

Está usted en: Gastronomía > Restaurantes

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

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. ¿Estamos ante una nueva moda o nos enfrentamos a una tomadura de pelo en la que ya todo vale? Eso sí se trata de una experiencia que será única para los 96 comensales que disfrutarán de ella durante las noches de los miércoles, jueves y viernes de octubre.

Actualizado 24 septiembre 2016

Compartir: [f](#) [t](#) [G+](#) [v](#) [y](#) [e](#) | [Imprimir](#) | [Enviar](#) | [Comentarios](#) **0**

Redacción Ocio



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, 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 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.

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.



Roncero, se la juega con la apuesta de su taller

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.

Aquellos elegidos que puedan probar esta formula seran Iso que puedan opinar sobre donde esta el limite

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 Zalacaín 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 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.

Situado en el ático de NH Collection Casino de Madrid, en pleno centro de la capital de España, el Restaurante La Terraza del Casino cuenta con dos estrellas Michelin y tres Soles de la Guía Repsol como reconocimiento a la cocina, así como al especial cuidado que se ofrece en otros aspectos como el espacio, decorado por Jaime Hayón, o la bodega, con más de 900 referencias vitivinícolas.