



Pedro Martín

cocinero

“ME ENCANTA TRABAJAR
CON FRUTAS, Y PESCADOS.”
-PEDRO MARTÍN

Definir la propuesta de Pedro Martín como cocina española es limitar la apreciación, porque en sus recetas convergen paisajes, tradición y oficio.

Gracias a su curiosidad nata, su sangre ligera y su inquebrantable tenacidad, se ha empeñado en explorar como pocos cocineros las regiones más recónditas de México, su hogar adoptivo desde hace doce años. Donde ha creado vínculos y amistades, con colegas y artesanos, desde la sierra hasta la costa a lo largo del país. Lo que le ha permitido conocer desde el origen la gran diversidad de ingredientes y culturas. Esas travesías las refleja en sus recetas, en las que hay matices tan complejos como de sutil armonía. En cada plato se nota la disciplina que requiere la buena cocina, pero a la vez la alegría de sus sabores.

Destaca su habilidad con terrinas, salsas, embutidos, escabeches y, sobre todo, el dominio de la brasa, que de puro aroma alimenta. Es oriundo de la isla de la Palma, un archipiélago en el océano Atlántico donde el cruce de culturas entre África, la península ibérica, Sudamérica y el Caribe marcaron su paladar. El campo, la caza y la pesca son de las grandes pasiones de este cocinero canario. Con más de veinte años en la industria, aún esta por mostrar lo mejor de su cocina sin reglas.

Pedro Martín nos espera este 2020 en **Bulla Tapas y Vino** su nuevo restaurante, donde el vermut, los platos de cuchara y la parrilla son ejes del menú. (*Mazatlán 20, Condesa*)

<i>2009 - Presente</i> Ciudad de México	JALEO BAR DE TAPAS Chef Copropietario
<i>2015 - 2018</i> Ciudad de México	KAYE Chef Copropietario
<i>2012 - 2013</i> Ciudad de México	CAPOTE TABERNA Chef Copropietario
<i>2011 - 2013</i> Ciudad de México	EL SECRETO DE POLANCO Chef Copropietario
<i>2006- 2009</i> Ciudad de México	TEZKA ZONA ROSA <i>Chef Asesor Juan María Arzak</i> Chef Ejecutivo
<i>2006</i> Epson – Surrey, Londres	CHALK LANE HOTEL REST. **Rosset Chef Greeg Lewis Jefe de Partida
<i>2006</i> Madrid, España	HOTEL PUERTA AMÉRICA ***** Chef José Luís Estevan Jefe de Coineros y Camareros
<i>2005 - 2006</i> San Sebastián, País Vasco.	MARTÍN BERASATEGUI *** Guía Michelin – Chef Martín Berasategui Prácticas
<i>2004 - 2005</i> Murcia, España	EL CASÓN DE LA VEGA Chef José Luís Estevan Jefe de Partida
<i>2003 - 2004</i> Madrid, España	EL CENADOR DE SALVADOR * Guía Michelin – Chef Salvador Gallego Prácticas y Jefe de Partida
<i>2002 - 2003</i> Tenerife, Islas Canarias	EL PRINCIPITO Chef Valentín Corral Ayudante de Cocina





Tan Canario Como Mexicano

NACIÓ EN LAS ISLAS CANARIAS, SE FORMÓ PROFESIONALMENTE EN **MADRID Y LONDRES**. SE PULIÓ EN LOS MEJORES RESTAURANTES DE **PAÍS VASCO**: MECA CULINARIA A NIVEL MUNDIAL. PASÓ POR LOS FOGONES Y DISCIPLINA DE **MARTÍN BERASATEGUI**. Y EN LA SIERRA CON **SALVADOR GALLEGO JIMENEZ**. HACE 13 AÑOS LLEGÓ A MÉXICO CUANDO **JUAN MARI ARZAK** LO INVITÓ PARA SER CHEF EJECUTIVO DEL RESTAURANTE **TEZKA**.

