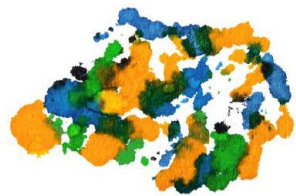


PA-BÚ
COCINA DE
MICROTEMPORADA

Dossier de Prensa 2024



Índice

Pabú.

Concepto y valores.

El espacio y decoración.

Coco Montes.

Un proyecto diferente para Madrid.

La cocina Pabú.

Cocina vista como eje.

Microtemporada.

Cocina basada en el instante.

Menús.

El pan y los postres.

Los amigos que proveen a Coco.

La bodega.

Resto de la propuesta líquida.

Menciones.

Reconocimientos.

Contacto de prensa.





Pabú – concepto y valores.

Con el respeto por el ingrediente y su estacionalidad llevada al extremo, abre en Madrid; Pabú, un nuevo restaurante en la calle Panamá, 4, de la mano del chef Ignacio Montes, conocido en su entorno como Coco Montes, para quien es su primer proyecto propio después de haber pasado por cocinas “Michelin” de todo el mundo.

Pabú es un apelativo familiar que conecta a Coco con su infancia, con su casa y con sus raíces y así es como quiere presentarse a sus clientes, dándoles la bienvenida a su casa.

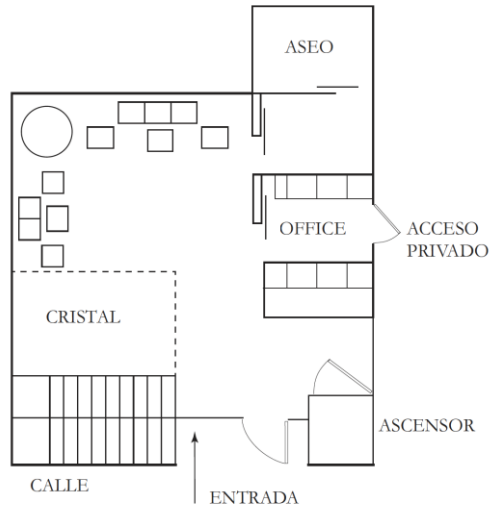
La misión de Coco y su equipo en Pabú es hacer sentir al comensal cómo su casa.

El objetivo es que el comensal disfrute de una experiencia en la que la cocina, la bodega y el servicio juegan un papel fundamental y han sido pensados con un enfoque muy personal.





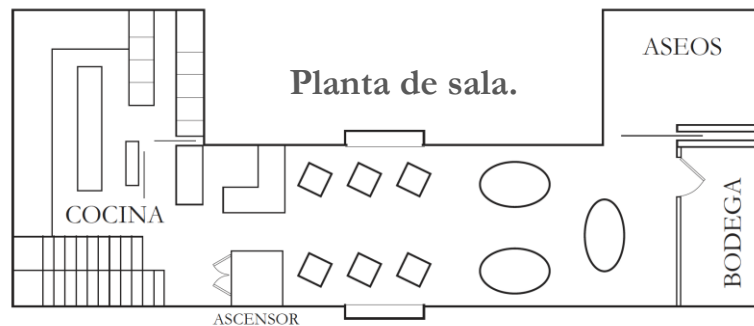
Planta de calle.



El espacio y decoración.

La decoración y los materiales elegidos también han sido seleccionados meticulosamente y con un enfoque muy personal. En el caso de los materiales, destaca el uso del granito de Cadalso de los Vidrios para las encimeras, la piedra natural de Valdepeñas en los suelos y la carpintería realizada por el carpintero familiar.

Las mesas y sillas de la sala son piezas y muebles que tienen una historia y segunda vida. Obtenidas en subastas de antigüedades, cada mesa de la sala versa el nombre de los seres queridos del chef. Representan la importancia de la familia en Pabú.



La bodega diseñada por Coco está fabricada por un herrero de Belmonte de Tajo y puede verse al fondo de la sala, ocupando un espacio que, al igual que la cocina, forma parte fundamental del restaurante.





Coco Montes.

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas en la Universidad San Pablo CEU en Madrid.

Grand Diplôme en cocina y pastelería en Le Cordon Bleu Paris, en París y discípulo de Alain Passard Chef de L'Arpège, tres estrellas en la Guía Michelin, durante 6 años. En la última etapa se encargó de los eventos internacionales del restaurante cocinando en Shanghái, donde realizó un pop-up de tres meses, Bangkok, Los Ángeles, Sidney, Aspen, Abu Dabi, Nueva Delhi o Punta Cana.

