

FERNANDO  
**CANALES**

—  
JESÚS  
**SÁNCHEZ**

« AROMAS DEL CANTÁBRICO »



---

# LA GASTRONOMÍA DEL NORTE DE ESPAÑA ABSORBE LOS AROMAS DEL CANTÁBRICO

---

Su inmenso mar y una tierra fértil proporcionan una despensa natural única a *Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco*, además del extremo Suroeste de Francia. De aquí surgen algunos de los nombres más destacables de la culinaria española moderna como son **Jesús Sánchez y Fernando Canales**, ambos promotores de los sabores tradicionales con técnicas modernas aplicadas que han convertido a la gastronomía cántabra y vasca respectivamente, en un reclamo turístico y cuyas recetas protagonizan congresos gastronómicos de todo el planeta.

A N C H O A S



*menú*  
A CUATRO  
TIEMPOS

**Fernando Canales y Jesús Sánchez**

cocinan mano a mano un menú cromático y de sabores sublimes  
donde el producto es el protagonista.



AJO BLANCO DE TRUFA  
FERNANDO CANALES

PERFECTO DE FOIE CON BIZCOCHO DE ACEITUNAS  
JESÚS SÁNCHEZ

RAVIOLI DE CIGALAS CON VERDURAS Y CREMA DE MARISCO  
JESÚS SÁNCHEZ

CHIPIRONES, AJO ARRIERO Y PAPAYA  
FERNANDO CANALES

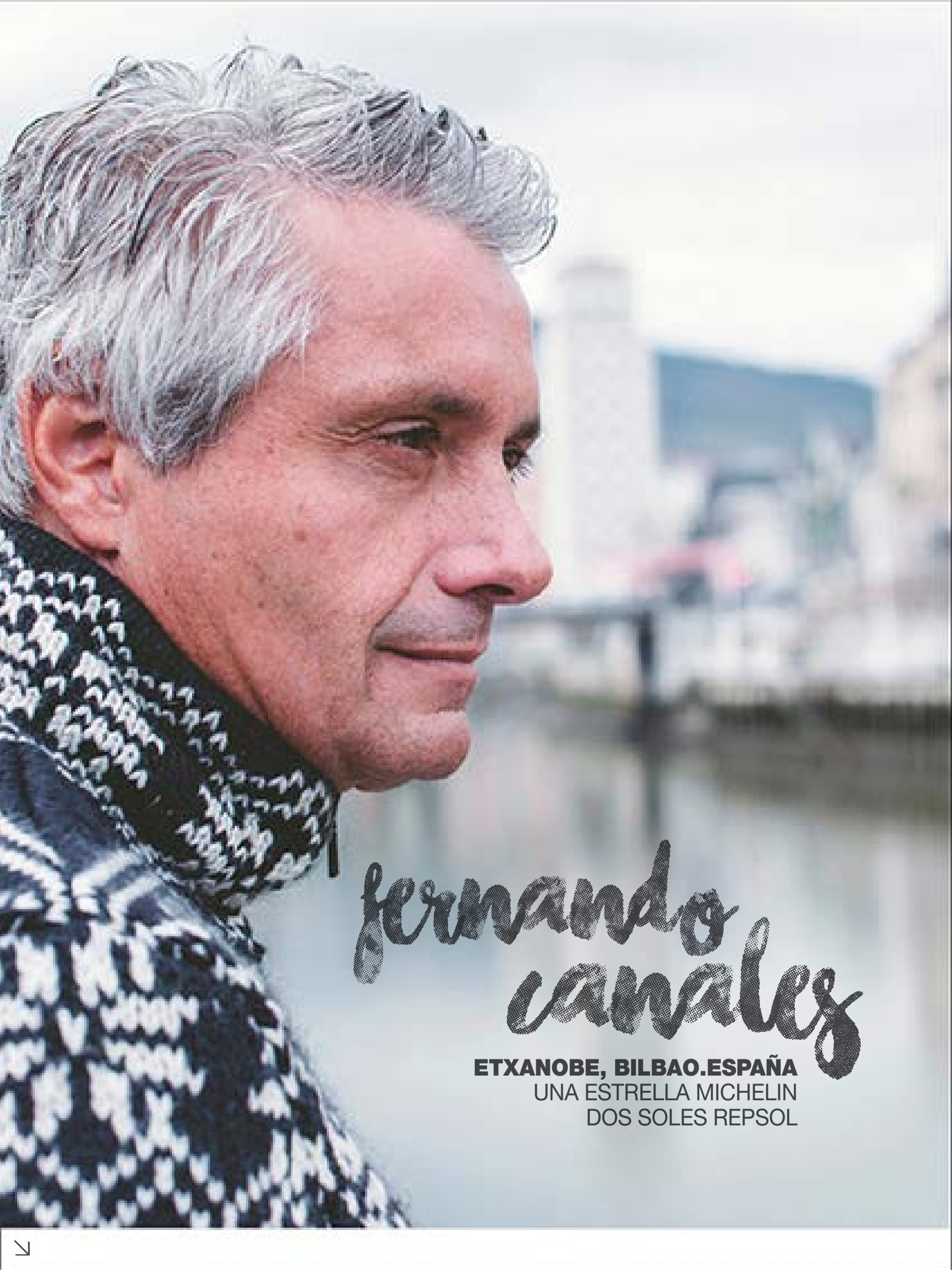
RABO DE VACA EN COSTRA DE PATATA CON BERENJENAS  
JESÚS SÁNCHEZ

CHOCOLATE PICANTE CON HABA TONKA  
FERNANDO CANALES



