

PA-BÚ
COCINA DE
MICROTEMPORADA

Dossier comercial 2024

Índice

¿Qué es PABÚ?

La cocina de PABÚ

Coco Montes

El espacio

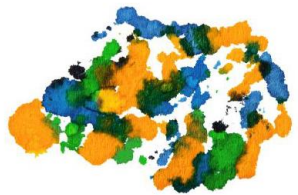
El reservado

La planta de sala

La bodega

Menús

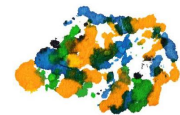
Lo que necesita saber



A vibrant floral arrangement featuring purple, yellow, and white flowers, with a central book cover for 'PA-BÚ'. The book cover has a colorful abstract background and the title 'PA-BÚ' in a large, serif font, with the subtitle 'COCINA DE MICROTEMPORADA' below it.

PA-BÚ

COCINA DE MICROTEMPORADA



¿Qué es Pabú?

Es el proyecto personal de Coco Montes que abrió en Madrid en noviembre de 2023 en la calle Panamá 4.

La propuesta de Pabú se basa en una total transparencia en la ejecución de los platos, y una cuidadísima selección de productos naturales, auténticos y comprados al día: vegetales, frutas de temporada y ave o pescado cuando están en su mejor momento.

Producto auténtico, muy cuidado en origen y recibido a diario. Todo hecho en casa incluso el pan de masa madre, la pastelería y los helados.

En PABÚ nada está preparado ni conservado con antelación, es todo fresco, por ello, se dispone únicamente de un congelador para los helados y sorbetes evitando la necesidad de conservar ninguna otra materia prima en congelación.



La cocina de PABÚ

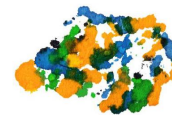
Cocina tradicional sofisticada de inspiración francesa elaborada a diario con producto español de calidad excepcional y con un foco importante en el mundo vegetal.

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 de todos los ingredientes.

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



Coco Montes

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

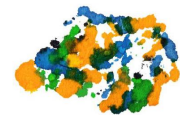
Grand Diplôme en cocina y pastelería en Le Cordon Bleu Paris, en París y discípulo de Alain Passard Chef de L'Arpège, tres estrellas en la Guía Michelin, durante 6 años. En la última etapa se encargó de los eventos internacionales del restaurante cocinando en Shanghái, donde realizó un pop-up de tres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



Menciones



Su propuesta única y diferencial lo ha posicionado como una de las aperturas más interesantes del sector, desde su apertura, acumula un aproximado de 500 menciones en prensa.

El periódico **El Mundo** lo citaba como **“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 Canibales**. **“Una de las aperturas más aclamadas de la capital”** de **Gastroactitud**. Como **“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

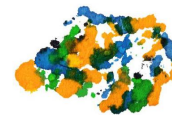
ÑAM, ÑAM MAGAZINE... NÚMERO 94. MAYO 2024. 5€



