



# Jesús Sánchez

## Presente

...El de este cocinero se llama [Cenador de Amós](#). Una rara perla gastronómica, situado entre el mar y la montaña cántabros, que ahora cumple quince años. A los dos años de su apertura, es decir hace ya trece años, le fue otorgado el brillo de una Estrella Michelin.

Su abuelo Amós (quien no pudo hacer realidad su sueño de crear una fonda) fue la inspiración a la hora de bautizar su particular restaurante; el escenario elegido: una hermosa casa palacio del siglo XVIII en Villaverde de Pontones, catalogada como bien de interés local, donde empezó a deleitar a vecinos y foráneos con una cocina de autor, artesana, pensada y trabajada con mimo. Cenador de Amós se ha convertido en una referencia dentro de la gastronomía cántabra, española e internacional. Sánchez y su equipo han satisfecho el apetito y expectativas de innumerables comensales que se han convertido en sus mejores embajadores. Porque Sánchez no es sólo experto en elaborar sorprendentes recetas, sino también en conquistar al cliente, sin grandes trucos, simplemente con su carácter afable y llano.

Desde 2005, este inquieto cocinero navarro comparte sus experiencias, conocimientos, teoría y práctica, sobre la cocina y la gastronomía con los alumnos que participan en su [Aula Cocina](#).

## Trayectoria

...Antes de su construir su propia casa, en 1989, Jesús Sánchez formó parte del equipo del *Molino de Puente Arce*, también en Cantabria, como jefe de cocina. Desde 1986 hasta 1989 continuó forjando su carácter frente a los fogones en *Restaurante Bermeo* (Bilbao), *Restaurante Jacques Cagna* (París), *Restaurante Chapon Fin* (Burdeos), en el *Hotel-restaurante Ithurria de Ainhoa* (Francia) y en la *Taberna del Alabardero* (Madrid), junto a Luis Lezama.

Y antes... trabajó en el *Hotel Ritz* de Madrid bajo las órdenes de Eustaquio Becedas y Patrick Bureo; fue justo al concluir los estudios que entre 1981-84 realizó en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo de Madrid y realizó cursos de pastelería y repostería en la Asociación de Pasteleros y Reposteros de Madrid.

# Otros detalles

... Jesús Sánchez ha obtenido los siguientes reconocimientos:

- Premio Anual de la Cofradía del Queso (2006), por el tratamiento de dicho ingrediente en la cocina.
- Distinción Hidalgo 2004 (2004) como reconocimiento a su trayectoria profesional
- Premio a la Gastronomía de Cantabria (2004)
- Premio Alfa-Romeo (2001) como uno de los mejores restaurantes de España, concedido por la publicación *España Gastronómica*.

... Las Guías Gastronómicas le han concedido:

- Una estrella en la Guía Michelin
- 8,25 por la Guía Gourmetour
- 7,5 por Lo mejor de la gastronomía
- Dos Soles Campsa

...Ha sido seleccionado para las publicaciones:

- *Cincuenta maestros de la cocina en España*, por la Academia internacional de Gastronomía.
- *Recetas de Porcelana*, Editado por Porcelanas Bidasoa, entre los nominados al plato de oro.
- *Gran libro del aceite de Oliva*, seleccionado por José Carlos Capel conjuntamente con otros 58 cocineros del territorio nacional.
- *Dieta del Cantábrico*, del doctor Jesús Bernardo.
- *España y sus quesos*, de José Manuel Escorial.
- *Setas: guía y recetas*, de Sergio Azagra.

... Además:

- Colabora con Canal Cocina, con el programa *Sabor de mar*.
- Dirige el programa, de RNE en Cantabria y Radio 5 (nacional), *Comer de oído*.
- Es miembro directivo de la Asociación Europea de Cocineros Euro-Toques.



# Por todo ello, ...La prensa se hace eco

**Mujer hoy**

Nos vamos de vendimia

Lo mejor del mar

Mojitos de los de verdad

Jesús Sánchez

Recipientes capitales

**Expansion**

**Fuera de serie**

Golpe de vista

Veladas en una antigua masía del siglo XII

Con la llegada del verano, el restaurante La Quinta - ubicado en un antiguo finca en el interior del siglo XII - tiene un menú de verano y un menú de invierno. Los platos son: sopa de verduras, arroz con leche, paella, etc.

## elEconomista

**Restaurante Cordero de Amós**

### El faro gastronómico de Cantabria

Con una trayectoria de 15 años, la cocina de Jesús Sánchez es una garantía de calidad

**Cantabria**

Cocina: 8,5/10  
Servicio: 8,5/10  
Ambiente: 8,5/10  
Precio medio: 8,5/10

**A**nte de las temporadas estivales de verano, el restaurante Cordero de Amós, en Cantabria, ofrece un menú de verano que incluye platos como el arroz con leche, la paella, etc.

**Si cocinas en casa, controla que te haga justicia**

El restaurante Cordero de Amós, en Cantabria, ofrece un menú de verano que incluye platos como el arroz con leche, la paella, etc.

**WOMAN**

**restaurantes**

PARA UNA VENTAJA CON GUSTO

**Conde Tera**

El restaurante Conde Tera, en Cantabria, ofrece un menú de verano que incluye platos como el arroz con leche, la paella, etc.

**MIETRO**

**CENAOR DE AMÓS**

EL RESTAURANTE DE LA ESPERA

El restaurante Cordero de Amós, en Cantabria, ofrece un menú de verano que incluye platos como el arroz con leche, la paella, etc.

**metro**

### 'In&Out' en Cantabria

Al aire libre o a cubierto, el chapuzón es un placer

El restaurante Cordero de Amós, en Cantabria, ofrece un menú de verano que incluye platos como el arroz con leche, la paella, etc.

**Puerto Cívico de Esporcedo**

El restaurante Cordero de Amós, en Cantabria, ofrece un menú de verano que incluye platos como el arroz con leche, la paella, etc.