



# THOMPSON

PLAYA DEL CARMEN

## DANIEL MANZANO FLORES

*Chef de Cuisine de C-Grill, Thompson Hotel Playa del Carmen*

Originario del estado de Tlaxcala, Daniel Manzano Flores ha sido *Chef de Cuisine* del restaurante *C-Grill* desde el año 2015, restaurante ubicado en Playa del Carmen y el cual forma parte de las exclusivas experiencias culinarias que ofrece Thompson Hotels en la Riviera Maya. Manzano Flores experimenta con ingredientes propios de esa región para crear platillos que sean un reflejo de México y de los productos locales, como la madera “zapote” con la que prepara sus recetas únicas.

Daniel Manzano Flores se formó como chef estudiando la Licenciatura en Artes Gastronómicas en el estado de Puebla, iniciando así su trayectoria profesional y trabajando en complejos hoteleros y restaurantes importantes de esta ciudad que se caracteriza por su especial gastronomía, basada en la preparación de salsas y moles. Más tarde, el chef tlaxcalteca se mudó a la Ciudad de México, donde comenzó a colaborar con importantes chefs de renombre como Pedro Abascal y Enrique Olvera, por mencionar a algunos. Durante esta etapa, tuvo una idea que definiría, en parte, su estilo culinario: darle un pequeño giro a la comida tradicional mexicana en cada platillo.

Durante su trayectoria, ha sido acreedor de reconocimientos como cocinero del año en Puebla, por el tema “Moles y Camote”, que otorga el Gobierno del Estado. También obtuvo el primer lugar en el concurso de pastelería “Tecnología y Chocolate” a nivel estatal, también en la ciudad de Puebla. Además, Manzano Flores ha participado en diversos cursos y talleres gastronómicos en distintas instituciones nacionales.

Con más de diez años de experiencia, trabajando en importantes restaurantes y hoteles de México, Daniel Manzano Flores en su rol como *Chef de Cuisine* del C-Grill, es el responsable de la creación de menús innovadores que cautivan a los huéspedes y viajeros que lleguen a este exclusivo hotel *boutique* en el Caribe mexicano.