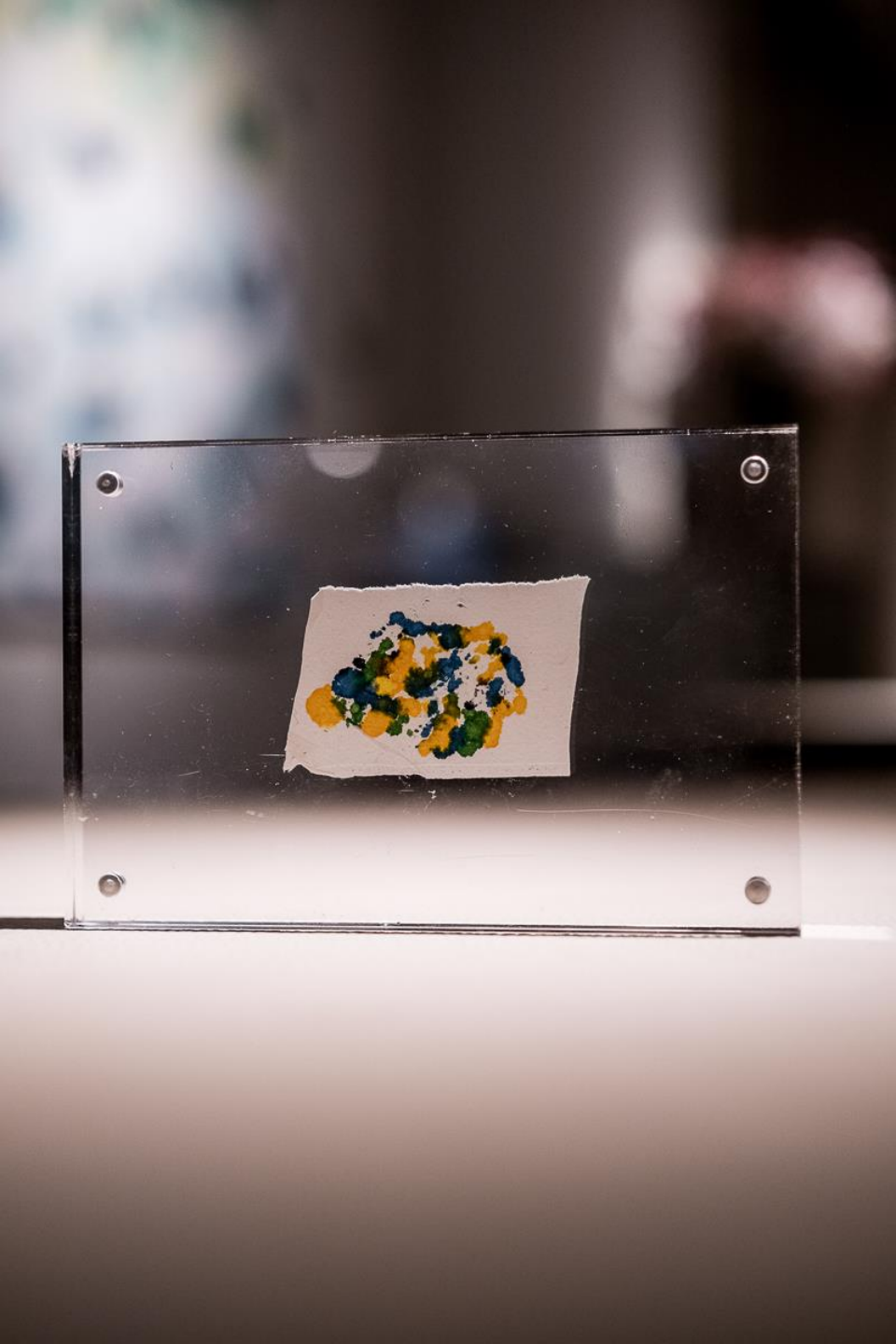
PABÚ, BEST NEW RESTAURANT 2024

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

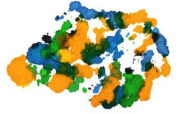
Reconocimientos del sector



- Restaurante Pabú ha sido elegido **Best New Restaurant 2024**, premio otorgado por la destacada revista del sector especializada en gastronomía, Tapas. 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 como mejores aperturas a nivel nacional. Andrés Rodríguez, director del medio 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 como 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.



Reconocimientos.

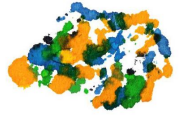


El restaurante **Pabú** ha sido incluido en la prestigiosa Guía Michelin 2024 como restaurante recomendado antes de cumplir el año desde su apertura. Un reconocimiento que avala el trabajo de excelencia y calidad del proyecto.

Opinión de la Guía MICHELIN:

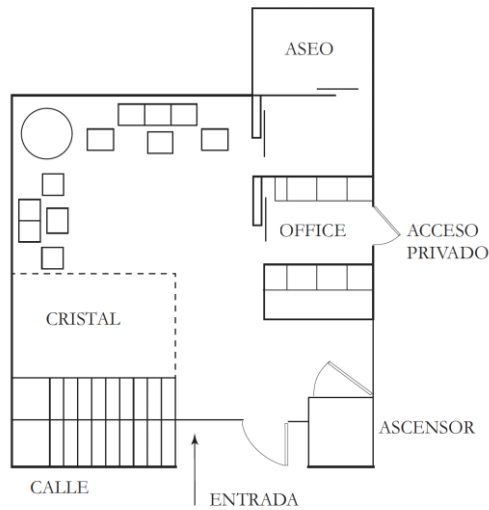
Un local que enamora por su personalidad, tanto desde el punto de vista gastronómico como en lo que se refiere a la decoración, no en vano... ¡las preciosas mesas han sido adquiridas en subastas de antigüedades para que tengan una segunda vida!

