

Biografia Chef Ricardo Costa

Ricardo Costa, natural de Aveiro, é Chef Executivo do The Yeatman desde a abertura do Hotel em 2010 e foi sob a sua liderança que o restaurante alcançou a prestigiante Estrela Michelin um ano depois, que entraria no Guia de 2012.

Entusiasta da gastronomia portuguesa, a sua cozinha partilha a filosofia do hotel: dar a conhecer o melhor do país, os produtos locais, as receitas tradicionais, com uma abordagem contemporânea e técnicas inovadoras.

Formado na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, conta com uma vasta experiência em hotéis e restaurantes em Portugal Continental, Madeira, Espanha e Inglaterra. Em 2007, assume a função de Chef Executivo no Restaurante Largo do Paço, no hotel Casa da Calçada em Amarante, tendo conquistado uma Estrela Michelin em 2009 e 2010.

Enquanto Chef Executivo do The Yeatman, Ricardo Costa está responsável pela gastronomia do hotel e do restaurante gastronómico premiado com Estrela Michelin desde 2011. Foi galardoado com a segunda Estrela Michelin pelo Guia Michelin em 2017 tendo as duas estrelas sido sempre renovadas desde então. Sob a sua liderança, o restaurante do The Yeatman tem sido reconhecido com várias distinções: Melhor Restaurante Vínico, Best of Wine Tourism Awards 2020 e 2013, Boa Cama Boa Mesa, Garfo de Ouro – 2011, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019; Boa Cama Boa Mesa Garfo de Platina – 2012, 2020, 2021, 2022 e 2023; e Condé Nast Johansens, Melhor Experiência Gastronómica - Europe & Mediterranean em 2015.

A título individual, tem sido distinguido com importantes prémios como "Chef do Ano" (2009), pela conceituada revista portuguesa Wine, "Chefe de l'Avenir" (2012) pela Academia Internacional de Gastronomia, "Melhor Cozinheiro de Portugal" (2013), nos prémios Arco Atlântico Gastro, em Espanha, e 'Rising Chef Trophy' (Chefe Revelação) em 2017, pela Relais & Châteaux. Foi membro do júri do programa Top Chef em Portugal, em 2012, marcou presença como chefe convidado nas duas edições do Hell's Kitchen Portugal 2021 e 2022, e integra o júri de Masterchef Portugal em 2022.

2023 representou um novo desafio para o Chefe Ricardo Costa, com a abertura de um novo espaço, tornando-se este o seu primeiro restaurante de assinatura fora do The Yeatman, localizado no WOW, o Melhor Quarteirão Cultural, a cinco minutos da zona ribeirinha de Gaia e pertencente ao mesmo grupo do The Yeatman. O Mira Mira by Ricardo Costa abriu em abril de 2023 e permitiu não só transportar o conhecimento adquirido como proporcionar um espaço para novas criações, num fine dining mais descontraído, mas com o mesmo entusiasmo e respeito pelos ingredientes com os quais trabalha.

Mais recentemente, em Maio de 2024, integra o projeto Time Out Market Porto, tendo inaugurado o seu espaço dentro da oferta de restaurantes de autor, na ala sul da Estação de São Bento. Este novo desafio permite-lhe apresentar a sua identidade gastronómica numa cozinha cheia de sabor, reflexo do seu percurso profissional e da sua visão. Apresenta uma oferta gastronómica prática e variada, mantendo pratos, sabores e ingredientes que identificam a sua cozinha e que o acompanham há alguns anos.

É casado e tem dois filhos.