vinetur

Pabú, elegido “restaurante del año” por la Cofradía de la Buena Mesa

La elección de Pabú por la Cofradía se debe a su apuesta por una cocina creativa, innovadora y respetuosa con el producto local

viernes 18 de octubre de 2024

ESCRITO POR RIESCO



La Cofradía de la Buena Mesa ha otorgado a Pabú el premio "Restaurante del Año" en la Comunidad de Madrid, reconociendo su trayectoria y propuesta única. En tan solo un año desde su apertura en noviembre de 2023, y ubicado en la calle Panamá, 4, se ha

consolidado como uno de los referentes de la alta gastronomía en la capital con su apuesta por los mejores ingredientes, el mundo vegetal y un servicio de alta calidad.

Pabú ha revolucionado la escena gastronómica madrileña con una propuesta que fusiona la técnica de la cocina francesa con un enfoque en los productos de temporada de la región. El chef Coco Montes, formado en Le Cordon Bleu en París y discípulo del reconocido Alain Passard (del restaurante parisino L'Arpège, galardonado con tres estrellas Michelin), lidera el equipo creativo de Pabú. Durante seis años, trabajó en el emblemático establecimiento, llegando a encargarse de los eventos internacionales de la casa, lo que lo llevó a cocinar en importantes escenarios globales como Shanghái, Bangkok, Los Ángeles, Sídney, Aspen, Abu Dabi, Nueva Delhi y Punta Cana, donde realizó pop-ups y otras colaboraciones. Montes ha trabajado en España restaurantes de prestigio como Zalacaín y Azurmendi, acumulando una vasta experiencia en la alta cocina.

La elección de Pabú por la Cofradía se debe a su apuesta por una cocina creativa, innovadora y respetuosa con el producto local, todo ello acompañado de un servicio excepcional. Como lo describe Ramón Pérez-Maura, presidente de la Cofradía: "El equipo de Pabú ofrece una experiencia culinaria única, con un enfoque en la calidad y el detalle que hacen que cada visita sea memorable. Estamos muy satisfechos de que restaurantes como éstos eleven notablemente cada año el nivel de la gastronomía en Madrid".

En Pabú, Montes utiliza productos locales y propios de microtemporadas, respetando los ciclos naturales de los alimentos, lo que se traduce en platos innovadores que sorprenden por su efimeridad

Una de las características más distintivas de Pabú es que los ingredientes cambian a diario, lo que también implica que los platos varían constantemente. Coco Montes y su equipo seleccionan cuidadosamente cada producto, respetando las temporadas y vedas, para garantizar la máxima frescura y calidad. Diariamente, crean 9 platos diferentes con estos productos de microtemporada y calidad que conforman las diferentes opciones gastronómicas de Pabú. Sus menús degustación Pate y Bubú y la opción de comer a la carta de entre esas 9 creaciones diarias.

Montes pone especial énfasis en sus creaciones con carnes, aves, pescados, mariscos y verduras, seleccionando siempre el mejor género del mercado y rotándolas en la oferta según el momento preciso de la temporada, manteniendo el compromiso de Pabú con la calidad excepcional del producto.

Coco Montes destaca que su propio proyecto en Madrid es "una combinación de mi amor por la tradición culinaria con técnicas de vanguardia y una fusión entre lo moderno y lo tradicional. Por mi experiencia creo que la gastronomía debe de ir más allá de lo culinario, y ofrecer sensaciones y experiencias que satisfagan plenamente la estancia en un restaurante. Hay que deleitarse y desear volver".

Además, el restaurante ofrece dos espacios diferenciados: un acogedor rincón para aperitivos al entrar, donde los comensales pueden relajarse antes de comenzar su experiencia gastronómica, y el comedor principal, donde se desarrollan sus diferentes menús degustación Pate, Bubú y su oferta por carta, siempre cambiante. Este enfoque hace de Pabú un restaurante cómodo, original y dinámico, donde, además, la calidad y el respeto por el producto son la máxima prioridad.

En poco tiempo, Pabú ha recibido importantes reconocimientos, incluyendo su inclusión en la Guía Michelin 2024 y el premio a Mejor Restaurante Nuevo por la revista Tapas del grupo Forbes.