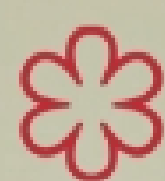


BIOGRAFÍA
JAVIER ARANDA

gaya





SOBRE JAVIER ARANDA

gaytán



El chef estrella Michelin, Javier Aranda, es experto en la alta cocina. Cuenta ya con una estrella Michelin en su restaurante actual en Madrid, Gaytán, donde recrea combinaciones exquisitas con la mejor materia prima, en función de la estacionalidad.

La elaboración de sus platos nace de sus raíces toledanas mezcladas con pinceladas de vanguardia, gracias a su conocimiento culinario sobre la cocina gourmet y su trabajo único con las diferentes especias, logrando así aromas y sabores que son un auténtico deleite para los sentidos.





1987

Javier Aranda nace en Villacañas (Toledo). El no traía un pan bajo el brazo... traía toda una despensa llena de buena materia prima y pasión por la cocina.

Pedro, el abuelo de Javier, tenía un bar en Toledo "El puente" (1973-1996). Es el primer "gran culpable" del amor, dedicación y profesionalidad con que la que ahora trata su cocina.

2005 - 2013

En estos años Javier experimenta su gusto por la cocina vanguardista y aprende la profesionalidad de su profesión, gracias a trabajar en El Bohío (Illescas), de la mano del Chef Pepe Rodríguez, Ars Vivendi, Urrechu, Santceloni, llegando a ser jefe de cocina en el restaurante Piñera.







2015

Primera Estrella Michelin

Javier consigue con 27 años la estrella gastronómica más preciada para La Cabra. El éxito de un gran equipo: 19 cocineros y 11 camareros. Un importante logro que aviva, aún más, su deseo de seguir evolucionando

2016

Apertura del Hotel Hyatt en Cancún, México.

Se implementó un menú desarrollado durante seis meses para la creación de un restaurante español dentro del complejo hotelero.

—

Sol Repsol y EME Metrópoli

La constancia, la perseverancia, el trabajo bien hecho y sobre todo la buena aceptación del público, permiten a La Cabra y al Chef Javier Aranda seguir cosechando premios de reconocido prestigio.







2017

Segunda Estrella Michelin

Javier consigue la estrella Michelin para su Restaurante Gaytán, la segunda que suma en Madrid junto a su otra propuesta: La Cebra.

2018

El chef Javier Aranda fue el restaurador oficial de Casa Decor 2018. Diseñó menús especiales para todos los visitantes y expositores de esta exclusiva exposición de interiorismo, en los que se pudo apreciar la filosofía culinaria del chef: "identidad propia, influencia global", que también tiene en su restaurante Gaytán







2019

DOHA – KEMPINSKI

Apertura del restaurante El Faro como un pop-up para la cadena hotelera. La misión fue crear un restaurante temporal de cocina española por un período de nueve meses, que finalmente se extendió a un año completo. Las responsabilidades incluyeron la selección de proveedores, contratación de personal, elaboración de menús y gestión.

2020

Estrella Michelin en restaurante “Retama”

Regentado en ese momento por el chef toledano Javier Aranda, ‘Retama’ ofrecía una experiencia inolvidable con identidad propia para el disfrute de los cinco sentidos.

2021

Chef ejecutivo en “Javier Aranda”, su restaurante en Seúl
Javier Aranda se lanza a la conquista del mercado asiático con la apertura de un nuevo restaurante en la capital de Corea del Sur.



DOHA – KEMPINSKI
Apertura del restaurante El Faro



Estrella Michelin en restaurante "Retama"





