



## **SANTIAGO PALMA**

CHEF INTERNACIONAL

Chef recibido de especialista en cocina en The Bue Trainers. Adquirió una amplia experiencia internacional a lo largo de los años, comenzando en Italia en La Rosa de Oro. Luego en España en el reconocido y multipremiado restaurante vasco Mugaritz. Profundizando sus conocimientos en Le Manoir aux Quat Saisons, Inglaterra. A su regreso a la Argentina trabajó en Nectarine junto a Rodrigo Sieiro, quien luego lo convocó a formar parte de su equipo en la apertura de Malbec en Nueva York y la re-apertura de Casa Cruz en Buenos Aires. Su espíritu emprendedor lo llevó a fundar un pequeño restaurante a puertas cerradas: L'Atelier. Allí se conocieron con la familia Moretto, hoy socios en esta nueva apuesta. Compartiendo la pasión y el objetivo de ser referentes nobles de la actividad gastronómica. Santiago se caracteriza por su calidez logrando transmitir en sus creaciones su gran personalidad.

# **ATELIER**

COCINA & CAVA