

PRESIDENTE DEL JURADO PROFESIONAL:

DAVID YÁRNOZ

**cocinando
con trufa**

Soria • Castilla y León

V EDICIÓN
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

8 DE FEBRERO DE 2025



Formado en la Escuela de Cocina de Luis Irizar, quien a la postre se convertiría en su mentor, David Yárnoz se hizo cargo de la cocina de Molino de Urdániz

en 2004. Para entonces ya acumulaba una amplia trayectoria como stagier en cocinas de renombre como la de Akelarre, Rodero y Bodegón Alejandro. Aunque sin duda las que más le marcaron fueron El Celler de Can Roca y Mugaritz.

En ellas reafirmó su profunda vocación por la búsqueda de una cocina bien hecha, reflexiva y que busca hacer brotar las emociones del comensal.

David es un cocinero inquieto y con identidad propia. Sus elaboraciones destacan por su sutileza y exquisitez, logrando siempre el equilibrio que caracteriza su cocina. Capaz de deslumbrar con la belleza de sus creaciones y de elaborar armonías imposibles, David Yárnoz ha llevado a cabo su particular revolución culinaria desde este pequeño rincón de Navarra, hasta lograr dos estrellas MICHELIN, una Estrella Verde MICHELIN y dos Soles Repsol para Molino de Urdániz y dos Estrellas MICHELIN para Molino de Urdániz Taipei. Con un trabajo reconocido y admirado al mismo tiempo, David Yárnoz se mantiene en perpetua evolución.