

En solo diez años, Cristóbal Muñoz Ortega ha pasado de entrar a estudiar en la Escuela de Hostelería de Almería a conseguir su primera Estrella Michelin como jefe de cocina del restaurante Ambivium de Peñafiel. Una carrera meteórica producto de la pasión de este joven de Lubrín por la cocina y del trabajo constante. A sus 30 años, Muñoz sigue disfrutando en los fogones como el primer día y eso se transmite en la propuesta de un restaurante atípico, enmarcado en la bodega Pago de Carraovejas, en el que los platos se elaboran como armonías que parten del vino, en lugar de elegir este para un plato elaborado previamente.

De sus orígenes, el chef conserva el amor por el mundo rural y el producto de cercanía, que elige para preparar sus platos en una propuesta culinaria que define como «sincera». Y mantiene esa ilusión por cocinar que ya mostraba en su época de estudiante de Magisterio, cuando dio sus primeros pasos como cocinero preparando una cena cada jueves a sus compañeras de piso. Diez años después, la Guía Michelin ha distinguido su propuesta al frente de la cocina de Ambivium, que en tres años y medio ya puede presumir, además, de un Sol Repsol, del título de Mejor Restaurante de Castilla y León y del premio de Mejor Carta de Vinos de los IWC Merchant Awards.

En diez años, pasas de empezar a estudiar en la Escuela de Hostelería a conseguir la primera Estrella Michelin. ¿Cómo se consigue semejante éxito en tan poco tiempo?

El secreto para todo esto es mucho trabajo, ser constante y, sobre todo, mantener la ilusión viva cada día y la pasión por el oficio. Para mí, el día a día en el restaurante no se puede decir que sea un trabajo, es mi pasión diaria, algo con lo que disfruto muchísimo.

Ambivium no es un restaurante al uso, al estar integrado en la bodega Pago de Carraovejas está muy vinculado al mundo del vino. ¿Cuál es la propuesta que ofrecéis y que ha conquistado a la Guía Michelin? El restaurante está situado en las bodegas del Pago de Carraovejas, un proyecto de Alma Carraovejas, en Peñafiel, en plena Ribera del Duero. Es un lugar maravilloso donde se pueden degustar fantásticos vinos. El hilo conductor en el que nos basamos para crear las diferentes armonías. Es una cocina sincera en la que el mundo del vino es el eje conductor y las armonías nacen de la parte líquida. Esto no es lo habitual en los grandes restaurantes; ocurre lo opuesto, primero nace el plato y luego el maridaje. Y en Ambivium ocurre a la inversa. Es una cocina de producto cercano, respetamos el medio rural, a los proveedores locales, pero también es una cocina técnica.

Tenéis varios menús degustación. ¿En qué consisten?

Tenemos dos menús. El menú Entornos son unos 18 platos y el menú Paisajes, unos 23. El primero tiene bocados más anchos, son platos más contundentes por así decirlo, y en el segundo hay más interacción; la experiencia, en vez de dos horas y media como en el menú Entornos, se va a las tres horas y media. En el menú Entornos se van guardando los platos más clásicos, los que el cliente nos exige mantener, porque los menús los modificamos dos veces al año. Son menús de temporada donde utilizamos productos de temporada de cada estación.

¿Podrías describirnos algunos de esos platos?

Uno de ellos es la endivia de Peñafiel, un producto de kilómetro cero, que la cortamos a la mitad, la rellenamos con un guiso de oreja y la terminamos con una holandesa de piparras y miel. También mantenemos uno de nuestros postres más clásicos, que va a hacer con nosotros dos años, un coulant de chocolate que se llama Homenaje al Tiempo, por darle valor al tiempo que el cliente pasa con nosotros y por el propio valor que tiene el tiempo, que es algo que no se puede comprar. Todo esto, acompañado con los fantásticos vinos del marco de Jerez.

Además de los de vuestra bodega, ofrecéis vinos de todo el mundo...

Sí, los menús van acompañados del maridaje Alma, con vinos de las

CRISTÓBAL MUÑOZ ORTEGA

JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE AMBIVIUM / ESTRELLA MICHELÍN

«Nuestro día a día gira en torno a la gastronomía, el mundo rural y los productos de cercanía»

JOSE LUIS LOPEZ DE ZUBIRÁ / AMBIVIUM

MIGUEL BLANCO
FOTOS: JOSE LUIS LOPEZ DE ZUBIRÁ Y JAVIER GARCÍA / AMBIVIUM

bodegas de Alma, como Carraovejas, Ossian, Viña Meín - Emilio Rojo o Milsetentayseis; o internacionales. Para nosotros, lo principal es poner al alcance de nuestros comensales vinos de todo el mundo singulares y de añadas únicas.

