



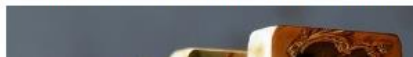
El chef español Paco Roncero participa en el pop-up gastronómico del Café Royal en Londres

0

ESCRITO POR ASIER NUÑEZ EL 18 MARZO, 2015

GASTRONOMÍA

El **chef Paco Roncero** -galardonado con dos Estrellas Michelin, tres Soles Repsol y Premio Nacional de Gastronomía 2006- llega a la capital del **Reino Unido** para ofrecer su magia gastronómica al comensal británico en un proyecto llamado *The Domino Effect*. Paco Roncero inauguró el año pasado *Sublimotion* en Ibiza, convirtiéndose en el restaurante más caro del mundo.



Disfrutar de la comida vanguardista de Paco Roncero **cuesta alrededor de 1.200 libras por persona** y promete una experiencia única donde espectáculo y gastronomía van de la mano. Para esta ocasión, Paco Roncero ha creado un **menú de degustación exclusivo** que tendrá lugar en el **Café Royal** durante las 4 semanas que dura el evento *pop-up* con un **precio de 90 libras**.



EL IBÉRICO EN PDF

El Ibérico 121

Stonehealth Clinic.
Centro Médico, Odontológico y Estético.

Regálale a la vida el placer de sonreír

SEPARA SU CITA:
0207 2833718

34/38 Cornhill, London EC3V 3ND BANK STATION (Salida 4 o 5)

www.stonehealthclinic.co.uk

EL TIEMPO

LONDON
United Kingdom
5°
Neblina

Viernes
 Máxima: 13°
Mínima: 6°

Sábado
 Máxima: 8°
Mínima: 3°

Chain Reaction
cyclos.com

Consigue lo mejor
Ahora las mejores marcas:

El restaurante abre esta noche y **los platos del menú estarán disponibles hasta el 11 de abril**. Entre ellos, se podrá degustar de un risotto de calamares con curry, foie gras y cardamomo o tartar de atún, entre otros. **Paco Roncero se caracteriza por su cocina vanguardista, y una estrecha relación con la innovación tecnológica** para crear una experiencia única. Todo ello se hace posible gracias a Sublimotion, situado en el **Hard Rock Hotel de Ibiza**.



Hotel Café Royal, situado en Regents Street de Londres

Según ha comentado Paco Roncero al diario *Evening Standard*, **"el concepto es español, la filosofía es la española y los ingredientes son 100% españoles"**. Sin embargo, en **este evento no se podrá disfrutar del espectáculo de luces, proyecciones y trucos** que tanto han caracterizado al restaurante de Ibiza. Sublimotion solo sirve a 12 comensales por noche y cuenta con un personal de servicio, alrededor de 25, que forman parte del *show* gastronómico e incluye todo tipo de trucos como la levitación o efectos con rayos láser junto a los 20 platos que forman el menú.

PRÓXIMOS EVENTOS

Women Fashion Power en Londres
11/11/2014 - 26/04/2015

London

La exposición Art of the Brick llega a Londres
03/01/2015 - 12/04/2015

London

Almodóvar y su musical en Londres
03/02/2015 - 09/05/2015

London

Elvis Presley llega a Londres en forma de exposición
04/02/2015 - 31/08/2015

London

Exposición fotografías de naturaleza salvaje
07/02/2015 - 31/03/2015

London



Consigue lo mejor
Ahora las mejores marcas



En el *Café Royal* solo se podrán ver algunas técnicas de Paco Roncero, por ejemplo, **el uso del nitrógeno líquido**. Andrew Turner, Chef Ejecutivo del *Café Royal*, se muestra encantado de tener a uno de los mejores chefs del mundo en su restaurante.

Turner concedió unas palabras al *Evening Standard* y dijo que **"Paco Roncero siempre ha estado un paso por delante en la innovación de la gastronomía española y Londres es el escenario perfecto para admirar sus platos gracias a su gran diversidad"**. Esperamos atraer a muchos comensales curiosos por probar la gastronomía española al estilo de Paco Roncero **con un precio muy atractivo**". El chef español

será una de otras muchas colaboraciones de prestigiosos chefs en el *Café Royal* gracias al evento **The Domino Effect**.



Ahora las mejores marcas
adidas saucy GARMi