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!



El espacio

Planta de calle.

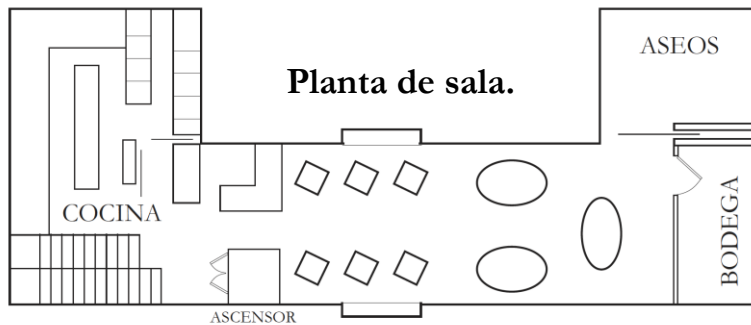


El espacio se distribuye en **dos plantas**, la planta de calle donde se encuentra la recepción y la planta de sala donde se alojan también la cocina y la bodega.

Planta de calle

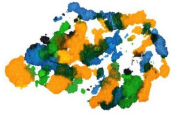
Entrada y recepción, un espacio para cócteles de recibimiento albergando, en una de sus zonas, un reservado para doce personas y hasta un máximo de catorce.

Cuenta con un office de servicio y un aseo privado a disposición de los comensales, además de una salida independiente al portal del edificio, y una zona de suelo acristalado desde donde se puede observar la cocina.

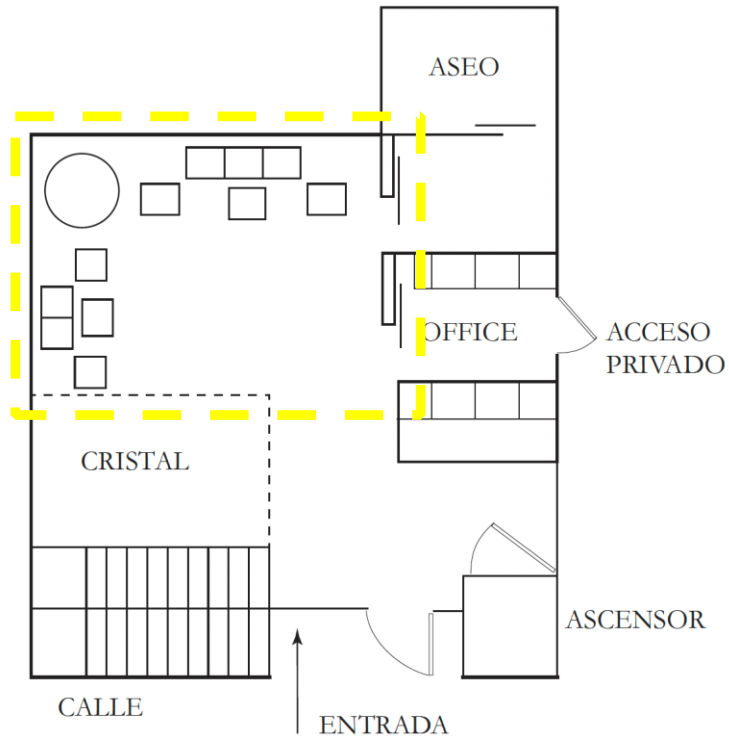


Planta de sala

La cocina, sala, una bodega especial diseñada y concebida por Coco, además de los aseos. Se puede descender a la sala principal a través de las escaleras o usando un ascensor adaptado a personas con movilidad reducida que está completamente acristalado para poder ver todo el restaurante a lo largo de todo el recorrido.