Ambivium es, hasta ahora, la última parada de un camino que comenzó hace poco más de diez años. ¿Cómo fueron los primeros pasos y qué te llevó a darlos?

Fue algo bastante bonito. En aquel momento, estudiaba Magisterio y cada jueves cocinaba una cena para mis compañeras de piso. Jugábamos un poco a cocinar. Y mi madre, al ver la pasión que mostraba, me dijo que por qué no veíamos la posibilidad de apuntarme a la Escuela de Hostelería de Almería. Ahí arrancó todo. A los dos meses de matricularme en la Escuela, como soy bastante inquieto, ya estaba buscando trabajo. Y comencé en el restaurante de las Cuevas de Sorbas. Fue una gran oportunidad la que me brindaron, porque era bastante joven. También cocinaba bastante en diferentes eventos.

Y después, trabajaste con grandes chefs como Dani García en Calima o Francis Paniego Tondeluna, ambos con estrellas Michelin. ¿Qué supuso para tu carrera esta experiencia?

Cada sitio suma momentos y personas y es lo que llevamos en nuestra mochila, que es algo muy importante. Conocer grandísimos restaurantes es imprescindible. Trabajar en estos restaurantes supuso conocer compañeros fantásticos dentro del sector y, sobre todo, trabajar en grandes cocinas, saber qué es la disciplina, cómo se trabaja organizado y lo que requiere un restaurante de alto nivel.

En 2013, ganaste el concurso de Promesas de la Alta Cocina de Le Cordon Bleu, lo que te llevó a trabajar con esta escuela. ¿Cómo te influyó este periodo en tu cocina?

Coincidí cuando estaba en Calima y estoy muy agradecido al equipo porque ayudó muchísimo a preparar el concurso. Al ganar entré a trabajar en Le Cordon Bleu de Madrid, en producción, como asistente de chefs. Organizando los pedidos, proveedores... Tenía mi puesto de trabajo y estudiaba al mismo tiempo. Vivía prácticamente en la escuela.

Y en 2017, te sumas al equipo de Ambivium. ¿Cómo surgió esa oportunidad?



Yo había vuelto de Nueva York, donde había pasado unos tres meses conociendo otros tipos de cocina. Contactaron conmigo a través de Le Cordon Bleu. Mi jefe en aquel momento había tenido la posibilidad de visitar las instalaciones del restaurante y me lo había recomendado cuando estaba en construcción. Y años más tarde pude entrar a formar parte del equipo, hace ya tres años y medio.

Y en este tiempo, el restaurante ha conseguido varias distinciones...
Sí, tenemos una Estrella Michelin, un Sol Repsol y el premio de Mejor Restaurante de Castilla y León en 2020. Y además, el premio a la Mejor Carta de Vinos en los IWC Merchant Awards del año pasado.

¿Qué queda, diez años después, del joven Cristóbal Muñoz que dejó el Magisterio por la gastronomía?

Lo básico, que es la pasión por un oficio y una vida, que al final es dedicarte en exclusiva a esto. Porque además del trabajo del restaurante, nuestro día a día gira en torno a la gastronomía, el mundo rural y los productos de cercanía, que nos acercan a la sostenibilidad que buscamos para Ambivium.

¿Qué chefs te inspiran a la hora de crear nuevos platos?

Tengo muchísimos pero hay tres que son los referentes. Le tengo muchísimo cariño a Martín Berasategui, porque fue jurado de aquel concurso de Promesas de la Alta Cocina y tengo muy buena relación con él. Otro grandísimo referente es Joan Roca, por la pasión que ha mostrado y hasta dónde ha llevado al Celler de Can Roca. Es maravilloso. Y sin olvidarme de Pedro Sánchez, quien con el restaurante Bagá de Jaén, que tiene una Estrella Michelin también, está llevando una cocina sincera e inteligente a lo más alto.

¿Qué logros te gustaría añadir a esta Estrella Michelin en el futuro?

Conseguimos la primera Estrella Michelin el 14 de diciembre de 2020 y desde el 15 ya estamos pensando en conseguir la segunda Estrella, la Estrella Verde y, cómo no, seguir evolucionando en el proyecto.

Para terminar, te quería preguntar cuál es tu plato favorito...

Más que mi plato, mi menú favorito sería una ensalada de bogavante tibia como entrante; el plato principal, un solomillo Wellington con láminas de trufa negra y puré de patatas; y para terminar, un tatin de manzana asada tibio y helado de vainilla. Algo muy sencillo, pero creo que es el menú perfecto.

