

Álvaro Sanz Clavijo

Álvaro Sanz Clavijo (Madrid 1983) tuvo la suerte de estudiar cocina a los quince años con su gran maestro, Salvador Gallego (Michelin *). Después de dar sus primeros pasos en la escuela de cocina, se propuso explorar el mundo y aprender en alguno de los mejores restaurantes del mundo.

Tras varios años aprendiendo con los chefs más importantes del panorama español, Juan Mari Arzak le propone ser jefe de cocina de su restaurante Tezka situado en el barrio del Pedregal de Ciudad de México, asume el reto y cruza el charco para seguir creciendo como profesional y descubrir toda la riqueza y tradiciones de un nuevo país.

De vuelta a Europa pone rumbo al sur de Italia para ser parte del equipo del restaurante Don Alfonso (** MICHELÍN) donde pasó 2 años.

Decide entonces dar otro salto más y, en este caso, marcha a Nueva York y trabaja en el Atelier de Joël Robuchon (*MICHELIN)

En 2010 llega a Ibiza junto a su pareja y queda prendado por la magia de esta isla, por su luz, su naturaleza.

La isla ofrece muchas cosas maravillosas y tiene relevancia internacional por muchos aspectos pero no existe, en ese momento, ningún establecimiento de alta cocina, es entonces cuando decide dar el salto y crear para Ibiza un espacio gastronómico del más alto nivel donde poner en práctica los conocimientos adquiridos y desarrollar su pasión y creatividad.

En esta aventura le acompaña Antonio Gallart, reputado empresario hostelero con varios restaurantes. Juntos emprenden el proyecto con el objetivo claro de conseguir la primera estrella MICHELÍN para la isla y colocar a Ibiza en el panorama gastronómico que merece.

Juntos se embarcaron en una aventura con el claro objetivo de crear y ofrecer un nuevo *espacio gastronómico* basado en la excelencia, trabajando con pasión y empeño por mejorar día a día.

