

La lista

elBullirestaurante tuvo a **más de 2500 personas** en cocina y servicio durante su actividad. La lista de profesionales que han adquirido conocimiento sobre gastronomía en clave bulliniana se ha expandido mundialmente y son muchos los que han logrado ser reconocidos por la **Guía Michelin** o por **50 Best**. La influencia de elBullirestaurante como centro de innovación y conocimiento ha expandido técnicas, herramientas y sobre todo una filosofía de enfrentar la cocina y la restauración gastronómica.



Medir el **impacto creativo y conceptual** que ha tenido elBullirestaurante es muy complicado. La **creatividad** y el **arte** son conceptos muy personales y subjetivos que no entienden siempre de criterios medibles.

El hecho de que en esta lista coincidan muchos profesionales que rozan la excelencia según la Guía Michelin significa que su paso por elBullirestaurante les enseñó a entender la cocina y a ser libres. La lista de bullinianos nos acerca un paso más a la complicada tarea de medir el impacto que tuvo elBulli como transmisor de conocimiento.

* Este estudio sobre los Bullinianos –clasificación y criterios de búsqueda–, es un trabajo en proceso realizado en 2020 por **Carla Centelles**, durante sus prácticas del postgrado de Comunicación Gastronómica y Enológica en la Universidad Abad Oliba.

La lista recoge los **nombres más relevantes** en el mundo de la restauración gastronómica, según la Guía Michelin y 50 Best, que han pasado por la tutela de elBullirestaurante.

Con la medición del éxito de los ex alumni del restaurante podemos entender la dimensión de la **influencia de elBulli** en la gastronomía de alta calidad.

Se trata de una lista que ordena alfabéticamente a los profesionales que han adquirido **conocimiento disruptivo** sobre gastronomía en elBullirestaurante y que, además, han sido avalados por el sello de calidad de la **Guía Michelin** y/o la lista **The World's 50 Best Restaurants**.

La actualización anual de los reconocimientos de ambas instituciones hace de la lista de bullinianos, una lista viva en constante evolución y crecimiento.

“ La magia de elBulli reside en la fuerza del equipo. ”



Criterios de orden

Las diferentes experiencias que vivimos marcan la forma de entender y crear gastronomía, es por eso que la lista se clasifica según los siguientes criterios:

①

Según tipo de reconocimiento.

②

Según el establecimiento del que han adquirido el conocimiento.

③

Según el lugar de estancia.

④

Según duración e intensidad.

⑤

Por orden alfabético.

1

Según tipo de reconocimiento

Restaurantes gastronómicos que han sido reconocidos por la prestigiosa Guía Michelin con alguna estrella o que forman parte, actualmente o en el pasado, de la lista anual de los 50 mejores restaurantes del mundo (50 Best) que publica Restaurant Magazine tras la valoración de expertos en gastronomía a nivel global.

También, de un modo excepcional, queremos hacer constar a profesionales especializados en el mundo dulce (pastelero en retail / restaurante de postres) que han obtenido un gran reconocimiento a nivel mundial, pero que no pueden formar parte de las clasificaciones según la Guía Michelin o 50 Best, por pertenecer a una categoría no contemplada en ellas.

La clasificación según este criterio será de:

- ***** Michelin**
- **** Michelin**
- *** Michelin**
- **Especial mundo dulce (Pastelero en retail / Restaurante de postres)**
- **Lista 50 Best**

En este criterio clasificatorio, el año y la duración del reconocimiento no son relevantes. Por tanto, encontraremos chefs que ya no tienen restaurante pero que en su momento sí fueron reconocidos por su trabajo. Por otro lado, algunos chefs tienen más de un restaurante en activo reconocido, de los cuales se selecciona el que tiene el reconocimiento más alto. Y, en caso de que un chef cambie de restaurante, se selecciona el primero reconocido, aunque esté cerrado o el chef ya no trabaje allí. Estos criterios son aplicados también al mundo de la sala.