BULLA TAPAS Y VINO

“Bulla es una cómoda taberna con un vasto menú que nos lleva de viaje por España. Las entradas de raciones ó tapas, bien pueden ser una comida completa: de los favoritos el pulpo a la gallega, la tartaleta de cangrejo, la carrillera al vermouth o el rabo de toro, una delicia de estofado con papas de la sierra de Chiapas. Hay huevos rotos, como los de sobrasada elaborada en las montañas de Oaxaca. Los arroces melosos son para compartir, el de mariscos tiene ese profundo fumet de notas a coral. Los pequeños detalles en la elección de ingredientes y la técnica son mano del chef copropietario Pedro Martín (Jaleo, El Secreto, Kaye). Los domingos prepara paella. Bulla tiene buen ambiente, terraza para disfrutar de la tarde, barra y salón. Es ideal para ir solo o acompañado. Hay cava, gin tónicos, coqueo de vinos, sangrías, cañas y tintos de verano”. *JS para El Financiero, Septiembre 2020*

PLATOS DE CUCHARA Y LAS
CARNES DE CAZA SON DE LAS
ESPECIALIDADES DE ESTE LUGAR.



foto: Alejandra Carvajal, Time Out

KAYE, CONDESA

¡Cocina Sin Reglas!

En **KAYE** tuvo la libertad de integrar todo su bagaje: tanto ingredientes y técnicas, en una sola cocina. Su relación con los ganaderos y pescadores le aseguraban piezas únicas y limitadas. Pecera para bogavantes, langostas y mariscos, ganado de primera, mojama casera, parrilla, asados. Una mezcla de sabores sin igual.

KAYE fue un ambicioso y exitoso proyecto con tres atmósferas en un solo lugar: bar de coctelería con tapeo, terraza con comfort food y comedor formal. Hasta que llegó el cierre de la avenida por obra pública y posteriormente el sismo del 2017.

EN KAYE MOSTRÓ LA ELEGANCIA DE LOS MATERIALES E INGREDIENTES MEXICANOS EN ARMONIA CON SU ESTILO.





LAS TAPAS SON SOLO UN
PRETEXTO. LOS PLATOS DEL DÍA
SON DONDE MEJOR LUCE
SU COCINA.

JALEO POLANCO

**tapas y
raciones que
te hacen
sentir en
España.**

Su restaurante insignia **JALEO** recién celebró 10 años. Lo abrió cuando se atrevió a dejar la seguridad de la cocina del Tezka en Ciudad de México y se decidió a abrir en sociedad un bar de tapas. El primer bar de tapas y pinchos que se consolidó como un rincón de Madrid en la capital.



EN 2012 ABRIÓ LA PRIMERA BARRA DE MARISCOS FRESCOS A LA VISTA DEL CLIENTE EN LA ROMA: CON PESCADO Y CONCHASA DE SONORA Y ENSENADA

CAPOTE, ROMA NORTE


Uno de los grandes méritos de Pedro, es la clientela fiel que lo sigue por su cocina.

Mucho producto fresco de mar. El concepto era el de taberna de barrio con platos para compartir en media raciones a buen precio, todo se emplataba igual; la idea era picar de todo un poco, la carta tenía 15/20 platos contando postres; servicio al centro o individual según a gusto del cliente.

EL SECRETO, POLANCO

**siempre una sorpresa:
ingredientes elegidos
por el chef esa misma
mañana.**

El concepto: un restaurante a puerta cerrada al que inicialmente se accedía por invitación. Algo único eran las visitas de Pedro hasta mercados en Toluca o Puebla esa misma mañana para el menú del día. El lujo para el comensal: un menú irrepetible, sujeto a los ingredientes del día. Soltura y libertad en cada plato. Mimo máximo al producto. Su equipo de cocina: sartenes, plancha y parrilla. Habilidad y creatividad.



PEDRO PUEDE LOGRAR PLATOS DE GRAN BALANCE Y TEXTURAS, AL INTEGRAR ELEMENTOS COMO MARISCOS, FRUTA Y HORTALIZAS, CON GRAN ACIERTO EN SUS SABORES.

contacto:
ic7islas@gmail.com

*“Pichones,
perdices y
conejos,
suelen estar
presentes en
mi cocina”*

*“Me gusta trabajar con
carne de res madura,
e laborar embutidos
caseros y tengo
predilección por el cerdo”*

