

**Antonio López** es conocido como "el cocinero del otro lado del río", así lo llamó un amigo cocinero de la ciudad, haciendo referencia a su trabajo en el **restaurante Tempura**, situado en el conocido barrio cordobés del Campo de la Verdad.

## 1992 > 1999

Escuela de Hostelería del IES Gran Capitán

Técnico auxiliar y Técnico Superior de Hostelería y Turismo.

Compagina su formación con el trabajo en distintas empresas de eventos y catering.

**En estos años, además de ayudar a la economía familiar aprendí valores como la constancia, la paciencia, saber reconocer los rangos y el trabajo en equipo.**

"La disciplina y el coraje ayudan a cumplir los sueños"

## 2000 > 2001

Restaurante Mugaritz desde 2000

Donde realicé mi "stage" y tuve la suerte de estar a las órdenes de **Andoni Luis Aduriz, David de Jorge, Vicente Arrieta y Martín Berasategui.**

Durante esta estancia tuve la oportunidad de conocer y realizar actividades en **Space Sucre (Barcelona)** en el **Restaurante Sant Paul** (Carme Ruscalleda) y en **Laboratorio de El Bulli.**

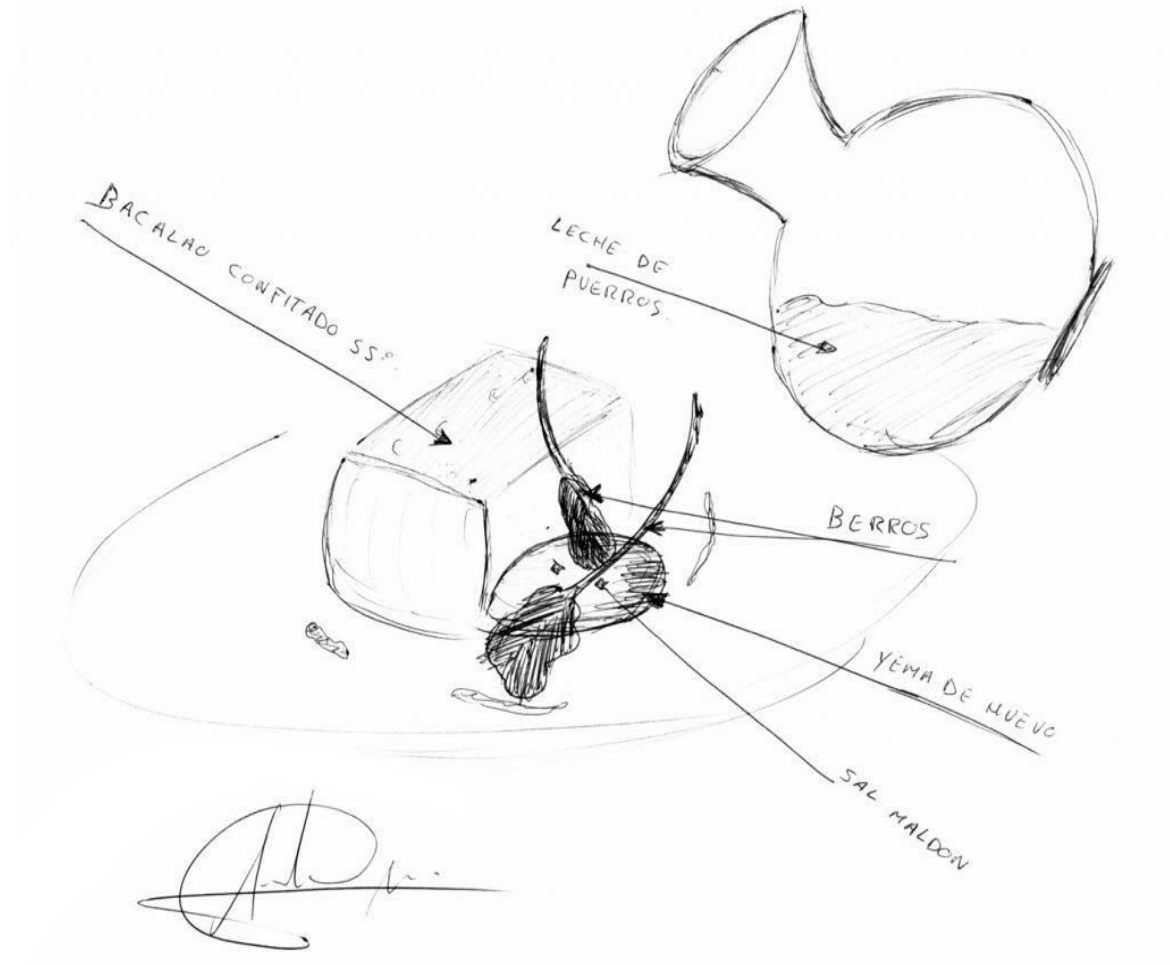
"Etapa de descubrimientos, de apertura, de técnica y creatividad".

