âme

DOSSIER DE COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Prensa, contenidos y materiales de comunicación para un restaurante contemporáneo en Barcelona.



MANUEL GERARDO SÁNCHEZ

PRENSA Y COMUNICACIONES

Un restaurante de cercanía con alma.

Âme es un restaurante de Barcelona dirigido por el chef Pachi Rodríguez. Su propuesta destaca el producto catalán de temporada y lo pone en diálogo con técnicas de la Nouvelle Cuisine francesa. El trabajo de comunicación se organizó alrededor de una idea clara: presentar una cocina de proximidad, hospitalidad y vínculo directo con el comensal.



Chef Pachi Rodríguez



Sala del restaurante

OBJETIVO DE COMUNICACIÓN

Dar a conocer el proyecto en medios gastronómicos, culturales y de estilo de vida; ordenar su relato público; y reforzar su posicionamiento dentro de la escena gastronómica de Barcelona.

Trabajo desarrollado

El trabajo de comunicación con Âme comenzó con la apertura del restaurante en 2023, cuando el chef Pachi Rodríguez y el restaurador Joey Attieh presentaron una propuesta que reunía tradición culinaria francesa, producto catalán de temporada y una mirada contemporánea sobre la cocina de proximidad.

El primer objetivo fue sacar al restaurante del anonimato, presentarlo ante periodistas y críticos gastronómicos y construir un posicionamiento capaz de situarlo dentro de las conversaciones relevantes de la escena gastronómica de Barcelona. La meta era clara: abrir camino hacia guías, listas y prescriptores especializados.

El trabajo se sostiene mediante una gestión mensual de prensa: elaboración de notas y mensajes, seguimiento constante con medios, búsqueda de oportunidades comunicacionales y desarrollo de relatos estacionales. Âme se ha presentado como restaurante íntimo para celebrar el romance, como comedor de verano vinculado a la despensa mediterránea y como proyecto de cercanía donde producto, técnica y hospitalidad dialogan en una misma experiencia.

De forma paralela, elaboro, escribo y gestiono mensualmente los contenidos de redes sociales del restaurante, con el objetivo de reforzar su relato público, mantener una presencia digital constante y ampliar el alcance de la comunicación más allá de los impactos de prensa.

Resultados y logros

El trabajo de comunicación contribuyó a situar a Âme en guías, listas y medios especializados.

La Guía Michelin reseñó el restaurante y destacó su homenaje a la cocina francesa a partir de productos locales de temporada, siempre que es posible de kilómetro cero.

La Revista Forbes también recomendó Âme por una propuesta que da un giro a la experiencia gastronómica francesa desde un menú degustación sin pretensiones.

Tapas Magazine lo incluyó entre las mejores aperturas gastronómicas de 2024 y le otorgó el galardón T de Oro.

360 Eat Guide le concedió dos círculos de sostenibilidad, reconociendo sus esfuerzos en las áreas ambiental, social y económica.

TheFork le concedió el Tenedor de Oro como uno de los diez restaurantes más votados por el público de 2025.

Más recientemente, Âme fue incluido por Condé Nast Traveler en la lista 35 Best Restaurants in Barcelona, the Catalan City Where Dinners Last Until Dawn, consolidando su presencia dentro de las recomendaciones gastronómicas internacionales sobre Barcelona.



Trucha del Pirineo

Nota de prensa en español

Pieza final aprobada para el envío a medios: actualización del Menú Epicúreo, enfoque de proximidad y presentación de nuevos platos de temporada.

âme

NOTA DE PRENSA

Âme actualiza el Menú Epicúreo con la llegada del verano

El chef Pachi Rodríguez incorpora nuevos platos al Menú Epicúreo con ingredientes de temporada y proximidad. Más allá del kilómetro 0, su concepto de cercanía se urde a partir de la conexión directa con el comensal.

Barcelona, junio de 2026. **En apenas dos años, el restaurante Âme, regentado por el chef Pachi Rodríguez, se ha ganado un lugar propio en la escena gastronómica de Barcelona por una propuesta que destaca el producto catalán de temporada con técnicas de la Nouvelle Cuisine francesa**. Michelin, Forbes, 360 Eat Guide y Tapas Magazine lo han reseñado. The Fork le otorgó el premio Tenedor de Oro y, a principios de 2026, lo incorporó a su lista de los diez mejores restaurantes de Barcelona.

