

El 'ramen' favorito de Paco Roncero

- La sopa japonesa con fideos del restaurante neoyorquino Ippudo es el plato que más le gusta al chef madrileño en Manhattan
- 10 planes gratis en Nueva York
- La marca de Paco Roncero está en Colombia

JORDI PASTOR | 25 ABR 2016 - 12:00 CEST

1

Archivado en: Paco Roncero, Majes, Nueva York, Restaurantes, Estados Unidos, Restauración, Ofertas turísticas, Norteamérica, Hospedería, Turismo, América

[f](#) 50 [t](#) 9 [in](#) 0 [+](#) [z](#) [i](#) [k](#) [El travel](#) [Imprimir](#) [Compartir](#)



A **Paco Roncero** le encanta correr. Con tres maratones de Nueva York en sus piernas, el inquieto chef madrileño no es de esos a los que les gusta caminar con calma, excepto cuando se encuentra en Manhattan. Después de una década viajando a la ciudad cada año, principalmente en clave gastronómica, hay cosas que no perdona. Como correr por Central Park o pasear por la Quinta Avenida: "Me gusta observar allí a la gente, su movimiento; es una calle que transmite la energía de las grandes urbes".

Hay otra cita fija en su agenda neoyorquina: un humeante bol de ramen, una especie de versión japonesa del cocido, en el restaurante Ippudo. Roncero, que acaba de renovar sus dos estrellas Michelin al frente del restaurante del Casino de Madrid, está enamorado de la cocina informal de este comedor japonés del East Village, donde se almuerza de fábula por unos 30 euros. Repite sin excepción desde que lo descubrió hace tres años.

No es la única apuesta del chef madrileño para comer bien en Manhattan sin pagar una fortuna. Desde una hamburguesa *gourmet* por unos pocos dólares hasta una referencia de alta cocina frente a Madison Square Park, visitamos siete de sus restaurantes predilectos.

Ippudo

65 Fourth Avenue

El animado comedor —recién remodelado— de Ippudo, en el East Village, fue la primera franquicia fuera de Japón de este restaurante especializado en ramen. Y de todos los ramen que ha probado Paco Roncero, su favorito. Además, le gusta la frescura y el ritmo del local, y el trato al cliente. "No se admiten reservas, pero cuando entras el equipo entero te saluda". El chef madrileño decide rápido: dos tandas de *buns* —bollitos al vapor rellenos de carne o verduras con deliciosa salsa picante— para compartir y ramen con tiras de lomo de cerdo, hongos *kikurage*, jengibre y cebolleta. Roncero prepara una versión vanguardista de esta receta tradicional en la Terraza del Casino. "El sabor es igual, pero el mío es completamente distinto. El espagueti no es un espagueti, sino un *noodle* de aceite de oliva, y los clientes se hacen su propio fideo al servirse la sopa".

Precio: entre 18 y 35 euros.



Mapa con los restaurantes de Nueva York / JAVIER BELLOSO

Eleven Madison Park

11 Madison Avenue

"Eleven Madison Park es uno de los restaurantes de moda en la ciudad y una referencia imprescindible para los *foodies*, los amantes del buen comer que viajan a Nueva York", dice Paco Roncero. Al frente está Daniel Humm. Con tres estrellas Michelin y el quinto puesto en la última lista de *Restaurant*, añade un toque de diversión e interactividad a su combinación de alta cocina y servicio impecable. Por ejemplo, proponiendo un juego de identificación de ingredientes a sus comensales —tápiz y papel incluidos— al llegar a los postres.

Precio: 275 euros.