

Biografía Javier Aranda

gaután





SOBRE JAVIER ARANDA

Javier Aranda es uno de los referentes de la alta gastronomía española contemporánea. Chef galardonado con Estrella Michelin, ha desarrollado una propuesta culinaria basada en el respeto absoluto por el producto, la excelencia técnica y una visión creativa que combina tradición y vanguardia con total naturalidad.

Su cocina se caracteriza por la búsqueda constante de la emoción a través del sabor, creando experiencias gastronómicas sofisticadas, elegantes y profundamente memorables. Cada una de sus creaciones refleja una identidad propia, fruto de años de trayectoria, innovación y una sensibilidad única para interpretar la gastronomía desde una perspectiva contemporánea.



1987

Javier Aranda nace en Villacañas (Toledo), donde desarrolla desde muy joven una estrecha relación con la gastronomía. Su abuelo Pedro, propietario del bar El Puente de Toledo entre 1973 y 1996, fue una figura fundamental en sus inicios y quien le transmitió los valores de esfuerzo, dedicación y respeto por el oficio que hoy definen su cocina.

2004 - 2013

Durante esta etapa, Javier Aranda consolida su formación en algunos de los restaurantes más prestigiosos de España y Francia, desarrollando una visión gastronómica basada en la excelencia técnica, el respeto por el producto y la innovación culinaria. Su trayectoria le lleva a formar parte de equipos como El Bohío, junto al chef Pepe Rodríguez, Ars Vivendi, Urrechú, Thierry Marx en Francia y Santceloni, culminando esta etapa como jefe de cocina del restaurante Piñera.





2013

Javier Aranda inaugura La Cabra, su primer gran proyecto gastronómico en Madrid. Ubicado en pleno centro de la ciudad, el espacio cuenta con más de 680 m² distribuidos en tres plantas, concebidas para albergar diferentes conceptos gastronómicos y ofrecer una experiencia versátil e innovadora dentro del panorama culinario madrileño.

2015



Javier Aranda obtiene su primera Estrella Michelin, convirtiéndose en uno de los chefs más jóvenes de España en recibir este prestigioso reconocimiento al frente de un proyecto propio. Un hito que consolida su talento, visión gastronómica y capacidad para liderar propuestas de alta cocina con identidad propia.



2016

Creación de Javier Aranda Eventos, la división especializada en experiencias gastronómicas y eventos a medida. Nace con el objetivo de trasladar la filosofía culinaria, la creatividad y la excelencia del chef a proyectos exclusivos para marcas, empresas e instituciones, tanto a nivel nacional como internacional.

Apertura del Hotel Hyatt en Cancún, México.

Javier Aranda lidera el desarrollo conceptual y gastronómico de un nuevo restaurante español dentro del complejo hotelero, diseñando una propuesta culinaria exclusiva tras más de seis meses de trabajo e investigación.

Sol Repsol y Premio Metròpoli

La consolidación de La Cabra y la excelente acogida de su propuesta gastronómica se traducen en nuevos reconocimientos para Javier Aranda, entre ellos un Sol Repsol y el Premio Metròpoli, reafirmando su posición como una de las figuras emergentes más destacadas de la gastronomía española.



Cancún, México

Apertura del
Hotel Hyatt





2017



Apertura de Gaytán, el segundo proyecto gastronómico de Javier Aranda en Madrid y la máxima expresión de su visión culinaria. Tan solo unos meses después de su inauguración, el restaurante obtiene una Estrella Michelin, consolidando al chef como una de las figuras más destacadas de la gastronomía española al contar simultáneamente con dos restaurantes distinguidos por la Guía Michelin.

2018

Apertura de El Hortera, un concepto gastronómico innovador y desenfadado con el que Javier Aranda reinterpreta la tradición de la tapa española desde una perspectiva contemporánea. Bajo el concepto de “El Mundo Tapa”, el restaurante se convierte rápidamente en un espacio de referencia por su propuesta fresca, creativa y accesible.



Restaurador oficial de Casa Decor 2018.

Javier Aranda fue el responsable de la propuesta gastronómica de Casa Decor, una de las citas más importantes del diseño y el interiorismo en España. Para la ocasión, desarrolló una colección de menús exclusivos destinados a visitantes y expositores, trasladando su filosofía culinaria de identidad propia, creatividad e influencia global a una experiencia gastronómica única.



Apertura del
Restaurante "El Hortera"





2019

DOHA – KEMPINSKI

Javier Aranda lidera la apertura de El Faro en Doha (Catar), un exclusivo concepto gastronómico desarrollado para la cadena hotelera Kempinski.

Concebido inicialmente como un proyecto temporal, el éxito de la propuesta llevó a extender su actividad durante un año completo. Durante este periodo, el chef asumió la dirección integral del proyecto, desde el desarrollo conceptual y gastronómico hasta la selección de proveedores, la formación de equipos y la gestión operativa del restaurante.