El producto es la única estrella en Âme. Dialoga con una técnica que prescinde del artificio o de la espectacularidad para sorprender. «**Nuestro objetivo es resaltar el ingrediente. No queremos demostrar ni presumir nada. Los otros elementos que completan una receta se convierten en detonadores de reconocimiento del bocado**. El cliente debe entender lo que está comiendo», expone Pachi Rodríguez las características de su universo culinario. Autor y anfitrión, él y su equipo reciben, sirven y explican cada preparación al comensal. «Quiero que se sienta en la casa de un amigo y que deje a un lado los protocolos del mantel largo. En Âme se viene a disfrutar no como un invitado ocasional. Mi intención es que forme parte del restaurante. Integrarlo. **Porque mi cocina es de cercanía**», imprime el sello que distingue su atención.

Cataluña y Francia conviven en el plato sin fronteras. Este verano los menús Experiencia y Epicúreo se actualizan gracias a la tierra y a los productores que, de manera artesanal, respetan ciclos y cosechas. «**No me gusta hablar de platos nuevos, como si uno reemplazara a otro por repetición o falta de originalidad. Prefiero concentrarme en la disponibilidad de la despensa de estación**». Ingredientes como los espárragos blancos de Navarra, las remolachas amarillas del Delta del Ebro o las fresas del Maresme vuelven el Menú Epicúreo más luminoso y vegetal. «En Âme partimos de bases clásicas que le dan familiaridad al comensal. Después lo conducimos a otros lugares mediante combinaciones que convierten cada plato en algo único», insiste Rodríguez.

MANUEL GERARDO SÁNCHEZ
PRENSA Y COMUNICACIONES

Móvil: +34 63166799
manuelgerardsanchez@gmail.com
Barcelona

Página 1

âme

NOTA DE PRENSA

Está compuesto por catorce pasos que recorren distintas geografías. Comienza con una *vichyssoise* de espárrago blanco que Pachi define como «un lienzo en blanco» y que anticipa los tres bocados de la casa: la *crêpe* de gamba roja de Palamós, el tartar de atún del Mediterráneo y el salmorejo de tomate y fresas del Maresme.

A continuación llegan algunos de los platos más representativos de Âme, como la *gírgola* de *castanyer* del Montseny con salsa tibia de anacardo, *foie* y *gelée* de vinagre de higo y la remolacha amarilla con salsifí y aire de topinambur. Mención aparte, la seriola, madurada y ahumada en casa, se sirve con tomates RAF para acentuar la profundidad de su sabor.

Entre las novedades despunta la gamba roja de Palamós con crema ligera de palomitas de maíz y *suquet*, un guiño contemporáneo a la polenta. Le siguen la trucha de los Pirineos catalanes con beurre blanc, huevas de trucha y aceite de higuera, **y el recién incorporado corte de ternera de pastoreo acompañado de una *sauce au poivre*.** Como cierre de los principales aparece el pichón de Francia con *demi-glace* de ciruela encurtida, zanahoria confitada y mizuna.

Antes de los postres desfila la selección de quesos, compuesta por Bauma Carrat, Mimolette, Cendré de Paulinet y Comté AOC con veinticuatro meses de maduración. El recorrido concluye con un sorbete de fresas del Maresme y espuma de *champagne*, seguido del *Sticky Toffee Pudding* elaborado con dátiles Medjoul y refrescado con aceite de oliva arbequina.

«Nuestros clientes son nuestra prioridad. Aprecian la complejidad que existe detrás de platos aparentemente sencillos, construidos a partir de pocos ingredientes. **La intención no es otra que generar emociones. Al final, todo ocurre en el alma**», concluye Pachi Rodríguez.

MANUEL GERARDO SÁNCHEZ
PRENSA Y COMUNICACIONES

Móvil: +34 63166799
manuelgerardsanchez@gmail.com
Barcelona

Página 2

Press release en inglés

Versión internacional de la nota de prensa, preparada para contactos y medios angloparlantes.

