

CRISTÓBAL MUÑOZ

chef
Ambivium



Cristóbal Muñoz

Fernando Moret

Guillermo Ortega

Atesora formación, experiencia y premios inusuales para su juventud: ganador de las últimas ediciones de Young Chef Award de la Guía Michelin y del Concurso Cocinero del Año en Alimentaria. Entre otros méritos recientes, es finalista nacional de la XX Copa de Jerez, por lo que este octubre representará a España en la final internacional junto a la sumiller Laura Rodríguez. En la Escuela de Hostelería Almeraya de su Almería natal realizó

el Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina y posteriormente la especialización con el Curso de Alta Pastelería. En 2013 se alzó como vencedor de la primera edición del Concurso Premio Promesas de la Alta Cocina de Le Cordon Bleu Madrid, prestigiosa escuela donde en 2014 obtuvo el Diploma de Cocina con Mención de honor, distinción que también recibió en 2015 en su Diploma de Pastelería, obteniendo así el Gran Diplome.

Su propuesta se basa en una cocina sincera y sin artificios, honesta y con el vino como protagonista. Cristóbal es un cocinero inquieto, creativo y metódico que asume con ambición el reto de crear platos con personalidad a través de una cocina al servicio del producto. En sus elaboraciones hay un homenaje al territorio siempre reivindicando el origen.