



PIPIlacha

En Madrid hay un restaurante construido sobre las flores

Pipilacha convierte el ingrediente más incomprensido de la cocina en el centro absoluto de su menú.

DOSSIER DE PRENSA · SOLSTICIO FLORAL

JULIO DE 2026 · MADRID, ESPAÑA

La noticia en menos de un minuto

Pipilacha construye la totalidad de su menú alrededor de flores comestibles, tratadas como **ingrediente técnico y no como elemento decorativo** — algo muy poco habitual en un restaurante.

Lo dirigen Arán Rodrigo y Noé David, dos chefs formados en la misma escuela. Abrieron el restaurante en octubre de 2025, en el barrio de Fuente del Berro, Madrid.

El espacio recibe a **16 comensales por servicio** — **ocho de ellos en la barra, frente a la cocina** — en dos servicios al día, de jueves a domingo. El menú actual, «Solsticio Floral», documenta 32 flores distintas repartidas en 15 pases.

Precio del menú: 85€. Maridaje opcional de seis copas: +60€. Ficha completa y contacto de prensa al final de este documento.



Guisante y flor de saúco. Cada pase parte de una flor con una función que los chefs pueden explicar.



Todos la reconocen. Casi nadie la ha probado

Las flores llevan siglos presentes en la cocina. Casi siempre como adorno. Casi nunca como ingrediente. Pipilacha invierte esa jerarquía: **cada pase del menú parte de una flor, no termina en ella.**

Es una cocina que investiga flores — su sabor, su textura, su comportamiento al fermentarse, deshidratarse o pasar por la brasa — antes de decidir qué hacer con cada una. Usarlas es la consecuencia, no el punto de partida.

“Todo el mundo sabe cómo huele una rosa. Casi nadie sabe a qué sabe.”

ARÁN RODRIGO, CHEF



TITULAR DISPONIBLE

«La flor es el ingrediente más incomprendido de la cocina — no por dificultad técnica, sino porque nadie ha tenido la paciencia de entenderla.»

POR QUÉ SOLSTICIO FLORAL EXISTE

¿Se puede cocinar un instante?

El nuevo menú toma su nombre del solsticio de verano: el día del año con más horas de luz, y también el momento exacto en el que esa luz empieza a acortarse.

Los quince pases documentan lo que ocurre en ese punto de máxima intensidad — flores que solo florecen unos días, frutas en su semana exacta de madurez, fermentaciones que llevan meses de espera.

El menú no está organizado por ingredientes. Está organizado por **un instante que, según los chefs, no puede detenerse — solo cocinarse.**

LA CIFRA

15

pases · 32 flores distintas documentadas





LA HISTORIA DEL PROYECTO

Dos cocineros, una escuela, una pregunta que no soltaron

Arán Rodrigo y Noé David se formaron juntos en la Escuela de Hostelería de Alcalá de Henares.

En las cocinas donde siguieron creciendo empezaron a hacerse la misma pregunta: por qué un ingrediente presente en la mesa desde hace siglos seguía limitado, casi siempre, a decorar el plato.

En octubre de 2025 abrieron Pipilacha, en Fuente del Berro, con una decisión poco habitual en Madrid: **un comedor deliberadamente pequeño**, y un menú entero construido sobre esa pregunta.

La escala es una decisión, no una limitación: permite explicar cada flor en la mesa, plato a plato, durante el servicio.

Veintipocos años y ninguna prisa



Arán Rodrigo

Nacido en 2001. Formado en la Escuela de Hostelería de Alcalá de Henares. Ha trabajado en las cocinas de El Invernadero, Krudo y Cobo Burgos.



Noé David

Nacido en 2003. Formado en la misma escuela que Arán. En Pipilacha comparten cocina, barra y servicio.

“Nunca hemos definido un sistema fijo. Cada flor nos obliga a empezar de cero.”

NOÉ DAVID, CHEF

Siglos en la mesa, nunca en el centro del plato

En la mayoría de restaurantes, la flor cumple una función visual: un pétalo sobre el plato, un color de contraste. Rara vez se piensa en ella como se piensa en una verdura, una especia o una proteína.

