

## **GUILLERMO ORTEGA**

### **director de creatividad**

#### **Ambivium**



Cristóbal Muñoz

Fernando Moret

Guillermo Ortega

su proyecto Cantina Roo, de cocina nikei y mexicana, en el que desarrolló técnicas y elaboraciones precolombinas y otras más actuales.

Creatividad, aprendizaje, diseño o liderazgo son algunas de las palabras que definen a quien ahora está al frente del equipo que tiene su punto neurálgico en el Laboratorio de Armonías de Ambivium. Guillermo, además de desarrollar la simiente del menú Cellarium, despliega la I+d+i del restaurante, investigando nuevas técnicas culinarias relacionadas con la conservación con el fin de abrir ventanas inexploradas.