

RUBÉN CATALÁN CAÑARDO



Jefe de cocina

Relais & Chateaux La Torre del Visco

Estrella Verde Michelin

4 rabanitos We're Smart® Green Guide

Natural de Maella (Zaragoza). Estudió restauración y gastronomía en la Escuela de hostelería y turismo de Cambrils (Tarragona).

Su formación continuó en restaurantes como La Terraza del Casino (Paco Roncero), Les Prés d'Eugénie (Michel Gérard) o Akelarre (Pedro Subijana). Pero es desde 2018 donde ejerce en las cocinas de este Relais & Chateaux ubicado en la comarca del Matarraña (Teruel) donde elabora una cocina vegetal y de temporada basada en los productos ecológicos de la propia finca. Durante toda su vida la micología ha estado presente de manera seria e intensa, una pasión. Es por ello que en sus platos estarán presentes las setas y trufas del Matarraña y Teruel durante casi toda su temporada.