



MILLESIME

COLLECTION



MARIO SANDOVAL



COQUE

2 ESTRELLAS MICHELIN

3 SOLES REPSOL

3 M METRÓPOLI

EL TEMPLO GASTRONÓMICO DE LA COCINA MADRILEÑA DE VANGUARDIA

GASTROGENOMICA





A los 10 años empezó a enamorarse de la cocina y sus secretos como parte de la tercera generación de cocineros a la que pertenece del restaurante familiar. Allí, día a día, fue aprendiendo las técnicas básicas de un oficio que luego consolidó y perfeccionó en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid y en distintos cursos de especialización y “stages” en restaurantes de Madrid, Cataluña y Francia. En 1999 tomó el relevo de su padre en la dirección gastronómica de Coque, junto a sus hermanos Diego Sandoval, jefe de sala y Rafael Sandoval, sumiller.



En la actualidad, junto a su trabajo como chef al frente de Restaurante Coque, Mario desarrolla una intensa actividad empresarial y de investigación que abarca la coordinación de servicios integrales de restauración en espacios propios y la consultoría de restauración y gastronomía para empresas. Además, participa en propuestas de restauración saludable e investiga nuevos registros, técnicas y tecnologías gastronómicas (*extracción de líquidos supercríticos, hidrólisis, polifenoles de vino tinto, carne de toro ibérico...*) que lo sitúan en la más vibrante vanguardia culinaria española.



UNA MIRADA HACIA ATRÁS

“Coque es mucho más que un restaurante, es un proyecto familiar que ha pasado de ser una casa de comidas a un gran referente de la gastronomía española y esto ha sido posible gracias a lo unida que ha estado siempre toda la familia. Mis abuelos ya se dedicaban a la restauración. Nuestra infancia la hemos pasado entre fogones, desde pequeños nos han inculcado la pasión por la cocina, el vino y el arte de ser un buen anfitrión”





LOS HERMANOS SANDOVAL



“Los tres hermanos hemos evolucionado juntos y nos complementamos a la perfección, Rafa se encarga de la bodega, Diego es el director de sala y yo soy el chef. Trabajar en familia hace que en el día a día seamos más rigurosos y perfeccionistas. Juntos hemos construido el gran restaurante de nuestros sueños”



“**Rafa** es Premio Nacional de Gastronomía’17 al Mejor Sumiller y Premio Nacional al Mejor Diseño de Carta de Vinos de Restaurante otorgado por la Real Academia Española de Gastronomía.



En 2016, **Diego** fue reconocido como Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala”



EL PUNTO DE INFLEXIÓN CULINARIA



“**En el año 2000 hice un *stage* en elBulli**, tenía 23 años, fue una gran experiencia que abrió mi percepción de la cocina y de todas las posibilidades que ofrece la gastronomía”



I+D

“Pretendemos que Coque sea un restaurante que mantenga sus raíces al mismo tiempo que evoluciona. Existe una gran implicación en I+D, ha realizado diversos estudios sobre *los fermentados, la vinificación de los alimentos, la gastrogenómica...* Coque cuenta con su propio huerto en el que se recuperan variedades de frutas y verduras autóctonas madrileñas”





¿QUÉ ES COQUE?

“**Coque es una gran experiencia gastronómica.** Diseñamos un recorrido en cinco pasos y concebido un espacio de 1.100m² únicamente para 40 comensales que son un ejercicio de creatividad y pasión. Hasta el último detalle está pensado y tiene su razón de ser: los sabores, las texturas, la decoración, la increíble bodega con más de 3.000 referencias, el servicio, el espacio de I+D...”





DISEÑO COQUE

“Hemos creado un **restaurante con mucha personalidad** en la que todo está muy cuidado, en la bodega tenemos una espectacular sacristía, con una reja traída desde Borgoña, dedicada a *Dom Perignon*, con una colección vertical única en la que hay tesoros como *Perignon P3 Plenitude Brut de 1973* o grandes añadas como las de 1993, 2000 y 2004”



LA COCINA DE VANGUARDIA HOY

“Las técnicas y la creatividad siguen siendo las principales premisas de la cocina de vanguardia, pero ahora está apostando por ser una cocina más sostenible preocupada por el desperdicio de alimentos, respetuosa con su entorno y el medio ambiente, una cocina que apuesta por el producto y los proveedores de calidad y cercanía”



DULCES VERDURAS COQUE



MARIO Y SU FACETA EMPRESARIAL

“Contamos con *La Romaneé*, una finca en Griñón donde se hacen grandes eventos, y donde tengo el *Bistró de Sandoval*, un restaurante que democratiza la alta cocina de Coque con nuestros platos más emblemáticos. Formo parte del proyecto *Dulcemanía* que surgió en el año 2004 para la elaboración de postres a medida, *Dream Food Catering* y *Food Concept* que está especializado en caterings externos”



CAUTIVADOS POR SANDOVAL

POR MARÍA FORCADA



MILLESIME

SINCE 2007