

NAHUEL PAZOS PACINI



Nahuel Pazos, nacido en Argentina y con ascendencia gallega comienza su carrera en los fogones tradicionales de la cocina española/francesa. Continúa su carrera en grandes referentes de la cocina española como es Akelarre 3 estrellas Michelin (Donosti) y la cocina de los hermanos Torres 3 estrellas Michelin (Barcelona) afianzando así sus conocimientos en la cocina de vanguardia. También trabajó en Turku, al sur de Finlandia, a cargo de la cocina de un restaurante gastronómico llamado Pinella por casi dos años.

En los últimos años ha trabajado en España, concretamente en el País Vasco, llevando la cocina del restaurante gastronómico Bailara y también como Chef ejecutivo en el Hotel Arima (ecofriendly and luxury Hotel con la categoría PASSIVHAUS). Actualmente desarrolla su actividad en Basque Culinary center Innovation, donde trabaja con el diseño, desarrollo e investigación de nuevos productos gastronómicos.