



Esto es un pie de foto que debe ir debajo de la imagen.

## Murcia, un territorio contado en platos

Una experiencia gastronómica única en un oasis  
de paz entre oliveras centenarias

**Pablo González**

Pues va a resultar que los sueños se cumplen. Perdón, sueños no, ni eso. Porque nunca pensé estar aquí y ahora con todas las cosas bonitas que me han pasado a lo largo de estos 30 últimos años en los que decidí emprender un camino hacia lo desconocido, un camino

lleno de dificultades sin un objetivo claro ni un plan de ruta determinado.

La vida ha sido generosa en la posibilidad de ejercer una profesión con la que satisfacer estos años ha venido a visitarnos dad de ejercer una profe. **P5**

**En la mesa**

## Cuatro platos para viajar

Los tradicionales chiquillo y olla gitana comparten el protagonismo con el gran producto del mar, el sabroso atún rojo

De la untuosidad y la intensidad de una pareja imbatible como el chato y los michirones, a un 'embutido' único de salmón **P15 a 17**

## Una apuesta por el futuro

Todos los procesos que se desarrollan en Cabaña Buenavista están condicionados por una apuesta por la sostenibilidad en todas sus vertientes: desde la eficiencia energética a la gestión de residuos y al uso de productos locales. **P6 y 7**

ESPACIOS .....

**Paseo y terraza, el anticipo de un abanico de aromas y sabores P9**

**Un succulento viaje por el mundo de los panes y la mantequilla P14**

EDITORIAL .....

*Un sueño, un misterio y mil sorpresas P2*



# Un territorio en la mesa

Una experiencia gastronómica única en un oasis de paz entre oliveras centenarias

Pablo González Conejero

Porque nunca pensé estar aquí y ahora con todos los fascinantes acontecimientos que me han ocurrido a lo largo de estos treinta últimos años desde que decidí emprender un camino hacia lo desconocido, un camino lleno de dificultades sin un objetivo claro ni un plan de ruta determinado.

La vida ha sido generosa conmigo, hemos ido de la mano y le he ido dando aquello que me ha pedido. Por su parte me ha regalado momentos increíbles, sobre todo, tener la posibilidad de ejercer una profesión con la que satisfacer las

minuto nos ha dejado un poso de sabiduría necesaria para nuestro proceso evolutivo.

Y gracias a nuestros clientes. Sin ellos esta historia no se podría escribir. Gracias por vuestra generosidad al perdonar nuestros errores y gracias por disfrutar con nuestro trabajo; gracias por hacernos sentir importantes para vosotros. No lo sabéis, pero sois lo que nos empuja cada día a ser mejores y esa es la verdadera responsabilidad que tenemos, responder a vuestras expectativas y hacer de vuestro paso por nuestra casa un día inolvidable. Y aquí seguimos, con la ilusión del primer día, pero con más ma-

*La vida ha sido generosa conmigo, hemos ido de la mano y le he ido dando aquello que me ha pedido*

*Gracias a todos nuestros clientes por haber sabido perdonar nuestros errores y disfrutar con nuestro trabajo*

expectativas de la gente que a lo largo de estos años ha venido a visitarnos.

Por lo tanto, solo puedo decir gracias. Gracias a toda esa gente que ha formado parte del equipo, estén aún o no con nosotros, a esos profesionales, que han aportado su saber y que han querido que crezcamos juntos, que nuestras vidas se unieran y peleáramos por un objetivo común; gracias a los que siguen y a los que se marcharon, a todos a los que Cabaña Buenavista les ha robado un minuto de su vida, porque ese

durez, más experiencia y con la convicción de seguir sumando para seguir labrando el camino emprendido, esperando que la cosecha siga siendo fructífera.

Nuestro objetivo es contar cómo es la Región, su cultura, su gente, su clima; en definitiva, como es Murcia. Y hacerlo a través de la gastronomía, a través de unos platos que nacen desde nuestra intimidad más profunda excavando en los recuerdos, aromas y sabores que dejaron nuestros antepasados y hoy sacamos a la luz. Dejemos que la gastro-

## EL EQUIPO

Carlos Albaladejo  
Charo Álvarez  
Ana Belén Baños  
Adrián Costa  
Galo Marín Dorado  
Arantxa Fraile  
Javier Galindo  
Quim Gabarró  
Pablo González  
Luciano Gorostiaque  
Sergio Hilaño  
Emilio Ibáñez  
Raúl Jimenez  
Jesús López Blázquez  
Samuel López Gil  
Pepe Lopez Martinez  
Sandra Manchay  
Pedro José Marín  
Joaquín Martínez  
Adrián Martínez  
Paqui Muñoz  
Noelia Navarro  
Reme Palencia  
Miguel Pina  
Lara Piqueras  
Iván Ramírez  
Petri Romero  
Fernando Salinas  
Isabel Sánchez Guirao  
Ángel Sánchez  
Mariló Sanmartín  
Álvaro Vilar  
Paloma Vivancos

**CABAÑA**  
BUENAVISTA

  cabanabuenavistamurcia  
Tel.: 968 88 90 06  
Mail: buenavistacabana@gmail.com

nomía sea el hilo conductor que cuente la historia de una tierra deseosa de ser contada.

Así seguimos avanzando, entre la ilusión y la responsabilidad de ofrecer una experiencia única basada en las raíces de un pueblo generoso, abierto y cosmopolita influido por diversas culturas que fueron el germen de lo que hoy en día es este rincón del Mediterráneo al que entre todos debemos de cuidar y mostrarle el respeto que merece.

A todos, de corazón, gracias.

### Gran experiencia

Volvía después de un par de años y la verdad es que sigue sorprendiendo, la carta ha variado completamente y los platos son, prácticamente todos, muy especiales. El menú es un homenaje a los productos de la Región de Murcia y en base a la gastronomía regional elaboran un menú con más de 25 platos diferentes en el menú largo. En resumen, excelente restaurante, personal muy amable, experiencia gastronómica de primera y precio razonable. La cantidad de platos y el tamaño de las raciones hacen que sea difícil llegar al final! Volveremos.

**Tripadvisor.**

**Jun. 2024 • Julio S.**

### Experiencia Única

Un lugar maravilloso La Cabaña Buenavista no es un restaurante es una experiencia. El entorno es de película,

## LA OPINIÓN DE LOS CLIENTES

Recogemos aquí los comentarios y reseñas recibidos a través de las redes sociales y de comunicaciones directas

alejados de ruido y distracciones, un paraíso culinario en El Palmar. Desde la entrada hasta el postre. Por no hacer spoiler... todo un camino de sensaciones y sabores. No dejéis la oportunidad de realizar el maridaje.

**Google.**

**May. 2024 • Rafael L.**

### 2 estrellas merecidas

La visita al restaurante es una experiencia en si misma. De 18 platos que se degustan divididos entre aperitivos, aperitivos en barra, principales, postres y dulces forman un conjunto lleno de matices, olores, sabores y texturas. El espacio perfecto:

jardines, zonas amplias, decorado con gusto... El servicio acorde a la categoría, coreografía en el emplatado, en los tiempos de la comida. Y el trato de Pablo González exquisito. Para repetir cada temporada.

**Tripadvisor.**

**Dic. 2023 • Carlos T.**

### Nos encantó

Espectacular, tanto el entorno como el sitio, la comida, el personal, todo de fábula, algo carillo, pero sin duda merece la pena pagarlo. Es uno de esos sitios que se te quedan grabados en la retina y en las papilas gustativas. Sin duda merece las dos

estrellas Michelin que ostenta y desde luego lo recomiendo plenamente.

**Tripadvisor. Dic.**

**2022 • josercanovas**

### Espectacular

Experiencia de 10. Muy recomendable, de principio a fin. Nosotros elegimos el menú experience. No creo que tarde en llegar la merecida 3ª estrella. Muy atento y cercano el personal que te hace sentir como en casa. Y el chef Pablo González, ¡espectacular!

