Trigo

Restaurante 1 tenedor

Cocinero: Victor Martín

Marcas de calidad:

- 1 Estrella Michelín
- 2 Soles Repsol
- Eurotoques

Este proyecto gastronómico nace en mayo de 2007 de la mano de Víctor Martín, propietario y chef de TRIGO, y su mujer, Noemí Martínez, responsable de la gerencia del local y del servicio de sala y la sumillería.

Víctor Martín es un apasionado del recetario tradicional de su tierra (León). Formado en las Escuelas de Hostelería de Madrid y Santiago de Compostela, en su trayectoria cabe destacar su trabajo junto a uno de los grandes de la gastronomía española, Santi Santamaría, con quien compartió cocina en los restaurantes Racó de Can Fabes, Barcelona (3* Michelín), y Sant Celoni, en Madrid (2* Michelín). En Trigo se hace una cocina de temporada y de mercado pero de tendencia creativa, donde la carne, el pescado y los productos de la huerta son los protagonistas.

Dirección

TINTES 8. Valladolid. 47002 Valladolid.

Teléfono: 983 115 500 / 670 411 628

Email: info@restaurantetrigo.com

Página Web: www.restaurantetrigo.com

Plazas

Total plazas: 50

Plazas en Mesa: 50

Fotografía Sugerencia media resolución (641x424px)

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo

Trigo

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo