



H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

MÁLAGA
3 / 4 / 5
FEB 2020

PROGRAMA THE KITCHEN

MARTES 4 FEBRERO

HORARIO	CHEF	RESTAURANTE	TEMA
11.00H	BENITO GÓMEZ	BARDAL	LA SEGUNDA ESTRELLA
11.30H	PABLO MONTORO	ESPACIO MONTORO	EL CATERING VIP
12.30H	ISRAEL RAMOS	MANTUA	LA ESTRELLA DE JEREZ
13.15H	DIEGO GALLEGOS	SOLLO	
16.30H	PEDRO SÁNCHEZ	BAGA	
17.30H	FRAN SEGURA	ELS VENTS	PASTELERÍA DE AUTOR

www.salonhyt.com · #HyT20



H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

MÁLAGA
3 / 4 / 5
FEB 2020

PROGRAMA THE KITCHEN

LUNES 3 FEBRERO

HORARIO	CHEF	RESTAURANTE	TEMA
13.00H	ÁNGEL LEÓN	APONIENTE	PRIMER PREMIO A LA SOSTENIBILIDAD MICHELIN
16.30H	RODRIGO DE LA CALLE	EL INVERNADERO	EL CHEF DE LAS VERDURAS
14.00H	LUIS ARÉVALO	GAMAN	LA COCINA NIKEI
17.30H	MARIO SANDOVAL	COQUE	

www.salonhyt.com · #HyT20



H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

MÁLAGA
3 / 4 / 5
FEB 2020

PROGRAMA THE KITCHEN

MIÉRCOLES 5 FEBRERO

HORARIO	CHEF	RESTAURANTE	TEMA
9.00H - 12.30H	CONCURSO DE COCINA JOVEN SABOR A MÁLAGA		
12.30H	ENTREGA DE PREMIOS CONCURSO DE COCINA JOVEN SABOR A MÁLAGA		

www.salonhyt.com · #HyT20