Ha pasado por restaurantes de la talla de Zalacaín o Azurmendi, tres estrellas en la Guía Michelin en España o Eleven Madison Park, tres estrellas en la Guía Michelin, en Nueva York.

Apasionado por la cocina creativa y tradicional que utiliza productos cuidados de productores que respetan los procesos naturales.



El proyecto diferenciador para Madrid.



Después de su etapa parisina decide montar su propio restaurante basándose en tres principios fundamentales:

- Hacerlo en Madrid ya que, además de ser su ciudad natal, considerando que es el lugar más adecuado.
- Excelencia y sostenibilidad de todos y cada uno de los aspectos del restaurante: alta tecnología en cocina, informática y acústica (diseñada por la Universidad Politécnica de Madrid), decoración y ambiente.
- Innovación continua basada en los productos de Microtemporada y con cambio diario de la carta, que los platos se piensan y elaboran cada día, con cocciones totalmente tradicionales, y sin utilizar congelador (excepto para los helados) o microondas.

De este modo, logra diferenciarse de la oferta existente y sitúa a Madrid en la elite de la gastronomía internacional.



La cocina en Pabú.



Cocina tradicional sofisticada de inspiración francesa elaborada a diario con producto español de calidad excepcional y con un foco importante en el mundo vegetal.

Está viva, es fresca, efímera y llena de color. Hay un respeto absoluto por las “microtemporadas” de frutas, verduras, pescados, mariscos, aves y caza menor.

La carta gira en torno a ocho platos que cambian todos los días y que se pueden tomar en formato menú para degustar o a la carta.

Se hacen guisos y cocciones tradicionales, con los puntos de cocción óptimos en mente, respetando las temperaturas y por tanto el sabor y protagonismo de todos los ingredientes.

La cocina de PABÚ está basada en la creatividad, la experiencia y conocimientos de Coco Montes, el chef.



Cocina vista como eje.

El restaurante, dispone de dos plantas: la recepción con 90 metros cuadrados y la cocina, sala y bodega con 130 metros cuadrados. Un gran espacio que solo dará servicio sin embargo a 30 personas, ya que el objetivo de Coco es que los clientes disfruten comiendo.

Es por ello también que la cocina ocupa un gran espacio en el local. 45 metros cuadrados en la planta inferior más una zona de trabajo pegada a la sala. La cocina se ve desde arriba, gracias a una superficie acristalada del suelo, que la hace visible desde distintos ángulos. Ese es el objetivo de Coco Montes: dar a la cocina la importancia central en su propuesta.







Microtemporada.

Se trata de un proyecto enfocado al ingrediente y su temporalidad, basado en el concepto de la “Microtemporada”. Son ingredientes de la tierra y del mar en su momento natural. Auténticos, sin añadir nada artificial.

Existen muchos veranos, otoños, inviernos y primaveras distintas, por eso es necesario trabajar al día y dejarse guiar por los productores.

La Microtemporada se fundamenta en llevar un paso más allá la selección de los ingredientes que ofrece cada estación, subdividiéndolos en base a la disponibilidad en las huertas, lonjas y granjas, usando cada uno de ellos en el ápice de su temporada.

En la cocina de Pabú, el producto brilla como protagonista, acompañándose de ingredientes como frutas, verduras o hierbas frescas.

Siguiendo esta filosofía, se trabaja con pequeños productores, en su mayoría nacionales, que cuidan la tierra al extremo de forma artesanal.





Menús

Dos menús en formato degustación con sus respectivas armonías líquidas;

Pate – 8 platos	150
Pate – medias raciones	130
Armonía líquida Pate	90
Bubú – 6 platos	110
Armonía líquida Bubú	70

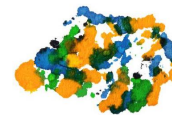
Existe la opción de selección a la carta entre los ocho platos elaborados a diario de manera completamente flexible. La elección puede no ser a mesa completa.

En cuanto a los eventos, cada ocasión será estudiada de forma particular, atendiendo a los deseos del cliente y teniendo en cuenta el número de comensales. La sala se va adaptando al cliente.

Todas las opciones incluyen pan de masa madre hecho en casa, agua de Madrid y aceite de oliva virgen extra, de origen español, para acompañar el pan.



Menú Mini Bubu



Con nuestra apuesta por la flexibilidad y el servicio de excelencia, Pabú ofrece dos menús degustación —Paté y Bubú—, además de su opción a la carta. Ahora, para seguir innovando, presentamos una nueva forma de disfrutar nuestra propuesta gastronómica: el Menú Ejecutivo "Mini Bubú".