**Tripadvisor.**

**May 2023 • Fran F.**

DÉJANOS TU RESEÑA



Urb. Buenavista, s/n 30120  
El Palmar (Murcia) España



cabanabuenavistamurcia  
buenavistacabana@gmail.com

## Pasión por la carretera y el arte de la sostenibilidad.



En la carretera y la cocina, Volvo Sedauto y Cabaña Buenavista convergen en una sinfonía de innovación y sostenibilidad.

Embajador Volvo en la Región de Murcia

V O L V O

SEDAUTO



sedauto.es

El restaurante Cabaña Buenavistanació con un único fin: hacer feliz a la gente. Así de sencillo y así de complicado. El móvil nunca fue económico sino trabajar en lo que nos apasionaba sin más objetivo que hacer las cosas lo mejor posible. Así empezó nuestra andadura hace ya 20 años, tiempo en el que nos han ocurrido muchas cosas.

Comenzó un equipo muy exiguo, apenas tres camareros y sendos cocineros. Recuerdo que moríamos por el restaurante. La ilusión era máxima y que los clientes acudían a un lugar que, ojo, ¡no abría los fines de semana! Poco a poco fuimos creciendo, consolidando más equipo, mejor cocina, mejor sala y todos juntos caminamos hacia una sorpresa inesperada aquel inolvidable noviembre de 2009 cuando suena el teléfono en casa a eso de las 11:00 de la noche y Erlantz Gorostiza me dice que nos han dado una estrella Michelin.

### **Incredulidad**

La primera segunda y tercera reacción fueron de incredulidad, nunca pensamos en ello, no entraban nuestros objetivos, jamás soñamos con ello pero... ¡era verdad! Reconozco que fue un momento inolvidable, un sentimiento que no

# *Historia de una pasión*

Hacer feliz a la gente, poner en valor nuestros recuerdos, nuestros productos y productores, nuestros paisajes y costumbres es nuestra guía



puedo explicar, una alegría que nos embargó a todos y una responsabilidad con la que convivimos con naturalidad hasta el día de hoy. Cabaña Buenavista estaba súper enchufada, todo el equipo disfrutaba día día y para nuestra región fue muy importante aparecer en el en el mapa gastronómico, tras muchos años de sequía.

### **Tocar el cielo**

En 2012 nos dan nuestro primer Sol Repsol, en 2013, el segundo y en 2015 tocamos el cielo con la obtención del tercer Sol, algo que nos ilusionó mucho y nos colocó junto a los grandes restaurantes de nuestro país. Dos años más tarde, en 2017, nos llegó una invitación para asistir a la gala Michelin en Tenerife. Vaya nervios durante mes y medio, nadie te promete nada pero nadie te puede quitar la ilusión. Fueron días complicados, no se lo comuniqué a nadie para no generar expectativas. Personalmente fue muy difícil guardarme eso cada día y más complicado aún cada noche.

Pero llegó la gala y llegó la segunda estrella, algo increíble por la repercusión social. Es una de las cosas más bonitas que no han pasado en nuestra historia, la gente se sentía orgullosa de nosotros. Nos paraban

por las calles sin conocernos para agradecernos que hiciéramos eso por Murcia. Cabaña Buenavista se convirtió en el equipo de todos los murcianos, habíamos logrado algo único, algo que nadie había conseguido hasta entonces en nuestra región, algo por lo que nos sentimos infinitamente felices. La filosofía del equipo siempre ha sido la misma, no mirar atrás e ir progresando cada día.

En 2019 abrimos el primer espacio pensado únicamente para investigar y crear en nuestro restaurante. Se trata de un laboratorio I+D+I que pusimos en marcha junto a la empresa Ricardo Fuentes. Ellos creyeron en nosotros y le estamos infinitamente agradecidos. Con el laboratorio volvemos a dar una vuelta de tuerca, volvemos a estar a la vanguardia y sobre todo seguimos con ese afán de superación que nos caracteriza.

Ahora estamos sumidos en el proceso de poner en valor nuestros recuerdos, productos, productores, todo lo que nos rodea para contar historias a través de

<b>2010</b>	Una estrella Michelin
<b>2012</b>	Un Sol Repsol
<b>2013</b>	Dos Soles Repsol
<b>2015</b>	Tres Soles Repsol
<b>2018</b>	Dos estrellas Michelin
	Medalla de oro de la Región de Murcia
	Premio Prix Chef de L'Avenir
<b>2019</b>	Creación del laboratorio de I+D
<b>2024</b>	Premio al mejor restaurante del Mediterráneo diario La Razón

los platos, emocionar con el pasado puesto en presente, hacer un viaje en la memoria que emocione hasta conseguir que la experiencia sea única. Llegó la pandemia y aquello nos hizo reflexionar. Productores y economía circular son conceptos que nos hicieron pensar hasta nuestra realidad actual. Tenemos un planeta y hay que cuidarlo. Podemos comprar cerca de casa mejor producto, ayudar a nuestros vecinos, disminuimos huella de carbono.

Conceptos que hoy son nuestra religión, nuestro propósito para poner un granito de arena en esta obligación que tenemos todos de mejorar el mundo. Recogida de plásticos en playas y plantación de árboles en nuestro entorno son acciones que acometemos junto con la fundación Legado Humano Natural para ayudar a hacer de nuestro planeta un lugar mejor. Seguimos avanzando y continuamos con más ilusión aún que el primer día, ilusión por ser mejores, ilusión por continuar haciendo historia en nuestra región.

en **busca** de  
la **excelencia**



**JOSÉ DÍAZ**  
1898  
EQUIPAMIENTO HOSTELERO



# Un compromiso por la sostenibilidad

Cabaña Buenavista apuesta por el producto de cercanía y estacional y por el respeto al medio ambiente



Pablo González, López Miras y Juan Marín, en Cabaña Buenavista. P. L

El restaurante Cabaña Buenavista nace bajo el objetivo de ofrecer una opción gastronómica de calidad, basada en el respeto hacia el producto y las raíces de la gastronomía tradicional, en una apuesta decidida por la sostenibilidad. En este sentido, la filosofía FLOSS es el eje fundamental de cada una de sus creaciones. Estas siglas en inglés determinan lo que es un restaurante responsable: producto fresco, local,

**El restaurante busca poner en valor las variedades y especies autóctonas en sus elaboraciones**



legado  
humano  
natural  
FUNDACIÓN

orgánico, estacional y sostenible. Sumado a su principal proyecto de recuperación y puesta en valor de variedades y especies autóctonas en sus platos, adaptadas a sistemas de cultivo armónicos con el medio completan los parámetros por los que se guían todos los procesos en el restaurante.

Todo ello se concreta en la adaptación y mimetización con el entorno representado en sus pla-

tos, a través de la materia prima suministrada por proveedores km0 directamente de sus huertos y lonjas, junto con el cultivo propio de vegetales y especies silvestres recuperadas. Así, el principio de equilibrio marca una carta saludable y sostenible donde la trazabilidad es esencial para garantizar la calidad y el enfoque autóctono.

## Sinergias

La Región de Murcia está presente en sus creaciones a través de los diferentes productos y conceptos, siendo los vegetales la base primordial de su propuesta. Conocer la trazabilidad de la materia prima con la que se trabaja es esencial para asegurar su calidad. Y esto se consigue estableciendo sinergias con los proveedores locales que les permite tener productos frescos de más calidad, y a ellos una producción más sostenible consiguiendo un equilibrio entre la temporalidad y el producto.

De forma general, el equipo de La Cabaña visita con frecuencia los cultivos para conocer de primera mano la evolución del producto, a la vez que recomiendan algunas variedades autóctonas que pueden resultar de interés.

