



JAVIER | *gaytán*
aranda

DOSSIER PRENSA



EL CHEF

JAVIER ARANDA, UN CHEF EN LA CONSTELACIÓN MICHELIN

La cocina siempre ha formado parte de la vida de Javier Aranda. Desde sus **recuerdos familiares y de infancia**, entre los que se encuentran los platos de su abuela, hasta su temprana incursión en el mundo de la hostelería a los 16 años, donde descubrió que **la cocina era su verdadero lenguaje de expresión**. Entre sus experiencias profesionales se encuentran restaurantes como El Bohío, Ars Vivendi, Urrechu o Santceloni.

Tras toda esta trayectoria, en 2014 y con tan **solo 27 años, Javier Aranda se convirtió en el chef más joven del mundo en conseguir una Estrella Michelin** con su restaurante La Cabra. El mismo año de su apertura, en 2016, **Aranda logra su segunda estrella para Gaytán**, restaurante que ha consolidado su estrella desde entonces hasta la actualidad.

JAVIER
aranda



SU COCINA

RAÍCES, INNOVACIÓN Y LA SUTILEZA EN EL TRATO AL PRODUCTO

Javier Aranda ofrece en su cocina el balance perfecto entre vanguardia, respeto y orgullo a sus raíces. Con el conocimiento del recetario tradicional y con el dominio de las técnicas más vanguardistas, aprendidas durante sus años de formación y experiencia en grandes cocinas, Aranda interpreta el sabor y la textura de recetas tradicionales dándoles ese refinamiento que las hace distintivas en su mesa. De esta manera construye **una propuesta creativa donde toma la esencia de cada uno de los productos elevándolos al máximo nivel.**

La creación de Javier Aranda sale de su inspiración a través del dibujo. Toma un producto base al que va acompañando de ingredientes que lo complementan a la **perfección en cada uno de los matices que pretende ofrecer en el plato.** Es ahí cuando entra la fineza de la técnica desarrollada por el chef, que logra convertir lo cotidiano en pura elegancia y delicadeza.



GAYTÁN

LAS RAÍCES DE JAVIER ARANDA COBRAN VIDA EN GAYTÁN

Gaytán es Javier Aranda en estado puro. Es tradición, es inspiración en sus raíces o es vanguardia de sus experiencias profesionales. Pero no solo eso, porque **Gaytán también es la reivindicación del producto en su máximo esplendor, el respeto a la estacionalidad de los mismos y la creación de platos creativos y elegantes.** Todo ello entremezclado con un ritual de cocina de escena in situ perfectamente orquestado para dar como resultado la experiencia y el bocado perfectos.

Cada uno de los elementos que se encuentran en la oferta culinaria de este restaurante puntero en Madrid está perfectamente ubicado, dando como resultado **una explosión de sabores en boca poco común en el actual panorama gastronómico mundial.** Completan la experiencia 360º una vajilla y una cristalería elegidas ad hoc, algo que provoca que el disfrute culinario comience ya en el terreno visual, para adentrarse después en el gusto o el olfato.

gaytán



JAVIER
aranda | *gaytán*