vinetur

Asador Etxebarri é eleito o melhor restaurante do mundo no ranking The World’s 50 Best Restaurants 2026

O restaurante basco de cozinha de fogo liderado por Bittor Arginzoniz ficou no topo do ranking mundial anunciado em Lima

quinta-feira, 5 de novembro de 2026



Asador Etxebarri, o restaurante de cozinha de fogo em Atxondo, no País Basco espanhol, foi eleito o melhor restaurante do mundo na edição de 2026 do The World's 50 Best Restaurants, colocando Espanha no topo de um dos rankings anuais mais acompanhados da indústria da restauração.

O resultado foi anunciado numa cerimónia no Teatro Municipal de Lima, no Peru. O restaurante é liderado pelo chef Bittor Arginzoniz, amplamente conhecido por cozinhar em chama aberta e por conceber grande parte do equipamento da cozinha em função das técnicas de grelhados. O Gaggan, em Banguecoque, liderado pelo chef Gaggan Anand, ficou em 2.º lugar, e o Alchemist, em Copenhaga, liderado pelo chef Rasmus Munk, ocupou o 3.º lugar.

Os restantes lugares do top 10 ilustraram a ampla distribuição geográfica que hoje define a lista. O Quintonil, na Cidade do México, ficou em 4.º lugar, seguido pelo Wing, em Hong Kong, no 5.º, e pelo The Chairman, também em Hong Kong, no 6.º. O Kjolle, em Lima, ficou em 7.º lugar; o Kadeau, em Copenhaga, em 8.º; o Diverxo, em Madrid, em 9.º; e o Plénitude, em Paris, completou o top 10, em 10.º lugar.

Itália voltou a ter uma presença forte no ranking, embora nenhum dos seus restaurantes tenha ficado no top 10. Cinco restaurantes italianos entraram no top 50 e um sexto surgiu no top 100 alargado. O Piazza Duomo, em Alba, liderado pelo chef Enrico Crippa, foi o restaurante italiano mais bem classificado, em 20.º lugar, acima do 32.º lugar em 2025. O Al Gatto Verde, em Modena, entrou no top 50 em 24.º lugar. O restaurante integra a família Francescana, criada por Massimo Bottura e Lara Gilmore, e é liderado pela chef Jessica Rosval. O Reale, em Castel di Sangro, liderado por Niko Romito, ficou em 27.º lugar. O Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, em Brunico, ocupou o 38.º lugar, e o Le Calandre, em Rubano, gerido pelos irmãos Alajmo, ficou em 43.º. O Uliassi, em Senigallia, classificou-se em 51.º lugar.

Rosval recebeu também o prémio de Melhor Chef Feminina de 2026. A organização afirmou que foi distinguida pela sua técnica de grelhados e pelo trabalho que desenvolve em matéria de sustentabilidade e inclusão social. Destacou ainda o Roots, restaurante social que cofundou para proporcionar formação culinária e oportunidades de emprego a mulheres migrantes.

O ranking é elaborado com base nos votos da Academia The World’s 50 Best Restaurants, que, segundo os organizadores, reúne mais de 1.100 especialistas internacionais da indústria da restauração. A Academia tem uma composição equilibrada em termos de género, com uma representação de 50/50, e pelo menos 25% dos seus membros são substituídos todos os anos. A lista deste ano inclui restaurantes de 28 países, distribuídos por seis continentes, com 11 novas entradas e cinco restaurantes que regressaram.

Entre os prémios especiais, o Tuju, em São Paulo, classificado em 16.º lugar, recebeu o prémio de Melhor Nova Entrada, tendo os organizadores destacado o seu chef executivo, Ivan Ralston. O Kadeau, em Copenhaga, recebeu o prémio de Maior Subida depois de subir 33 lugares em relação ao ranking de 2025, alcançando o 8.º lugar. Ferran Adrià, chef do antigo El Bulli, recebeu o prémio SevenRooms Icon pela sua influência na investigação e na educação culinárias através da El Bulli Foundation.

