

Paco Roncero Taller y su “viaje por el mundo”

Publicado el 5/10/2016 por Ángeles Cosano - [Comentarios \(0\)](#)



España, Francia, Japón, India, Perú, México o Estados Unidos forman parte de esta propuesta sensorial e irresistible.

En su constante apuesta por la innovación, Paco Roncero, chef del restaurante 2 estrellas Michelin La Terraza del Casino del NH Collection Casino de Madrid, abre por primera vez las puertas de su **Paco Roncero Taller** para ofrecer una experiencia emocional a través de un viaje por el mundo.

Una vivencia exclusiva para ocho comensales en cada cena, en un único turno, durante las noches de los miércoles, jueves y viernes de octubre, buscando nuevas sensaciones a través de imágenes, luces, aromas, música... en torno a un menú que te traslada en cada paso a un punto diferente del globo terráqueo. En palabras de Roncero es “una especie de reivindicación en nuestra profesión de cocinero, porque viajar es la única manera que tenemos para que nuestra cocina crezca y evolucione”.



Un viaje gastronómico y multisensorial por Europa, Asia y América, que comienza y termina en España con “escalas” en Francia, Italia, Singapur, India, Tailandia, Japón, Perú, México, Colombia y Nueva York, en el que los asistentes sobre una “mesa inteligente” podrán incluso “probar” diferentes modos de transporte (desde una bicicleta o una noria hasta un elefante).

Al margen de los días establecidos, habrá una noche más –todavía por confirmar y con un coste diferente– en la que Roncero, además de acompañar esta maravillosa experiencia, se sentará a cenar con los comensales.

Precio del menú: 235€+IVA (con maridaje incluido), bajo reserva a través del número del restaurante: [915 321 275](tel:915321275).