



Premios Nacionales
de Gastronomía
APUGA 2025

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 Angelie 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