El concepto de economía circular se intenta llevar a su máxima expresión dentro de la actividad del complejo, junto con un uso integral de toda la materia prima, dando la importancia que se merece al reciclaje, la reducción de residuos, y la autogestión de los residuos orgánicos en todas sus instalaciones.

**El carbono**

Por otra parte, junto a nuestros colaboradores, trazamos el camino para ser un restaurante neutro en carbono reduciendo el impacto y su huella. Desde el año 2022, Cabaña Buenavista asume el compromiso de ser unos de los primeros restaurantes

neutros en carbono en España, y uno de los pocos en todo el mundo. Y para ello, asumió el compromiso de implantar diferentes medidas enfocadas a la reducción de la huella de carbono siguiendo el ciclo de ‘cálculo, reducción y compensación’.

Desde la propia construcción con el predominio de la madera de alta densidad que asegura un eficiente aislamiento térmico, hasta los relojes automáticos para el encendido y apagado de la iluminación LED; desde el uso de gas propano como energía de

transición hasta la neutralización de las emisiones mediante la creación, restauración o protección de sumideros naturales.

En definitiva, una apuesta decidida desde sus inicios por el entorno local y regional, en el que se encuentra ubicado el restaurante desde diferentes puntos de vista; por una actividad sostenible y respetuosa con el medio ambiente que pone en valor la utilización de productos de proximidad y de temporada, la utilización de productos ecológicos, el fomento de la pesca sostenible, la recuperación de especies silvestres, y la implantación de un modelo de economía circular.

**Filosofía FLOSS**

Un restaurante se considera sostenible cuando su funcionamiento está presidido por lo que se conoce como FLOSS, siglas en inglés que significan fresco, local, orgánico, estacional y sostenible, que tienen en cuenta aspectos que van desde la trazabilidad de sus productos, a la eficiencia del gasto energético, la gestión de residuos o el empleo sostenible del agua.

**OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS) CONCERNIDOS**



Dentro de ese compromiso con la sostenibilidad, Cabaña Buenavista sale a menudo de sus límites espaciales apoyando y participando en numerosas iniciativas. Por ejemplo, el acuerdo de colaboración con Cricket para su proyecto de gestión ambiental ‘Green Manners’, en el que se integran algunos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas, mediante el fomento de la eficiencia y la creación de valor a medio y largo plazo a través

**Apoyo a iniciativas**

de la mejora de la sostenibilidad integral; el Convenio de colaboración con el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMI-DA) de la Región de Murcia para la recuperación y puesta en valor de variedades autóctonas olvida-

das de la Región; la participación en la reforestación Parque Regional Sierra Carrascoy y el Valle o en la Limpieza de playa en la Caleta del Estacio en La Manga.

También se realizan colaboraciones en el ámbito social. En este sentido, se ha organizado una campaña solidaria junto a la Fundación Jesús Abandonado llamada ‘Todos a la mesa’, en la que durante un año se ha dado de comer a 20 familias en dificultades.

# Menú Experience

## **Bienvenida en el portón**

Recorrido por el jardín  
Marinera  
Ensalada de tallos y alcaparras

## **Continuamos en la terraza**

Bosque de pinos  
Zarangollo  
Gamba roja de Águilas y flores  
Tosta de col Belando  
Habichuelas con hinojo  
Guiso de cordero y alcaciles

## **El bar de la Cabaña**

Limón/lecha  
Bengamota/bonito  
Naranja sanguina/anguila

## **En mesa**

Carro de panes, aceite, mantequilla y hueva  
Bacalao negro y olla gitana  
Atún rojo con chiquillo  
Guiso de gazpachos, pichón y trufa negra  
Michirones con chato murciano

## **Quesos**

Bee  
Ruperto  
Roano

## **Postres**

Alyasamin  
Suspiro de almendras

## **Petit fours**

Boniato y mistela  
Bizcocho de Ojos  
Rosquilla de anís  
Cuerno

**CABANA**  
BUENAVISTA

# MIL RINCONES para múltiples experiencias

El menú de Cabaña Buenavista se desarrolla a lo largo de un recorrido por los diferentes espacios, exteriores e interiores, del restaurante, configurando un excitante viaje gastronómico que



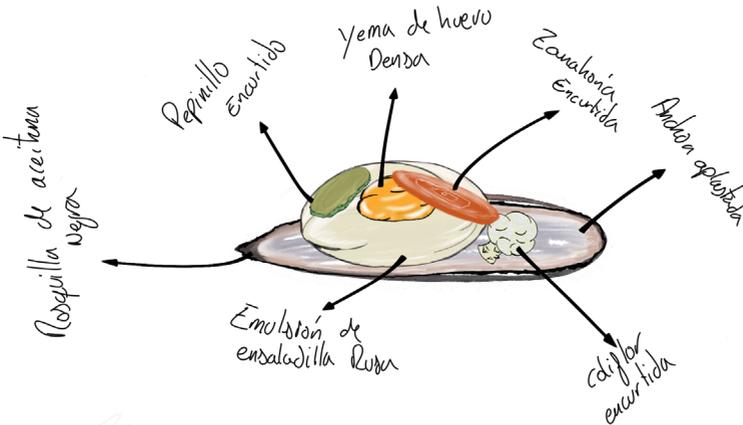
apela a todos nuestros sentidos. Y en cada uno de ellos, propuestas sugerentes y sorprendentes que nos impregnarán de una experiencia única.

## Un delicioso bocado clásico renovado

La marinera es una de las tapas icónicas de la gastronomía murciana presente en todas las barras

## Ensalada de tallos, el pellizco de los encurtidos

Mi abuelo Antonio me inculcó el amor por los tallos, un humilde producto procedente de la misma planta de las alcaparras y los alcaparrones y que en Murcia y Almería se encurten en vinagre. Recuerdos que remueven mi interior y me hacen volver a aquellos años en los que de su mano recorríamos el mercado y parábamos en el puesto de encurtidos. Siempre llamaron poderosamente mi atención esas plantas que se comían rodeadas de tomate partido, alcaparras y cebolletas. ¡Este va por ti abuelo!



### Marinera

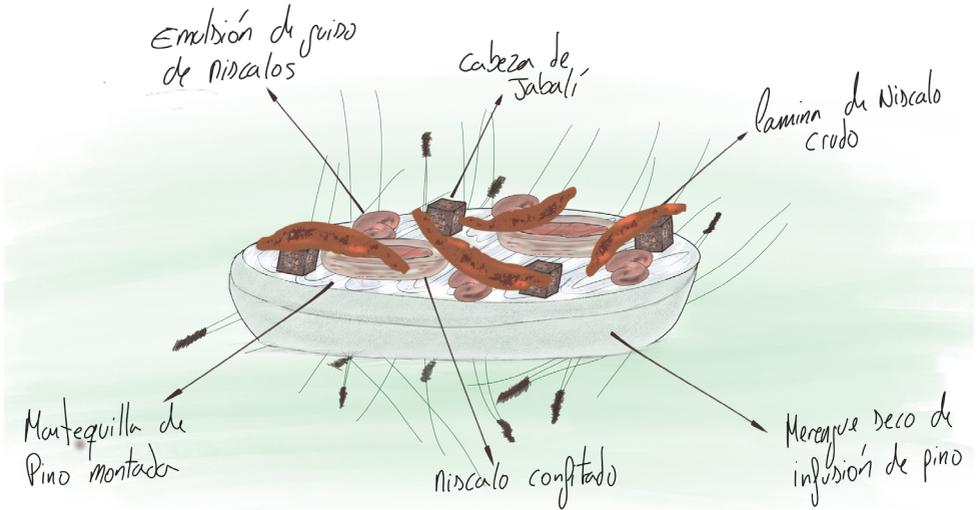
Tras un viaje a Italia vivimos muy sorprendidos con la textura que nos regalaron en un restaurante al probar el mejor 'grisini' de nuestras vidas. Nada tenía que ver con ese palito largo, seco, eso a lo que la industria nos tiene acostumbrados. Eran unos filamentos delicados, se rompían casi con mirarlos,

Todo el sabor de la tradición murciana pasado por la I+D de Cabaña Buenavista, mágico lugar donde salen mágicas creaciones

desaparecían en boca, y aquello nos enamoró. De vuelta a casa nos empeñamos en replicar esa textura, incorporarla a nuestro 'catálogo'. Así nació este bocado, incorporándole una crema sedosa, los encurtidos y una salmuera, que entre todos consiguen la marinera perfecta.