2

Según el establecimiento del que han adquirido el conocimiento

La lista también ordena según el proyecto de elBulli en el que han participado los profesionales reconocidos. Al mismo tiempo que elBullirestaurante estaba activo existían otras cocinas y salas bajo su tutela, en las que también se trabajaba y se transmitía conocimiento al estilo bulliniano.

Así, esta clasificación puede ser por:

- **elBullirestaurante**
- **Tres días en Cala Montjoi**
- **Talaia Mar**
- **Hacienda Benazuza: La Alquería**
- **Fundación Alicia**
- **La Terraza del Casino**
- **Hotel Mas Pau**

elBullirestaurante

Tres días en Cala Montjoi

TALAIA
mar
RESTAURANT

ALQUERIA
BENAZUZA



Mas Pau



3

Según el lugar de estancia

La experiencia gastronómica de calidad implica excelencia en cocina y también en sala. La sinergia entre estos dos puntos es esencial, es por eso que en la lista diferenciamos estos criterios para apuntar los profesionales de cada ámbito:

- **En cocina**
- **En sala (Servicio de sala / Sumiller)**



COCINA



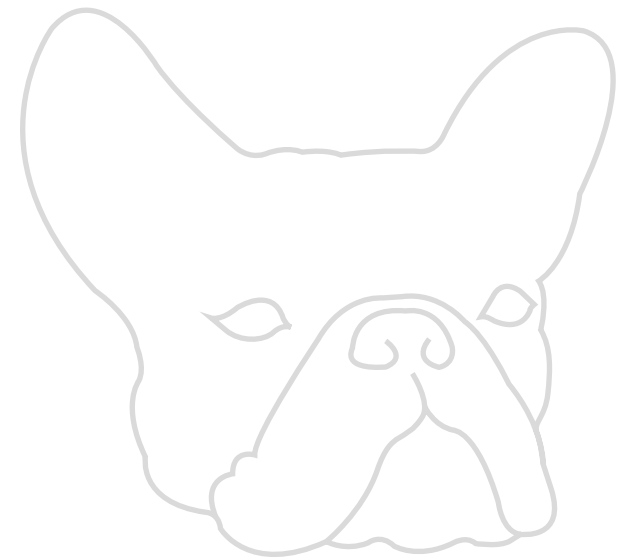
SALA

4

Según duración e intensidad

En este caso, la intensidad y tiempo son relevantes para clasificar el paso del profesional por el centro bulliniano. Diferenciamos entre:

- **Fijo**
profesionales que han trabajado en elBullirestaurante o en otros, de forma ininterrumpida y prolongada en el tiempo.
- **Intensivo**
Profesionales que han aprendido, de forma intensiva, los conceptos esenciales de la cocina bulliniana, en un periodo corto en el tiempo. Ejemplo: Proyecto Tres días en Cala Montjoi.
- **Stage**
Profesionales que han trabajado o realizado prácticas en el alguno de los proyectos de elBulli por un tiempo limitado.



5

Por orden alfabético



Lista según el reconocimiento de la Guía Michelin

Bullinianos con *** estrellas Michelin

elBullirestaurante

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Achatz, Grant	Alinea	Stage
Adrià, Ferran	elBullirestaurante	Fijo
Baiocco, Stefano	Grand Hotel a Villa Fetrenelli	Stage
Bottura, Massimo	Osteria Francescana	Stage
Crippa, Enrico	Piazza Duomo Alba	Stage
Herman, Sergio	Old Sluis	Stage
Roca, Joan	Celler de Can Roca	Stage
Roca, Jordi	Celler de Can Roca	Stage
Uliassi, Mauro	Uliassi	Stage

