

## FINALISTAS

I CONCURSO INTERNACIONAL DE COCINA  
**CON GAMBA DE SÓLLER**  
19 y 20 de septiembre de 2021

**ÁLVARO ABAD GARCÍA**  
- Alicante -

Gamba de Sóller mantecada en 'blanquet', caldo de garbanzos acidulado, tubérculos y raíces

**RAÚL LINARES PINZÓN**  
- Baleares -

Tríada de gamba de Sóller: atemperada en su jugo, en huevos rotos y en croqueta

**METUS MUSTAFA DEMIR**  
- Baleares -

Gamba de Sóller ahumada con patata confitada al azafrán, crujiente de coral de sepia y salsa cremosa de gambas

**JUANJO SALES SEGURA**  
- Castellón -

Gamba de Sóller con aguachile mediterráneo

**JAVIER RUIZ MARÍN**  
- La Rioja -

Gamba de Sóller al vapor de palo cortado, hinojo semiencurtido y en vichyssoise, salprieda de gambas y espagueti de palo cortado

**LLUÍS GOT TORRES**  
- Baleares -

Trempó líquido con gamba de Sóller y envinagrados