

Síguenos en:



Buscar



SNACKS

Paco Roncero Taller abrirá al público doce días de octubre de manera excepcional



Redacción

26/9/2016 Comentarios



Like



Share 12 people like this. Be the first of your friends.

Paco Roncero Taller abrirá sus puertas al público de manera excepcional las noches de los miércoles, jueves y viernes del mes de octubre y atenderá a ocho comensales por cena. Una apertura donde poder disfrutar con los cinco sentidos del trabajo en cocina y en sala de Paco Roncero y todo su equipo.



Paco Roncero Taller es el lugar del que parte el universo de **La Terraza del Casino**, ubicado en NH Collection Casino de Madrid. Su cocina está a cargo del chef Paco Roncero y es el resultado del dominio magistral de las más evolucionadas técnicas culinarias, de su creatividad y sensibilidad innata y de su capacidad de innovación y espíritu investigador.

Solamente unas 100 personas podrán conocer, a lo largo de todo el mes de octubre y exclusivamente en horario de cena, la propuesta de Paco Roncero Taller: vivir la gastronomía desde un punto de vista multisensorial capaz de trasladar al comensal a diferentes lugares. Una propuesta que se organiza por primera vez fuera de eventos para grupos y empresas y que representa una oportunidad única para conocer la apuesta más personal y clandestina de Paco Roncero.

De la experiencia solo nos adelantamos que consistirá en “un menú degustación con maridaje lleno de experiencias gastronómicas, sensitivas y multisensoriales”. Una experiencia en la que se incluyen juegos de luces e imágenes, la recreación de diferentes atmósferas cromáticas y el despliegue de diversos avances tecnológicos. El objetivo es que todos los sentidos participen. Eso sí, siempre al servicio de la gastronomía, ya que cada elemento sensorial tiene un porqué. El menú transcurre sobre una “mesa inteligente” que vincula cada nivel gastronómico a una experiencia acorde.

En esta experiencia, María José Huertas, sumiller de La Terraza del Casino, será la encargada de guiar el maridaje. El precio de esta cena será de 235 euros (IVA incluido) para todas las noches.

Habrà una noche más, fuera de estas fechas -dentro del mes de octubre-, en la que el chef Paco Roncero, aparte de acompañar la experiencia, se sentará a cenar con los comensales. La fecha de esta noche única, que tendrá un coste diferente, se confirmará en unos días.

Ya están abiertas las reservas y sólo se aceptarán ocho comensales por noche en un único turno.