



ACADEMIA PUERTORRIQUEÑA DE GASTRONOMÍA APUGA

Gastronomía Saludable - Categoría presentada por Betis

- Chef Gabriel Hernández – Verde Mesa - GANADOR
- Chef Loumiry Sánchez - El Grifo - Finalista
- Moraima Sánchez - Tamboo - Nominado

Gastronomía Solidaria

- Chef Iván Clemente – El Comedor de la Kennedy – GANADOR

Gastronomía Sostenible - Categoría presentada por Betis

- Crystal Díaz – El Pretexto - GANADOR
- Frutos del Guacabo – Efrén Robles y Angelié Martínez – Finalista
- Charlotte Rivera y Sebastián Sotomayor– Mimosa Brunch Farm to Table - Nominado
- Chef Jeremie Cruz – Restaurante Jota at Royal Isabela – Nominado

Gastronomía Satisfactoria

- Chef Carlos Portela – Orujo Taller Gastronómico – GANADOR
- Chef Mario Pagán – Mario Pagán Restaurant Group – Finalista
- Chef Natalia Vallejo – Cocina al Fondo – Finalista
- Chef Ángel David Moreno– Gallo Pinto - Nominado
- Chef José Álvarez – Andaluz - Nominado
- José Miguel Meléndez – YOKO / Nuna - Nominado
- Chef Martín Louzao – Cocina Abierta - Nominado
- Chef Ramón Carrillo – Wyndham Grand Río Mar - Nominado
- Chef Ángel Muñoz – Barbacoa Smokehouse - Nominado
- Chef Wilo Benet – Wilo Eatery - Nominado
- Chef José Santaella – Santaella - Nominado
- Chef Peter Schintler – Marmalade - Nominado

Galardón Global - Categoría presentada por Banco Popular

- Chef Mario Pagán – Mario Pagán Restaurant Group – GANADOR
- Chef Carlos Portela – Orujo Taller Gastronómico - Finalista
- Chef Crystal Díaz – El Pretexto - Finalista
- Chef Wilo Benet – Wilo Eatery – Finalista
- Charlotte Rivera y Sebastián Sotomayor– Mimosa Brunch Farm to Table – Nominado
- Efrén Robles y Angelie Martínez - Frutos del Guacabo - Nominado

Servicio con Pasión - Categoría presentada por Hotel Aire de O:live

- Santaella – GANADOR
- Bakku - Finalista
- Sur Barra Nikkei - Nominado
- Wilo Eatery – Nominado
- Peter Schintler – Nominado

Producto Agroculinario

- Frutos del Guacabo – GANADOR
- Finca La Zafra – Finalista
- Crystal Díaz – PROduce – Nominado
- Finca Pastoreo – Nominado

Mixología con Identidad - Categoría presentada por Cointreau

- Aramis Castillo – MARO – GANADOR
- Roberto Berdecía – La Factoría - Finalista
- Edrick Colón y Stephen Alonso - Identidad Cocktail Bar - Nominado
- Moraima Sánchez – Tamboo – Nominado

Innovación y Fusión Creativa

- Chef Natalia Vallejo – Cocina al Fondo - GANADOR
- Chef Rafael Ubior – Sur Barra Nikkei – Finalista
- Chef Alex Rodríguez Echevarría – Porcell Cocina - Nominado
- Chef Andrea Santiago – Lulo's Sweet and Savory - Nominado
- Bacoa - Nominado
- Chef Joe Padilla - Nominado
- Chef José Álvarez – Andaluz - Nominado
- Chef Marielys Hernández – Awwa / Kumo - Nominado
- Chef Mario Pagán – Mario Pagán Restaurant Group - Nominado
- Restaurante Canvas

Preservación del Patrimonio - Categoría presentada por Don Q

- María Dolores de Jesús “Lula” – El Burén de Lula – GANADOR

- Rancho de Apa – Finalista
- Chef Daniel Lugo – Trova – Nominado
- Chef Manuel Massa – Manzana de Java – Nominado
- Bacoa – Nominado
- El Jíbaro Moderno – Nominado

Educación y Mentoría - Categoría presentada por Escuela Hotelera de San Juan

- Chef Giovanna Huyke – GANADOR
- Chef Ventura Vivoni – Finalista
- Laura Salvá – Mi Hogar – Finalista

Talento Emergente – Categoría presentada por Fine Wines Imports

- Chef Francis Guzmán – Vianda – GANADOR
- Chef Daniel Lugo – Trova – Finalista
- Chef José Miguel Meléndez – YOKO / Nuna – Nominado

