



## Nº 5 ISLAS CAIMÁN/ECUADOR

**CHEF:** Andres Esteban Dávila

**RESTAURANTE:** Marriott Grand Cayman

**ALUMNO:** José Arellano

### BIOGRAFÍA:

Andrés Davila, de origen ecuatoriano, comenzó sus estudios de hostelería en la Universidad de Quito graduándose primero como sumiller y posteriormente como Técnico en Gastronomía y Administración de Hoteles en Buenos Aires. Empieza su carrera profesional especializándose en la apertura de restaurantes de grandes hoteles. Con apenas 25 años le encomiendan la apertura del Grand Victoria Boutique Hotel en la ciudad de Loja. Desde 2009 a 2011 decide dar un vuelco a su carrera convirtiéndose en profesor y coach del equipo de la Universidad de los Hemisferios con el que logra varios premios internacionales. Tras esta etapa docente, pasa a dirigir la Casa Gangotena en Quito, restaurante con el que consigue entrar en la Conde Nast Hot List 2012 y es nombrado Mejor restaurante de hotel de Centro y Sudamerica 2016. Durante estos 5 años sigue cosechando éxitos: “Cocina de Innovación” en Mesabe 2016; Rosas de Oro en la categoría Cocina Ecuatoriana años 2014 y 2015 y Rosa de Oro en la categoría “Cocina dulce” en el año 2015. En el año 2013 la Academia Culinaria del Ecuador lo nombró Embajador de la Cocina Ecuatoriana, representando al país en Canadá (SIAL CANADA, Montreal 2014, #Ecuadoreats 2015 en Toronto). Además, fue ponente del Congreso Gastronómico Latitud Cero 2015. Desde hace un año dirige las cocinas del Marriott Beach Resort de Grand Cayman.

