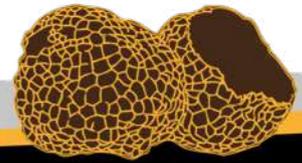


JURADO

ANTONIO ARRABAL



Nació en Barcelona, aunque a los dos meses se trasladó con su familia a Zaragoza, ciudad en la que estudió hostelería. Cuenta con 17 años de experiencia en cocinas de hoteles de lujo de distintas ciudades de España. Ha tratado de quedarse con lo mejor de cada tierra y esa riqueza de influencias y sabores la intenta transmitir en cada plato. Ha participado en numerosos campeonatos culinarios y fue segundo finalista en la primera edición de Top Chef de España. En 2016 abre La Jamada, un restaurante en 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 y la investigación gastronómica, del que es director. Es el actual campeón del Concurso Internacional Cocinando con Trufa que ganó en el 2019.



cocinando
con **trufa**

Soria · Castilla y León

III edición

5 marzo · 2022

