

ÁNGEL LEÓN COCINERO / CHEF

El chef venido de la mar

> Ángel León es un joven gaditano que ha hecho del mar todo un arte culinario. Lo atestiguan las dos estrellas Michelin y los tres soles Repsol enclavados en la proa de su restaurante, Aponiente, amarrado en la calle Puerto Escondido, del barrio mariner de El Puerto de Santa María, de Cádiz. Allí trabaja acompañado de su fiel tripulación, en la que se encuentra su inseparable alma y amigo Juan Luis Fernández. El Da Vinci de los pescados de descarte y el plancton marino elabora recetas con ingenio propio, a veces derivadas de sus colaboraciones con la universidad, que traslada a los platos que componen sus menús degustación.

THE CHEF OF THE SEA

> Ángel León is a young Gaditano –born in Cadiz– who has turned the ocean into culinary art, as evidenced by the two Michelin stars and the three Repsol suns at the prow of his restaurant Aponiente, berthing at Puerto Escondido street, in the seafaring neighbourhood El Puerto de Santa María, in Cadiz. There he works alongside his loyal crew, which also includes his soul mate and friend Juan Luis Fernández. The Da Vinci of fish discards and sea plankton creates recipes with his own brilliance, which sometimes arises from his collaboration with the university, and which he passes on to his tasting menu dishes.

Surcando la mar en Aponiente y amarrando cabos en el BistrEau del Hotel Mandarin Oriental, en Barcelona. Plying the seas in Aponiente, and berthing at BistrEau, at the Mandarin Oriental Hotel in Barcelona.

