

Juan Carlos y Jonathan Padrón: Interpretaciones prospectivas del aguacate en salado y dulce

Juan Carlos Padrón

“Interpretaciones prospectivas del aguacate en salado y dulce”

Juan Carlos Padrón (22-9-76), nace en Icod de los Vinos. En 2001 viaja a Francia para formarse en un restaurante de 2 estrellas Michelin. Después de completar su formación en las mejores cocinas de Canarias y la península, asiste a todos los cursos que Ferrán Adrià imparte en Vic desde el año

1999 y posteriormente decide emprender un negocio propio con una firma y un estilo muy personal.

Desde hace 14 años, Juan Carlos, su hermano y su madre defienden una apuesta culinaria única y particular donde lo que prima es el sabor.

En el año 2016 el restaurante consigue una estrella Michelin.

En 2017, la Academia Internacional de Gastronomía le otorgó el premio internacional Prix Au Chef de l’Avenir, como uno de los cocineros con mayor proyección del mundo.



Jonathan Padrón

Jonathan Padrón (28-2-83), nace en Icod de las Vinos. Especializado en cocina dulce, defiende un estilo de pastelería fresco, ligero y divertido. Siempre usando los mejores productos que encuentra en el mercado, Jonathan desarrolla la carta de postres de El Rincón de Juan Carlos. Como él mismo dice: "Hay que tener en cuenta que el comensal viene de un menú degustación

salado de 15 pasos; los postres, deben aportar y finalizar la experiencia con sabor pero sin ser extremadamente calóricos".

