

SIRH/+
BOCUSE D'OR
SPAIN 2023

HOSPES
HOTELS
TEAM

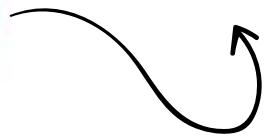
Un proyecto

Todo nace de la tierra...





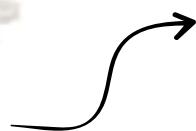
*Crumble aromatizado
con flores*



*Foie cocido a la sal
con naranja y Armagnac*



Manzana y ácidos



*Patata Anne
y trufa*

Perfección, armonía y sabor.



*Piedra de bacalao negro,
sus cocochas e ibérico*



Berberechos y ajoarriero



Titaina valenciana



Gambas al ajillo

Un equipo y mucho entrenamiento



Un año de durísimo entrenamiento, sacrificio, inversión y mucho que transmitir, haciendo de nuestro restaurante y nuestras cartas nuestro lugar de entrenamiento diario y elaboraciones de nuestro proyecto Bocuse, incorporadas en nuestra oferta gastronómica.

Se necesita tiempo y dedicación.

Todo nace de la tierra...

Con la colaboración de una de las mejores
artesanas del vidrio en nuestro país.





Un objetivo, Lyon

Después de todo el trabajo que hemos podido hacer con nuestros medios, con nuestro equipo y con las personas que han querido colaborar con este proyecto, ¿por qué quedarnos ahí?

Estoy seguro de que con el gran grupo de profesionales que tenemos en la academia Bocuse d'Or España, podríamos llegar a donde quisiéramos.

Lo tenemos todo para llegar.

SIRH/+
BOCUSE D'OR
SPAIN 2023

Candidatura Carlos Julián