

# DiverXO - Al Punto: David Muñoz (2018)



“-Esta locura, los cerdos volando en las paredes, los cientos de mariposas...”



“-...¿Esto qué es, una declaración de principios?”.



“-Esto es el mundo onírico de David Muñoz respecto a la gastronomía. La parte más artística y soñadora que tengo yo como cocinero.”



“Los cerdos voladores son, porque si llega a ser un restaurante con tres estrellas Michelin como es Diverxo en el que llevas esperando tanto tiempo para venir a comer...”



“...has leído tanto sobre el restaurante, te esperas que sea una de las grandes experiencias de tu vida”.



“Según entras, te encuentras todo está lleno de cerdos con alas, significa que aquí está pasando algo diferente por concepto”.



“-Además, a nivel imaginación, uno de mis iconos en mi cabeza que tiene que ver con la fantasía, con ese mundo Disney...”



“...son los cerdos voladores”.



“Si logramos que esos cerdos voladores entren dentro de la experiencia, imagínate qué puede pasar en DiverXo”.



“-Actualmente, DiverXo es como un Circo del Sol en la gastronomía...Además, va a estar superrrico...”



“...yo cocino para que todo esté delicioso y a la gente le sepa muy bien”.



“A partir de ahí, va a pasar que nosotros servimos comidas en lienzos, que van evolucionando sobre sí mismos...”



“Yo quiero que sea algo muy abrumador, que te subas en una montaña rusa, que no para de subir y bajar, no llevas cinturón de seguridad. Terminas y estás absolutamente zarandeado, pero te ha gustado”.



“La burbuja gastronómica en nuestro país, objetivamente, tiene que ver con Ferrán. Ha sido un hito histórico, irrepetible”.



“Sin precedentes, y probablemente muy difícil que se vuelva a replicar”.