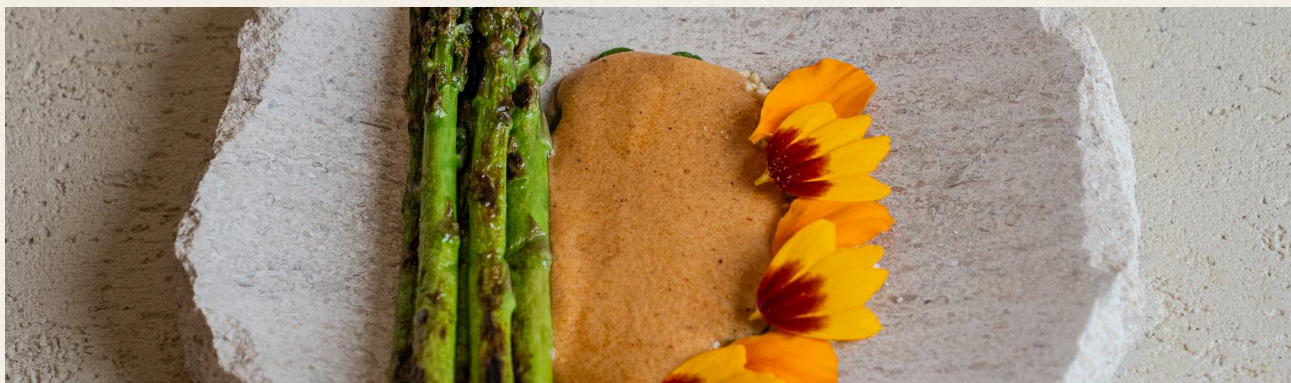
Pipilacha empezó por el extremo contrario: probar cada flor sola, sin plato alrededor, para identificar qué aporta realmente — acidez, amargor, textura, un efecto sobre la lengua — antes de decidir si tiene sentido cocinarla.

QUÉ HACE DIFERENTE A PIPILACHA

Un menú construido, pase a pase, alrededor de una flor distinta

La diferencia está en la escala: cada uno de los **15 pases** de Solsticio Floral tiene, al menos, una flor con una función definida dentro del plato.

Algunas aportan color. Otras, acidez. Otras cambian la textura o activan una sensación concreta en la lengua. Ninguna aparece sin una razón que los chefs puedan explicar con precisión.



La despensa que casi nadie ha abierto

Solsticio Floral documenta flores poco habituales en cocina: guisante mariposa, cosmos, flor de ajo, oxalis, farolillo, kalanchoe, phlox estrellado, tagete, hibiscus, begonia y regaliz azteca, entre otras.

Algunas sostienen un plato ellas solas: en este menú hay **salsas reducidas únicamente con una flor**, y aires levantados a partir de otra. Otras se usan por su efecto físico: una de las flores del primer bocado activa una sensación de cosquilleo en la lengua.

Antes de cocinarlas, el propio menú incluye un momento dedicado solo a probarlas por separado, una a una, sin ningún plato alrededor. La selección cambia cada semana, con lo que está en flor.

TITULAR DISPONIBLE

«Hay un restaurante en Madrid donde el menú empieza con cinco flores solas, servidas una a una.»



El tiempo como ingrediente

Pipilacha produce internamente kombuchas, kéfires y fermentos, algunos infusionados con flores. Son, sencillamente, técnicas con las que los chefs llevan tiempo trabajando.

El kéfir del limpiador de paladar tarda días en desarrollarse. La reducción de kombucha que acompaña al higo a la brasa parte de una técnica con **más de dos mil años** de antigüedad.

“La cocina no siempre consiste en cocinar.
Muchas veces consiste en esperar.”

ARÁN RODRIGO, CHEF



La brasa, el otro extremo del tiempo: segundos en lugar de meses.

PROCESO CREATIVO

01

Cada flor nueva pasa primero por una prueba aislada: se come sola, sin ningún otro ingrediente, para identificar su sabor real.

02

Solo si esa prueba revela algo que otro ingrediente no puede ofrecer, la flor entra en desarrollo para un plato.

03

El menú cambia entero con cada temporada: los quince pases se reescriben de cero, con las flores de ese momento.

Cinco pases para entender Solsticio Floral

01 Pipilacha

El primer bocado del menú, con forma de libélula. Polvo de pieles de fruta y verdura quemadas, alas de miel, guisante mariposa y flor eléctrica.

