabelecimentos nesta categoria.

Gastronomia do futuro

No que diz respeito ao compromisso com a gastronomia do futuro, continuamos com os mesmos 3 estabelecimentos com a distinção estrela verde, todos eles localizados em São Paulo (**A Casa do Porco, Corrutela e Tuju**)

Sete novos restaurantes Recomendados

O dinamismo culinário do Rio de Janeiro e de São Paulo é constante, por isso nunca faltam propostas e sempre há novos estabelecimentos para visitar. Os inspetores, confirmam que a gastronomia brasileira de qualidade vive em constante ascensão, independentemente do tipo de cozinha.

Com a inclusão dessas 7 novidades adicionadas a nossa categoria de recomendados: 2 no Rio de Janeiro (**Sushi Vaz e Yayá Comidaria Pop Brasileira**) e 5 em São Paulo (**Bar da Dona Onça, Grotta Cucina, Kureiji, Makoto San e SIMONE**). Essas inclusões elevam o número total de restaurantes Recomendados para 81. Ser selecionado como restaurante Recomendado é uma conquista significativa, pois reflete um compromisso com qualidade excepcional e excelência culinária.

Os quatro Prêmios Especiais MICHELIN de 2026

A gastronomia é, em sua essência, um empreendimento coletivo. Por meio de suas distinções, o Guia MICHELIN celebra não apenas a execução, mas também o caráter distintivo das criações culinárias. Ainda assim, em seu compromisso inabalável com a excelência, o Guia também busca destacar os profissionais da gastronomia cuja dedicação e paixão diárias elevam a experiência gastronômica a patamares extraordinários.



Os Prêmios Especiais MICHELIN, instituídos para homenagear a perícia e o artesanato que criam lembranças gastronômicas inesquecíveis, reconhecerão este ano diversas personalidades excepcionais cujos talentos notáveis deixaram uma marca no setor:

- **The MICHELIN Young Chef Award 2026**

O Prêmio Jovem Chef deste ano é entregue a Pedro Coronha (29 anos), o visionário chef por trás do restaurante Koral, no Rio de Janeiro. Com uma abordagem moderna alicerçada em uma sólida base técnica, se formou na escola de culinária local de Alain Ducasse e aperfeiçoou suas habilidades em estabelecimentos prestigiados em Lisboa e Copenhague. O chef Pedro Coronha desponta como uma das figuras mais promissoras da culinária brasileira contemporânea. Seu domínio é particularmente evidente no tratamento de frutos do mar, onde técnicas como defumação e grelhados resultam em pratos que cativam e encantam os clientes.

- **The MICHELIN Sommelier Award 2026**

Robério de Sousa Queiroz, gerente e sommelier do restaurante **Maní** (em São Paulo, com Uma Estrela MICHELIN), é homenageado com este prêmio em reconhecimento ao seu trabalho incansável para elevar a experiência do cliente. Ele iniciou sua carreira ainda muito jovem, com apenas 16 anos, quando descobriu sua vocação pelo serviço e, desde então, se dedicou a aperfeiçoar seu ofício e a lapidar sua arte. Após concluir seus estudos pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS), deu um passo audacioso rumo à realização de seus sonhos, ajudando seus clientes a realizarem os seus próprios, ao oferecer um serviço impecável e experiências enológicas inesquecíveis.

- **The MICHELIN Service Award 2026**

Este prêmio foi concedido a **Raphael Zanon**, responsável pela sala do restaurante **Casa 201** (no Rio de Janeiro, com uma Estrela MICHELIN). Com verdadeira paixão por receber, ele concilia as funções de maître e sommelier, habilidosamente empregando o icônico *tastevin* durante seu serviço de vinhos. Liderando a sala com graça e profissionalismo, ele valoriza as criações culinárias visionárias do chef João Paulo Frankenfeld por meio de harmonizações cuidadosas e atenção meticulosa aos detalhes, garantindo uma experiência gastronômica elevada e memorável.



● **The MICHELIN Exceptional Cocktail Award 2026**

Pela primeira vez no Brasil, o Exceptional Cocktail Award reconhece a excelência do país em oferecer bebidas inovadoras. Esta distinção é concedida a Anderson Oliveira, a força criativa por trás do bar e do programa de coquetéis do restaurante D.O.M., em São Paulo (reconhecido com Duas Estrelas MICHELIN). Conhecido por sua engenhosidade, Anderson apresenta cerca de quatro coquetéis originais a cada estação, além de uma seleção de favoritos assinados. Essas criações cuidadosamente elaboradas foram concebidas para harmonizar perfeitamente com o celebrado menu degustação do chef Alex Atala, valorizando a experiência de alta gastronomia a cada gole.

O Guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2026 em resumo:

3 Estrelas: 2 restaurantes (2 novidades)

2 Estrelas: 3 restaurantes

1 Estrela: 19 restaurantes (1 novidade)

Bib Gourmand: 44 restaurantes (6 novidades)

Recomendados: 81 restaurantes (7 novidades)

Estrela Verde: 3 restaurantes

Todas as recomendações do Guia MICHELIN podem ser consultadas gratuitamente no site e no aplicativo do Guia MICHELIN, juntamente com uma seleção de hotéis para se hospedar no Brasil e ao redor do mundo. Cada acomodação foi selecionada pelos especialistas do Guia MICHELIN por seu estilo, serviço e personalidade únicos, e pode ser reservada diretamente no site <http://www.guide.michelin.com> ou no aplicativo do Guia MICHELIN. No Brasil, destacam-se os hotéis boutique intimistas com design vanguardista, bem como estabelecimentos da coleção "Plus". O Guia MICHELIN, referência no mundo da gastronomia, estabelece agora um novo padrão de qualidade para o setor hoteleiro. Como referência global em gastronomia, o Guia MICHELIN agora amplia sua expertise para redefinir a excelência em hospitalidade, cumprindo sua promessa de qualidade e serviço incomparáveis.



guia michelin

Para baixar o aplicativo basta ler o qrcode abaixo:



Para Android



Para IOS



RESTAURANT DESTINATION PARTNER RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2026



RESTAURANT HOST CITY RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2026

