Luis Alberto Mañes nació en Calatayud (Zaragoza). Se inicio como profesional de Hosteleria y Turismo como ayudante de cocina en el ISE Zaurin de Ateca (Zaragoza) y acabo el grado superior de Hosteleria en la escuela de Teruel.

En el año 2003 paso a formar parte como ayudante de cocina en el Hotel Husa monasterio Benedictino**** estrellas de Calatayud en Zaragoza.Realizando una cocina clasica con unos toques vanguardistas, pasando por todas las zonas de pases, cuarto frio, Carnes, Pescados y Entremetier.

En el año 2005 pasa a formar parte como 2º Jefe de Cocina, en el Restaurante CAN BOIX en Peramola (Lleida), dirigido por el prestigioso y conocido Chef Johan Pallares, cumbre de la Gastronomia Catalana.

En el año 2007, pasa a ser el Jefe de Cocina del Restaurante ARAMBOL, de la Posada Real Casa del Abad, de Ampudia (Palencia), con 1* estrella Michelin, bajo el Asesoramiento del Prestigioso Chef Joachim Koerper, con reconocimiento internacional y Galardonado con 2** Estrellas Michelin en el Restaurante GIRASOL de Moraira (Alicante) y 1*Estrella Michelin en el Restaurante ELEVEN, en Lisboa (Portugal).

A Principio del 2008 por su afan de superarse paso a ser el Jefe de Cocina del Restaurante RIAS GALLEGAS , tambien con estrellas Michelin, en el llevo a cabo una cocina de autor con productos tipicos de la tierra.

En el Año 2010, pase hacer, diversos Restaurantes y Hoteles, menus elaborados, de Degustacion, Bodas, Banquetes y eventos.

En Septiembre de 2011 celebro las 1ª Jornada Enogastronomica Saborea Lanzarote de Teguise (Lanzarote). para el Restaurante MARIATERESA del HOTEL FINCA DE LAS SALINAS
. Asesorado hasta la fecha por el Prestigioso Chef Joachim Koerper.

El 1 de Enero 2012 paso a formar parte como Jefe de cocina del Restaurante nombrado anteriormente MARIATERESA recomendado en la GUIA MICHELIN tanto como HOTEL como RESTAURANTE.

En Marzo de 2003 3º Clasificado en el 6º encuentro de escuelas de Hosteleria Aragonesas.

En 2008 fue el 1º premio del concurso de Pinchos y Tapas de Valladolid.

Tambien 1º premio en el concurso de Tapas de Salamanca.

2 Años en MADRID FUSION cursos y mesas redondas, y en EURO TOQUES,

STAGE en Restaurante CAN ROCA en el 2009,

Impartiendo 2 meses clases de Cocina en TOKIO (JAPON) como profesor de cocina particular Española.