2020



Estrella Michelin para Retama

Bajo la dirección gastronómica de Javier Aranda, el restaurante Retama es reconocido con una Estrella Michelin, consolidando una propuesta basada en la excelencia, la identidad propia y una experiencia gastronómica de alto nivel.





2020



Javier Aranda se incorpora como Chef Ejecutivo de **La Caminera Club de Campo**, un exclusivo proyecto gastronómico ubicado en Castilla-La Mancha, su tierra natal. Durante esta etapa, impulsa una propuesta culinaria basada en la excelencia, la identidad territorial y la innovación, logrando para el restaurante su primera Estrella Michelin.

2021

Chef Ejecutivo en Seúl, Corea del Sur

Javier Aranda continúa su expansión internacional asumiendo la dirección gastronómica de su restaurante en Seúl. Con este proyecto, el chef introduce su visión culinaria en el mercado asiático, llevando su propuesta gastronómica a una de las capitales más dinámicas e influyentes del panorama gastronómico internacional.

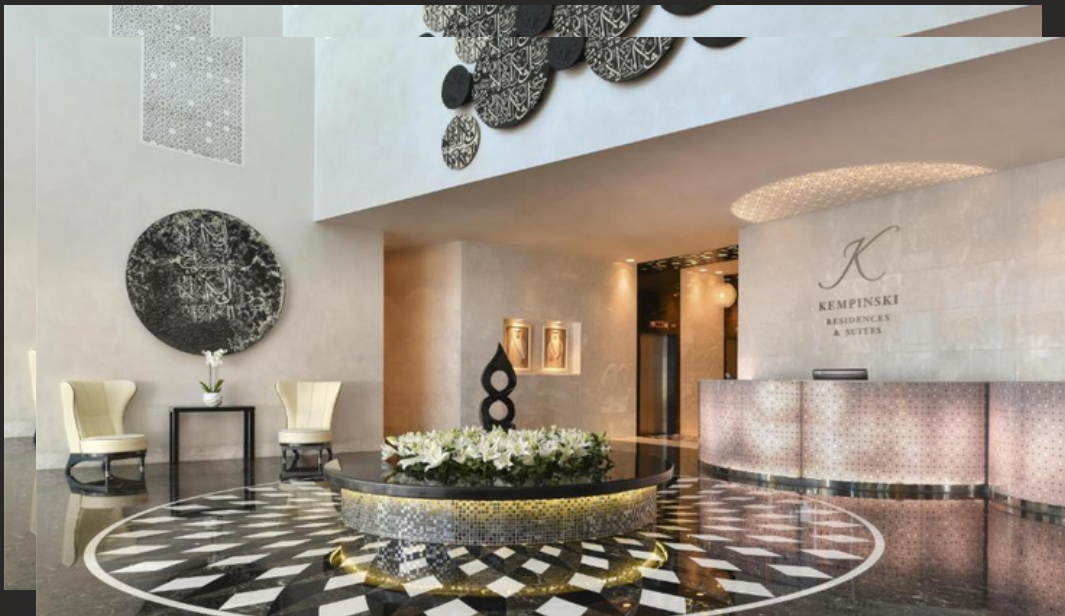


Chef Ejecutivo de Cobos Catering (2021-2023)

Javier Aranda se incorpora como Chef Ejecutivo de Cobos Catering, etapa durante la cual lidera la propuesta gastronómica de la compañía y desarrolla proyectos para eventos nacionales e internacionales.



DOHA – KEMPINSKI
Apertura del
Restaurante El Faro





Estrella Michelin en
Restaurante "Retama"





2022

Gaytán se consolida como uno de los grandes referentes de la alta gastronomía española, reforzando su posicionamiento tanto a nivel nacional como internacional. Bajo la dirección de Javier Aranda, el restaurante continúa evolucionando una propuesta basada en la excelencia, la creatividad y el respeto por el producto, ofreciendo una experiencia gastronómica única donde técnica, sensibilidad e identidad convergen en perfecta armonía.

2023

Javier Aranda es nombrado embajador de la marca ASKO, convirtiéndose en una de las principales figuras de representación y visibilidad de la firma a nivel nacional. Esta colaboración refuerza la conexión entre la excelencia gastronómica y la innovación tecnológica, compartiendo valores como la calidad, la precisión y la búsqueda constante de la perfección.



2025

Madunia Ibiza

Javier Aranda asume la dirección gastronómica de Madunia Ibiza, un ambicioso proyecto ubicado en Cap Negret, Sant Antoni de Portmany. Con capacidad para albergar hasta 300 comensales, el restaurante se integra en un entorno privilegiado frente al Mediterráneo, ofreciendo una experiencia donde gastronomía, paisaje y hospitalidad conviven en perfecta armonía.

Inspirado en la riqueza culinaria del Mediterráneo, Madunia apuesta por una cocina honesta, creativa y profundamente conectada con el territorio, consolidándose como una de las aperturas gastronómicas más destacadas de la isla.