Ensalada de tallos y alcaparras



Bosque de pinos

## Un aromático contacto con la naturaleza

El bocado ‘bosque de pinos’ remite a los estímulos que percibimos en el entorno natural que nos rodea

Estamos en la falda de la Sierra de El Valle y Carrascoy, un parque regional integrado por la extensa cadena de montañas que cierran la vega del río Segura y una parte del valle del Guadalentín por el sur, con una superficie total aproximada de 16.724 hectáreas. La mayor parte de esta superficie está ocupada por una inmensa masa forestal de pinos piñoneros y carrascos, configurando lo que aquí se conoce como ‘el pulmón verde’ de Murcia.

Los sábados son sínó-

El restaurante se ubica en las estribaciones de un frondoso parque regional

Otoño y primavera se sugieren en un bocado para comer con los ojos cerrados

nimo de largas caminatas por el monte. Nuestro entorno nos regala miles de paisajes según la estación en la que nos encontremos.

El otoño y la primavera son mis preferidas. Esos estímulos que vamos percibiendo al amanecer, ese embriagador abanico de aromas, esa paleta de colores y esos momentos de comunión con la naturaleza son lo que captamos en este plato que, sin duda, recomendamos comer con los ojos cerrados y el olfato bien abierto.

## Gambas, flores, nitrógeno, fuego

Gambas a la plancha, ¡vaya manjar! Pero... el castellano es muy bonito y muy amplio. La expresión «a la plancha» tiene connotaciones que debemos saber leer. Aquí jugamos con la vuelta a los orígenes, con la irrupción del fuego y la evolución de nuestros antepasados, que hacen que este bocado tenga ese elemento diferenciador que sorprende y deleita. Se unen pasado futuro, el fuego con el nitrógeno. Cocinamos flores, planchamos gambas y les traemos ese elixir de sus cabezas que nos lleva al más allá.

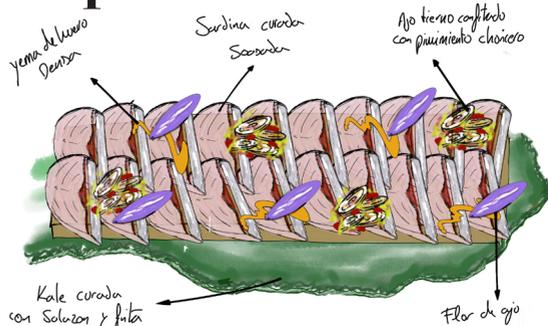
La huerta de Murcia es un espacio que define la Región y la capital. Heredera del legado que dejó el mundo de Al-Ándalus durante 700 años de presencia en la Península, de sus fértiles tierras regadas por una intrincada red de acequias, produce frutas y verduras para medio mundo y de sus entrañas han surgido platos icónicos de la gastronomía murciana.

## EL ZARANGOLLO

Me declaro fan del zarangollo, creo que debería ser patrimonio de la humanidad. Sin duda, merecía ser puesto en valor y huir de aquellas cocciones excesivas del huevo que lo convertirían en algo insulso y previsible.

Todo un homenaje a tantas y tantas madres, de las que queremos acordarnos en cada bocado. Ejemplo de ese amor por lo bien hecho que nos hace retener sabores y vivencias, dándole movimiento, capturando la intensidad de sus exiguos ingredientes y mostrándole todo nuestro respeto con una belleza cuasi pictórica. Un plato de aparente simplicidad que sin embargo, esconde una de las grandes aportaciones de la cocina huertana de siempre, ahora puesta al día.

# La huerta de Murcia en el plato



## TOSTA DE COL BELANDO

En los años cuarenta el hambre era el común denominador de la mayoría de los hogares de la Región, y la gente más humilde que sobrevivía en la huerta lo sufría de manera especialmente virulenta.

Los huertanos sufrían una alimentación de supervivencia y recurrían a aquellos recursos que tenían cerca para poder comer, a lo que les proporcionaba el entorno. Esta es la historia de Ana Belando, una de esas mujeres de la huerta murciana de aquellos años entre tantas similares. Su nieto

Carlos nos cuenta cómo aquella mujer se encontraba en una situación de pobreza extrema y tenía que sacar adelante a sus seis hijos. Ana vivía rodeada de huerta y ésa era su única despensa. Este guiso de col lo inventó ella; me parece algo extraordinario y por esa razón lo ofrecemos. Por eso y por todas aquellas 'Anas' que gracias a su esfuerzo y sacrificio sacaron a su descendencia adelante, por todas esas madres coraje a las que les debemos mucho más de lo que pensamos.



# UN EMBAJADOR LLAMADO JUMILLA

Pablo González Conejero  
2 Estrellas Michelin  
3 Soles Repsol



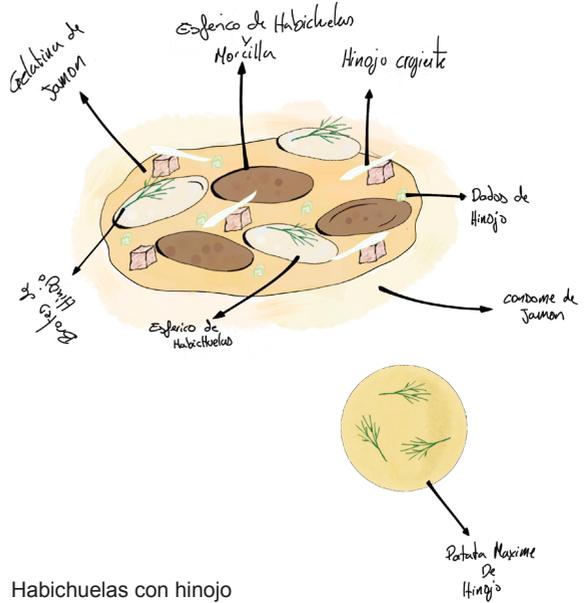


# Guiso de cordero y alcaciles, el poder de la memoria

Empecemos por aclarar que ‘alcacil’ es una palabra que proviene del árabe que significa «alcachofa». Es la manera en que se sigue denominando en Murcia a esta hortaliza, al igual que a los guisantes los llamamos ‘pésoles’, a las judías verdes, ‘bajocas’ o a la coliflor ‘pava’ para confusión de turistas y visitantes.

Nuestro responsable de I+D, Adrian Costa, nos trae un recuerdo infantil (eso es la cocina, al fin y a la postre, recuerdos, memoria): cuenta que a la vuelta del colegio, los días que había guiso de cordero bajaba un perfume que embriagaba toda la escalera de casa. Recogemos aquí la esencia del campo de Cartagena y de ese guiso materno tan evocador que aún le hace enrojecer sus ojos. Tiempos difíciles en los que había que alimentar a la tropa, cordero, alcaciles, guisantes, lavanda y vino dorado. Productos heredados muchos de ellos de árabes y romanos que llenan de recuerdos nuestros corazones.

Muy curioso, por cierto, el origen del primer alcacil. Cuentan que Zeus se enamoró de la bella Cynara y se la llevó al Olimpo donde la hizo diosa pero la joven pronto se cansó y quiso volver a su lugar de origen. Esto provocó el enfado colérico de Zeus y le hizo que le brotaran unas hojas duras y verdes que recubrieron su cuerpo encerrando en el centro su corazón. Esta es la triste historia de la primera alcachofa.