âme

PRESS RELEASE

Âme Updates the Epicurean Menu as Summer Draws to a Close

Chef Pachi Rodríguez adds new dishes to the Epicurean Menu featuring seasonal, locally sourced ingredients. Beyond the concept of zero food miles, his idea of proximity is built around a direct connection with the diner.

Barcelona, September 2026. **In just two years, Âme, the restaurant run by chef Pachi Rodríguez, has carved out a place of its own on Barcelona's gastronomic scene with a proposal that highlights seasonal Catalan produce through French Nouvelle Cuisine techniques**. Michelin, Forbes, 360 Eat Guide and Tapas Magazine have reviewed the restaurant and included it in their guides. The Fork awarded it the Golden Fork and, in early 2026, included it on its list of Barcelona's ten best restaurants.

Produce is the only star at Âme. It enters into a dialogue with a technique that does without artifice or spectacle in order to surprise. "**Our aim is to highlight the ingredient. We don't want to prove or show off anything. The other elements that complete a recipe become triggers that help diners recognise what they are tasting. Diners should understand what they are eating," says Pachi Rodríguez**, describing the characteristics of his culinary universe. Both creator and host, he and his team welcome, serve and explain each preparation to diners. "I want them to feel as if they were at a friend's house and leave formal dining protocols behind. At Âme, you come to enjoy yourself, not as an occasional guest. My intention is for diners to become part of the restaurant. To integrate them. Because my cuisine is about proximity," he says, describing the hallmark of his approach to hospitality.

Catalonia and France coexist on the plate without borders. This season, the Experience and Epicurean menus are updated thanks to the land and the producers who respect cycles and harvests through artisanal methods. **"I don't like talking about new dishes, as if one replaced another because of repetition or a lack of originality. I prefer to focus on the availability of the seasonal pantry."** Ingredients such as white asparagus from Navarra, yellow beetroot from the Ebro Delta and strawberries from the Maresme make the Epicurean Menu brighter and more vegetable-forward. "At Âme, we start from classic foundations that give diners a sense of familiarity. Then we take them elsewhere through combinations that turn each dish into something unique," Rodríguez insists.

MANUEL GERARDO SÁNCHEZ
PRESS AND COMMUNICATIONS

Phone: +34 63166799
manuelgerardsanchez@gmail.com
Barcelona

Page 1

âme

PRESS RELEASE

It consists of fourteen courses that travel through different geographies. It begins with a white asparagus vichyssoise that Pachi defines as "a blank canvas" and that anticipates the restaurant's three bites: the Palamós red prawn crêpe, Mediterranean tuna tartare and tomato and Maresme strawberry salmorejo.

Next come some of Âme's most representative dishes, such as Montseny castanyer oyster mushroom with warm cashew sauce, foie and fig vinegar gelée, and yellow beetroot with salsify and Jerusalem artichoke foam. Worth a special mention is the amberjack, aged and smoked in-house and served with RAF tomatoes to accentuate the depth of its flavour.

Among the new additions, the Palamós red prawn with a light popcorn cream and suquet stands out as a contemporary nod to polenta. It is followed by trout from the Catalan Pyrenees with beurre blanc, trout roe and fig leaf oil, and the newly added cut of pasture-raised beef accompanied by sauce au poivre. The final main course is French pigeon with pickled plum demi-glace, confit carrot and mizuna.

Before dessert comes the cheese selection, consisting of Bauma Carrat, Mimolette, Cendré de Paulinet and 24-month-aged Comté AOC. The menu concludes with a Maresme strawberry sorbet and champagne foam, followed by Sticky Toffee Pudding made with Medjoul dates and refreshed with Arbequina olive oil.

