



Gastro Madrid Revista

NOTICIAS

RESTAURANTES

COCINEROS

RECEITAS

QUE NO FALTE...

HOTELES

TOP GMR

CONTACTO

NEWSLETTER



Paco Roncero presenta un viaje por el mundo en la apertura única de su taller



Luisa Sanjaume es reconocida como Mejor Productora y Ciudad Real 2012 como mejor champagne del mundo



El proceso de creación de la cocina de Paco Roncero #Culinary



Quique Dacosta en la #Feria de Chulones



Encuentro digital con David Muñoz (Ginnes, Madrid)



Paco Roncero presenta un viaje por el mundo en la apertura única de su taller

22 septiembre, 2016 / admin

Paco Roncero te propone un viaje por Europa, Asia y América con una propuesta gastronómica y sensorial única e irrepetible

Sentarse a la mesa de Paco Roncero Taller es disfrutar de alta gastronomía, de técnica y de producto. Es también dejarse llevar por aromas, por sensaciones. Paco Roncero Taller es capaz de trasladarte a ese momento, a ese sitio y con esa compañía en la que has probado un plato.

Esto es lo que podrás experimentar en Paco Roncero Taller durante el mes de octubre. Siempre lo sensorial al servicio de la gastronomía. En palabras del chef, "la gastronomía es siempre la base de nuestra propuesta, todo el resto es el aderezo de cada plato".

Atrévete a dar la vuelta al mundo de la mano de Paco Roncero. El chef abre las puertas de su taller para llevar al comensal a un viaje donde cada paso será en un punto diferente del globo terráqueo. Una experiencia que será única para los 96 comensales que disfrutarán de ella durante las noches de los miércoles, jueves y viernes de octubre. Paco Roncero Taller es un espacio en el que el chef trabaja el i+D de su propuesta y que hasta ahora solo había estado disponible para eventos y encuentros privados. Ahora, abre por primera vez para todo el que quiera disfrutar de una propuesta gastronómica y sensorial única.

Para esta ocasión, Paco Roncero, chef del restaurante 2 estrellas Michelin La Terraza del Casino, ubicado en NH Collection Casino de Madrid, ha creado un menú absolutamente sorprendente. Acompañado de una experiencia única, con una nueva puesta en escena, en la que solo se mantienen algunos platos característicos del chef como su huerto.

El chef Paco Roncero ofrece en esta apertura toda la experiencia y conocimientos adquiridos en sus viajes por el mundo. Un viaje que comenzará y terminará en España, pero que saltará a Singapur, India y Japón en Asia, pasará por Europa, se mudará a Sudamérica y subirá a Estados Unidos. Un menú que invitará a recorrer distintos platos y en el que los asistentes podrán incluso "probar" diferentes modos de transporte.

Paco Roncero se convertirá durante estas 12 únicas noches de octubre en el guía de la experiencia, acompañado tanto del equipo de cocina como de María José Huertas, sumiller de La Terraza del Casino, que será la encargada de guiar el maridaje. El precio de esta cena con maridaje será de 235 euros (más IVA) para todas las noches.

Además, habrá una noche más durante el mes de octubre, fuera de estas fechas, 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 las próximas semanas.

Ya hay reservas realizadas para este mes, pero todavía hay disponibilidad. Sólo se aceptan ocho comensales por noche en un único turno.

El método de reservas será a través de este número de teléfono de NH Collection Casino de Madrid 91 532 12 75.

Sobre Paco Roncero

Es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española dentro y fuera de nuestras fronteras. Una vanguardia técnica y creativa que se traduce, no solo en un estilo de cocina, sino también en la manera de ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial única.

Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó stages en Zalacain y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del NH Collection Casino de Madrid. Cinco años más tarde fue nombrado jefe de cocina del departamento de banquetes de dicha institución y en 2000 ascendió a la jefatura de cocina del Casino incluyendo la dirección del área de banquetes y del restaurante La Terraza del Casino, ya bajo la dirección de NH Hotel Group.

En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora que supuso una verdadera revolución para el NH Collection Casino de Madrid y para el panorama culinario nacional. En enero de 2002 recibe la primera estrella Michelin, convirtiéndose en el primer Club privado de Europa que la consigue.

Además, es reconocido con los más prestigiosos reconocimientos gastronómicos, como el Premio Chef L'Avenir 2005, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, y el Premio Nacional de Gastronomía 2006 de la Real Academia de Gastronomía Española.

La cocina de Paco Roncero es el resultado del dominio magistral de las más evolucionadas técnicas culinarias, de su desbordante creatividad y sensibilidad innata y de su capacidad de innovación y espíritu investigador; un estilo que ha dado como resultado importantes aportaciones a la vanguardia culinaria mundial.