Habichuelas con hinojo

# Cocina humilde elevada a la excelencia

Representamos la mítica olla fresca, reflejo de años duros en los que los huertanos buscaban el sustento en su entorno.

En la Edad Media el hinojo era considerado como una planta con poderes mágicos. Y es verdad, pero en otro sentido más actual. Esa magia hoy consigue crear un delicado juego de texturas que se fusionan en boca. El impacto de esas habichuelas, tiernas, cremosas, que se funden al instante, combinadas

con la sutileza de una gelatina de jamón, la fuerza de la papada de chato murciano -esa raza de cerdo autóctono de un alto valor gastronómico- y la succulencia del jugo del guiso completan ese ejercicio de funambulismo, en el que un guiso tosco y bizarro se convierte en pura magia.

*Será tan perfecta que...*

Querrás casarte  
dos veces.

*finca*  
BUENAVISTA

**ORENES**  
Hoteles y Restauración

## BARES, QUÉ LUGARES

Tras la terraza la experiencia continúa en la barra de un bar. Queríamos replicar ese escenario tan humilde y tampoco usual en un restaurante como el nuestro. Recuperamos la esencia de esas ba-

rras en las que la cercanía y el diálogo son piezas clave. Nos gusta la intimidad con el cliente que generamos aquí, tenemos la oportunidad de conseguir ese espacio de proximidad. «Bares, qué lugares tan gratos para conversar...». Tal y como versa la canción 'Al calor del amor en un bar', éxito de finales de los ochenta, las barras son algo especial, algo muy nuestro que nos da la oportunidad de esa relación social que tanto

nos gusta. En nuestra barra, los protagonistas son los cítricos, la cultura y las tradiciones de nuestra tierra. Los cítricos: el limón, la bergamota y la naranja sanguina se convierten en los transmisores de costumbres que no queremos que se pierdan, texturas de limón, perfume de bergamota, pieles secadas al sol. Y la matanza como elemento básico en nuestra cultura. Muchas historias contadas tras la barra de nuestro bar.

## El pan nuestro...

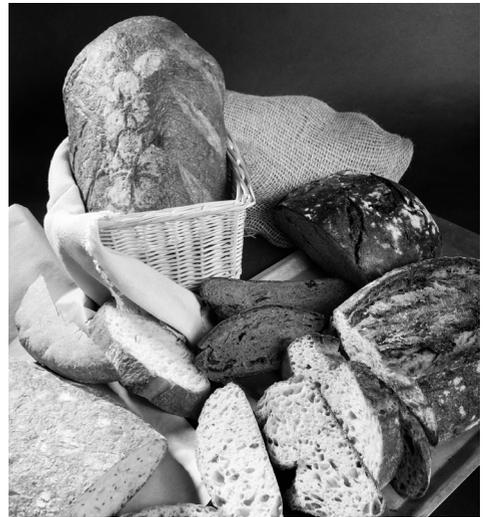
La mejor mantequilla, el aceite de nuestros olivos y una hueva única

Ya estamos instalados en la mesa. Y, sin duda, uno de los momentos más esperados es nuestro carro de panes con diferentes «entretenimientos». A pesar de ser la Región nuestro hilo conductor nos permitimos la licencia de utilizar la mejor mantequilla del mundo, ya que en Murcia carecemos de ese producto. La mantequilla Echiré se presenta majestuosa; una gran montaña tras una urna de cristal nos hace salivar desde el primer vistazo. La acompaña un pan recién horneado al estilo tradicional, ese horno de piedra tan característico. La mantequilla salada se

desliza por el pan fundiendo en boca y llevando a nuestro cerebro a otra dimensión.

### Oro líquido

Y el aceite de nuestros olivos -la finca está repleta de ellos-. Recolectamos meticulosamente nuestras aceitunas y las llevamos a la almazara para que extraigan ese zumo único que mojamos con un pan de aceitunas, notando toda la intensidad que el aceite transmite redondeando el paladar. La hueva de mújol es el manjar que no falta en ningún aperitivo en nuestra región. Nosotros le quitamos curación para hacer de ella



El pan recién horneado a la manera tradicional sirve de base para unos succulentos «entretenimientos» coronados con una cremosa hueva de mujol.

un paté delicado, sutil, suave, en el que notamos cada uno de los granos que conforman la pieza. Con nuestra técnica del '7 x 3' conseguimos elevar la hueva a unas cotas nunca vistas. La acompañamos del hojaldre de los hojaldres, la tapa del pastel de carne, ese hojaldre que se enrolla y luego se deshoja, crujiente, sabroso... realmente irresistible.

## Bacalao y olla gitana, buena pareja

La olla gitana es una de las joyas de nuestra gastronomía. Este guiso tan especial tiene su origen en los hábitos de los humildes trabajadores del campo que en épocas de escasez -frecuentes- echaban mano de los recursos que les ofrecía la naturaleza para alimentarse. Son esos momentos cuando la creatividad florece. La base del plato son legumbres, judías verdes, calabaza y hierbabuena. Con esos mimbres hacemos este cesto, aportando modernidad bajo la influencia de sabores que tiempo atrás alimentaron a generaciones. En nuestro caso interviene el bacalao que aquí se erige como ese maestro de ceremonias, blanco, sutil y elegante. Su piel se desoja en boca enraizando sabores que nos devuelven a recuerdos de tiempos pretéritos.

## Un mar y tierra que enamora al paladar

El ‘chiquillo’, un tradicional embutido murciano, encuentra su diálogo perfecto con el atún rojo

Sí, lo confieso, el atún rojo es mi producto fetiche, el producto por el que haría los kilómetros que hicieran falta por sabor, textura, amplitud de posibilidades y proximidad. El atun nos hace reír y llorar a la vez, nos llena la vista. El atún es ese producto que cuando sabemos que viene nos pone alerta, nerviosos, Deseamos tenerlo ya, no queremos esperar.

Su versatilidad en la cocina es impresionante. Siempre

se ha dicho que «si del cerdo, hasta los andares; del atún, hasta los nadares». El despiece de este magnífico animal -el ‘ronqueo’- ofrece decenas de cortes, cada cual más sabroso y

con sus propias cualidades organolépticas. Esta pasión por el ‘rey del mar’ nos lleva a ofrecer diferentes cortes de este impresionante pescado mezclado con varias recetas y productos de la cocina tradicional murciana para conseguir un efecto único en boca. La irrupción del chiquillo, ese embutido olvidado, consigue darle el equilibrio y untuosidad, lo que se llamaría una gran pareja de baile. Pues eso, bailemos.

### Chiquillo

El chiquillo es un embutido tradicional murciano casi olvidado. Es una elaboración artesanal en la que la piel del cerdo, con su tejido adiposo se enrrolla y se cuece con especias como canela, orégano, pimienta y clavo.

## FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984



# El gazpacho jumillano elevado a la excelencia

El pichón, protagonista de la innovación en un guiso tradicional

Para nosotros trabajar el pichón siempre es especial. Son muchos años ya dándole vida a este producto, muchos años acompañándonos de una u otra forma en nuestras cartas. La tradición en nuestra tierra presenta el pichón de dos maneras, guisado o en escabeche. Formaba parte de esos guisos interminables en los que lo importante era el sabor sacrificando claramente la textura y la tersura, primaba por encima de

todo escurrir el producto al máximo para dejar una carne insípida y gomosa. Por otro lado el escabeche se convierte en el método de conservación de la época en el que el ave permanecía inerte después de haber sucumbido al efecto del vinagre, las especias y las aromáticas.