"Our customers are our priority. They appreciate the complexity behind apparently simple dishes, built from just a few ingredients. **The intention is simply to generate emotions. In the end, everything happens in the soul," concludes Pachi Rodríguez.**

MANUEL GERARDO SÁNCHEZ
PRESS AND COMMUNICATIONS

Phone: +34 63166799
manuelgerardsanchez@gmail.com
Barcelona

Page 2

Materiales de activación

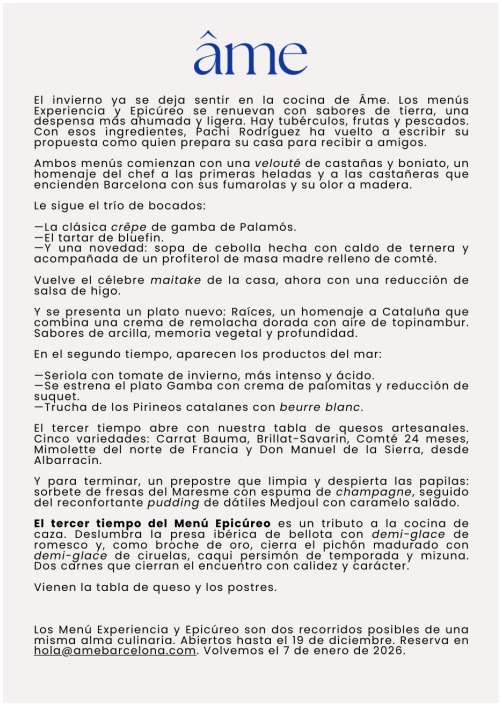
Newsletter, imagen de envío a prensa e invitación personalizada para periodistas. Las piezas se presentan como documentación aprobada del proyecto.



Newsletter Âme · página 1



Imagen de envío a prensa



âme

El invierno ya se deja sentir en la cocina de Âme. Los menús Experiencia y Epicúreo se renuevan con sabores de tierra, una despensa más ahumada y ligera. Hay tubérculos, frutas y pescados. Con esos ingredientes, Pachi Rodríguez ha vuelto a escribir su propuesta como quien prepara su casa para recibir a amigos.

Ambos menús comienzan con una *velouté* de castañas y boniato, un homenaje del chef a las primeras heladas y a las castañeras que encienden Barcelona con sus fumarolas y su olor a madera.

Le sigue el trío de bocados:

—La clásica *crêpe* de gamba de Palamós.
—El tartar de bluefin.
—Y una novedad: sopa de cebolla hecha con caldo de ternera y acompañada de un profiterol de masa madre relleno de comté.

Vuelve el célebre *maitake* de la casa, ahora con una reducción de salsa de higo.

Y se presenta un plato nuevo: Raíces, un homenaje a Cataluña que combina una crema de remolacha dorada con aire de topinambur. Sabores de arcilla, memoria vegetal y profundidad.

En el segundo tiempo, aparecen los productos del mar:

—Seriola con tomate de invierno, más intenso y ácido.
—Se estrena el plato Gamba con crema de palomitas y reducción de suquet.
—Trucha de los Pirineos catalanes con *beurre blanc*.

El tercer tiempo abre con nuestra tabla de quesos artesanales. Cinco variedades: Carrat Bauma, Brillat-Savarin, Comté 24 meses, Mimolette del norte de Francia y Don Manuel de la Sierra, desde Albarracín.

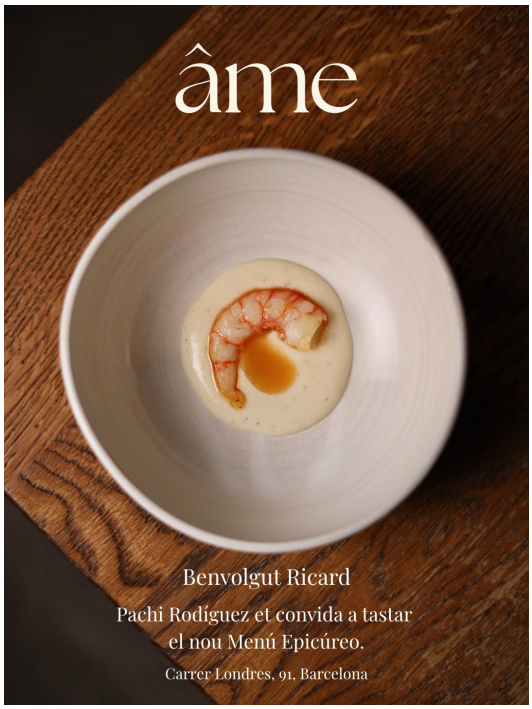
Y para terminar, un prepostre que limpia y despierta las papilas: sorbete de fresas del Maresme con espuma de *champagne*, seguido del reconfortante *pudding* de dátiles Medjoul con caramelo salado.

