

# ESPAÑA



## COCINERO : ANTONIO ARRABAL JIMÉNEZ

Nacido en Barcelona, aunque a los dos meses su familia se mudó a Zaragoza, ciudad en la que estudió hostelería. Cuenta con 17 años de experiencia en cocinas de hoteles de lujo de distintas ciudades del territorio español. El chef Arrabal ha querido quedarse con lo mejor de cada tierra y esa riqueza de influencias y sabores la intenta transmitir en cada plato. Como amante de la cocina y del buen comer disfruta aprendiendo, enseñando y también compitiendo. Ha participado en numerosos campeonatos culinarios y fue segundo finalista en la primera edición de Top Chef de España. En 2016 tomó por fin la decisión de materializar un sueño al que le venía dando forma desde hace muchos años, y creó el restaurante La Jamada, el centro de Burgos del que es chef y propietario. Unos años más tarde, en 2018, surge el LAB La Jamada, un laboratorio dedicado a talleres de cocina e investigación gastronómica, del que es director. Desde 2019 trabaja también con el Restaurante Torremilanos, aportando su experiencia en organización de banquetes y pequeños y grandes eventos en hoteles.



## ESTUDIANTE: JAVIER ANDRADE

Escuela: C.I.F.P. LA FLORA