En este plato interpretamos el clásico gazpacho de Jumilla extrayéndole el jugo, ofrecemos la pechuga del pichón desnuda,

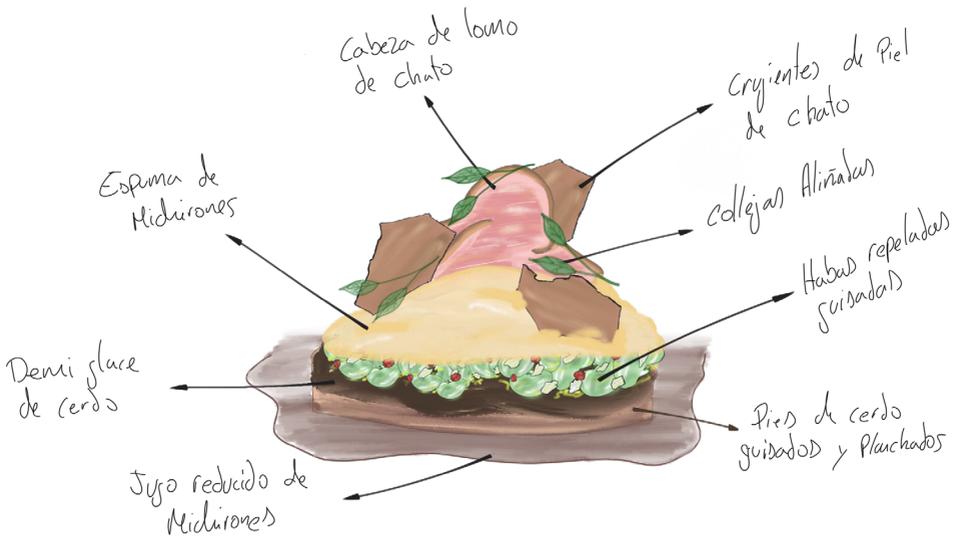
Ofrecemos la pechuga del pichón desnuda, simplemente risolada para que se exprese de manera natural.

simplemente risolada para que se exprese de manera natural con tres elementos más para formar un cuarteto inolvidable, el boletus, la reina del otoño, la trufa, el producto máspreciado que nos ofrece la tierra desde sus entrañas y el yodo y salinidad de un erizo que redondea este espectáculo.

Experiencias únicas para cada momento

**ORENES**  
Hoteles y Restauración





Michirones con chato murciano

Estamos hablando de dos productos íntimamente ligados a la historia de la región murciana y que conforman dos de las señas de identidad de nuestra gastronomía. La palabra 'michirón' significa «haba seca» y, según algunos investigadores, podría proceder del árabe 'misrun'. Otros autores fijan su origen más cercano en el tiempo: en el catalán 'menjar', «comer».

### Supervivencia

Los michirones son un plato que básicamente pone a prueba la supervivencia del ser humano. Cuentan que ya en las guerras carlistas los soldados sufrían una gran escasez de alimentos, así que el cocinero encargado de la tropa preguntó qué era lo que

comían sus caballos. La respuesta fue que habas secas y así fue que con habas secas y con lo que tenía a su alrededor hizo un guiso que sirvió para alimentar a unos soldados merdados por la escasez.

Dicho batallón ayudó al cantón de Cartagena en su batalla con los centralistas y allí continuaba ese cocinero que siguió utilizando esa receta para alimentar a toda la tropa. Ese, según nos indican es el origen de los michirones que alimentó

# Chato y michirones

## Intensidad y untuosidad, las claves de una pareja única

El chato, raza de cerdo autóctona de la Región, estuvo al borde de la desaparición. Gracias al sacrificio de valientes ganaderos, las futuras generaciones disfrutarán de tan magno producto

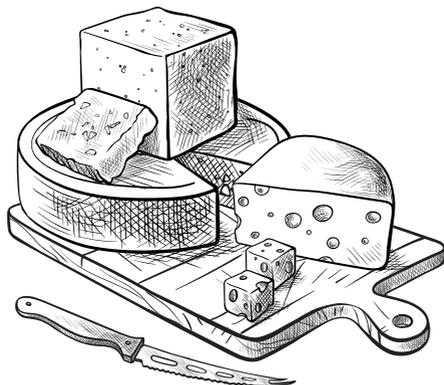
a sus gentes en época de escasez.

Evidentemente ese guiso ha ido evolucionando hasta nuestros días. Lo presentamos altivo, elegante, como el señor que acompaña a la mejor de nuestras carnes, el chato murciano. El chato es una raza de cerdo autóctono que ha sido recuperada gracias al concurso de investigadores y un puñado de osados ganaderos cuando la extinción se cernía sobre ella cual sombra oscura y amenazadora. Afortunadamente hoy podemos contar con su concurso para impregnarnos de untuosidad el paladar y provocando la urgente necesidad de abordar el siguiente bocado de tan majestuosa pareja unida para la eternidad.

Tras muchos años teniendo el clásico carro de quesos decidimos dar un giro. Ciertamente es que Murcia no tiene una gran tradición a la hora de la elaboración de quesos, pero hay gente que ya está haciendo cosas dignas de ser tomadas en cuenta. Con esta premisa seleccionamos los tres quesos que para nosotros son top y los elaboramos de tal manera que generamos tres bocados únicos. Comenzamos con un queso Bee, fresco, suave, cremoso, queso de cabra elaborado con leche pasteurizada.

Viene desde Moratalla

## Saben a beso



y lo acompañamos de media esfera crujiente con una crema de higo, piel de leche, a modo de

penicilium y vino tinto en polvo. Continuamos con el queso Ruperto de leche cruda de oveja

procedente de San Javier. Hacemos una crema sobre un barquillo de Oporto y un gel helado de manzana. Terminamos con el queso azul de Roano, queso de cabra que viene desde Lorca, para nosotros, la joya de la corona. Le otorgamos esa categoría, pues lo servimos únicamente con sal en escamas y papel de oro. Al primer queso azul que se produce en la Región, lo convertimos en un helado que refresca a la vez que nos deja las notas características de tan peculiar queso.



## Cricket

Agricultura moderna y sostenible, sabores únicos.

De la huerta al mundo

Los productos Cricket provienen de la unión de muchas manos, buenas tierras, el clima perfecto y la convivencia entre tradición e innovación como parte de nuestro ADN. ¿El resultado? Llevar a los hogares sabores auténticos y naturales, en los que variedad y calidad comparten mesa.

somocricket.com



**C**omer no es solo alimentar el organismo, es disfrutar regalando los sentidos. Cuando trabajé en Nueva York, con la fortuna de vivir cerca del edificio Flatiron, mis recuerdos se iluminan al recordar que «comía de vicio».

Y es que Iris, la maravillosa cocinera peruana, era una gran profesional y un primor. Al alabar sus platillos, sin alharacas ni aspavientos, con suma naturalidad contestaba que el secreto era que cocinaba con optimismo y con cariño. Así, volver para la cena era una delicia porque cada día nos esperaba una nueva experiencia sublime y placentera que estimulaba nuestras papilas y henchía de satisfacción nuestro sistema emocional. Y, cada mañana, antes de encaminarme al hospital, yo esperaba a que llegase Iris. Tomar un cafecito con ella daba impulso, porque, aunque su vida ni era ni había sido fácil, su actitud era dulce y genuina transmitiendo autenticidad y positividad. Y es que, consciente o inconscientemente, la predisposición proactiva y optimista brinda exclusivas posibilidades mentales para la innovación y para la mejora.

Ser cocinero y chef no es tarea fácil. Exige constancia, mesura, predisposición y preparación continua. Además, para obtener resultados extraordinarios, persiguiendo la calidad y la singularidad, los chefs enfrentan una gran presión profesional y social, trabajando horas interminables, sin descanso, y con altas dosis de estrés emocional. En consecuencia, han de cultivar el PERMA de Seligman.