**estudio**  
**millesime!**

· PANAMÁ ·



*fernando  
canales*

**ETXANOBE, BILBAO.ESPAÑA**  
UNA ESTRELLA MICHELIN  
DOS SOLES REPSOL

---

**SABOR, PRODUCTO, TRADICIÓN Y CREATIVIDAD**  
PODRÍAN SER LAS CLAVES DE SU COCINA, CONSIGUIENDO  
FUNDIRLAS EN UN SOLO CONCEPTO MUY PERSONAL.

---

Nacido en Bilbao en 1962, estudió Hostelería en la Escuela de Leioa, en su primera promoción, continuando su formación en Francia con Francis Ducasse (primer maestro de Alain Ducasse). Desde 1998 dirige su restaurante **Etxanobe**, -cuyo nombre hace referencia a su apellido materno-, en el Palacio Euskalduna. Este restaurante cuenta con una estrella Michelin y dos soles en la guía Repsol, siendo uno de los favoritos del público vasco y de la crítica especializada. Es colaborador habitual en los medios de comunicación, gestiona personalmente dos blogs de cocina y su carácter inconformista le lleva a afrontar diferentes retos internacionales como ofrecer una comida para mil comensales en Hong Kong, asesorar un bar de pintxos en Dubai (Emiratos Árabes Unidos) o dar una comida con una bodega de Laguardia en un palacio de Moscú. Dirige **El Caserío de Akebaso**, asesora la hostelería del Palacio de Euskalduna y es copropietario del restaurante **Tamarises** de Getxo. En 2016 inaugura en Madrid un restaurante del siglo XXI.



