



ÍNDICE

Restaurante Pablo, icono de la cocina leonesa desde 1975

Segunda generación: Juanjo Losada y Yolanda Rojo

León en la mesa

Nueva temporada, más vinculada a producto que nunca

La bodega

Datos de interés



Restaurante Pablo, icono de la cocina leonesa desde 1975

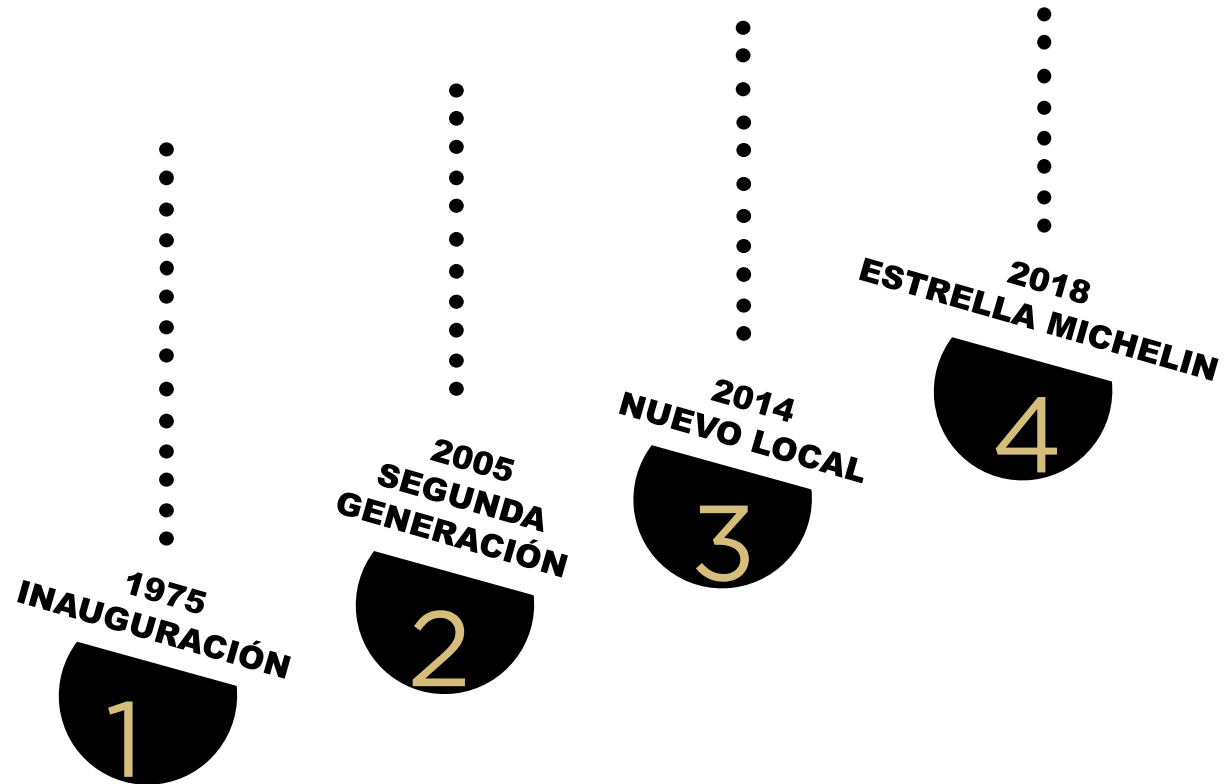
Tenemos que remontarnos a 1975 para ser testigos del nacimiento de Pablo, un restaurante familiar que estaba situado en un polígono industrial a las afueras de León.

Al frente del proyecto se encontraban Pablo Rojo y Maruja Ramos, quienes después de trabajar en Londres durante varios años, tomaron la decisión de abrir un pequeño negocio en su tierra.

La base de este proyecto era la cocina leonesa: ancas de rana, bacalao ajoarriero, sopas de trucha o mollejas eran los platos más demandados por sus comensales, que se desplazaban desde cualquier punto de la ciudad para ir a degustar sus elaboraciones.

30 años después, coge las riendas de Pablo la segunda generación, formada por Juanjo Losada y Yolanda Rojo (hija de Pablo y Maruja), que son quienes dan un giro de 180° al establecimiento, tanto en cocina como en sala, ofreciendo una nueva visión, pero sin olvidar el legado de sus padres.

Historia del Restaurante Pablo





Segunda generación: Juanjo Losada y Yolanda Rojo

La historia reciente de Pablo es la historia del matrimonio gastronómico formado por Juanjo Losada y Yolanda Rojo, chef y jefa de sala, respectivamente, de este restaurante que desde 2005 apuesta por la renovación de la cocina tradicional leonesa sin perder de vista los orígenes.

En sus fogones trabajan a diario con productos de su entorno de los que se sirven para actualizar recetas tradicionales. Elaboraciones, con el sabor de su tierra como protagonista, que les han servido para ser reconocidos recientemente con su primera estrella Michelin.

Una vez el comensal se sienta a la mesa, el objetivo es que sepa que está comiendo en León, que pueda hacer un recorrido por toda la provincia y sus alrededores sin necesidad de levantarse de su silla. Y esto lo consiguen mostrando el máximo respeto al producto zonal y de temporada.

Juanjo Losada

El leonés, que jamás ha pasado por una escuela de cocina, se lanzó en 2005 junto con su esposa Yolanda Rojo con su proyecto personal, una propuesta arriesgada para la que decidieron mantener el nombre de Pablo.

