

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.

La trayectoria de Guillermo Ortega siempre ha estado ligada a la cocina en su vertiente más dinámica. Desde que se formó en Dirección de cocina ha ejercido distintos roles en los fogones y realizado viajes de investigación culinaria por varios países en los que ha llevado a cabo estudios gastronómicos que demuestran su espíritu inquieto e innovador. A sus espaldas quedan experiencias en restaurantes como el mítico Santceloni**, aventuras internacionales, o