---

FLUIDO DE AVELLANA *by fernando canales*

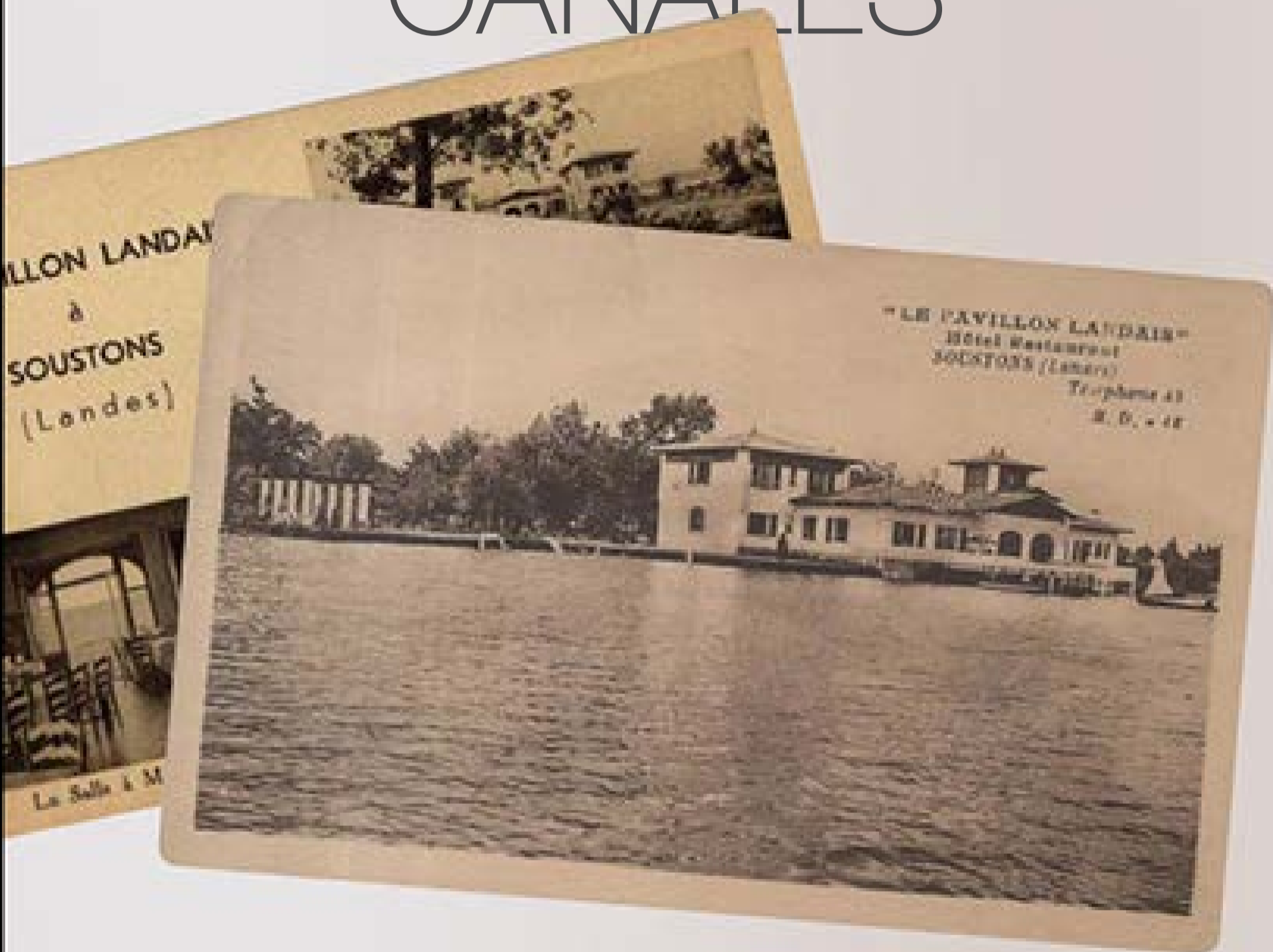
*restaurante*  
ETXANOBE



**BILBAO. ESPAÑA**  
UNA ESTRELLA MICHELIN  
DOS SOLES REPSOL



fernando  
CANALES



## UNA DELGADA LÍNEA ENTRE LA COCINA FRANCESA Y LA VASCA

“**La cocina francesa es refinamiento y técnica, y puedo decir que coincido en eso.** Yo empecé a formarme en cocina en el **Pavillon Landais**, donde 15 años antes se formó Alain Ducasse, con quien compartí un maestro común, el chef Francis Ducasse. Él nos enseñó una máxima, que las cosas se deben hacer *comme il faut*, que significa *que sólo hay un camino para hacer las cosas y es como Dios manda.*”



fernando  
CANALES

## LATINOAMÉRICA, UN MUNDO DESCONOCIDO

**“Su gastronomía me sugiere historia, posibilidades, evolución, culturas desconocidas y un nuevo repertorio sensorial para mi mente, para mi paladar y mis recursos. Como un fondo de armario para combinar mi arte en aras de nuevos platos. Panamá no lo conozco aunque todo el mundo me ha hablado muy bien, lo describen como el Manhattan de Centroamérica así que espero que me seduzca y me sorprenda.”**



# fernando CANALES

MERLUZA CON JUGO DE MEJILLONES Y AZAFRÁN



## UNA COCINA CON SENTIDO Y SENSIBILIDAD

**“Me gustan los productos frescos que tengan mucho aroma,** busco la texturas delicadas, el valor singular de aquello nos despierta admiración. Soy un amante del pescado y elaboraciones como el *carpaccio de cigalas*, el *ajoblanco de trufa* o la *merluza con jugo de mejillones y azafrán*. Son platos que recogen estos valores.”

fernando  
CANALES

---

## UNA TRAYECTORIA EVOLUTIVA

“La evolución del paladar de mis clientes ha sido maravillosa a lo largo del tiempo. El ser humano se va haciendo complejo y creativo a unas velocidades que me admira. Antes mis clientes eran muy tradicionales y ahora están ávidos de creaciones. **Esto me gusta y lo convierto en mi reto personal.**”



fernando  
CANALES

---

LASAÑA DE MERLUZA

---



## TENDENCIAS CULINARIAS

**“Ahora todo vale si está bueno, equilibrado.**

Se acabó la mediocridad, ahora solo triunfa el talento porque la gente es exigente e inconformista. La gastronomía en España ahora es más fascinante que nunca, encontramos nuevos productos rescatados, chefs jóvenes con unos recursos y conocimientos desorbitados y un público receptivo. **Estamos en la gloria.**”



