

Tribeca

por Pedro Giménez



Al echar un vistazo a esta carta, a la decoración o el hilo musical te das cuenta de que Tribeca no es un restaurante más. Como tampoco lo es mi trayectoria vital y profesional.

De Francia aprendí la técnica precisa y el respeto al producto; de mi experiencia en Reino Unido y Estados Unidos, la mirada contemporánea y la ruptura de los convencionalismos; de China, la sensibilidad por las texturas y la ausencia de estridencias, del Teatro Real de Madrid, la disciplina y la rigurosidad en la ejecución. Y de mi familia, el amor más absoluto por la materia prima. Ahí está la esencia del mejor plato. Y, cómo no, también de mi restaurante.

Desde que abrimos las puertas de Tribeca en 2002 han cambiado muchas cosas, pero la fidelidad a uno mismo se mantiene intacta.

Cocino con honestidad, sin artificios ni modas. Cocino con jazz clásico, con rock progresivo o con música electrónica. Con la ayuda de mi equipo y la mirada puesta en la tradición y en la innovación. Con productos de temporada. Y con un objetivo clarísimo: que en Tribeca comas bien.

Soy consciente de que encasillar mi restaurante es imposible, como también lo sería encasillarme a mí. Por eso, en esta carta podrás encontrar desde callos hasta caviar, desde champagne hasta mezcal; desde lo que aprendí en Hong Kong o Nueva York hasta lo que sigo aprendiendo, cada día, aquí mismo.

Esto es lo que soy. Esto es Tribeca.