**Restaurante Guggeneheim enero de 2001 Jefe de Partida de pescados.**

A las órdenes de **Josean Martínez Alija** vuelve al grupo de **Martín Berasategui** y sigo aprendiendo el amor por el producto y el rigor de la técnica.

**Restaurante Alkalde** (Madrid) junio de 2001.

Bajo la dirección de **Fernando Canales** estuvo un período muy corto pero muy productivo en la puesta en práctica de conocimientos.



## Septiembre 2001 > 2003

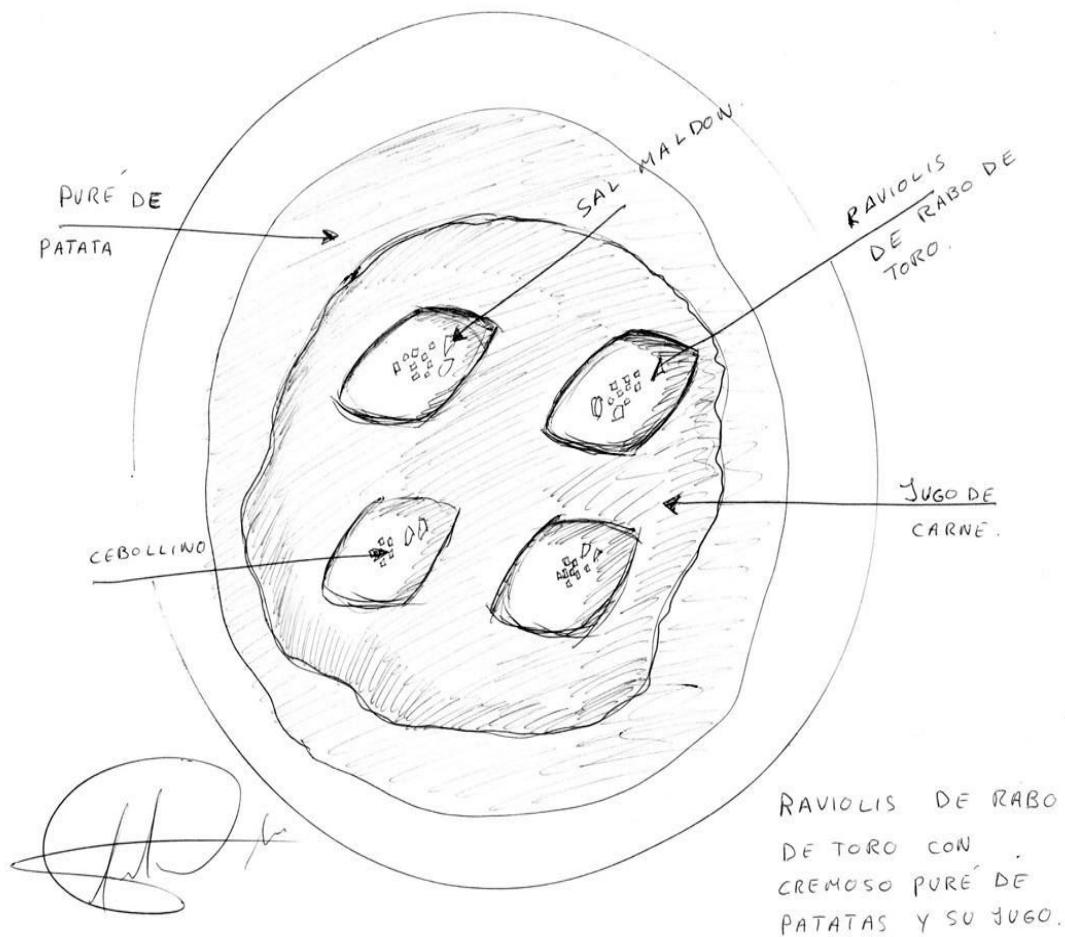
Restaurante Cuevas Romanas (Córdoba) Jefe de Cocina.