El tercer tiempo del Menú Epicúreo es un tributo a la cocina de caza. Deslumbra la presa ibérica de bellota con *demi-glace* de romesco y, como broche de oro, cierra el pichón madurado con *demi-glace* de ciruelas, caqui persimón de temporada y mizuna. Dos carnes que cierran el encuentro con calidez y carácter.

Vienen la tabla de queso y los postres.

Los Menú Experiencia y Epicúreo son dos recorridos posibles de una misma alma culinaria. Abiertos hasta el 19 de diciembre. Reserva en hola@amebarcelona.com. Volvemos el 7 de enero de 2026.

Newsletter Âme · página 2



Invitación personalizada

Selección visual

Fotografías de platos, sala y chef utilizadas como banco visual para prensa y comunicaciones.



Crêpe de gamba roja / tartar



Hamachi con salsa vierge



Maitake



Vieira



Pachi Rodríguez



Restaurante

Cobertura en medios

Recortes visuales de publicaciones en medios gastronómicos, culturales, lifestyle y de viajes.


foodie culture

BARCELONA • MADRID • NOTICIAS • ENTREVISTAS • REPORTAJES • EVENTOS • RECETAS • PRODUCTOS

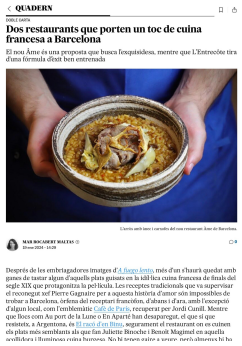
RESTAURANTES

Âme, la lógica invisible del sabor

• Pachi Rodríguez construye una cocina en la que la ingeniería inversa, la memoria y la cercanía con el comensal articulan un menú que evoluciona sin perder el vínculo con sus orígenes

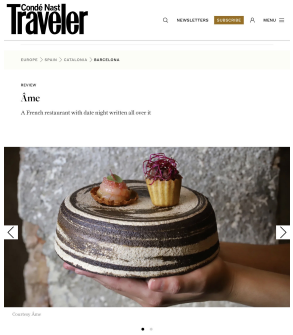
VER IMÁGENES

Foodie Culture · "Âme, la lógica invisible del sabor"


QUADERN

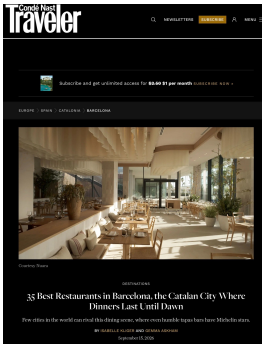
Dos restaurants que porten un toc de cuina francesa a Barcelona

Quadern / El País


Condé Nast Traveler

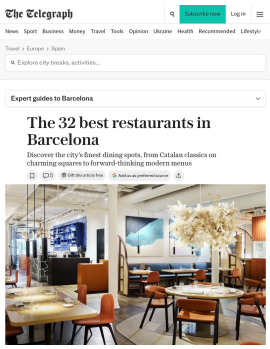
Âme

Condé Nast Traveler · Review


Condé Nast Traveler

35 Best Restaurants in Barcelona, the Catalan City Where Dinners Last Until Dawn

Condé Nast Traveler · Best Restaurants


The Telegraph

Expert guides to Barcelona

The 32 best restaurants in Barcelona

Discover the city's finest dining spots, from Catalan classics on charming squares to forward-thinking modern menus

The Telegraph


ara

Âme: un restaurante catalán, de alma francesa y hospitalidad venezolana en el Eixample de Barcelona

Pachi Rodríguez es el cocinero y anfitrión de Âme, donde sirven un fantástico menú libre de los corsés de la alta restauración

Ara


Forbes

Basilbec Restaurant Lounge (Alicante), elegido el restaurante favorito de los españoles en 2025, según TheFork

Forbes España

Comunicación gastronómica para proyectos con identidad.

Trabajo con restaurantes, marcas y proyectos culturales que necesitan construir un relato claro, conectar con medios y llegar a su público.



Âme · Barcelona

CONTACTO

Manuel Gerardo Sánchez

Prensa y comunicaciones

manuelgerardosanchez.com

manuelgerardsanchez@gmail.com

Barcelona