

Gastronomia | Albert Vilanova | Actualitzat el 30/08/2022 a les 10:46

Dabiz Muñoz: «Pagar 365 euros per un àpat no és cosa de rics»

El mediàtic xef creu que qualsevol persona pot pagar el preu del menú del seu restaurant "estalviant uns mesos"



El xef Daviz Muñoz, en la presentació del restaurant GoXo a Barcelona | ACN

El popular xef **Dabiz Muñoz**, reconegut com el millor cuiner del món per la llista de **The Best Chef Awards** el 2021, acostuma a ser notícia. Recentment ha estat protagonista als mitjans per la creació d'un gaspatxo tan calòric com un menú del McDonald's, i també per l'elaboració del sandvitx de «chicken teriyaki» amb Rosalía.

En aquesta ocasió, el cuiner madrileny, que té el restaurant GoXO a Barcelona, ha reaparegut al debat públic amb una entrevista a l'edició italiana de la revista *Vanity Fair*. **"Pagar 365 euros per un àpat no és cosa de rics"**, afirma el xef, que cobra aquesta quantitat pel menú al seu restaurant de tres estrelles Michelin DiverXO.

Muñoz argumenta que **"un Ferrari és per als rics, un hotel de cinc estrelles, un iot..."**, però en canvi assegura que "si estalvies durant uns mesos, pots anar a qualsevol restaurant del món". El xef fins i tot va un pas més enllà i apunta que "la bona cuina és l'experiència de luxe més assequible que es pot viure avui".

Ho compara amb esdeveniments com un concert de **Harry Styles** "que val de 300 a 600 euros" o un **Reial Madrid - Juventus** de Champions, on "una entrada es paga a partir de 250 euros", cosa que per ell no vol dir que el futbol sigui per a rics. "Són maneres diferents de veure les

experiències", conclou.