

Medio: Periódico

Sección: Ocio - Comer

Espacio: 119 cm²

Restauración News

16 de febrero de 2005

Audiencia: 3,2 %

Difusión: 9.000

Valor Publicitario: 321'16 €

RESTAURACION news

Nº2/ Noviembre 2003. 6€. www.restauracionnews.com

Paco Roncero trata de conquistar a los miembros del COI por el estómago

MADRID

Paco Roncero, chef de *La Terraza del Casino*, fue el encargado de elaborar el primer almuerzo, el pasado 3 de marzo, de los trece miembros del COI que están evaluando las posibilidades de Madrid para acoger los Juegos Olímpicos del 2012. Además del tradicionales bocadillos de jamón y chorizo ibérico, y de la tortilla española, los miembros de la Comisión de Evaluación degustaron platos como *Foie con lentejas*, *Ajoblanco con aceite de oliva virgen* o *Piruleta de Pistachio*.

Otros platos que elaboró Paco Roncero en su menú de degustación fueron *Caviar de limón*,

Bogavante con puré de mango, *Copa de coliflor y trufa*, *Carpaccio de boletus con langostinos*, *Rape en civet con setas*, *Cordeiro con puré de limón*, *Estofado de piña con yogurt* y *Tarta de chocolate crujiente*. ● RN



