

Rubén Arnanz nació en Segovia el primer día del año 1986.



Tras varios coqueteos sirviendo mesas en pequeños restaurantes locales mientras estudiaba Bellas Artes, es en el afamado mesón de José María dónde se pone por primera vez una chaquetilla blanca.

Tras un par de años empapándose de los guisos regionales y asados característicos del Mesón, decide emprender su camino en la Capital y seguir aprendiendo. En primera instancia de Carlos Posadas en el afamado Hotel Santo Mauro, aun que siendo en el Hotel Ritz de Madrid dónde perfila y estabiliza su formación, no conformándose con ésta y ampliando su periplo realizando diversos Stages/prácticas durante sus vacaciones en algunos de los mejores Restaurants del mundo, cómo en el Ritz londinense, Hotel de la Cité en Carcassone (Jérôme Ryon 1*), Château Les Crayères en Reims (Phillipe Mille 2*), Hotel de Ville en Crissier (Girardet-Rochat-Violier 3*), Kabuki Wellington (Ricardo Sanz 1*) y en la casa madre de Gastón Acurio en Lima, Hacienda Casa Moreyra con Diego Muñoz.

Generoso, inquieto, apasionado, constante y perseverante, es con 27 años cuando asume por primera vez la responsabilidad de Jefe de Cocina dirigiendo los fogones del Relais & Châteaux Hotel Orfila en Madrid.

En 2014, con apertura del primer Hotel 5 * de Segovia, Eurostars Convento Capuchinos emprende la reapertura del Restaurante Villena, no considerándolo una vuelta atrás si no un paso más allá. Acabamos de nacer y queda mucho por delante, afirma el joven chef segoviano.

Con 29 años ha recorrido 29 países, empapándose de sus mercados, culturas y Culinaria. Importantes técnicas, recuerdos e improvisación provocan que cada día realce más los pequeños productores e ingredientes locales ofertando hasta ahora una propuesta única.