

TRAYECTORIA ÁLVARO 2023

Álvaro Sanz Clavijo, nacido en Madrid (1983), tiene la suerte de formarse en la escuela de cocina de "El Cenador de Salvador" *MICHELÍN y adquirir desde su pronta juventud el trabajo por la excelencia y el amor por un oficio que despierta su pasión volcando en él todas sus fuerzas.

Después de su paso por la escuela de cocina se propuso recorrer el mundo de restaurante en restaurante y seguir aprendiendo con los grandes cocineros de "la vieja escuela", aquellos que hicieron grande la alta gastronomía. Cocineros como: Juan José Castillo, Santi Santamaria, Martín Berasategui, Juan Mari Arzak, Joël Robuchon, Alfonso Iaccarino entre otros.

Tras varios años aprendiendo con alguno de 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)

Vuelve a Europa se recicla en restaurantes tales como Zaranda (**MICHELÍN), Azurmendi (***)MICHELÍN) o Diverxo (***)MICHELÍN) entre otros...

En 2010 llega a Ibiza junto a su pareja y queda prendado por la magia de ésta, su luz y su naturaleza. Hay una gran influencia internacional, pero en ese momento la alta cocina es inexistente, es entonces cuando decide crear un espacio gastronómico de nivel donde poner en práctica los conocimientos adquiridos, desarrollando 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.

ÁLVARO CAREER 2023

Álvaro Sanz Clavijo, born in Madrid (1983), is lucky enough to train in the cooking school of "El Cenador de Salvador" *MICHELÍN and acquire from his early youth the work for excellence and the love for a trade that awakens his passion pouring into him all his strength.

After going through the cooking school, he set out to travel the world from restaurant to restaurant and continue learning with the great chefs of the "old school", those who made haute cuisine great. Chefs like: Juan José Castillo, Santi Santamaria, Martín Berasategui, Juan Mari Arzak, Joël Robuchon, Alfonso Iaccarino among others.

After several years learning with one of the most important chefs on the Spanish scene, Juan Mari Arzak proposed that he be the head chef of his Tezka restaurant located in the Pedregal neighborhood of Mexico City, he took on the challenge and crossed the pond to continue growing as a professional and discover all the wealth and traditions of a new country. Back in Europe, he heads to southern Italy to be part of the team at the restaurant Don Alfonso (** MICHELIN) where he spent 2 years. He then decides to take another leap and, in this case, he goes to New York and works at the Atelier de Joël Robuchon (*MICHELIN)

It returns to Europe and is recycled in restaurants such as Zaranda (**MICHELIN), Azurmendi (***)MICHELIN) or Diverxo (***)MICHELIN) among others...

In 2010 he arrived in Ibiza with his partner and was captivated by her magic, her light and her nature. There is a great international influence, but at that time haute cuisine is non-existent, that is when he decides to create a high-level gastronomic space where he can put into practice the knowledge he has acquired, developing his passion and creativity.

He is accompanied on this adventure by Antonio Gallart, a renowned hotelier with several restaurants. Together they undertake the project with the clear objective of obtaining the first MICHELIN star for the island and placing Ibiza on the gastronomic scene it deserves. Together they embarked on an adventure with the clear objective of creating and offering a new gastronomic space based on excellence, working with passion and determination to improve day by day.