



SERVICIOS para ferias y eventos



Servicio de catering y restauración

Cocinero inquieto, minucioso, detallista, que ha sabido transmitir a cada uno de sus platos, los conocimientos adquiridos en su extensa andadura profesional por algunos de los mejores restaurantes de España y Francia; con un gusto particular, muy personal y que los hace diferentes...casi provocadores.

Tras estudiar en la escuela de Luis Irizar, comienza un recorrido por los fogones de los grandes restaurantes, y lo inicia en Akelarre donde trabajó a las órdenes de Pedro Subijana.

Más tarde se trasladó a París donde colaboró con Alain Ducasse a la vez que estudió repostería en la propia capital francesa.

En 1997 aterrizó en El Bulli con Ferrán Adriá y de allí de nuevo a Akelarre con Subijana donde trabajaría como segundo de cocina.

En 2001 comienza su relación con el Grupo Martin Berasategui como consultor de temas gastronómicos para desarrollar nuevas recetas y cartas. Un año más tarde se hace cargo del restaurante Kukuarri en el Hotel NH Aranzazu con quién obtuvo el premio restaurante revelación en el congreso Madrid Fusión.

En 2005 da comienzo su proyecto personal en Irun, ciudad natal del cocinero, donde abre el Restaurante Iñigo Lavado en el Recinto Ferial de FICOBA.





