

Está usted en: Gastronomía > Empresas/empresarios

Roncero asume la gestión en solitario de Estado Puro

En 2008, el dos estrellas Michelin y máximo representante de la cocina de vanguardia en Madrid abrió las puertas de su proyecto más personal: Estado Puro. Un innovador concepto que respondía a la reinención del tradicional bar de tapas y que introdujo por primera vez en el léxico culinario español la palabra gastrobar.

Actualizado 6 diciembre 2014

Compartir: | Imprimir | Enviar | Comentarios 0

Redacción Ocio

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 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 Abascal.

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. Éste 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 peineta, icono de la marca.



Compra **renfe**

Ida y vuelta Ida Tarjeta Dorada

Origen:

Destino:

Salida: 00:00 ▼

Regreso: 00:00 ▼

Adultos Niños 4-13 Niños <4



Roncero inicia una nueva etapa con sus tapas

