



Paco Roncero asume la gestión en solitario de Estado Puro



El pasado enero, **Paco Roncero** inauguró junto al NH del Paseo del Prado el restaurante **Estado Puro**. Un año después y tras lograr sorprender con su "reinención de la tapa", el chef se embarca en un nuevo proyecto.

Con el objetivo de "evolucionar y madurar el concepto" tanto estética como gastronómicamente y "expandirlo a nivel nacional e internacional", el dos estrellas Michelin asume la gestión en solitario del **gastrobar madrileño**.

En la nueva versión de Estado Puro la gran protagonista es la variedad: el tapeo informal como las comidas de mesa y mantel conviven amigablemente. Lo que sí que no cambia es la carta: basada en la cocina de toda la vida, ofrece platos elaborados y evolucionados como 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.

