GANADORES CON PREMIOS EN EFECTIVO DEL XXII FESTIVAL GASTRONÓMICO INTERNACIONAL

CATEGORÍAS BASE EXCEPTO ESTUDIANTES Y SALVADOREÑA GOURMET		COCINANDO CON CERVEZA	SALVADOREÑA GOURMET
GANADORES 1º LUGAR	**$300.00**	**$500,00**	**$1500,00**
GANADORES 2º LUGAR	**$200.00**	**$350,00**	
GANADORES 3º LUGAR	**$100**	**$150,00**	

ENTREMESES Y ENSALADAS			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	María Teresa Rodríguez	Napoleón de queso brie y comporta de arandanos	Pronto Catering
SEGUNDO LUGAR	Carlos Alexander Ayala Lara	Tsunami Caribeño	Inversiones Alimenticias, S.A. de C.V.
PRIMER LUGAR	Briseida Flores	"El Ché Copado"	Escuela de Alta Cocina Voilá!
CARNES			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	María Esmeralda Reyes	Cuerno de la Pradera	Only Chefs Academy
SEGUNDO LUGAR	Ivonne Beatriz Lobos	Cerdo en Otoño	Cafetería Escuela ITCA-FEPADE

PRIMER LUGAR	Luis Alberto Canjura Sánchez	Amor Prohibido	Zagadka Food Service
MARISCOS			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Lorena del Carmen Cruz Lozano	Furia del Pacífico	Only Chefs Academy
SEGUNDO LUGAR	Karen Gabriela Domínguez	Pasión y Sabor	Restaurante-Escuela INFRAMEN
PRIMER LUGAR	Diana Cristina Alemán	Mar Agridulce	Cafetería Escuela ITCA-FEPADE
PESCADOS			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Giselle Lisbeth Cabrera Hernández	Salmón con glaceado Edulis	Instituto Católico Padre Richard Mangini
SEGUNDO LUGAR	Wilber Sosa	El crucero de los sabores	Hotel y Casino Siesta
PRIMER LUGAR	Rolando Pérez Melara	Tormenta marina	Only Chefs Academy
AVES			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Michael Steven Girón González	Fusión latina	Zagadka Food Service
SEGUNDO LUGAR	Félix Agustín Sánchez Sánchez	El pecado de Adán y Eva	Alimentos Prácticos, S.A. de C.V.

PRIMER LUGAR	Esmeralda Ramírez	Pollo al curry con infusión de coco	Pronto Catering
PASTAS Y ARROCES			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Manuel Enrique Campos	Fruti di Mare	ACEGA - Academia Centroamericana de Gastronomía
SEGUNDO LUGAR	Jonathan Joué Hernández Menjívar	Invasión de mi huerto	Only Chefs Academy
PRIMER LUGAR	Luis Eduardo Samayoa	Sinfonía de Sabores	Cafetería La Curva
CALDOS Y SOPAS			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Arístides Alexander Rodríguez	Shrimp Cream	Escuela Especializada en Ingeniería ITCA-FEPADE
SEGUNDO LUGAR	Gracia María Zacarías Urrutia	Crema Squac Pistacho y Camarón	ACEGA - Academia Centroamericana de Gastronomía
PRIMER LUGAR	Ana Gloria Gómez Mejía	Fusión crocante	Only Chefs Academy
PASTELES DECORADOS			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Jennifer Eliza Peñate Durán	Una aventura sobre un viaje del amor	ACEGA - Academia Centroamericana de Gastronomía
SEGUNDO LUGAR	Blanca Patricia Méndez de Paz	Alice's Word	Zagadka Food Service

PRIMER LUGAR	Nibia Sarahí Pérez Kunze	Una aventura en Madagascar	Kunzcake Pastelería 3D
POSTRES			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Miguel Angel Renderos Vides	Sinfonía de la pasión	El Corvo y La Vaina
SEGUNDO LUGAR	Jennifer Stefania Arguello Meléndez	Dulce Manjar	Jennifer Stefania Arguello Meléndez
PRIMER LUGAR	Cesia Judith Salvador Argueta	Cinco texturas de chocolate	Andian Café
COCINANDO CON CERVEZA			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Jairo Enrique De La Cruz Benitez	Sensación	Jairo Enrique De La Cruz Benitez
SEGUNDO LUGAR	Claudia Marisol Alvarado López	Kikiri Teta	ACEGA - Academia Centroamericana de Gastronomía
PRIMER LUGAR	Carlos Alberto García de León	Medallón Borracho	Alimentos Prácticos, S.A. de C.V.
ESTUDIANTES/VEGETARIANA			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Mirna Guadalupe Hernández Monge	Musaka de la huerta	Instituto Nacional de San Luis Talpa
SEGUNDO LUGAR	Mario Alberto Palencia Rosa	Furia del Bosque	Only Chefs Academy
PRIMER LUGAR	Edwin Ernesto Méndez Escobar	Ceviche vegano	ACEGA - Academia Centroamericana de Gastronomía

SALVADOREÑA GOURMET			
	NOMBRE	NOMBRE DE PLATO	ESTABLECIMIENTO
TERCER LUGAR	Marvin Wilber Hernández	Emboltines de camarón relleno de loroco	Hotel Barceló San Salvador
SEGUNDO LUGAR	César Armando Rivera Peñate	Fusión Cuscatleca	Hotel Clarion
PRIMER LUGAR	Julio Pérez	Plato con loroco fermentado	Restaurante La Estación