



Paco Roncero y Marcos Morán ofrecen una clase magistral de gastronomía en el restaurante Hispania

ESCRITO POR PACO DE LA COBA EL 25 ENERO, 2016

GASTRONOMÍA, SIN CATEGORÍA

El restaurante Hispania de Londres celebró una nueva edición de la serie *Innovation & Creativity: Great Spanish Chef at Hispania* con **Paco Roncero** y **Marcos Morán** como chefs estrella. Precisamente este último (**Casa Gerardo, Prendes, Asturias**), director gastronómico de **Hispania London**, fue el que ideó estas jornadas gastronómicas al más alto nivel, para **difundir y potenciar la marca España en la capital británica**. La idea de Morán y de Hispania es que la gente "tenga una visión global de porqué la gastronomía española ha llegado a ser la mejor del mundo". Esta vez Marcos vino acompañado de su padre, **Pedro Morán**, cuarta generación de la saga que se dedica en cuerpo y alma a Casa Gerardo.



LOS LECTORES OPINAN



Tu opinión nos ayuda a mejorar.

 **Stonehealth Clinic.**
Centro Médico, Odontológico y Estético.

Regálale a la vida el placer de sonreír



SEPARA SU CITA:
0207 2833718



Marcos Morán se dirige a los comensales bajo la atenta mirada de su padre, Pedro Morán, y de Paco Roncero.

La edición de este mes de enero ha contado con el apoyo del **Banco Santander**, **Mahou San Miguel** y la **Oficina de Turismo de España en Reino Unido**. La cena contó con una cóctel informal en el que se sirvieron varios *snacks* que llevaban la **firma de Morán y de Roncero**: bocados de queso crujiente, anguilas con pepino, maíz frito con aguacate y **tortilla de gambitas**. Después de la recepción, los invitados (una selección de representantes de empresas españolas, **el embajador de España en Reino Unido, Federico Trillo**, y otras personalidades) junto con los periodistas, subieron la hermosa escalinata de Hispania para disfrutar de una velada inolvidable.



EL TIEMPO



LONDON
United Kingdom

8°

Muy Nublado
Máxima: 9° Mínima: 4°

Miércoles



Máxima: 9°
Mínima: 4°

Jueves



Máxima: 10°
Mínima: 1°



Bogota - Amsterdam

Desde **399 €** Verlo ya

Madrid - Amsterdam

Desde **37 €** Verlo ya

PRÓXIMOS EVENTOS

Primera imagen dibujada en el espacio en Londres

18/09/2015 - 13/03/2016

Londres

The Crime Museum abre sus puertas al público

09/10/2015 - 10/04/2016

London

Death and Memory: Soane and the Architecture of Legacy

23/10/2015 - 26/03/2016

London

Federico Trillo (derecha), embajador de España en Reino Unido, fue el encargado de brindar antes de dar comienzo la velada.

Los platos que se sirvieron fueron **Salmón marinado con miso**, Erizos de mar con olivas y cuajo, **Gnocchi de pesto con calamares**, Merluza con salsa bearnesa y semillas de cacao, Sopa de gambas, alcachofas y boletus y Jarretes de ternera con crema de patatas y setas. De postre Manzana en texturas y Café con leche.

Paco Roncero, chef español en Londres

Paco Roncero es uno de los principales **representantes de la cocina española de vanguardia** tanto en España como en el extranjero. Paco Roncero destaca por una cocina vanguardista que está íntimamente relacionada con la innovación tecnológica y las experiencias sensoriales. Actualmente es Director Ejecutivo Gastronómico del restaurante **La Terraza del Casino**, del Casino de Madrid, además de los **gastro-bar Estado Puro** (Ibiza, Madrid y Shangai), del **restaurante Barbarossa** (Shangai); del restaurante **Version Original by Paco Roncero** (Bogotá), del **multi-espacio gastronómico Sinergias** (Plateas Madrid) y del impresionante concepto Sublimotion, situado en el **Hard Rock Hotel de Madrid**, y que ya trajo a Londres en forma de **pop-up** instalada en el **Café Royal**. El chef es además **Premio Nacional de Gastronomía 2006** y ha sido galardonado con 2 Estrellas Michelin y Tres Soles Repsol.



Hawker House: Un mercadillo de comida ambulante en Canada Water
30/10/2015 - 02/04/2016

London

Arte y Alcohol en el museo Tate Britain de Londres
16/11/2015 - 01/10/2016

Londres



Bogota - Amsterdam

Desde **399 €** [Verlo ya](#)

madrid - panama ciudad

Desde **815 €** [Verlo ya](#)