

Gastronomia | Nació | Actualitzat el 03/01/2024 a les 20:10

Dabiz Muñoz tanca el seu restaurant a Barcelona

El xef madrileny no vol marxar de la capital catalana i espera trobar un nou espai per al Goxo abans de l'estiu



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

El xef d'alta cuina i millor cuiner del món durant tres anys consecutius, **Dabiz Muñoz**, tanca el seu restaurant a **Barcelona**. El **GoXo** va obrir ara fa dos anys, després de la pandèmia, i era el primer projecte del madrileny més enllà de la capital de l'Estat. Ara bé, Muñoz no vol marxar encara de la capital catalana i ha sortit a tancar els rumors.

Tot plegat sorgeix arran de la fi de la relació laboral entre el GoXo i l'hotel **NH Collection Constanza** de Barcelona, on s'ubicava fins ara el restaurant, al barri de **les Corts**. El local va treballar primer amb el repartiment a domicili en un període encara complicat per la pandèmia i posteriorment es va establir com a restaurant físic.

Però el comiat no és definitiu. Tal com ha explicat el cuiner a través de *El Periódico*, el negoci no marxa de manera definitiva de Barcelona i ja treballa per trobar un nou espai per al GoXo abans de l'estiu. Es produeix la casualitat que el cuiner també canvia la ubicació del **Diverxo** de Madrid, amb tres estrelles **Michelin**, i que també deixa un hotel NH.

Cal recordar que Muñoz és un prestigiós i conegut xef arreu del món, de fet, aquest mateix 2023 va ser guardonat com el millor cuiner del món en els **Best Chef Award**. El xef madrileny destaca per la seva creativitat i capacitat per experimentar amb diferents ingredients provinents

d'incomptables indrets. De fet, sempre ha deixat clar la seva tendència a oferir noves experiències als comensals dels seus restaurants.