



RESTAURANTE
españa
FERMOSELLE
Mar Marcos

Mar Marcos

Jefa de cocina y propietaria del Restaurante España, en Famoselle (Zamora), un establecimiento familiar de tercera generación situado en el corazón de los Arribes del Duero.

Formada de manera autodidacta, desde muy joven aprendió los secretos de la cocina junto a su abuela y su madre (ambas cocineras), complementando posteriormente sus conocimientos en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid. Su trayectoria combina la tradición culinaria zamorana y especialmente de La Raya con una mirada contemporánea, reinterpretando el recetario de siempre —platos como el bacalao a la tranca, el lechazo en salsa de almendras o las patatas con hongos— con creatividad, equilibrio y respeto por el producto local.

Fiel defensora del territorio, Mar trabaja con ingredientes autóctonos de la comarca de Sayago-Famoselle, como la ternera sayaguesa, los quesos artesanos o las legumbres y verduras de proximidad, apostando por una cocina con identidad y arraigo.

Su labor ha sido reconocida en distintos certámenes nacionales. Destaca su participación en el III Campeonato de Tapas y Pinchos de la Región de Murcia, donde presentó un estofado de ternera de Sayago, y en el concurso Las Mejores Verdinas de España, donde obtuvo el Premio al Mejor Maridaje. En 2024-2025 representó a la provincia de Zamora en el II Concurso Nacional de Cocina con Trufa Negra, llevando su propuesta ante chefs de todo el país.

Su filosofía culinaria se resume en una frase: "La base es la cocina de toda la vida". Con este espíritu, Mar Marcos encarna una nueva generación de cocineras que reivindican la cocina rural, el producto de proximidad y la valorización del patrimonio gastronómico de Castilla y León.