

Paco Roncero gestionará en solitario Estado Puro

1-diciembre-2014



El cocinero madrileño ha firmado un acuerdo con NH para asumir el 100 % de la titularidad y gestión de la marca, 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 Shanghái.

En 2008, el dos estrellas Michelin y uno de los máximos representantes 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*. 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.

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.

WINES INDEX /// EXPORT & GASTRONOMY
Products around the world

▼ Publicidad

Descubre los vinos de Hispanobodegas

Selección Mundus Vini

14. GROSSER INTERNATIONAL WEINPREIS



Exclusiva para Vinos y Restaurantes

www.luvinoteca.es

▼ Publicidad

Los mejores deseos para estas fiestas merecen un brindis con los mejores cavas y vinos



Cavas y Vinos

▼ Publicidad

HORNOS MIXTOS COMPACTOS

MyChef



▼ Publicidad