

EL PAIS

EL VIAJERO - 21/11/2013 - Alfredo Aldai (EFE)

<https://www.youtube.com/watch?v=ljVrrCRcEGY>

Un, dos, tres... David Muñoz

El chef David Muñoz y su esposa Ángela Montero, del restaurante DiverXO de Madrid, celebran la tercera estrella de la Guía Michelin España & Portugal 2014.

- 3 El chef David Muñoz, madrileño de 33 años, recibió este miércoles por la noche la tercera estrella de la guía Michelin. "En la era pos Adrià, David Muñoz ha revolucionado el concepto de vanguardia. Un crack mundial, que aún no ha dicho la última palabra", dice José Carlos
- 6 Capel, crítico gastronómico de EL PAÍS. DiverXo es ahora mismo el único restaurante madrileño con tres estrellas.

- En el restaurante DiverXo se atiende a 30 comensales por servicio. David Muñoz ha dicho:
- 9 "El ritmo al que nos obliga esta trepidante puesta en escena comporta muchos riesgos. Aunque en cada servicio solo atendemos a 30 comensales, parece que servimos 200 cubiertos. Entre la sala y la cocina sumamos 28 profesionales".

Me interesa saberlo



Las estrellas, símbolo de calidad

Las estrellas de la guía Michelin nacieron a finales de los años 20.

Distinguen a los establecimientos que ofrecen la mejor calidad culinaria según los siguientes criterios: selección de los productos, creatividad, dominio del punto de cocción y de los sabores, relación calidad/precio y regularidad.

<http://canalcocina.es>