GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

La cuina del restaurant Lienzo, present a les grans cites internacionals

Actualidad Empresarial | 26/11/2026 | 20:02



La xef María José Martínez i la cuina del seu restaurant Lienzo, estan sent protagonistes de les grans cites internacionals a Espanya.

El dia 16 de novembre a Madrid, juntament amb altres dos restaurants amb estrelles Michelin, la xef va brillar en la celebració de la gala de lliurament de premis de WORLD´S CREATIVE CHEF, un concurs de cuina professional d'abast mundial, organitzat per Fagor Professional, molt esperat en el sector perquè busca el cuiner més creatiu del món en una dura competició. María José Martínez va presentar, a la gala de lliurament de premis celebrada després de la competició, unes de les postres del seu nou menú, inspirat en obres de grans artistes internacionals pertanyents als moviments artístics des del Renaixement fins a l'art contemporani actual. Les postres, creades a partir de l'obra `Pitahayas´ de la artista Frida Kahlo, `Tocino de cielo de fruita del drac, el seu sorbet, caramel salat i crema picant´, van fascinar els cuiners i convidats del sector arribats d'arreu del món. La notable creativitat de María José en la creació dels seus plats la va portar en aquest esdeveniment a compartir cartell amb alguns dels millors xefs del món que hi van participar com a membres del jurat: Clare Smyth (Rte. Core*** - Londres), Jaime Pesaque (Rte. Mayta - Lima) i Najat Kaanache (Rte. Nur – Fes), Quique Dacosta*** (Dénia), Diego Guerrero (DSTAgE** - Madrid) i Paco Roncero** (Madrid). A les cuines obertes, creades per a aquest esdeveniment, la xef va compartir espai de treball amb Samuel Naveira (Rte. MUNA* - Ponferrada) i Periko Ortega (Rte. ReComiendo* - Còrdova).

Dos dies després, i davant de més de 2.000 convidats, la cuina de Lienzo mostraria el seu origen mediterrani i creatiu a la cita organitzada per Compass Group a l'impressionant Puy du Fou España a Toledo, considerat l'espectacle més gran del món, en companyia d'un desplegament gastronòmic excepcional d'aquest grup mundial i referent en els seus múltiples sectors.

En els pròxims dies la xef cuinarà també a la prova més desitjada del món del motor de dues rodes, la final de MotoGP, que se celebrarà a València del 27 al 29 de novembre. Serà a l'espai exclusiu MotoGP VIP Village™ al costat del Paddock, Covered – Hospitality, en un espai privilegiat amb tota l'acció a la pista davant d'una terrassa privada i descoberta amb barra lliure, situada a només dos minuts a peu del MotoGP™ Lounge, amb vistes al revolt 1 i cap a la recta principal i el revolt 2. En aquesta ocasió María José prepararà altres de les seves creacions icòniques en col·laboració amb Vilaplana Catering, responsable de la gestió gastronòmica de tot aquest espai original i molt exclusiu, on de nou la xef compartirà cuines amb altres xefs espanyols d'una i dues estrelles Michelin. Un esdeveniment de reconeixement internacional que tanca les cites més importants del món on la gastronomia, l'esport i la cultura han suposat per a la xef grans moments professionals el 2026. El tancament de l'any se centrarà en la continuació del seu nou i artístic menú, que omplirà d'inspiració i color la celebració de les dates clau del mes de desembre a València.

Autor:
AgenciaNinja

https://gironanoticies.com/la-cuina-del-restaurant-lienzo-present-a-les-grans-cites-internacionals/