Restaurante Laso (Jaén) Segundo de Cocina.

Restaurante Huertas de Tejavana (Córdoba) Segundo Jefe de Cocina.

Restaurante Los Marqueses (Córdoba) Jefe de Cocina.

"Tres años en los que pude profundizar en mi carrera y elaborar platos que poco a poco iban configurando mi perfil profesional."



## 2005 > 2011

Restaurante Tempura Propietario y jefe de cocina.

"Comienzo a vivir y a sentir lo que hoy es Tellus".

**Guía Gourmet** 7.5 puntos.

**Recomendado de la Guía Michelin.**

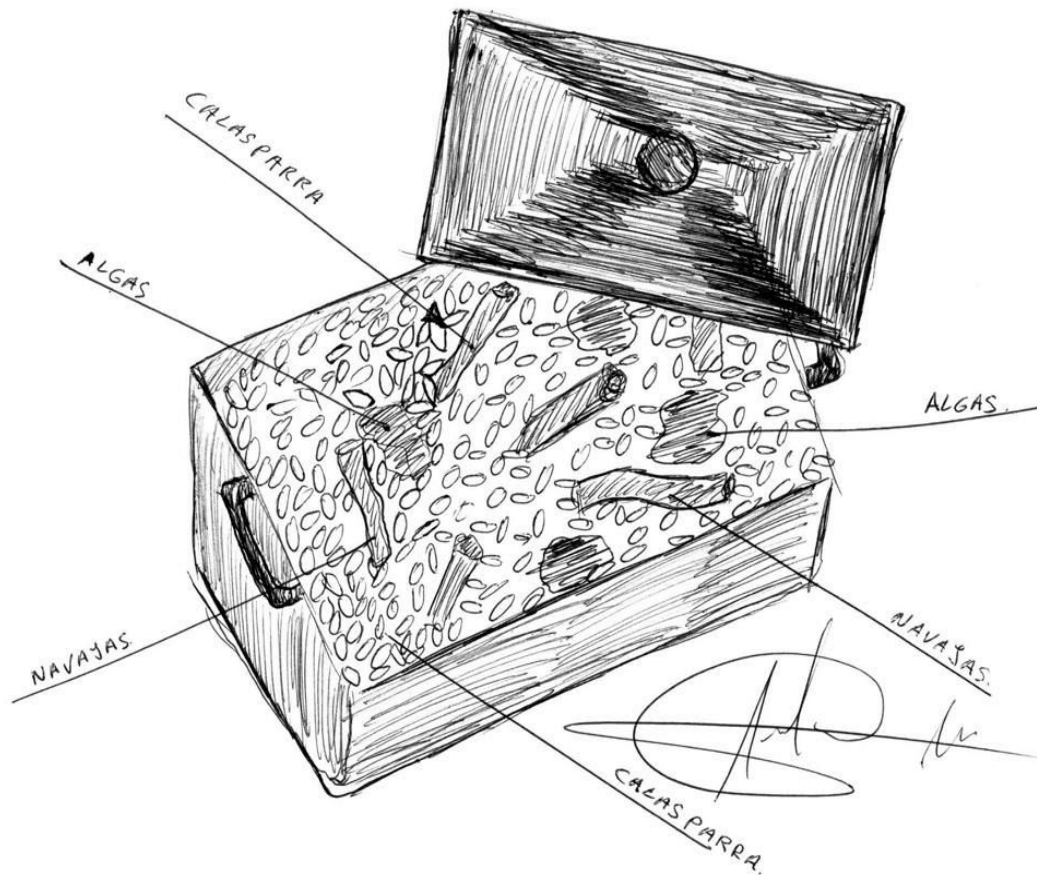
**Sol en la Guía Repsol.**

**Diario El País.** (Jose Carlos Capel): 7,5 sobre 10

"Después de Tempura llegó una Etapa muy fructífera, llena de reconocimientos".

## Enero 2011 > agosto de 2014

"La crítica profesional  
reconoce mi trabajo con:"  
**Un sol en la Guía Repsol.**  
**Bib Gourmand en la Guía Michelin.**



## Febrero 2015

"En febrero de 2015 nace Tellus, la evolución  
de mi crecimiento personal y profesional"