

@GALEA.RESTAURANTE

GALEA.MX

GALEA



KIT DE PRENSA 2024

RESTAURANTE · COCINA DE AUTOR · MEDITERRÁNEO CONTEMPORÁNEO · COCTELES · VINOS



ACERCA DE GALEA

Sinaloa 67, Roma Nte

Cuauhtémoc, 06700

[55 5158 9911](tel:5551589911)

[MENÚ](#)



Galea es la visión culinaria de **Rafael Zaga**, un chef mexicano con formación en Nueva York bajo la tutela de Michael White en Marea. Ubicado en la Roma, Galea se **inspira en la cocina mediterránea**, particularmente la italiana, pero con un **enfoque creativo y personal** que integra **productos locales** de alta calidad. En sus platos, como el rotolo o el pollo rostizado, se aprecia un trabajo minucioso donde **cada detalle es cuidadosamente pensado** para ofrecer preparaciones simples, pero llenas de complejidad.

La apertura de Galea en 2021 marcó el regreso de Rafael a México, tras una década en Estados Unidos, y un deseo de reconectar

con sus raíces y el terroir mexicano. **Michelle Catarata**, su colaboradora de confianza y **chef pastelera**, aporta al menú **postres equilibrados y delicados** que complementan la oferta del restaurante, utilizando productos de temporada y manteniendo una sutileza en sabores que caracteriza la cocina del lugar. Galea no es solo un restaurante, es **una experiencia completa** donde el servicio, el ambiente y la hospitalidad son tan importantes como los platos. Rafael cuida cada aspecto, desde **la selección de vinos** hasta la formación de su equipo, creando un espacio donde la calidad y la calidez se encuentran. En tres años, Galea se ha consolidado como un referente en la escena gastronómica de la Ciudad de México, **combinando autenticidad mediterránea con toques contemporáneos y hospitalidad mexicana**.

BIB Gourmand Michelin 24

100 mejores restaurantes Marco Betteta

Los 250 Culinaria Mexicana

50 mejores restaurantes The Gentleman





RAFAEL ZAGA



Rafael Zaga, **chef propietario del restaurante Galea** en Ciudad de México y cofundador de la **pastelería Iddi's**, descubrió su pasión por la cocina tardíamente, durante un año sabático en Israel. Durante este tiempo, aprendió a disfrutar de cocinar para sus amigos y a explorar los mercados locales. Al regresar a México, trabajó en la pizzería familiar mientras continuaba sus estudios, pero su deseo de crear lo llevó de nuevo a la cocina para desarrollar sus habilidades culinarias.

Su mudanza a Nueva York marcó un punto de inflexión en su carrera. Se formó en establecimientos de renombre como **Nobu, Morimoto y Corton**, pero fue en **Marea**, bajo la dirección del chef Michael White, donde realmente definió su estilo culinario. En esta cocina con estrella Michelin, perfeccionó **su atención al detalle y su enfoque en la simplicidad**, mientras ascendía hasta convertirse en sous-chef.

Su dedicación le valió una visa de artista, un reconocimiento poco común para un chef extranjero, que reflejó su talento excepcional.

Después de diez años en Nueva York, Rafael regresó a México, donde rápidamente se hizo un nombre en la escena gastronómica local. En 2021, abrió Galea, un restaurante que **encarna su enfoque minimalista, centrado en la estacionalidad y los productos locales**. Su menú, que evoluciona con las estaciones, presenta **platos equilibrados** donde ningún ingrediente domina, como su emblemática mil hojas de camote. Además, su colaboración con la chef pastelera Michelle Catarata en Iddi's refleja una complicidad culinaria que reinventa los clásicos con un toque moderno, consolidando así su huella en la gastronomía de la ciudad.





MICHELLE CATARATA



Michelle Catarata, cofundadora y **chef pastelera** del restaurante **Galea** y de la pastelería **Iddi's** en Ciudad de México, siempre tuvo un talento natural para la cocina, un don que descubrió casi sin darse cuenta mientras crecía en Queens, Nueva York. Desde temprana edad, ayudaba a su abuela en la cocina filipina, donde se reveló su placer por cocinar para los demás. Con el tiempo, se dio cuenta de su **talento para crear postres**, lo que le brindó la confianza para considerar una carrera en la pastelería, decidiendo inscribirse en un programa en el Institute of Culinary Education de Nueva York.

Su carrera profesional comenzó en Nueva York, donde perfeccionó su técnica en diversos restaurantes, especialmente en **The NoMad** junto al chef **Daniel Humm**. Sin embargo, fue en **Sorella**, un restaurante italiano dirigido por mujeres, donde su trayectoria despegó realmente. Durante seis años, Michelle desarrolló sus habilidades en pastelería y cocina salada, ampliando su repertorio culinario.

Sorella le permitió experimentar con una variedad de pasteles, sentando las bases para lo que sería Iddi's diecisiete años después. Tras el cierre de Sorella, Michelle se reconectó con **sus raíces en Filipinas**, contribuyendo a programas que fusionaban tradición y modernidad en repostería. De regreso a Nueva York, Michelle se unió al restaurante con estrellas Michelin **Marea** como sous-chef pastelera, donde **refinó su estilo y atención al detalle** bajo la dirección del chef pastelero **Francis Joven**. Actualmente, en Ciudad de México, lidera Iddi's y la pastelería del restaurante Galea junto al chef Rafael Zaga. Su enfoque culinario se centra en **el equilibrio de sabores, la estacionalidad y el uso de ingredientes locales**, lo que se refleja en creaciones emblemáticas como su **pastel de chocolate**. Michelle continúa reinventando el arte del postre con **pasión, sutileza y un toque de magia**, manteniéndose atenta a las tendencias y guiándose por su instinto.

Chef Repostera del año 2024 - Culinaria Mexicana

GALEA

**SINALOA 67, ROMA NTE
CUAUHTÉMOC, 06700**

CONTACTO DE PRENSA

**ADRIANA CADENA
NOEMIE LAFON**