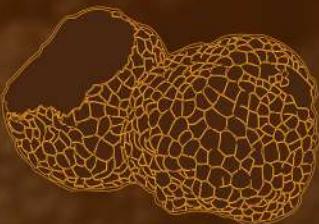




Junta de  
Castilla y León



## cocinando con trufa

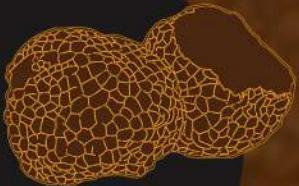
Soria Castilla y León

VI CONVOCATORIA  
Fase Internacional

# Avinnash Vishaal Shyamsunder

Tras graduarse en WGSNA, Manipal, Avinnash Vishaal dedicó un tiempo a formarse en los fundamentos de la alta cocina en Frantzén, restaurante con tres estrellas Michelín en Estocolmo. Como parte del equipo de preapertura de Farmlore, contribuyó a que el restaurante alcanzara reconocimiento internacional, incluyendo el American Express One To Watch Award 2025 y su inclusión en la lista de Asia's 50 Best Restaurants. En 2024, amplió su experiencia en San Francisco con etapas en Benu (tres estrellas Michelín) y Californios (dos estrellas Michelín).

Actualmente de regreso en Farmlore como Sous Chef, aplica estas perspectivas de cocina de primer nivel para liderar la cocina, con un enfoque en técnicas refinadas y el uso de ingredientes locales.



[www.turismocastillayleon.com](http://www.turismocastillayleon.com)

X @Congresosoria