



3500

ALEJANDRO HUERTAS

PREMIO CHEF REVELACIÓN 2022

FINALISTA MUNDIAL DE TAPAS
ESPAÑA 2022



EL SABOR DE LA MEMORIA

Alejandro, apasionado chef, nació en Los Chillos, un valle rodeado de montañas dentro de la mágica cordillera de los Andes en la Sierra ecuatoriana.

La gastronomía empieza a formar parte de su vida de la mano de su abuela, probando los más ricos platos tradicionales que fueron educando su paladar.

Emprende un viaje gastronómico por el Ecuador que lo llevó hasta el fogón del Boca Valdivia ubicado en la costa ecuatoriana. Pasó también por la cocina del Shamuico Espai en Saraguro, región andina al sur del Ecuador.



En el 2019 estudia en México en la Universidad Nacional Autónoma, donde obtiene el Diplomado en Cocina Ancestral como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Regresa a Ecuador y crea 3500, un restaurante que nace entre los pajonales y los fríos vientos del Antisana. Ubicado a 3500 mts de altura inicia en una pequeña casa con más de 100 años de antigüedad. Trabajando siempre con productos locales y la gente de la comunidad, poco a poco va tomando forma y se muda al concurrido valle de Cumbayá en donde se convierte en un restaurante de excelente calidad e innovación.

