



PANGEA

GLOBAL CUISINE & COCKTAILS

Trabajo realizado por:

Diego Palacios, Patricia Hernández, Erik Villarreal y Valentina Duarte



“El origen de los sabores”

LA IDEA

Pangea S.L. “El origen de los sabores” es un proyecto gastronómico que nace con la vocación de ir más allá de un restaurante tradicional. La idea se basa en crear un espacio vivo y cambiante, donde la cocina se convierte en una experiencia que evoluciona cada mes. Pangea ofrece servicios de comidas y cenas con un menú degustación creativo, diseñado en torno a la gastronomía de un país concreto, acompañado de coctelería temática y una ambientación cuidada. De esta forma, el cliente no solo viene a comer, sino a descubrir nuevas culturas a través de los sabores, convirtiendo cada visita en algo diferente y memorable. Esta rotación mensual mantiene el interés, despierta la curiosidad y genera una razón constante para volver.

El proyecto está pensado para crecer y consolidarse en el tiempo como un nuevo modelo de ocio gastronómico. La combinación de restaurante, talleres de cocina semanales y experiencias de taller más cena permite a Pangea diversificar su actividad, ampliar su público y construir una comunidad fiel en torno al aprendizaje, la cultura y el disfrute. Esta estructura flexible hace posible adaptarse a la demanda, crear nuevas líneas de actividad y replicar el concepto en otros contextos o ubicaciones. Pangea aspira a convertirse en un referente, no solo por lo que se sirve en la mesa, sino por la experiencia que genera, demostrando que la hostelería puede ser innovadora, sostenible y con una clara proyección de futuro.