② En Sala

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
SERVICIO DE SALA		
Baronetto, Enrico	Alain Ducasse at The Dorchester	Stage
Mugartegui, Urko	Cenador de Amós	Stage
Rodríguez, Miguel	Azurmendi	Fijo
Tardío, Cándido	El Racó de Can Fabes	Fijo
Téllez, Juan Carlos	Cenador de Amós	Stage
SUMILLER		
Barluenga, Julio	Azurmendi	Fijo
Escofet, David	Sant Pau	Stage

Bullinianos con *** estrellas Michelin

Tres días en Cala Montjoi

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE
Arzak, Elena	Arzak
Dacosta, Quique	Quique Dacosta
Sánchez, Jesús	Cenador de Amós

Bullinianos con ** estrellas Michelin

En elBullirestaurante

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Aduriz, Andoni Luis	Mugaritz	Fijo
Andrés, Jose	Minibar by José Andrés	Fijo
Arola, Sergi	Gastro	Fijo
Avillez, José	Belcanto	Stage
Calleja, Oscar	Annua	
Casañas, Mateu	Disfrutar	Fijo
Castro, Oriol	Disfrutar	Fijo
Guerrero, Diego	DSTAgE	Stage
Hiliadaki, Georgianna	Funky Gourmet Restaurant	Stage
Klein, Jean Georges	Villa René Laique	Stage

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Morales, Paco	Noor	Fijo
Morales, Rafa	Hacienda Benazuza: La Alquería	Fijo
Moya, Kiko	L'escaleta	Stage
Pérez, Toño	Atrio	Stage
Redzepe, René	Noma	Stage
Sandoval, Mario	Coque	Stage
Sulpice, Jean	Auberge du Père Bise	Stage
Syhabout, James	Commis	Stage
Xatruch, Eduard	Disfrutar	Fijo
Zabala, Aitor	Somni	Fijo
Zafra, Rafa	Hacienda Benazuza: La Alquería	Fijo

② En Sala

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
SERVICIO DE SALA		
Vega, Alfonso	La Terraza del Casino	Stage
Ramírez, Fran	La Terraza del Casino	Stage
Haurie, Alejandro	Hacienda Benazuza: La Alquería	Stage
García, Pepe	Hacienda Benazuza: La Alquería	Stage
Morán, Juan José	Hacienda Benazuza: La Alquería	Stage
SUMILLER		
Pétrus, Antoine	Les Ambassadeurs	Stage
Granda, Marcos	Skina	Stage
Huertas, María José	La Terraza del Casino	Stage

Bullinianos con ** estrellas Michelin

Tres días en Cala Montjoi

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Cedroni, Moreno	Madonnina del Pescatore	
Freixa, Ramon	Ramón Freixa Madrid	
Paniego, Francis	El Portal	
Puigdevall, Fina	Les Cols	
Pérez, Paco	Enoteca (Barcelona) / Miramar	

Bullinianos con ** estrellas Michelin

Talaia Mar

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Arola, Sergi	Gastro	Fijo

Bullinianos con ** estrellas Michelin

Hacienda Benazuza: La Alqueria

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Gómez, Benito	Bardal	Fijo
Morales, Rafa		Fijo
Zafra, Rafa		Fijo

② En Sala

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
SERVICIO DE SALA		
Haurie, Alejandro		Fijo
García, Pepe		Fijo
Morán, Juan José		Fijo
SUMILLER		
Granda, Marcos	Skina	Fijo

Bullinianos con ** estrellas Michelin

Fundación Alicia

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Anand, Gaggan		Stage

Bullinianos con ** estrellas Michelin

La Terraza del Casino

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Roncero, Paco		Fijo

② En sala

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
SERVICIO DE SALA		
Vega, Alfonso		Fijo
Ramírez, Fran		Fijo
SUMILLER		
Huertas, María José		Fijo

