



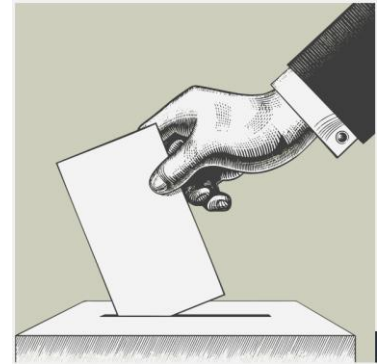
👉 [<https://bit.ly/2SlqJ49>]

29 de noviembre de 2018

Los I Premios Cocinillas nombrarán los 100 mejores restaurantes de Madrid

El 4 de febrero de 2019 se celebrarán los I Premios Cocinillas en los que un jurado de lujo compuesto por chefs, periodistas gastronómicos, amantes de la gastronomía y miembros del sector hostelero elegirán los 100 mejores restaurantes de Madrid.

Comer bien, saborear un excelente plato, disfrutar de momentos únicos con nuestros amigos y familiares, encontrar el mejor restaurante mexicano, el mejor sushi, la mejor pizza, la auténtica comida tailandesa, el restaurante barato más rico o la barra informal con mejores tapas. A todos nos gusta acertar a la hora de elegir un restaurante, y por eso hemos organizado la primera entrega de los Premios Cocinillas, un enorme evento gastronómico en el que se darán a conocer los 100 mejores restaurantes de Madrid. Para que no te equivoques al elegir dónde comer, para que siempre aciertes.



El jurado de los I Premios Cocinillas

Para elegir los 100 mejores restaurantes de Madrid hemos contando con un jurado del que forman parte algunos de los mejores chefs nacionales, periodistas especializados en gastronomía que saben mejor que nadie dónde comer bien, grandes aficionados a la gastronomía que suman decenas de miles de seguidores en sus redes sociales y miembros del sector. Estos son los miembros del jurado.

Ángel León, cocinero. También conocido como el Chef del Mar, es el chef de los restaurantes Aponiente (3 estrellas Michelin), Alevante (1 estrella Michelin). Recientemente ha abierto en Madrid el restaurante Glass Mar.

Andoni Luis Aduriz, cocinero. Chef del restaurante Mugaritz en Errenteria con dos estrellas Michelin. Es ponente en foros como la Universidad de Harvard o el MIT, es miembro del Patronato de la Fundación Basque Culinary Center, de la Junta Directiva de Innobasque y del Consejo de Tufts Nutrition de la Universidad de Tufts. También colabora en revistas científicas.

Diego Guerrero, cocinero. Formado en el restaurante de Berasategui en Lasarte cuando Andoni Luis Aduriz era jefe de cocina. En 2002 llegó al Club Allard, restaurante madrileño para el que consiguió dos estrellas Michelin. En 2013, un año después de alcanzar la ansiada segunda estrella, deja el Club Allard para embarcarse en un proyecto mucho más personal, DSTAgE, que ve la luz un año más tarde y en el que a día de hoy cuenta con otras dos estrellas Michelin.

Samuel Moreno, cocinero. Chef al frente de la cocina de El Molino de Alcuneza, con una merecidísima estrella Michelin, cuya cocina es tan original como exquisita.

Toño Pérez, cocinero. Chef del restaurante Atrio en Cáceres en el que posee dos estrellas Michelin desde el año 2004 y hotel homónimo que forma parte de Relais&Châteaux

Manuel Domínguez, cocinero. Chef orensano afincado desde hace años en Madrid. En su restaurante, Lúa, que es uno de los restaurantes con estrella Michelin más baratos de la capital, aúna innovación y tradición de la cocina de su tierra con productos de la mejor calidad.

Iván Sáez, cocinero. Chef al frente de los restaurantes **Desencaja y El Zorzal**, perfeccionista, amante del buen producto al que trata con técnica depurada. Especialista en cocina cinegética.

Andrés "Txitxo" Fernández, cocinero. Chef autodidacta al frente de Kitchen 154. Su especialidad son las cocciones a baja temperatura y los sabores intensos.

Lourdes Poveda, cocinera. Diplomada en Cocina Francesa y Pastelería por Le Cordon Bleu. Propietaria y chef del restaurante Las Carboneras de Lu.

Manu Urbano, cocinero. Chef y alma gastronómica de **La Malaje**, donde fusiona la cocina tradicional andaluza y técnicas de cocina de vanguardia con elegancia y muy buen gusto.

Mario Payán, cocinero y sushiman. Chef al frente de Kappo, uno de los mejores restaurantes japoneses de Madrid.