El reservado en la planta de calle



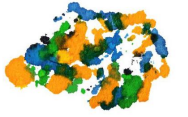
El reservado ofrece la posibilidad de la realización de eventos privados.

- Superficie de 25 m².
- Entrada y salida independiente del resto del restaurante.
- Aseo propio.
- Mesa redonda que se extiende permitiendo diferentes disposiciones en función del número de comensales hasta un máximo de catorce.
- Disponibilidad para proyectar presentaciones en una gran pared.
- Cierre con unas puertas de libro de tres metros al techo.



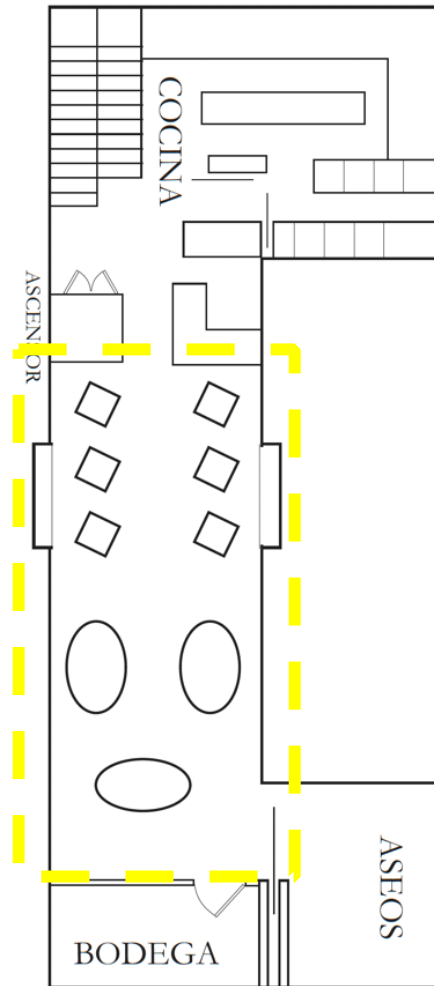




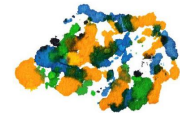


Planta de sala

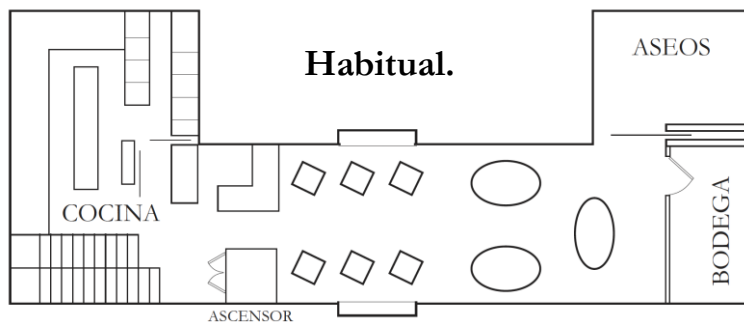
La sala es un espacio cálido y a la vez moderno. Desde cualquier punto de la misma pueden verse la cocina y la bodega, ambas acristaladas.



- Superficie de 65 m2.
- El espacio es configurable en función del evento:
 - Nueve mesas para 38 comensales en disposición habitual y un máximo de 56 en disposición de mesas en U, pasando por distintas configuraciones.
- Posibilidad de realización de multitud de eventos; ocasiones especiales, reuniones empresariales, catas, encuentros, presentaciones, celebraciones, etc.