Bullinianos con ** estrellas Michelin

Mas Pau

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Martinez, Fran	Maralba	Fijo

Bullinianos con * estrellas Michelin

En elBullirestaurante

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Abellan, Carles	Comerç 24	Fijo
Adrià, Albert	Enigma / Hoja Santa / Pakta / Tickets	Fijo
Alvarez, Alexis	Los Guayres	Stage
Alija, Josean	Nerua	Fijo
Atherton, Jason	Pollen Street Social	Stage
Benallal, Akrame	Akrame	Stage
García, David	El Corral de la Morería	Stage
Gómez, María	Magoga	Stage

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Mayor, Miguel Ángel	Sucedo Restaurante	Fijo
Medina, Juan Antonio	A'Barra	Fijo
Mendes, Nuno	Viajanate	Stage
Morales, Aurelio	Cebo	Stage
Moran, Marcos	Casa Gerardo	Stage
Puglisi, Christian	Relae	Stage
Puig, Fermí	Drolma	Fijo
Raurich, Albert	Dos Palillos	Fijo

② En Sala

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
SERVICIO DE SALA		
Sagués, Artur	Mas Pau	Fijo
Gerez, Toni	Mas Pau	Fijo
Mugartegui, Urko	Nerua	Stage
SUMILLER		
Peris, Agustí	Etxebarri	Fijo
Imachi, Tamae	Dos Palillos	Fijo
Granda, Marcos	Clos	Stage

Bullinianos con * estrella Michelin

Tres días en Cala Montjoi

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE
Hanbuckers, Alex	Auberge De Herborist
Jubany, Nandu	Can Jubany
Rodríguez, Pepe	El Bohío
Royo, Koldo	Koldo Royo

Bullinianos con * estrella Michelin

Hacienda Benazuza: La Alqueria

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Carmona, Juan José	El lago	Stage
Ramos, Israel	Mantúa	Fijo

Bullinianos con * estrella Michelin

Hotel Mas Pau

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Sagristà, Xavier		Fijo

② En sala

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
SERVICIO DE SALA		
Sagués, Artur		Fijo
Gerez, Toni		Fijo

Especial mundo dulce

Pastelero: en retail

NOMBRE	PASTELERÍA	DURACIÓN
Balaguer, Oriol	Oriol Balaguer	Fijo

Pastelero: restaurante de postres

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Goldfarb, Will	Room 4 Dessert	Stage

Bullinianos según la lista 50 Best, The World's 50 Best Restaurants

Bullinianos que han aparecido en la lista 50 Best.

Bullinianos que han aparecido en la lista 50 best of the world

① En cocina

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Achatz, Grant	Alinea	Stage
Adrià, Albert	Tickets	Fijo
Aduriz, Andoni Luis	Mugaritz	Fijo
Alija Josean	Nerua Guggenheim	Fijo
Arzak, Elena	Arzak	Stage
Anand, Gaggan	Gaggan	Stage
Avillez José	Belcanto	Stage
Bottura, Massimo	Osteria Francescana	Stage
Casañas, Mateu	Disfrutar	Fijo
Castro, Oriol	Disfrutar	Fijo

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
Crippa, Enrico	Piazza Duomo Alba	Stage
Dacosta, Quique	Quique Dacosta	
Ekstedt, Niklas	Ekstedt	Stage
Herman, Sergio	Old Sluis	Stage
Muñoz, Diego	Astrid & Gastón	Fijo
Puglisi, Christian	Reale	Stage
Redzepe, René	Noma	Stage
Roca, Joan	Celler de Can Roca	Stage
Roca, Jordi	Celler de Can Roca	Stage
Xatruch, Eduard	Disfrutar	Fijo

② En Sala

NOMBRE	RESTAURANTE	DURACIÓN
SERVICIO DE SALA		
Rodríguez, Miguel	Azurmendi	Fijo
Baronetto, Enrico	Alain Ducasse at The Dorchester	Stage
Mugartegui, Urko	Nerua	Stage
SUMILLER		
Barluenga, Julio	Astrid&Gastón	Fijo
Pétrus, Antoine	Les Ambassadeurs	Stage
Peris, Agustí	Etxebarri	Fijo