

MIGUEL COBO GARCÍA



Estrella Michelin Cobo Estratos.

- Astuy de la Isla: aprendiendo los secretos del mar.
- Restaurante Serval (1 Estrella Michelin): tradición y vanguardia.
- Hotel Santemar: cocina tradicional.
- Nuevo Molino (1 Estrella Michelin).
- Cenador de Amos (1 Estrella Michelin).
- Restaurante Echaurren.
- Restaurante El Portal de Echaurren (1 Estrella Michelin).
- Restaurante BonAmb (2 Estrella Michelin).
- Restaurante Zaranda (2 Estrellas Michelin).
- Hotel y Restaurante El Vallés.
- Donde conseguí un Sol de la Guía Repsol y puntuación de 7 en "Lo mejor de la gastronomía" en 2012.
- Chef creativo de Casa Monico (Madrid).
- Imagen zona norte de San Miguel.
- Criticas en El Mundo (Metropolí). Puntuación 14/16.
- Campeón de Concurso cocineros de Castilla y León 2012.
- Subcampeón de España de Bocuse d'Or 2013. XIV Competición Nacional Cocineros y Reposteros 2013.
- Tercer puesto primera edición de Top Chef España de RTVE.
- Chef- propietario Cobo Vintage (mayo 2015-2022) Estrella Michelin en 2016.
- Cocinero del año en Cantabria 2014.

- Presentador del programa Tv "La cuenta por favor" (Tele Madrid).
- Imagen San Miguel 2017- actualidad.
- Mejor cocinero de Castilla y León 2019.
- Jurado "La Última Cena" de TV5 Mediaset.
- Ponente en la jornada de clausura del seminario de agentes culturales del CEP de Santander.
- Sol Repsol Cobo Tradición (2022).
- Sol Repsol Cobo Evolución (2023).
- Estrella Michelin Cobo Estratos – Evolución (2023).