Publicado en MX el 25/07/2017

# [El célebre chef Jesús Gibaja ahora en Cantina La Piedra, en el corazón de Polanco](http://www.notasdeprensa.es)

## Cantina La Piedra se complace en anunciar que, a partir del 15 de Julio, el Chef Jesús Gibaja, está a cargo de sus cocinas. Jesús es el chef con más horas de televisión en el mundo de habla hispana. Su experiencia, talento y conocimiento, son sin duda una gran adición a una de las Neo-Cantinas más importantes de México, ubicada en el corazón de Masaryk, esquina con Aristóteles

 Cantina La Piedra se complace en anunciar que, a partir del 15 de Julio, el Chef Jesús Gibaja, está a cargo de nuestras cocinas. Jesús ha viajado por toda la República Mexicana recopilando platillos, técnicas y recetas que ahora podrás probar en Polanco, Ciudad de México. La trayectoria de Jesús comienza en la escuela superior de gastronomía para después laborar con el célebre Juan Mari Arzak en San Sebastián España. Posteriormente, Jesús se integra al equipo de Unicable en donde a la fecha ha grabado cinco programas: “México de Mil Sabores” “La Cocina en los Pueblos Mágicos”, “La Cocina de Gibaja", “Las Netas con Gibaja” y “Del Mercado al Plato”. Durante años ha recorrido desde las importantes ciudades hasta los pintorescos rincones de nuestro país, en los que ha recopilado los conocimientos gastronómicos directamente de nuestra gente, conociendo los ingredientes y los procesos culinarios que hacen de la comida Mexicana patrimonio de la humanidad. El chef con más horas de televisión en el mundo de habla hispana comenta: “La gente que me ha visto cocinar continuamente me pregunta donde puede probar mis creaciones. Desde hoy lo pueden hacer en Cantina La Piedra, estoy muy entusiasmado y los quiero invitar a que compartan conmigo la gran pasión y amor que siento por la comida de nuestro gran país”. Su experiencia, talento, y conocimiento, son sin duda una gran adición a una de las Neo-Cantinas más importantes de México, ubicada en el corazón de Masaryk, esquina con Aristóteles.  Cantina La Piedra es un restaurante cosmopolita y relajado en el que se conjugan la más sofisticada tecnología de audio e iluminación con platillos de toda la república preparados artesanalmente, en un espacio abierto, decididamente mexicano, digno de las capitales más importantes del mundo. Para mayor información: http://www.cantinalapiedra.com http://www.twitter.com/@cantinalapiedra http://www.facebook.com/cantinalapiedra http://www.instagram.com/cantinalapiedra http://www.twitter.com/@chefcitogibaja http://www.facebook.com/chefcitogibaja o comunicarse directamente con: Fabiola Espitia: fe@cantinalapiedra.com, tel:528.23456, cel: 55.6122.4239

**Datos de contacto:**

Fabiola Espitia

5552823456

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/el-celebre-chef-jesus-gibaja-ahora-en-cantina](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Sociedad Televisión y Radio Restauración



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)