

Reportajes de hostelería

Home Reportajes Restaurantes Paco Roncero se hace con la marca Estado Puro y prepara su internacionalización

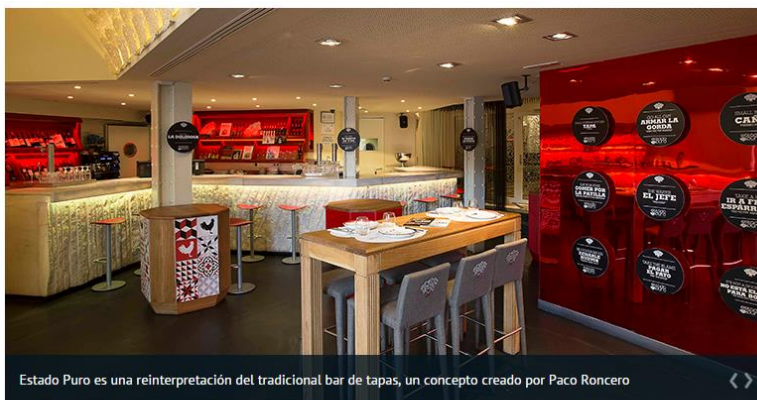
Buscar en el site...

Paco Roncero se hace con la marca Estado Puro y prepara su internacionalización

por InfoHoreca 2 de diciembre, 2014 Restaurantes 0 SHARE

< Volver

El cocinero madrileño Paco Roncero firmado con NH la titularidad y gestión de la marca Estado Puro, cuyos establecimientos explotará de forma independiente al grupo hotelero. El objetivo, "evolucionar el concepto" y consolidar una expansión de la marca a nivel nacional e internacional que ya se ha iniciado con los nuevos locales de Ibiza y Shanghai.



Estado Puro es una reinterpretación del tradicional bar de tapas, un concepto creado por Paco Roncero

En 2008, el dos estrellas Michelin Paco Roncero abre las puertas de su proyecto más personal: Estado Puro. Un innovador concepto que responde a la reinención del tradicional bar de tapas y que introdujo por primera vez en el léxico culinario español la palabra **gastrobar**. Bajo la misma filosofía de "la cocina de siempre en el formato más actual" y del "producto de máxima calidad pasado por el crisol de la creatividad", Roncero ha querido ahora iniciar una nueva etapa evolutiva de la marca, que nació de su inventiva, sus recuerdos y su inquietud con el apoyo financiero y logístico de NH Hoteles.

Para ello, el cocinero emprende su primer proyecto empresarial en solitario desvinculándose en la gestión del negocio del grupo hotelero. Un grupo con el que continúa trabajando en el Casino de Madrid (gestionado por NH y dirigido por el chef), en la línea Paco Roncero Catering y en los renovados NH Eurobuilding y NH Abasco.

Evolución del concepto gastrobar

El motivo del acuerdo entre el chef y la cadena es "evolucionar y madurar el concepto" tanto estética como gastronómicamente y "expandirlo a nivel nacional e internacional". En esa evolución Roncero ha hecho, para empezar, un **restyling** de la "casa madre", el Estado Puro del madrileño Paseo del Prado, cuyo diseño servirá de espejo para los futuros proyectos. Este lleva la firma del estudio valenciano estudi(H)ac y ofrece una **estética moderna y rompedora**, con notas de humor y sutiles guiños a lo cañí: a los volantes de la falda flamenca, al azulejo andaluz (versionado en material hidráulico) y, por supuesto, a la peinetas, icono de la marca.

Versatilidad de oferta

En el nuevo Estado Puro tanto el espacio como la carta se abren a la versatilidad, con opciones para un picoteo informal o para comer relajadamente a base de primero y segundo. Funcionalmente cuenta con mesas altas, mesas octogonales de apoyo presididas por un "ham corner" y mesas bajas con bancada corrida al **estilo bistró**. Mientras que en lo gastronómico continúa apostando por las tapas de toda la vida, elaboradas y presentadas en su mejor versión posible y con la materia prima más excelsa.

"Hemos escuchado al cliente, aprendido de sus gustos y seleccionado aquellas recetas que más se han demandado a lo largo de estos seis años", explica el chef. Entre ellas las croquetas (de jamón, de boletus y de sepia con su tinta), la tortilla española, la ensaladilla rusa, los callos a la madrileña, los mejillones tigre o los buñuelos de bacalao.

Aunque también se han incorporado tapas creativas, como la tortilla del siglo XXI, el huevo escalfado a 63°C o el filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo de **La Terraza del Casino**, propuestas de corte internacional, como el tatakí de pez mantequilla con ensalada de wakame, el ceviche de corvina con guacamole y totopos caseros o el atún en tartar con verduras del mar, y un apartado de primeros, pescados y carnes "para comer sentado". Entre éstos destacan el caldero de rabo de toro, la paella mixta, el bacalao al pil pil o el jarrete de ternera, todo un clásico de la cocina de Paco Roncero.

Expansión nacional e internacional

A lo largo del último año la **expansión de la marca Estado Puro ha llegado ya a Ibiza**, con la apertura dentro del nuevo Hard Rock Hotel Ibiza -el primero de la prestigiosa cadena en Europa-, y a **Shanghai**, donde inauguró en julio otro local en la conocida zona comercial de Xintiandi. Además, el nuevo gestor ya iniciado negociaciones para nuevas aperturas internacionales que verán la luz en los próximos meses.

Por su parte, la sede madrileña del NH Palacio de Tepa deja de ser Estado Puro para albergar concepto gestionado por la cadena.

+ Publique su empresa GRATIS

Promocione su negocio en el directorio de empresas de InfoHoreca

Regístrate ahora

✉ Newsletter

Suscríbete a nuestra newsletter

Email

Suscribirme

Publicidad

¿VENDES A
HoReCa?
HOREQ es tu sitio

RESERVADO

📅 Agenda

9 de diciembre, 2014 / Donostia

Host: Congreso de sala y servicio

9 de diciembre, 2014 / Barcelona

Tercera Cumbre Mundial sobre Turismo Urbano

17 de diciembre, 2014 / Córdoba

I Congreso Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra

15 de enero, 2015 / MADRID

LEAD

Publicidad

91 669 68 28

LOGÍSTICA
ALMACENAMIENTO
GESTIÓN ADUANERA
ENVÍOS NACIONALES E
INTERNACIONALES

STX
Express

stx-express.com

🏠 Empresas de hostelería