



## CHEF MARIO RUEDA MARTÍNEZ

Originario de Acapulco, Guerrero, posee estudios de la Facultad de Turismo. Desde temprana edad descubrió el gusto por la cocina gracias a su tía abuela; sus guisos caseros despertaron una sensación de sabor en su paladar, ya fuera con un rico mole costeño o un delicioso caldo de camarón con productos frescos de la costa.

Su vida laboral comenzó en un icónico hotel de Acapulco: el Fairmont Acapulco Princess, en el cual se desempeñó como ayudante de cocina, en aquellos tiempos denominado galopín. Continuó su desarrollo en el Mayan Palace, en el cual pasó por diferentes puestos desde cocinero hasta convertirse en Chef de Partie del restaurante de especialidad italiana "Il Forno di Gio". Después de 2 años en "Il Forno di Gio", aceptó un reto aún mayor y tomó a su cargo el restaurante "Marché" en el resort Mundo Imperial.

En 2015, su antiguo supervisor en el Fairmont Acapulco Princess, el chef Víctor Garrido, lo invitó a ser Chef de Partie del hotel boutique "The Cape" en Los Cabos, donde logró consolidar el menú con productos de la región del Mar de Cortés. Después de 3 años, se convirtió en Chef de Cocina en el restaurante "Naos" del Hotel Paradisus, donde su creatividad y entusiasmo lograron darle un giro a la carta de desayunos.

En diciembre de 2018 recibió el llamado de Víctor Palma, un viejo conocido de Acapulco y Chef Ejecutivo del resort Grand Velas Los Cabos, quien le ofreció tomar el mando del restaurante "Encanto", proyecto culinario del hotel hermano Mar del Cabo en el que actualmente se encuentra deleitando paladares.