



MILLESIME

COLLECTION



FRANCIS PANIEGO



TRES ESTRELLAS DE LA GUÍA MICHELIN

EL PORTAL DE ECHAURREN

2 ESTRELLAS GUÍA MICHELIN

3 SOLES REPSOL

RESTAURANTE MARQUÉS DE RISCAL

1 ESTRELLA MICHELIN



CARTA ··· EL PORTAL DEL ECHAURREN

El chef riojano desarrolla la más indómita gastronomía de producto castellano en El Portal de Echaurren, fiel reflejo del espíritu de un ser radicalmente marcado por la inquietud.





PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA 2012 COMO MEJOR JEFE DE COCINA EN ESPAÑA



EL NIDO ... FRANCIS PANIEGO

Francis comienza a involucrarse en Echaurren cuando su hermano muere en un desafortunado accidente de tráfico. Tenía 19 años y **a los 22 ya dirigía Echaurren junto a su madre**. Más tarde crea El Portal de Echaurren, dirige la cocina del Restaurante Marqués de Riscal, dentro de la flamante bodega diseñada por el arquitecto Frank O. Gehry en Elciego (Álava) y abre Tondeluna junto a su esposa Luisa Barrachina con un carácter más informal.



INICIOS DE UN CHEF RIOJANO

“Siendo niño ya flirteaba con los fogones entre las faldas de mi madre, *Marisa Sánchez “Premio Nacional de Gastronomía 1987”* y al abrigo de mi hermano mayor, Luis Ángel. A los 16 años comencé formalmente a estudiar en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid”





LA COCINA DE FRANCIS

“Todo el trabajo lo llevamos a cabo con los productos que tenemos más cerca.

Es una cocina de territorio que se reinventa cada día gracias a la técnica, al producto y a la tradición.
Siempre hay que tener presente de dónde venimos”





EL PORTAL DE ECHAURREN

**“Es la evolución natural de Echaurren.
Se crea en 2002, en 2004 recibe su primera
estrella Michelin y en 2013 la segunda”**





HOTEL MARQUÉS DE RISCAL

A LUXURY COLLECTION HOTEL

“Me ofrecen la asesoría gastronómica del Hotel Marqués de Riscal en 2005 y conseguimos **la preciada estrella en el año 2011**”





EL EMPRESARIO



“Siempre he intentado **evolucionar hacia una cocina muy personal y de vanguardia**, sin que eso suponga una ruptura con nada de lo que antes ofrecía el legendario Echaurren. Además, busco nuevas líneas de negocio, diversificando y creando todo un grupo gastronómico en un pueblecito como Ezcaray, alejado de las grandes urbes y de apenas 2000 habitantes”



EL RECONOCIMIENTO

“He participado en distintas cumbres gastronómicas como Millesime, Madrid Fusión, BCN Vanguardia, Lo mejor de la gastronomía o SS Gastronómica; y he representado a La Rioja y a España en eventos culinarios por EEUU, (Los Ángeles, Nueva York, El valle de Napa), Reino Unido, Suecia, Francia, Argentina, Italia, Portugal o Brasil”





UNA CARRERA *CUM LAUDE*

PREMIO BIDASOA'99

AL MEJOR JOVEN COCINERO MENOR DE 30 AÑOS

PREMIO CHEF MILLESIME 2012

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA 2011

AL MEJOR JEFE DE COCINA POR LA
REAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE GASTRONOMÍA

RELAIS & CHÂTEAUX

EN 2015 EL HOTEL PASA A FORMAR PARTE
DE LA PRESTIGIOSA CADENA

CHEF DE L'AVENIR 2015

ACADEMIA INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

MARAVILLADOS POR PANIEGO

POR MARÍA FORCADA



MILLESIME

SINCE 2007