*Jesús  
Sánchez*

**EL CENADOR DE AMÓS  
CANTABRIA. ESPAÑA**  
UNA ESTRELLA MICHELIN  
TRES SOLES REPSOL

---

## TIENE MANOS DE COCINERO Y ALMA DE ARTISTA.

---

Jesús Sánchez nace en Navarra y se forma culinariamente en la Escuela de Hostelería de Madrid. Tras varias prácticas internacionales abre el **Cenador de Amós** en 1993 junto a su esposa Marián Martínez y en 2011 **La Casona del Judío** en Santander. Su carácter extrovertido y una capacidad creativa sensible y bien estructurada lo han convertido en uno de los grandes de nuestra gastronomía, siendo no solo un cocinero excepcional sino uno de los nombres que figuran en los mejores congresos y eventos gastronómicos del país.



ALCACHOFAS FRITAS *by Jesús Sánchez*

*restaurante*  
EL CENADOR  
DE AMÓS



**CANTABRIA. ESPAÑA**  
UNA ESTRELLA MICHELIN  
TRES SOLES REPSOL



# jesús SÁNCHEZ

CITRICUM "PREMIO PASTRY REVOLUTION 2015"



## PRIMEROS RECUERDOS DE COCINA

**“Recuerdo que siempre me gustó comer,** y luego comencé a enredar en la cocina. Lo cierto es que siempre estuve muy próximo al producto, ya que mis padres eran agricultores y terminamos teniendo una tienda donde procurábamos tener los mejores productos. Mis primeros pasos como cocinero los dí utilizando estos productos, y creo recordar que mi primera elaboración fue un dulce.”

# jesús SÁNCHEZ



## JESÚS Y MARIÁN, UN TÁNDEM PERFECTO

**“Nuestro proyecto es lo que es gracias a una estrecha colaboración y al perfecto entendimiento de ambos.** Marián está conmigo desde que estiramos el primer mantel en el Cenador de Amós e incluso antes. Tiene una gran personalidad y es una persona que brilla por sí misma, no pasa desapercibida y yo tengo la inmensa fortuna de compartir mi vida con ella. Tenemos los mismos sueños y caminamos firmes hacia una misma meta. En lo personal compartimos dos hijas verdaderamente maravillosas.”

# jesús SÁNCHEZ



## CENADOR DE AMÓS, MÁS DE 20 AÑOS DE ÉXITO

**“Esto se logra con el esfuerzo, sin duda.** Sin embargo también existen otros factores como la ilusión, capaz de mantener este esfuerzo y de contagiar a todo un equipo. Es un restaurante donde se conjugan la cocina y el servicio con la finalidad última de ofrecer al cliente una experiencia gastronómica para el recuerdo. Se llega al Cenador de Amós bien por las referencias o bien por una iniciativa de interés culinario.”

# jesús SÁNCHEZ

PURRUSALDA DE BACALAO CON PIMIENTO DEL CRISTAL



## EL MAR EN LA COCINA DE JESÚS SÁNCHEZ

**“El mar es una parte fundamental de nuestro entorno.** Su proximidad se percibe, se palpa, e influye de manera radical en todas nuestras propuestas. Supone una despensa única capaz de suministrarnos los más variados productos y es para nosotros también un compromiso con las gentes que lo trabajan.”

# jesús SÁNCHEZ

COCIDO ESENCIA



## LA TIERRA

**“La huerta de Cantabria es un pequeño tesoro.** Apenas abastece la propia comunidad, sin embargo posee productos de un alto valor: puerros, patatas, lechugas, cebollas, limones, legumbres y hortalizas que dan carácter a su gastronomía, como los caricos (alubia roja) o la berza de “asa de cántaro”, tan necesaria para elaborar el cocido montañés.”

# jesús SÁNCHEZ



## EL ARTISTA

**“Yo reivindico la condición del artesano y poseo una gran capacidad creativa que plasmo en mi actividad diaria. Tengo también cierta vena artística, menos cultivada y que se expresa en mi gran afición por la fotografía.”**



# jesús SÁNCHEZ

PREMIOS CHEF MILLESIME 2014



## UNA NUEVA EXPERIENCIA MILLESIME

**“Las experiencias con Millesime siempre son prometedoras** y suponen además una oportunidad única para dar una muestra de nuestra cocina. Paralelamente tenemos la oportunidad de conocer la gastronomía local, en esta ocasión de Panamá, y tomar contacto con su público y con el trabajo de otros colegas y chefs.”

↗

# entre canales y sánchez

POR MARÍA FORCADA

millesime!  
collection