

El Taller de Paco Roncero abrirá para doce cenas exclusivas en octubre

EFE 18/07/2016 (17:16)

Madrid, 18 jul (EFE).- El Taller de Paco Roncero, donde el cocinero desarrolla el proceso creativo de La Terraza del Casino, con dos estrellas Michelin en Madrid, abrirá por primera vez al público para doce cenas exclusivas durante octubre.

Se trata de un espacio multisensorial, donde sonidos, imágenes y aromas completan la degustación de cada plato, que el cocinero madrileño sólo abre para eventos de grupos y empresas, aunque en las noches de los miércoles, jueves y viernes de octubre ofrecerá doce cenas para casi cien comensales.

El menú con maridaje, cuyo contenido no se ha desvelado, tiene un precio de 235 euros y será presentado por el propio Roncero y su equipo. Además, el cocinero se sentará a cenar con los comensales en una cena que aún no tiene fecha y cuyo coste será de 360 euros.

Las reservas, abiertas hasta completar el aforo de ocho personas por noche, se pueden hacer en La Terraza del Casino, según ha informado hoy NH Hotel Group, donde se encuentra el restaurante.



El compromiso de Roncero y su equipo es ofrecer cada noche "una experiencia única en la que se aúnan no solo un impactante juego de luces e imágenes, sino un sinfín de diferentes atmósferas cromáticas y avances tecnológicos que envolverán el ambiente y harán de la cena un juego para los sentidos, siempre al servicio de la gastronomía".

Las creaciones se sirven sobre una "mesa inteligente" en torno a la que se reproducen los aromas y escenas del campo para ambientar la paella de aceite de oliva, la brisa del mar para servir una ostra o el trabajo de elaboración del huerto, un complejo plato formado por múltiples verduras cocinadas de forma independiente. EFE