Este chef autodidacta se empieza a interesar por el mundo de la cocina casi al mismo tiempo que conoce a Yolanda Rojo, su pareja dentro y fuera de los fogones. Aunque será años después cuando decida dar el salto para dedicarse a ello de forma profesional.

Es entonces cuando se plantea la posibilidad de abrir un pequeño comedor gastronómico dentro del restaurante que tenían Maruja y Pablo (padres de Yolanda) en el polígono industrial Michaisa (León).

Muy pronto, sus elaboraciones con el producto local como protagonista y una técnica cada vez más depurada convierten al renovado Pablo en un lugar de peregrinaje para los amantes de la alta cocina en León. Más tarde, deciden moverse a un nuevo local situado a los pies de la catedral, desde donde Juanjo Losada continua creando a un ritmo vertiginoso.

Yolanda Rojo

El mismo año en que nace Restaurante Pablo nace Yolanda Rojo. Sus primeros pasos en el mundo de la gastronomía son, al mismo tiempo, los primeros pasos de un restaurante que en muy poco tiempo se iba a convertir en uno de los grandes referentes culinarios de la ciudad de León.

Con solo tres años ya correteaba por el restaurante cada día a la salida de la guardería y se empezaba a interesar por ese mundo que en cuestión de años sería su mundo. Durante los primeros años hacía de todo en el restaurante, pero siempre tuvo claro que lo suyo era la sala.

La más pequeña de 5 hermanos, la más revoltosa y la única que siempre tuvo claro que elegiría el camino de la hostelería. Al mismo tiempo que sentía admiración por la sala, sentía la necesidad de hacer las cosas de otra manera, pero lo hizo respetando todo lo que había aprendido de sus padres.

Su historia, al igual que la de Juanjo, es una historia de superación, con mucho esfuerzo detrás y toneladas de ilusión.



León en la mesa

Visitar Restaurante Pablo es hacer un recorrido gastronómico por la provincia de León y sus alrededores. Dicho de otra forma, comer en este restaurante situado a las espaldas de la catedral, conocida como la “bella leonesa”, es comerse León. Saborear su tierra y todo lo que nos ofrece su cielo, su montaña o sus ríos.

Además, en Restaurante Pablo existe cierta obsesión (en el buen sentido) con la estacionalidad y la cercanía, de ahí que el menú se actualice prácticamente cada semana con los alimentos de su entorno en función de la temporada. Por eso, dependiendo de la estación del año, el comensal puede encontrar en su menú iconos de la cocina leonesa como la trucha, las ancas de rana o el botillo, por citar algunos.

En cada uno de sus platos se plasma la creatividad del chef Juanjo Losada, que se inspira en el recetario tradicional leonés para combinarlo, de forma muy sutil, con influencias y sabores de todas partes del mundo.

Su menú degustación, disponible en dos versiones (8 pases y 12 pases), combina técnicas como la robata o la cocina al vacío con brasas o elaboraciones a baja temperatura.



Nueva temporada, más vinculada a producto que nunca

Legumbres frescas de la zona de La Bañeza, concretamente de Bercianos del Páramo; carnes de buey traídas directamente de El Capricho (Jiménez de Jamuz); botillo, morcilla y cecina del Valle del Esla; quesos de Jabares de los Oteros y Ardón; truchas de Picos de Europa; setas seleccionadas por pequeños proveedores y cooperativas situadas en una de las zonas micológicas más importante del país; verduras y brotes de verduras de la Dehesa de Valdelapuerca. Todos ellos extraídos dentro de la provincia de León.

Tomates de un pequeño productor de Piñel de Abajo (Valladolid) que cultiva 700 variedades diferentes, caza menor de Tierra de Campos (Valladolid), espárragos y guisantes ecológicos de Tudela de Duero (Valladolid), pescados gallegos sacrificados a través de la técnica japonesa “ike jime”, que mejora su sabor y alarga su vida útil; ranas que en años se obtenían a través de pesca furtiva y hoy distribuye la empresa Grenoucerie (Zamora). Estos son algunos ejemplos de productos obtenidos en zonas próximas a León.

Algunos de los platos que forman parte del menú actual son “Bacalao.Lechazo”, “Vieira.Buey”, “Cangrejo de río”, “Escabeches y cigala” o “Conejo de monte”, entre otros, aunque su menú es algo que está en constante actualización debido a la estacionalidad, una de las máximas que determinan la propuesta de Restaurante Pablo.

Nueva temporada, más vinculada a producto que nunca

Esta devoción por los productos naturales de la zona se extiende también a la bodega, lo que lleva a sus responsables a introducir en la carta varias referencias de vino natural, que se obtiene con la mínima intervención posible, tanto en el cultivo del viñedo y la obtención de las uvas, como en el proceso de elaboración en bodega para su transformación en vino.

Concretamente, los D.O.'s más frecuentes en sus maridajes, en los que predominan la variedad y los sabores únicos, son las de El Bierzo, Valdeorras, Cangas y Ribera del Duero.

No obstante, la bodega de Restaurante Pablo también cuenta con referencias seleccionadas de vinos del resto de España e internacionales.



TODO LO QUE NECESITAS SABER DE RESTAURANTE PABLO

¿Dónde está?

Avenida de los Cubos, 8 | León

Horario:

De 14:00h a 15:00h y de 21:30h a 22:30h

Cierra los lunes, los martes y las noches de los domingos.

Teléfono:

987 216 562

Más información:

Web: www.restaurantepablo.es

Instagram: @restaurantepablo

Facebook: @restaurantepablo

Twitter: @restaupablo

Contacto comunicación:

Jesús Rojas

iesusr@mateoandco.es

MATEO & CO. WE COOK BRANDS
www.mateoandco.es