## GASTRONOMÍA Y FELICIDAD

# Cocinar con una sonrisa genuina



**María Trinidad Herrero**  
*Doctora en Medicina*

Es decir, trabajar las emociones y las relaciones positivas, tener un propósito vital, darle significado y comprometerse a adquirir la paz mental. Aunque parecería sencillo, ya que no les falta pasión, las preocupaciones cotidianas y materiales del día a día no lo facilitan.

Sobrepasar a las circunstancias vitales para conseguir la exquisitez gastronómica exige involucrarse activamente en lograr momentos de felicidad. Ese empeño comienza por uno mismo, pero también creando ambientes de trabajo amigables y relajados que ayuden al bienestar de cada individuo y del equipo, ya que la cohesión del grupo es determinante para alcanzar productos óptimos. Asimismo, se deben concebir espacios que inviten al aprendizaje continuo, a la reflexión y a la alegría de innovar. Se deben hacer buenos oficios que favorezcan la comunicación fluida y de confianza mutua para

despertar la imaginación y la creatividad. Que el ambiente de dinámica grupal entre los cocineros alrededor de los fogones y con todos los trabajadores, sea afable. Que al acabar cada jornada se haya propiciado la satisfacción del trabajo bien hecho, en buena compañía, y tener ganas de volver al día siguiente, para comenzar con un nuevo afán. Solo así los resultados culinarios rozarán la excelencia seduciendo al cerebro de los clientes.

Y para lograr los mejores resultados gastronómicos, en la cocina, en la preparación o al borde de los fogones, de forma pragmática y como axioma, hay que cocinar con una sonrisa genuina que exprese una actitud cerebral auténtica. El resultado legítimo es innegablemente útil y los comensales lo captarán y quedarán fascinados. Esa es la guinda del pastel, esa es la diferencia. Es la actitud que transmite y que retroalimenta nuestro propio cerebro con «buenas ondas», que saltan al cerebro de los que tenemos alrededor y se transmite su ritmo. Además, con una mueca que dibuje una sonrisa es más difícil enfurruñarse o, dicho de otra manera, con el gesto agrio es más fácil enervarse.

Trabajar con una sonrisa es prodigioso y tiene efectos placenteros haciendo más apetitosos y exitosos los platos, pero no nos llevemos a engaño, porque, si no se es un profesional doblemente estrellado que domine los secretos de la cocina excepcional, como Pablo en La Cabaña, la sonrisa 'per se' no hace milagros.

# MUNDO DULCE para redondear

La sensación del gusto dulce captado por nuestra lengua y, antes, por nuestra vista, provoca que el cerebro produzca dopamina, un neurotransmisor que estimula a las neuronas responsables del placer.

Aunque los postres dulces los inventaron los antiguos romanos, hoy nos producen una agradable sensación de 'redondeo' de una gran comida, que nos quedaría 'coja' sin estos bocados.

## Boniato, almendras, limón...

La repostería ocupa un lugar destacado en la gastronomía regional, impregnado de la influencia árabe con un papel estelar de los cítricos

La historia de nuestra región se escribe a través de sus dulces. Dulces preñados de influencias árabes con una retahíla inacabable. Mazapán de Moratalla, cordiales, picardías, tortas de miel, yemas, rollitos de San Antón, buñuelos de viento... La tradición or-

### La tradición mandaba que las mujeres se reunieran en la cocina para elaborar los dulces

denaba que las mujeres se reunieran en la cocina y haciendo acopio de

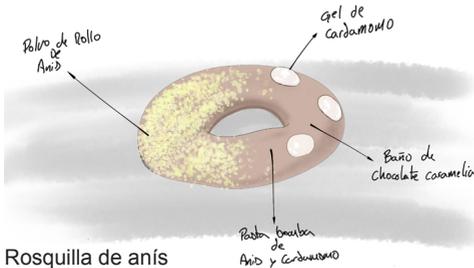
enseres e ingredientes se ponían manos a la obra.

Aceite por un lado, huevos, piñones y almendras por otro. Llegaba el limón para embriagar con su perfume toda la estancia. Aparecía la levadura cual mago prestidigitador para hacer que todo sea más impresionante, más jugoso y aumentar el tamaño al igual que aumentaba las enormes ganas de disfrutar del trabajo terminado.

tos cuchicheos alrededor de esa gran mesa de piedra que se convertía en notaría y testigo de excepción de lo que allí ocurría. Tras el amasado y realizado el proceso de fermentación había que ir a la plaza del pueblo cargados con todos esos aromas. Rostros fatigados por las horas de elaboración, doloridas manos por culpa de jornadas interminables amasando esas masas sedosas tras las que se escondían unas sonrisas nerviosas mezcla de satisfacción, mezcla de incertidumbre. ▶▶▶

### Masas sedosas

Qué tiempos, cuantas risas y por qué no, cuán-



▶▶▶ Allí, en la plaza, esperaba ese gran horno de piedra, por cuya boca brotaban cientos de viandas, cientos de llandas ante los ojos nerviosos de todos los parroquianos. Todo esto era Murcia recorrida a través de sus dulces y este es el sentido que le hemos dado para entender de dónde venimos.

Hemos recurrido a la esencia, al germen para redondear un discurso que nos emociona. En nuestra mesa de piedra mezclamos, boniato, almendras, piñones, limón, huevos, mistela, canela... y damos forma con el máximo respeto a

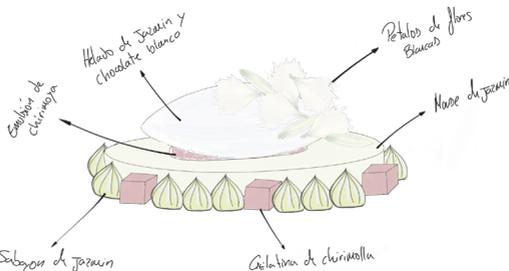
### Alyasamin

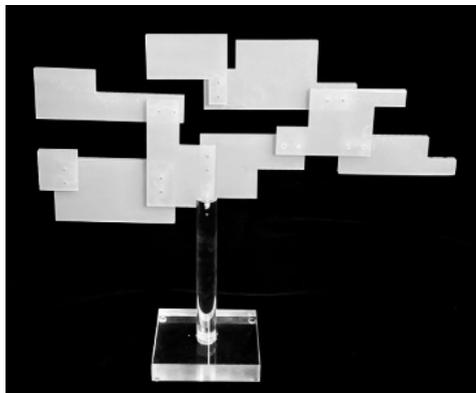
esas elaboraciones que nos transmitieron nuestros ancestros. Nos vestimos con aquellos mandiles de antaño, y por qué no decirlo también, con esos ojos de incertidumbre por un lado y

de ilusión por otro en la esperanza de que el resultado sea igual de aplaudido que el que, a buen seguro, obtenían aquellas mujeres. Estas, en definitiva, la esencia de esta tierra y así he-

### BOCADOS

- ✓ Alyasamin
- ✓ Suspiro de almendras
- ✓ Boniato y mistela
- ✓ Bizcocho de Ojós
- ✓ Rosquilla de anís
- ✓ Cuerno





Dos de los diseños elaborados por los alumnos de la escuela. E.A.M.

# Un diseño para los sentidos

## El alumnado de Diseño Industrial de la Escuela de Arte de Murcia realiza los adornos para la mesa de Cabaña Buenavista

El equipo directivo que lidera La Escuela de Arte de Murcia ha trazado como uno de sus principales objetivos dar visibilidad a todos los proyectos que en el centro se realizan. Se trata de un centro fundamentalmente proyectual y colaborativo, de manera que el alumnado no solo termina con un título sino con un currículum, un portafolio profesional y la seguridad de que van a salir al mercado laboral «sabiendo hacer». Bajo este eje vertebrador, durante el curso 23-24, el alumnado de Diseño Industrial realizó las piezas para la presentación de postres de Cabaña Buenavista.