Diseñado para el **servicio de medio día**, este menú ofrece una experiencia única por **75€**, que incluye:

Aperitivo

Primero

Segundo

Postre

Vino o refresco, junto con pan, agua y café

Los platos del Menú "Mini Bubú" cambian a diario, elaborados con ingredientes frescos.



El pan y los postres.

El restaurante alberga también un obrador donde Coco y el equipo elaboran su propio pan a diario, con masa madre natural, sin ningún tipo de aditivos, solo harina, agua, sal y... ¡tiempo! También se hacen en el restaurante las masas de las pastas y pastelería.

Los postres tienen espacio destacado por la formación en París de Coco Monte también en pastelería. La pastelería francesa clásica es la base para. Se incluyen dos postres en todos los menús y van variando respecto a sus ingredientes, en función de la Microtemporada.

Pueden ser postres tradicionales, clásicos franceses y también elaboraciones más originales y frescas.







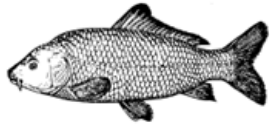


Los amigos que proveen a Coco.



El restaurante trabaja principalmente con productores nacionales, haciendo foco en la comunidad de Madrid.

Pescado, Ernesto Prieto



Lácteos, La Colmenareña



Harinas, La Fuensanta, Casa Ruiz



Cacaos, elaborados en España



Café de especialidad
de sus amigos tostadores.



Aves, Hermanos Gómez



Quesos, Formaje



Verduras, Supernormal, La Huerta de
Abril o Cultivo Desterrado



Té, Tesuko



La bodega.



La carta de vinos está muy pensada y realizada desde un enfoque muy personal, escogiendo proyectos de gran calidad que respeten el entorno. Cuenta con más de 240 referencias de todo el mundo. La estructura de la oferta líquida no se distribuye según denominaciones de origen o territorios o tipos de uva. Se conforma a través de una historia contada por los seres queridos de Coco en categorías como: “envueltas en burbujas”, “doradas como el sol” o “bajo la lluvia”.

Los espumosos de la AOC Champagne, de los que hay 40 referencias, ocupan un espacio destacado por el especial cariño que Coco Montes tiene a esta región. Se trabaja a través de un único proveedor, Terroir Champenois y con aquellos elaboradores que apuesten por el suelo y el respeto de las variedades autóctonas. Sobre todo, se presta atención a vinos que cuentan historias, bodegas que trabajan propuestas muy pensadas todas ellas referencias seleccionadas por el equipo de sumillería y por Coco.

Junto a la bodega, se sitúa una mesa destinada a comensales amantes del vino, que quieran disfrutar de un menú acompañado de la propuesta líquida del sumiller.



Resto de la propuesta líquida.

Incluye destilados especiales, generalmente nacionales, aunque con alguna excepción. También se podrá disfrutar de cócteles, cambiantes y frescos, propuestas clásicas y personalizadas para cada consumidor.

Para finalizar, el café de especialidad, té e infusiones, que se elaborarán en el restaurante con hierbas frescas, son también una parte fundamental de la carta de bebidas y experiencia en Pabú.



Menciones.



Su propuesta única y diferencial ha posicionado a Pabú cómo una de las aperturas :
interesantes del sector. Desde que abrió sus puertas acumula un aproximado de 500
menciones en prensa.

El periódico **El Mundo** lo citaba cómo **“la apertura gastro que probablemente más te va a sorprender este año en Madrid”** además de incluirlo en su listado de las 10 aperturas más interesantes. En su listado de aperturas más destacadas del panorama lo incluía el periódico **El País**, **“Pabú, el primer proyecto propio de un discípulo de Alain Passard”**. De igual forma lo hacía **ABC** citando **“su cocina de técnica francesa y producto nacional se basa en las 'microtemporadas', la selección del mejor momento de cada alimento dentro de su estación natural.”** Se hicieron eco de su apertura **La Razón**, **El Español** o **La Vanguardia**.

“El madrileño Coco Montes sublima los vegetales en su recién inaugurado restaurante Pabú” de **7 Caníbales**. **“Una de las aperturas más aclamadas de la capital”** de **Gastroactitud**. Cómo **“alta cocina vegetal de aires franceses”** lo calificaba **Gastronomistas**. **“Apertura de sentidos, juego intelectual, y un disfrute que tiene la misma sutileza que el arte de vivir”** apuntaban en **La Razón** o **“el restaurante madrileño del que todo el mundo habla”** en **La Vanguardia**.

Tapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE... NÚMERO 94. MAYO 2024. 5€



PABÚ, BEST NEW RESTAURANT 2024

Estos son los 25 restaurantes que han abierto en el último año que no te debes perder.

Reconocimientos.



El restaurante **Pabú** ha sido elegido **Best New Restaurant 2024**, premio otorgado por la destacada revista especializada en gastronomía, Tapas del grupo Forbes. El restaurante recibió el pasado 13 de mayo este premio que le reconoce en el primer lugar de la lista de las 25 aperturas que selecciona el medio cómo mejores aperturas a nivel nacional. Andrés Rodríguez, director de la revista mencionaba en una opinión publicada en el medio *“Hay oficios en los que la mejor manera de complacer a tu cliente es pensar en uno mismo. Escuchar tus tripas, apuntar en la libreta de la comanda cada vez que la piel se te ponga de gallina. Coco Montes cocina para él. Y si vas a comer a su casa, te darás cuenta rápido. Su juventud es garantía de osadía, y es ese arrojo el mejor ingrediente de su cocina. Si está contento con el plato de verduras, sabe que tu paladar lo agradecerá.”* Así el restaurante se sumó en esta tercera edición del Tapas Best New Restaurant a la lista de predecesores premiados cómo fueron OSA en 2023 y Desde 1911 en 2022.

Coco Montes ha sido nominado a **Mejor Chef Revelación de los premios Time Out Food & Drink Madrid 2024**.

Ha participado en el evento más importante del sector cómo es el congreso **Madrid Fusión 2024** realizando un pequeño menú degustación junto a una gran bodega.

PA·BÚ
COCINA DE
MICROTEMPORADA



Reconocimientos.

El restaurante **Pabú** ha sido incluido en la prestigiosa Guía Michelin 2024 como restaurante recomendado antes de cumplir el año desde su apertura. Un reconocimiento que avala el trabajo de excelencia y calidad del proyecto.

Opinión de la Guía MICHELIN:

Un local que enamora por su personalidad, tanto desde el punto de vista gastronómico como en lo que se refiere a la decoración, no en vano... ¡las preciosas mesas han sido adquiridas en subastas de antigüedades para que tengan una segunda vida!

Pabú refleja la visión culinaria del chef Coco Montes, formado en Le Cordon Bleu y en restaurantes de prestigio como el parisino Arpège. Su propuesta busca la pureza del producto, por eso defiende una cocina de microtemporada que cambia cada día en función de lo que le llevan sus proveedores, centrándose mucho en el producto vegetal, con poca proteína y delicadas texturas. La oferta, que denota un completo conocimiento de las técnicas francesas clásicas, se centra en dos menús degustación sorpresa (Pate y Bubú, en honor de sus padres), aunque ambos permiten extraer los platos como si se tratara de una carta. ¡Elaboran su propio pan, ofrecen una interesante tabla de quesos y tienen una gran selección de champagnes de pequeños productores!



PABÚ

Todo lo que necesitas saber.

Calle Panamá, 4
28036 Madrid

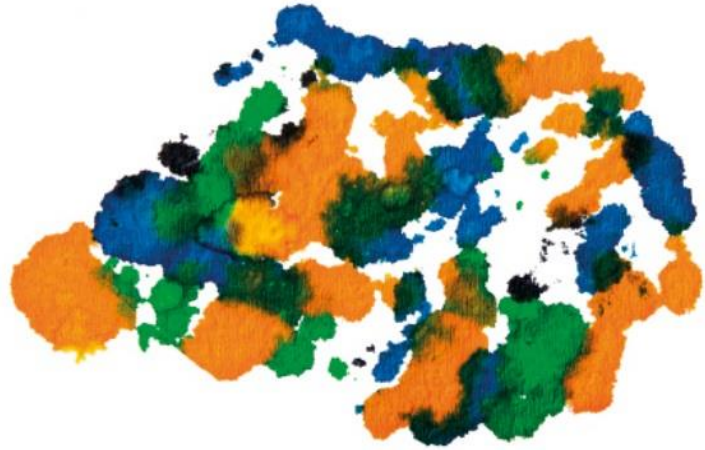
Horarios

Martes, miércoles y jueves en horario de comida de 13:00 a 15:00

Viernes y sábado en horario de cena de 20:00 a 22:15

restaurantepabu.com

@restaurante_pabu



PABÚ
Contacto de comunicación

MATEO WE
& CO. COOK
BRANDS
mateoandco.es

Sara Sánchez
saras@mateoandco.es
m. +34 608 062 852

www.mateoandco.es