

FEB
17
2015

Paco Roncero diseña un menú ejecutivo para la Terraza del Casino



La Terraza del Casino, restaurante que cuenta con dos estrellas Michelin y que forma parte de la oferta gastronómica de NH Hotel Group, ofrece, de lunes a viernes a mediodía, un **Menú Ejecutivo, diseñado por el chef Paco Roncero, con el fin de hacer accesible a todos los bolsillos una de las mejores cocinas de Madrid.**

Este menú, que sigue la estructura del Menú Degustación de La Terraza del Casino, está compuesto de un cocktail, tres snacks, un pescado, una carne y un postre, además de pan, agua y café. Sólo en servicio de almuerzo.

Por 69 euros (IVA incluido), los comensales podrán degustar algunos platos de una de las propuestas más innovadoras del sector gastronómico madrileño, en uno de los rincones más sorprendentes del Casino de Madrid.

Situado en el ático del Casino de Madrid, en pleno centro de la capital de España, **La Terraza del Casino cuenta con dos estrellas Michelin y tres Soles de la Guía Repsol como reconocimiento a la cocina**, así como al especial cuidado que se ofrece en otros aspectos como el espacio, decorado por Jaime Hayón, o la bodega, con más de 900 referencias vitivinícolas escogidas por la sumiller María José Huertas (Premio Nacional de Gastronomía 2003), y el servicio, capitaneado por Alejandro Rodríguez.

Buscar

Buscar

Para Profesionales

PARA
PROFESIONALES

sabor
español
sin límites

Gourmet

GM
cash&carry
solo profesionales

Reportajes 5 TELECINCO.es

informativostelecinco.com

Gastro@videos

Publicidad

