



Benito Gómez

El universo gastronómico de Benito Gómez, chef, empresario y deportista con casi tres décadas de carrera, se ha consolidado en Ronda (Málaga), combinando la alta técnica de cocinas de élite —donde se formó con figuras como Ferrán Adriá y Jean Luc Figueras— con el respeto absoluto por el producto andaluz. Su pasión, heredada de sus padres restauradores, cristaliza en dos proyectos duales: el gastronómico Bardal (galardonado con Dos Estrellas Michelin y Dos Soles Repsol), y Tragatá, su aclamado espacio de tapas. Es precisamente Tragatá el proyecto más sólido y divertido de la gastronomía desenfadada de la provincia, avalado por las guías Michelin y Repsol. Este local es el banco de pruebas donde el rigor del chef da vida a auténticos platos de leyenda que ya forman parte de la historia culinaria de España. No te pierdas sus buques insignia: los inigualables Callos ganadores del campeonato mundial y la icónica Ensaladilla ganadora del campeonato de España. En Tragatá, la excelencia de un chef de alta cocina se disfruta a través de un sabor, una fama y una calidad inigualable en cada bocado.