



**Miguel Ángel de la Cruz**  
La Botica de Matapozuelos\*

**“La mejor manera de trabajar en la excelencia consiste en superar los errores del día anterior.”  
(Miguel Ángel de la Cruz)**



11 / 05 / 1976



De cercanía. Vegetal,  
y muy personal.



Autor, Ponente,  
Embajador de marca,  
show cooking



1 estrella guía Michelin  
2 soles guía Repsol  
Presencia en la  
guía Identita Golose

“Desde que sigo el rastro de su trabajo siempre me han llamado la atención sus composiciones vegetales, elegantes, propias de un naturalista que domina los vaivenes de las estaciones”  
(José Carlos Capel)

Es considerado como uno de los valores de la cocina española, destaca por su trabajo con los distintos recursos naturales que ofrece su entorno, desarrolla una cocina contemporánea. Cocinero recolector, empeñado en poner en valor una cocina natural, derivada del paisaje que le rodea.

[www.laboticadematapozuelos.com](http://www.laboticadematapozuelos.com)