Clara Pérez Villalón, asesora gastronómica: Concursante de la primera edición de Masterchef. Ama la gastronomía, cocina como los ángeles y es una exigente crítica gastronómica.

Daniel Salas, director de Cocinillas, Aficionado a la gastronomía desde la infancia por influencia familiar, Daniel fue uno de los creadores de Cocinillas en 2010. Le gusta cocinar, experimentar y aprender nuevas técnicas, lo que le ayuda a entender la gastronomía desde dentro y fuera. Su pasión es comer bien, descubrir nuevos sabores y experiencias. Desde Asia hasta Sudamérica, ha viajado por numerosos países explorando y conociendo su gastronomía.

Macarena Escrivá, periodista y fotógrafa especializada en viajes y gastronomía. Desempeña su labor en Condé Nast Traveler España, Revista Viajar, Cocinillas de El Español, Guía Hedonista, Esquire, Etheria Magazine y la Revista Hsm.

María García Aguado, periodista gastronómica. Exredactora de Cocinillas, en la actualidad es redactora jefa de la revista gastronómica Tapas del grupo Spainmedia.

Cristina R. Bareño, periodista especializada en viajes y gastronomía. Tiene experiencia en medios en papel y digitales, redes sociales, márketing y comunicación, copywriting, analítica web y SEO. Colaboradora en Condé Nast Traveler, Cocinillas de El Español, Etheria Magazine, ELLEGourmet, elTenedor y PetitTraveller. Escribe también en demenuenmenu.com, su web personal especializada en gastronomía y viajes.

Noelia Santos, periodista gastronómica. Exredactora de Cocinillas:, en la actualidad es redactora en Time Out Madrid y colaboradora en Condé Nast Traveler, La Razón Viajes y Divinity Collection Magazine.

Concha Crespo, periodista gastronómica, Se define a sí misma como gastronómada y gastronauta, hedonista, epicúrea, cocinillas, anfitriona y amante de la vida... Ha sido durante años reportera gastronómica en programas de RTVE y Telemadrid.

Manuel González, periodista. Dirige el programa de tecnología y cultura digital Zoom Net en TVE. Es un amante de la gastronomía en todas sus facetas, le gusta cocinar, innovar en la cocina inventándose recetas y disfrutar de la buena mesa en los mejores restaurantes de Madrid.

Isabel Aires, periodista. Dirige Aires News, una de las agencias de comunicación especializadas en restauración más importantes del país.

Patricia Mateo, periodista. CEO de Mateo & Co, empresa de comunicación y consultoría estratégica para marcas especializada en alimentación y gastronomía. Fundadora de @madrEATMarket.

Ana Escobar, periodista. Presidenta Ejecutiva en Accion y Comunicacion, agencia de relación con los medios de comunicación especializada en temas de gastronomía, vinos, hoteles y lifestyle.

Estrella sin Michelin, gastroblogger. Disfrutón, amante del buen comer y el buen beber al frente del blog No postre, no party.

Alberto de Luna, gastroblogger. Lleva más de diez años escribiendo sobre los restaurantes que visita y desde 2015 lo hace en su propia web, dimeunrestaurante.com.

Verónica López, madrileña amante de la buena cocina y amiga de Cocinillas. Disfrutona de la vida y de la gastronomía por puro placer. Muy exigente como comensal.

José Moro, viticultor. Pertenece a la tercera generación de una familia de viticultores. Es presidente de las bodegas Emilio Moro. También hace vinos en Cepa 21, su proyecto más personal.

Ricardo Sánchez, ingeniero. Es director adjunto de Arturo Sánchez, empresa dedicada a la elaboración de productos de cerdo ibérico de forma completamente artesanal. Sus chacinas y embutidos se pueden encontrar en muchos de los grandes restaurantes del país como Coque, Mugaritz, Monastrell o la Tasquita de Enfrente.

Laura López, estilista gastronómica. Conocida en las redes como @lauraponts, triunfa en Instagram con sus irresistibles fotos de comida.

I Premios Cocinillas

Los I Premios Cocinillas se celebrarán el 4 de febrero de 2019 en un evento que reunirá a grandes chefs, prensa gastronómica y aficionados a la buena cocina.

Durante la gala se darán a conocer los 100 mejores restaurantes de Madrid, un listado elaborado por los mejores expertos y concededores de la gastronomía. Desde restaurantes de lujo hasta los mejores menús del día pasando por lo más destacado de la cocina internacional, una referencia imprescindible para la cocina y gastronomía.

Los I Premios Cocinillas es el evento gastronómico del año que no te puedes perder.