02 Farolillo

Tres flores, tres funciones: el farolillo como recipiente de un tartar de atún rojo, el orégano como aroma y el kalanchoe como textura crujiente.

03 Tomate

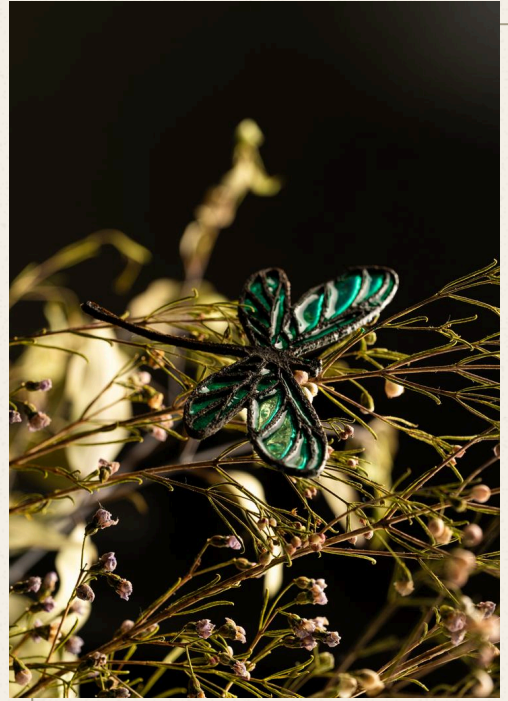
Distintos cortes y variedades de tomate, aire de flor de hinojo, gazpacho de claveles y aceite picual de primera prensada.

04 Codorniz

Pechuga al horno sobre una salsa reducida únicamente con flor de hibiscus, con pétalos de begonia y muslos cocinados 24 horas a baja temperatura.

05 Sorbete de calabacín

Cierre del menú: calabacín macerado en yuzu, pétalos de crisantemo y pipas, en lugar de un postre dulce convencional.



Arriba, «Pipilacha»: el primer bocado, con forma de libélula, da nombre a la casa.

Lo que no sabías de las flores que ves todos los días

O1 El anís estrellado no es solo una especia

El de uno de los aperitivos es el fruto de una flor, recogido antes de completar su maduración.

O2 La begonia de tu salón es comestible

Una planta habitual en muchas casas, con una acidez cercana a la de un cítrico.



O3 Una salsa con una sola flor

La salsa de la codorniz se reduce únicamente con flor de hibiscus.

O4 Una flor con efecto eléctrico

La flor eléctrica del primer bocado activa una sensación de cosquilleo real en la lengua.



O5 Una planta con reloj propio

El oxalis cierra sus hojas y flores cada tarde, y vuelve a abrirlas al día siguiente.



Pipilacha en cifras

2025

Apertura · octubre de 2025

16

Comensales por servicio · 8 en barra

15

Pases del menú

85€

Maridaje de seis copas: +60€

Ubicación

C. del Azulejo, 2, 28028 Madrid — barrio de Fuente del Berro

Horario

Jueves a domingo · dos servicios: 14:00 y 21:00

Chefs

Arán Rodrigo y Noé David

Formación de ambos

Escuela de Hostelería de Alcalá de Henares

CRONOLOGÍA

De la escuela de Alcalá a Fuente del Berro

— Arán Rodrigo y Noé David se forman en la Escuela de Hostelería de Alcalá de Henares.

— Arán amplía su formación en El Invernadero, Krudo y Cobo Burgos.

2025 Apertura de Pipilacha en Madrid, en octubre, con un menú construido enteramente sobre flores comestibles.

2026 Presentación de «Solsticio Floral», quince pases centrados en el punto de máxima intensidad del verano.



CONTACTO DE PRENSA

Entrevistas, visitas y material fotográfico

Para entrevistas con Arán Rodrigo y Noé David, visitas al restaurante, material fotográfico en alta resolución o acceso al servicio en directo:

info@pipilacha.es

+34 919 12 59 98

@restaurante.pipilacha · pipilacha.es

KIT DE PRENSA DISPONIBLE

Fotografía en alta resolución de plato, cocina y equipo. Logotipo en distintos formatos. Biografías ampliadas de ambos chefs. Ficha completa del menú Solsticio Floral, pase a pase.

Disponible bajo petición.

Este dossier puede ampliarse con fichas individuales de cada pase o una visita guiada al restaurante fuera de horario de servicio.