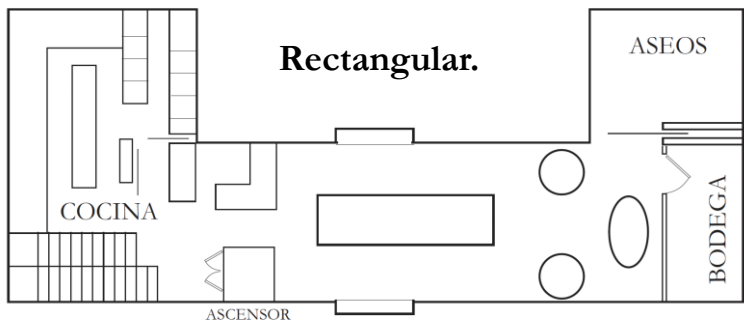


Planta de sala – posibles configuraciones

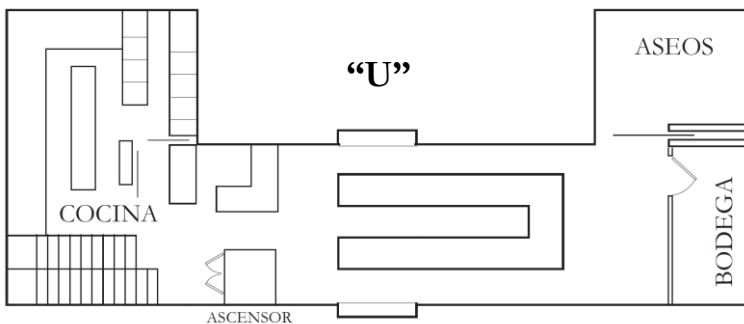


Habitual - 9 mesas para 38 personas.

- 4 mesas para 2 personas (se pueden agrupar).
- 2 mesas de 2 a 4 personas (se pueden agrupar).
- 1 mesa de 2 a 6 personas.
- 1 mesa de 4 a 8 personas.
- 1 mesa de 2 a 8 personas.



Rectangular – 1 mesa rectangular para hasta 26 personas.



“U” – mesa en U para hasta 56 personas.

Se podrán estudiar otras configuraciones a petición del cliente en función del evento.

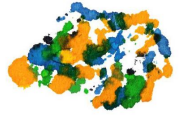












La bodega

La bodega del restaurante está diseñada por Coco. Es un espacio completamente acristalado con espacio para 1.000 botellas, climatizado y con humedad controlada.

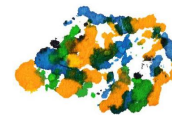
La carta de vinos está pensada desde un enfoque muy personal, escogiendo proyectos que respeten el entorno y de gran calidad. Cuenta con más de 250 referencias de todo el mundo, con gran protagonismo de España y la AOC Champagne, en Francia.

Se intenta transmitir la historia de la creación de la bodega y de los distintos viñadores que en ella participan a través de una carta de vino ilustrada en los distintos capítulos por seres queridos de Coco.

Es divertido realizar la elección de los vinos en compañía de los sumilleres de Pabú entrando directamente en la bodega; un espacio muy cuidado y que se encuentra en constante cambio al igual que la cocina.







Menús

La oferta habitual de Pabú se estructura de la siguiente manera:

Pate – menú degustación de 9 platos	150
Armonía líquida Pate	90
Bubú – menú degustación de 7 platos	110
Armonía líquida Bubú	70

Existe la **opción de selección a la carta** entre los nueve platos elaborados a diario de manera completamente flexible. 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.

El PVP se calculará en función al número de comensales y a las características del evento, a partir de **un mínimo de 80€** por comensal que incluye 3 platos a la carta, 1 postre y una armonía de 4 copas de vino. **Recomendamos consultar el presupuesto en función a sus necesidades.**















PABÚ

Todo lo que necesitas saber

Calle Panamá, 4
28036 Madrid

Horarios habituales

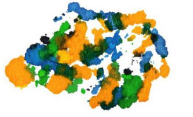
Martes, miércoles y jueves en horario de comida de 13:30 a 15:00

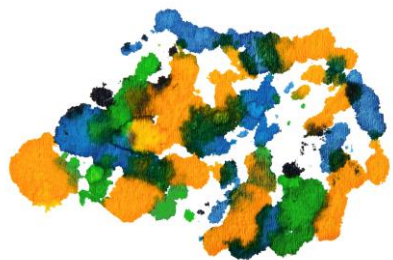
Viernes y sábado en horario de cena de 20:30 a 22:30

Se ofrece la posibilidad de ajustar el horario en función de las necesidades del evento

restaurantepabu.com

@restaurante_pabu





PABÚ
COCINA DE
MICROTEMPORADA

PABÚ
Contacto de comunicación

MATEO WE
& CO. COOK
BRANDS
mateoandco.es

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

www.mateoandco.es