

CHEF CARLOS RAYAS



Originario del estado de Hidalgo, creció en el seno de una familia con mucha cultura gastronómica, en la cual aprendió que los mejores productos se encuentran entre mercados, milpas y granjas.

Desde pequeño tuvo el ejemplo de sus abuelas, dos grandes cocineras, así como de su padre y madre, quienes cocinaban ya fuera para celebrar una fecha especial o por el placer de preparar platillos para él y sus hermanos; así fue como se introdujo al mundo de la gastronomía, involucrándose en las labores del hogar y siempre respetando solemnemente los ingredientes y sabores.

Tanto fue su anhelo por introducirse en la cocina que mientras era estudiante decidió trabajar en un asador ítalo-argentino; los 7 años posteriores al inicio de su carrera gastronómica experimentó y conoció diferentes ambientes culinarios como cafeterías, bistrós, caterings, restaurantes de cadena y comedores industriales.

En 2012, decidió explorar nuevos horizontes y se trasladó a Playa del Carmen para sumergirse en el mundo de la hotelería; en este destino tuvo su primer acercamiento a Velas Resorts como cocinero en Grand Velas Riviera Maya. Después de 5 años como Chef de Partida en diferentes cocinas, se convirtió en Sous Chef Ejecutivo en el Hotel Secrets Maroma Beach de Riviera Maya, donde permaneció por más de 2 años.

Su ímpetu y talento lo llevaron a ser Head Chef del restaurante Velas 10 en Grand Velas Los Cabos, lugar donde pudo explotar su creatividad para ofrecer una cocina auténtica y natural que resalta los sabores de los productos que nos regala la tierra y el mar.

