



CHEF LEOPOLDO GALLEGOS

Con más de 10 años de experiencia culinaria, Leopoldo Gallegos ha trabajado en restaurantes y hoteles de renombre en todo el mundo, entre los cuales se incluyen el restaurante Central de Lima, elegido como el Mejor restaurante de América del Sur en la lista The World's 50 Best restaurants 2019 de San Pellegrino; el restaurante Aqua de Alemania, poseedor de 3 Estrellas Michelin; la sala de degustación en Le Quartier Francais de Sudáfrica, incluido en la lista de San Pellegrino; y el restaurante japonés Narisawa, portador de 2 Estrellas Michelin.

En el territorio mexicano ha formado parte del restaurante Biko de la Ciudad de México, también incluido en la lista de San Pellegrino. Recientemente fue Chef Ejecutivo de El Dorado Maroma de la cadena Karisma en Riviera Maya y posteriormente Sous Chef Ejecutivo Senior en las

propiedades de AM Resorts en Puerto Vallarta. Ahora, como Chef Ejecutivo de Casa Velas, aportará su talento especializado para continuar creando experiencias culinarias personalizadas en los huéspedes tanto en el restaurante Emiliano, como en el Club de Playa y el servicio a suite.