2022

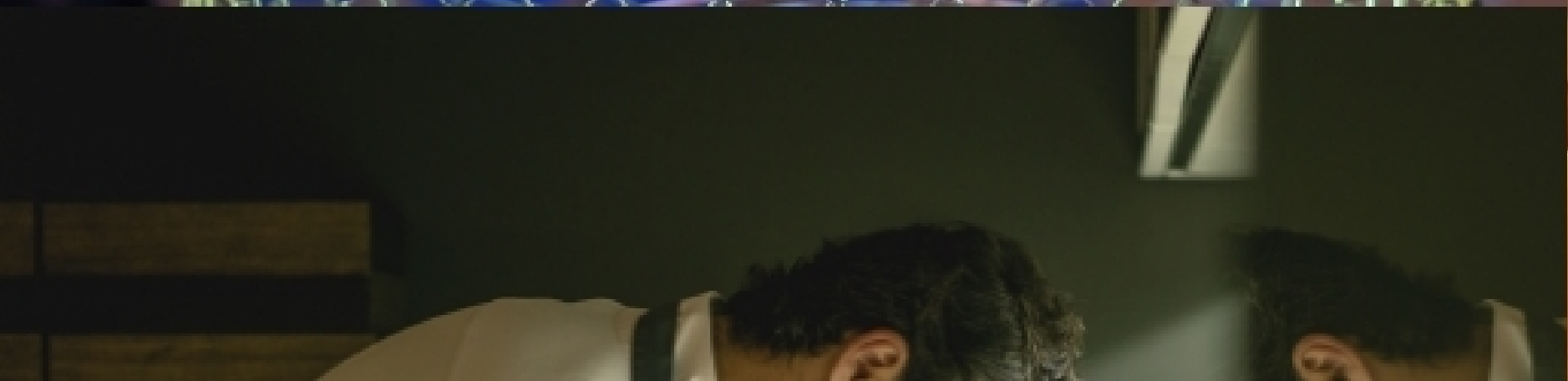
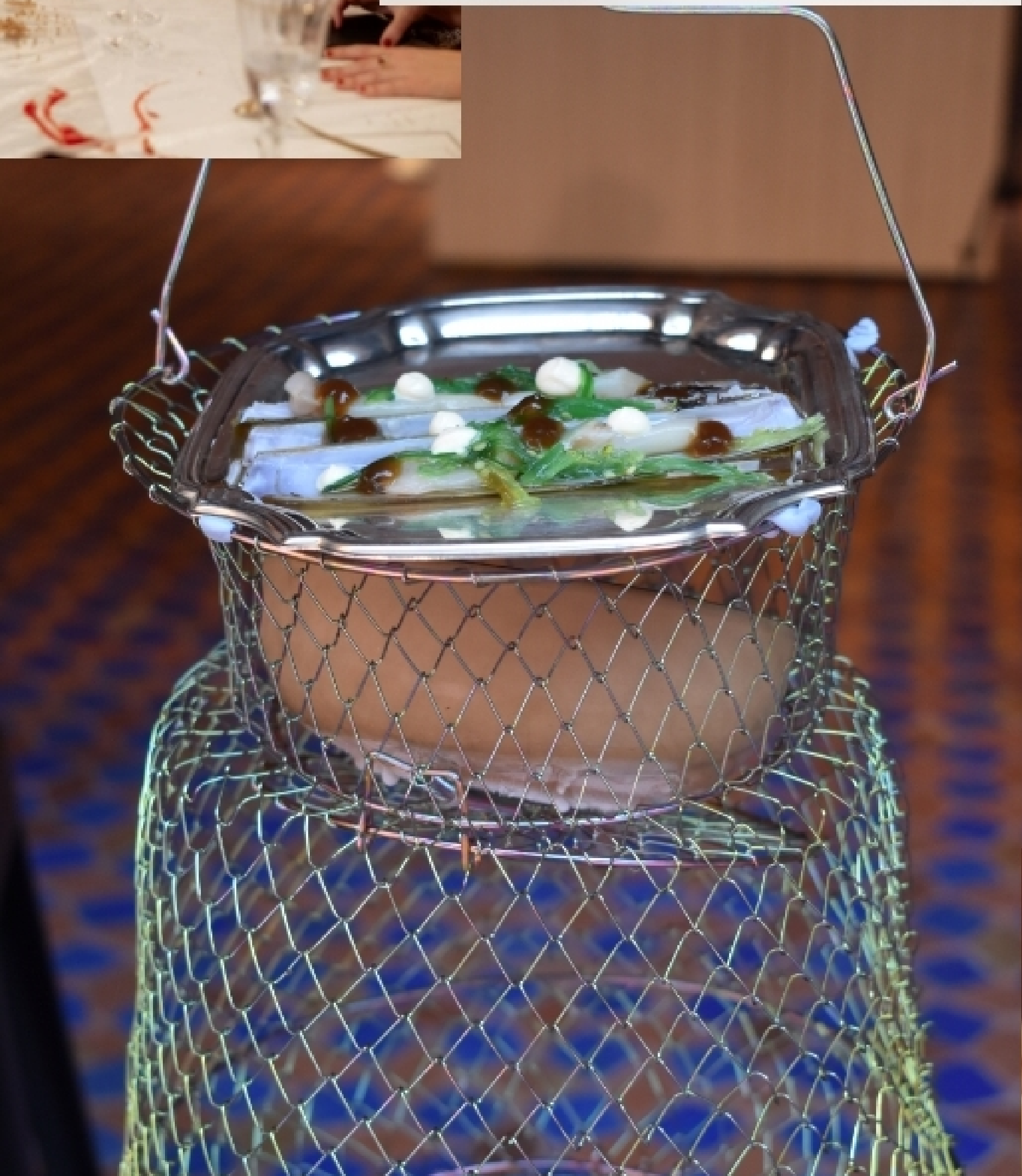
Las creaciones de Javier Aranda, director de orquesta de un equipo de profesionales de alto nivel, han hecho de Gaytán uno de los restaurantes de referencia nacional e internacional, donde la elegancia, la perfección y la sutileza se encuentran con la tradición de los sabores.

2023

Creación de "ASKO by Javier Aranda"

Espacio creativo donde Javier Aranda crea nuevas combinaciones culinarias, gracias a los electrodomésticos premium de la marca escandinava ASKO.







2025

Madunia Ibiza

Madunia Ibiza abre sus puertas en la isla blanca con una propuesta gastronómica que rinde homenaje a los sabores auténticos del Mediterráneo. Este nuevo restaurante nace con una filosofía clara: conectar con una cocina honesta, creativa y profundamente arraigada en la tierra y el mar que la rodean.

