

El Viajero

DESTINOS HOTELES RESTAURANTES OFERTAS EL PAÍS VIAJES

Viajeros urbanos 24h Los top Monocle Lonely Planet Fotogalerías Blogs



RESERVA DESTINOS COMO ESTE EN

EL PAÍS Viajes

VIAJEROS URBANOS

Lo nuevo de Paco Roncero, en Bogotá

Versión Original ocupa una casona en la zona G y propone cocina española de vanguardia en Colombia

TOYA VIUDES | 16 DIC 2014 - 00:00 CET

Archivado en: Viajeros urbanos Bogotá Paco Roncero Viajes Colombia Restaurantes Restauración Ofertas turísticas Sudamérica Latinoamérica Hostelería Turismo América

17 21 0 0 Enviar Imprimir Guardar



Bar del restaurante Versión original, abierto por el chef Paco Roncero en Bogotá.

Dos estrellas Michelin, tres soles Repsol –máxima calificación en España–, Premio Nacional de Gastronomía 2006, varios restaurantes en Madrid y otros en Shanghai e Ibiza. Paco Roncero, uno de los máximos representantes de la cocina española de vanguardia y pupilo aventajado de Ferrán Adrià, estrena restaurante en Bogotá. ¿Y por qué en la capital colombiana? "Hace tres años en un viaje al eje cafetero descubrí la magia de Colombia y su cocina, con mucha tradición y sabor. Fue entonces cuando decidí abrir junto a un grupo de socios este nuevo restaurante, aprovechando la efervescencia gastronómica de la ciudad", dice.

Ubicado en una casona de tres pisos y bellamente decorada, el nuevo restaurante de Roncero en Bogotá se llama Versión Original (Calle 70A #5-67; +57 7446683). "Estoy cansando de visitar restaurantes en todo el mundo donde dicen ofrecer comida española solo por el hecho de servir croquetas y tortilla. Lo que quiero es que los colombianos prueben la verdadera comida de mi país, la versión original", explica el chef.



Patatas alioli en el restaurante Versión Original, de Paco Roncero, en Bogotá.

V.O alberga tres propuestas gastronómicas diferentes a partir de un recetario 100% español. La planta de abajo es un bar de tapas con una cocina tradicional puesta al día en presentación y técnica, donde los fines de semana suena flamenco en directo. Ensaladilla rusa, tortilla, pulpo, empanada gallega, patatas bravas, croquetas de jamón ibérico, callos a la madrileña, cojonudos de morcilla,

tostas de jamón ibérico o los famosos filipinos de foie de Roncero, cubiertos de chocolate blanco.

Lo mejor de Bogotá

Dormir Mapa

UN NUEVO DESAFÍO SOSTENIBLE

100% Eco Powered acciona

accionadakar.com

Eskup Toya Viudes

ÚLTIMAS NOTICIAS

Ver todo el día

El terror es un juego

ÁNGEL LUIS SUCASAS FERNÁNDEZ

Una ola de productos para consolas y PC busca fórmulas creativas para asustar al usuario



Con solo 22 años y después de trabajar en restaurantes como [Zalacain](#) o el londinense [The Fat Duck](#), Nicolás López es uno de los jefes de cocina junto al colombiano Nicolás Bejarano (formado con Arzak y Martín Berasategui). López nos guía por la segunda planta, en un ambiente más íntimo y reservado, donde puede verse un restaurante gastronómico de alta cocina española de vanguardia, con platos más fuertes y contundentes: arroces, jarrete de ternera con crema de patata al aceite de oliva y verduras de temporada y *magret* de pato con arroz de ave y morillas encurtidas, entre otros.

En unos meses, la tercera planta de Versión Original (todavía en desarrollo), acogerá un espacio exclusivo para ocho personas inspirado en [Sublimotion](#), el restaurante que Paco Roncero tiene en Ibiza, probablemente el más caro del mundo (1.650 euros por persona). En este nuevo taller multidisciplinar, que desafiará todos los límites de la experiencia sensorial gastronómica, los comensales vivirán una experiencia única en la que mediante un sistema audiovisual y sin moverse de la silla podrán trasladarse del Ártico a Central Park para tomarse un cóctel, y de ahí al fondo del mar o, por qué no, a un viaje en globo hasta el mismísimo infierno.

Más propuestas en Bogotá pinchando [aquí](#)

'Brunch' V.O.

Los domingos y lunes festivos, de 10 a 13 horas, el restaurante sirve un *brunch* con pastelería, panes y mermeladas caseras, zumos, huevos, embutidos, quesos, tostas, bocadillos, platos de cuchara y postres.

Aire fresco para los Audi A1

MANUEL GÓMEZ BLANCO

La marca alemana actualiza sus utilitarios con retoques cosméticos y nuevos motores. Los modelos renovados saldrán a la venta en febrero con tarifas desde 19180 euros



Los padres y la seguridad vial

MANUEL GÓMEZ BLANCO

El 83% de los progenitores españoles, a favor de que sus hijos reciban formación vial. Más del 70% cree además que las enseñanzas actuales resultan insuficientes



Armadura electrónica para proteger mejor

MARCOS BAEZA

El laboratorio Euro NCAP, de pruebas de choque, analiza la seguridad de 25 nuevos modelos. Los coches que incluyen los últimos avances tecnológicos obtienen notas más altas. Se ha evaluado el primer Porsche, que saca una de las calificaciones más elevadas

