

Gastro Madrid Revista



Los platos de Paco Roncero para esta Navidad en la Terraza del Casino

15 diciembre 2016 / admin

Dos nuevos platos que formarán parte del menú degustación y que han sido especialmente diseñados para estas fechas entrañables

- Ravioli de cigala con caldo yodado es una de las opciones navideñas disponible ya en el menú degustación.
- Y Rodaballo a la gallega es la otra creación del chef Paco Roncero y su equipo para la Navidad de 2016.

Madrid, 5 de diciembre de 2016. La Terraza del Casino con el chef Paco Roncero a la cabeza adaptan su propuesta gastronómica a las fechas Navideñas. Para ello introducen en el menú dos platos con producto muy propio de estas fechas para completar la experiencia única del restaurante la Terraza del Casino.

Ravioli de cigala con caldo yodado

Uno de los trucos, según explica Paco Roncero, está en dorar la cabeza de la cigala y estrujar las cabezas para obtener el coral de la cigala y utilizar para unir las capas de carne de cigala del ravioli.



Rodaballo a la gallega

Fundamental para este rodaballo es el fumet de su cabeza, espinas, aletas y cola y que hay que dejar enfriar para que gelifique con su propio colágeno.

Rodaballo a la gallega

Fundamental para este rodaballo es el fumet de su cabeza, espinas, aletas y cola y que hay que dejar enfriar para que gelifique con su propio colágeno.



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 staves 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.

Sobre La Terraza del Casino

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.