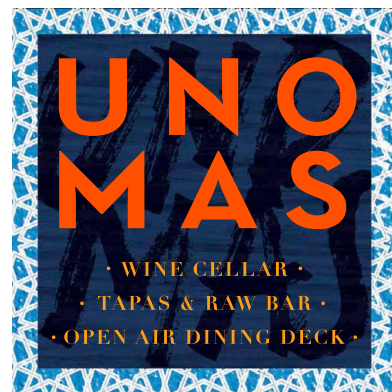




UNO MAS PRESENTS NEW SPANISH CHEF ROBERTO GONZALEZ ALONSO

From a young age, **Chef Roberto Gonzalez Alonso** was fascinated by the meals his mother prepared and was always eager to try new things. As a student and then apprentice chef, he fully immersed himself in the world of gastronomy. For him, the kitchen is a place of magic, where flavours, textures, and presentation come together to create something exceptional.

With a background in Spanish-style bistros, tapas and michelin star restaurants in Spain and United Kingdom, Chef Roberto brings a wealth of experience to UNO MAS and the rooftop bars at Centara Grand at Centralworld. He has worked at several renowned establishments such as El Puerto in Bristol, El Cambio de Tercio in Chelsea, Sinsombrero, Casa Gades, Sexto, Txirimiri and the three Michelin star restaurant, Diverxo in Madrid.

Chef Roberto's passion for traditional and contemporary Spanish cuisine allows him to bring a new wave of specialities to UNO MAS, elevating the menu to new heights.

เมื่อครั้งยังเด็ก เชฟโรแบร์โต้ กอนซาเลซ อลอนโซ หลงใหลในอาหารที่คุณแม่ของเขาเป็นคนทำอาหารให้ และมักกระตือรือร้นที่จะลองสิ่งใหม่ๆ ในตอนที่เขานักเรียนและเชฟฝึกหัด เขาจึงมีความสุขในโลกแห่งการทำอาหารอย่างเต็มที่ สำหรับเขาแล้วห้องครัวคือสถานที่ที่มหัศจรรย์ซึ่งมีทั้งรสชาติ เนื้อสัมผัสของอาหาร และการนำเสนอที่น่ามารวมกันเพื่อสร้างสรรค์ให้เกิดเป็นสิ่งที่พิเศษขึ้นมา

เชฟโรแบร์โต้ มีประสบการณ์มากมายจากร้านอาหารสไตล์สเปนและกาปาส และร้านมิชลินสตาร์ในสเปน และสหราชอาณาจักรที่มีชื่อเสียงหลายแห่ง เช่น ร้าน El Puerto ในบริสตอล, ร้าน El Cambio de Tercio ในเชลซี, ร้านอาหาร Sinsombrero, ร้าน Casa Gades Sexto และร้าน Txirimiri ในตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัวและหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ รวมทั้งมีประสบการณ์การทำงานร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์ 3 ดาว ร้าน Diverxo

ด้วยความหลงใหลในอาหารสเปนแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย เชฟโรแบร์โต้ ดำรงตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารอุโนมาส ทำให้เขาสามารถเป็นเชฟรุ่นใหม่ที่จะยกระดับอาหารสเปนให้ห้องอาหารอุโนมาสสูงขึ้นไปอีกระดับ