Junghyun Park, do Atomix, em Nova Iorque, classificado em 11.º lugar, recebeu o prémio Estrella Damm Chefs’ Choice, o único galardão votado por outros chefs. O prémio destacou o seu contributo para a evolução da alta cozinha através da gastronomia coreana. Dej Kewkacha recebeu o prémio de Melhor Chef de Pastelaria. A organização descreveu-a como uma chef autodidata, cujo trabalho de pastelaria se inspira nos sabores locais e em menus de pastelaria ao estilo omakase, dando continuidade ao reconhecimento que já tinha recebido como Melhor Chef de Pastelaria da Ásia em 2025.

Entre os restantes prémios, Doris Lam recebeu a bolsa The 50 Best Restaurants, atribuída em parceria com a Parmigiano Reggiano. Antiga jornalista de gastronomia e vinhos, Lam fará estágios remunerados no The Fat Duck, em Bray, no Reino Unido, e no Salsify at the Roundhouse, na Cidade do Cabo, África do Sul. Lesley Liu, do Odette, em Singapura, recebeu o prémio de Melhor Sommelier. O Naar, em Kasauli, classificado em 49.º lugar, venceu o prémio de Restaurante Sustentável pelo seu modelo, centrado em ingredientes regionais dos Himalaias, num ciclo de menus de seis estações, na redução de desperdício e em métodos tradicionais de conservação.

A cerimónia destacou também vários prémios anunciados anteriormente. O prémio Champions of Change, apoiado pela illycaffè, foi atribuído ao Ghana Food Movement, que trabalha na educação alimentar, na valorização de ingredientes locais e no envolvimento das comunidades. O Tuju recebeu também o prémio Art of Hospitality, e o Yiaga, em Melbourne, foi anunciado como vencedor do prémio Visa One to Watch.

O ranking completo revelou desempenhos fortes da Ásia e da América Latina, bem como da Europa. Banguecoque colocou quatro restaurantes no top 20: o Gaggan em 2.º lugar, o Sorn em 12.º, o Sühring em 14.º e o Nusara em 18.º. Lima teve três restaurantes no top 15: o Kjolle em 7.º lugar, o Mérito em 13.º e o Mayta, mais abaixo na lista, em 45.º. Copenhaga colocou três restaurantes no top 10, através do Alchemist e do Kadeau, e teve ainda presença mais abaixo no ranking, com o Jordnær em 40.º lugar e o Koan em 57.º. Hong Kong colocou o Wing e o The Chairman nos seis primeiros lugares, enquanto o Atomix, de Nova Iorque, continuou a ser o restaurante norte-americano mais bem classificado, em 11.º lugar.

Mais abaixo na lista, vários restaurantes conhecidos mantiveram-se no top 50, incluindo o Boragó, em Santiago, em 22.º lugar; o Lasai, no Rio de Janeiro, em 25.º; o Enigma, em Barcelona, em 29.º; o Steirereck, em Viena, em 30.º; o Potong, em Banguecoque, em 32.º; o Elkano, em Getaria, em 33.º; o La Colombe, na Cidade do Cabo, em 35.º; o Schloss Schauenstein, em Fürstenau, em 39.º; e o Don Julio, em Buenos Aires, em 44.º. Os últimos lugares do top 50 foram ocupados pelo Le Louis XV – Alain Ducasse, em Monte Carlo, em 47.º; pelo Ikoyi, em Londres, em 48.º; pelo Naar, em 49.º; e pelo Saint Peter, em Sydney, em 50.º.

O top 100 alargado incluiu ainda restaurantes de Tóquio, Seul, Singapura, Londres, Berlim, Bruxelas, Dubai, Cidade do Cabo, Cidade do México e da região vinícola da Califórnia, sublinhando a amplitude global que o ranking alcançou na alta cozinha. A representação norte-americana para além do Atomix incluiu o SingleThread, em Healdsburg, em 93.º lugar, enquanto os restaurantes de Espanha, França, Tailândia, Coreia do Sul, Japão, Brasil e Singapura voltaram a estar entre os mais representados na lista completa.