vinetur

PABÚ y Marisol Rubio unen cocina y vino en una cena íntima en Madrid

Coco Montes y Piedad Garrido compartieron menú, cata y valores en una velada con invitados reducidos

viernes 22 de mayo de 2026



PABÚ acogió anoche en Madrid una colaboración especial con Bodegas Marisol Rubio en una velada concebida como algo más que una cena o una cata. El encuentro reunió al chef Coco Montes y a Piedad Garrido, fundadora de la bodega, en una propuesta pensada para compartir mesa, conversación y una forma común de entender la cocina, el vino y la hospitalidad.

La cita se planteó como un diálogo entre dos proyectos familiares que parten de lugares distintos, pero que comparten una misma mirada sobre el trabajo bien hecho, el respeto por la tierra y la artesanía. La familia apareció como origen de ambos relatos, también como punto de unión entre la cocina de PABÚ y los vinos de Marisol Rubio.

Coco Montes explicó que habían creado un menú específico para rendir homenaje a los vinos elaborados por Piedad, su hermano y su padre. Según dijo, la noche reunió la cocina de PABÚ, los vinos de Marisol Rubio y los valores que comparten. Piedad Garrido, por su parte, señaló que los clientes son los mejores prescriptores de la bodega y puso como ejemplo la conexión entre el restaurante madrileño y su cocina.

La velada contó además con la presencia del chef Sacha Hormaechea para el cierre. Durante la noche, un grupo reducido de invitados compartió una mesa articulada en torno a una cata nocturna de distintas cosechas de la bodega. Entre los vinos servidos figuraron el 100% PX seco con fermentación en hormigón subterráneo y crianza sobre lías, y el 100% PX seco con fermentación y crianza en barrica nueva de Misuri.

La propuesta gastronómica de PABÚ se construyó en torno a un menú que recorrió varios pases. Empezó con Preludio Fresco, siguió con Sopa Fría del Primer Tomate Rosa en Madrid, Choux al Parmigiano Reggiano y Pan de Mantequilla y Almendra. Después llegaron El Comienzo de la Alegría, Judías de Sanlúcar de Barrameda, Sorprendente e Inesperado, Espárrago Blanco, Suavidad de Mar y Montaña, Salmón Salvaje y Espinaca, Sutileza Extrema, Alcachofa en Última Flor, Suspiro de Vainilla Bourbon Grand Cru y Soufflé a la Minute.

La bodega acompañó el menú con Cipma I 2024, Cipma II 2024 y Cipma II 2023. La selección reforzó el carácter de una cena en la que la cocina y el vino se pensaron como partes de una misma conversación, sin el formato habitual de una presentación

comercial ni el de una cata convencional.

PABÚ se presentó en esta ocasión como la casa de Coco Montes en Madrid, un espacio donde cada día se cocina desde el respeto al producto y a su momento. El restaurante abrió sus puertas en noviembre de 2023 en la calle Panamá 4 y trabaja con una propuesta que cambia a diario según la disponibilidad de ingredientes en su mejor instante.

Su cocina se apoya en la transparencia, la artesanía y una selección diaria de verduras, frutas, aves o pescados cuando están en su punto. Todo se elabora al día, desde el pan de masa madre natural hasta la pastelería y los helados. La casa defiende una cocina de inspiración francesa y alma española, tradicional y sofisticada, pero también viva, fresca y en cambio constante.

Coco Montes, nacido en Madrid en 1988, se formó en Le Cordon Bleu de Madrid y París, donde obtuvo el Grand Diplôme en cocina, pastelería y panadería. Su trayectoria incluye más de seis años junto a Alain Passard en L'Arpège, en París, donde desarrolló una relación muy estrecha con el mundo vegetal y con la temporalidad del producto. También pasó por Eleven Madison Park, Azurmendi y Zalacaín.

Bodegas Marisol Rubio es un proyecto familiar creado por Piedad y Jorge, dos hermanos originarios de un pequeño pueblo de Toledo que crecieron entre viñedos, olivos y campos de cereal. La bodega nació como homenaje a su madre, Marisol Rubio, y al legado agrícola de su padre, Cipriano Garrido. Su filosofía se basa en priorizar la calidad y el cuidado del campo por encima de la producción.

La finca está situada en el paraje La Rizosa, entre las provincias de Toledo y Cuenca, y se extiende sobre 25 hectáreas a 837 metros de altitud. Sus viñedos se trabajan en parcelas diferenciadas y se vendimian por separado. Allí conviven variedades como Airén, Tempranillo y Pedro Ximénez, esta última clave en la elaboración de sus primeros vinos, CIPMA I y CIPMA II.

Los suelos franco-calizos, la altitud y la amplitud térmica marcan el perfil de unos vinos que la bodega define como singulares, frescos y elegantes, con expresión clara del terruño. La finca se completa con un olivar centenario de variedad Cornicabra,

cultivado con prácticas tradicionales y cosecha temprana, del que sale un aceite de oliva virgen extra de gran pureza.

Todo el proceso se rige por un control estricto de trazabilidad, en línea con el compromiso de la bodega con la calidad y el respeto por el entorno. Esa misma idea de cuidado y precisión fue la que marcó la cena en PABÚ, donde cocina y vino se encontraron en una noche de formato reducido y trato cercano.