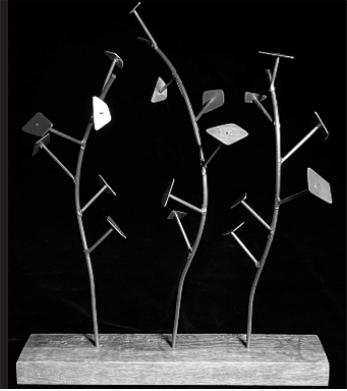
Arte elevado al cuadrado, donde gastronomía y diseño iban de la mano para ofrecer una experiencia individualizada a cada comensal y deleitar a los paladares más

exigentes. La propuesta elegida fue la de la alumna Pilar Moreno Monreal, y en ella los cuatro elementos de la naturaleza –‘Aire, Fuego, Tierra y Agua’– eran los protagonistas de un juego en el que cada comensal debía escoger una piedra de color encajadas en un recipiente y cubiertas con hielo seco, acción que suponía la

elección de un postre inspirado en cada uno de los elementos. El éxito de esta colaboración motivó la realización de otro proyecto en el curso 23-24 consistente en el diseño y realización de nueve piezas para los centros de mesa. En este caso sería acometido por el alumnado de Técnicas Escultóricas. Todas ellas debían tener en común la búsqueda de conceptos relacionados con la Región de Murcia.

M<sup>a</sup> Eugenia Ruíz creó ‘Alas de sal y Ascendentes’ inspirándose en los molinos salineros de la playa del Pudrimel (La Manga del Mar Menor) y en las cañas que jalonan el río Segura, respectivamente. En la primera escultura destaca notablemente el uso de la sal para construir las velas de los molinos en un conjunto dinámico de gran elegancia formal,

ea



mientras que en la segunda las barras de latón pretenden trascender y recordar elementos de marcada verticalidad como la torre de la Catedral o los tubos de su majestuoso órgano. José Luis Sánchez tomó como inspiración el cielo de Murcia para diseñar ‘Nuestras nubes’. El empleo del metacrilato connota la transparencia del carácter murciano, mientras que los lazos de unión entre sus gentes se materializan en el cuidado ensamblaje de formas. Recordando Bolnuevo, de Alísea Jaime, remite a la arena, el desierto y la naturaleza árida de Murcia. Así da lugar a una pieza inspirada en las formaciones naturales de piedra arenisca o gredas de Bolnuevo (Mazarrón).

El alumno Ramón Martínez, por su parte, creó ‘Palmas’, una pieza con la que pretende recordar las palmeras que nos conducen hasta la cabaña. ‘Escala’, de Helena Collado, es una pieza que de manera casi figurativa recuerda las escaleras que en nuestra huerta permiten

**Arte elevado al cuadrado, donde gastronomía y diseño van de la mano para ofrecer una experiencia individualizada**

el acceso a las zonas altas de las barracas o a los árboles frutales. Asimismo, el uso del acero patinado sobre metacrilato da lugar a un reflejo que recuerda las olas del mar que baña esta Región.

La revisión minimalista de las parcelas tradicionalmente rectangulares de la huerta llevada a cabo por Ana Ros en ‘Senderos’ da lugar a una maravillosa pieza que conforma un camino transitable mediante la secuenciación de formas paralelas realizadas con latón sobre metacrilato; mientras que la luz y el sol, esenciales en nuestra Costa Cálida, son la base conceptual de la pieza diseñada y realizada por Nuria Álvarez. ‘Descomposición de la luz’ utiliza dos pirámides enfrentadas con el fin de representar este fenómeno, para lo que la joven artista empleó acero, metacrilato y latón. Por último, la alumna Erasmus Nikoleta Yordanova, tutelada por la coordinadora del proyecto, Noelia García Gallego, creó ‘Estructura de cañas’ inspi-

**NOVENTA AÑOS DE HISTORIA**

La Escuela de Arte de Murcia es una institución educativa que en 2023 cumplió 90 años de historia. Esta condición de entidad casi centenaria la ha convertido en un actor esencial en la vida artística, cultural y educativa tanto de la ciudad de Murcia como de toda la Región, lo que la ha llevado a ganar multitud de galardones a lo largo de su historia. En sus aulas han impartido docencia algunos grandes artistas, como Juan González Moreno, y la han recibido creadores de la talla de Antonio Campillo. Hoy en día sigue siendo el único centro público y gratuito de la Región de Murcia en el que se imparten los ciclos formativos de Técnicas Escultóricas, Joyería Artística, Modelismo y Maquetismo (Diseño industrial), Fotografía, Ilustración, Animación y Gráfica Interactiva.

rándose en las formas que se utilizan en la huerta de Murcia para sostener algunos cultivos.

En el incesante propósito de este referente gastronómico, galardonado con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, por unificar gastronomía, arte y cultura, las continuas colaboraciones entre Cabaña Buenavista y la Escuela de Arte de Murcia sirven para demostrar el enorme talento de sus alumnos.

## OPINIÓN

# La Cabaña de Donostia

Pablo es uno de esos cocineros que tras su paso por nuestra casa han dejado una marca imborrable en nuestra memoria

Según define la Real Academia Española, una cabaña es una construcción rústica pequeña, de materiales pobres, destinada a refugio o vivienda. Pero, La Cabaña también es ese lugar que visitas una y otra vez y siempre tiene algo que regalarte. Para quien no la haya visitado es un misterio; para los que sí lo han hecho, lo sigue siendo.

Así es como define Pablo González, para nosotros 'Pablo el murciano', su casa, el restaurante, su proyecto gastronómico, y, así es como nos sentimos nosotros cuando hablamos de una persona tan querida por Juan Mari, la familia y el equipo de Arzak. Su cocina parte desde la propia humildad de los productos de la tierra, de esa materia prima que es el eje de su cocina, como es el de la nuestra, para, a partir de ahí crear una experiencia gastronómica que abarque todos los sentidos.

### Dejar huella

Siempre es especial escribir sobre los amigos, sobre esas personas que has visto crecer, y que han dejado huella en nuestra casa como personas y cocineros. Los cocineros van y vienen por nuestra casa, algunos se quedan durante muchos años, y, en otros casos, el paso es efímero, pero, no



Elena Arzak

por ello insignificante. Cada uno de esos cocineros que trabaja con nosotros, ha dejado su granito de arena, ha enriquecido nuestra cocina, pero, hay algunos que dejan huella, que dejan una marca imborrable en nuestra memoria.

---

*Para los que la han visitado es un misterio; para los que lo han hecho lo sigue siendo*

---

*Fue capaz de transmitiros su respeto por los que tanto hicieron por colocar la cocina española entre las mejores del mundo*

---

*Te abrimos las puertas de esta casa, para que te empaparas de nuestra filosofía culinaria*

---

Ese es el caso de Pablo González. Pablo es una persona a la que queremos mucho. Tenemos bien guardada la época en la que trabajó en nuestra cocina. Fue capaz de transmitiros su amor, su pasión por este oficio, y el respeto por los que abrieron el camino y tanto hicieron por colocar la cocina española entre las mejores del mundo. Le hemos visto crecer junto a nosotros. Entró dando sus primeros pasos, y, verle hoy como una de las referencias culinarias de nuestro país, nos enorgullece.

### Trabajo, trabajo

Él dice que Arzak es su casa, y, sí, así es Pablo. Te abrimos las puertas de esta casa, para que te empaparas de nuestra filosofía culinaria, conocieras parte de nuestros secretos e intentar inculcarte nuestra idea de trabajo y trabajo y trabajo, siempre desde la humildad que nos caracteriza a los guipuzcoanos. Pablo, ver tu nombre y tu casa entre los grandes nombres de la gastronomía española, nos hace mucha ilusión.

Ya sabes que la nuestra es tu cabaña donostiarra, y, que siempre tendrás las puertas abiertas para lo que necesites. Pablo, ¡un fuerte abrazo de parte de todos los que formamos la familia y el equipo Arzak!