



‘PACO RONCERO TALLER’, 12 ÚNICAS CENAS PARA VIAJAR POR EL MUNDO

NOELIA SANTOS × 23 SEPTIEMBRE, 2016

Cada chef guarda en su laboratorio los secretos de cada uno de sus platos, las investigaciones de sabor, las técnicas culinarias y, por supuesto, las próximas novedades con las que pretende deslumbrar a los comensales. Por eso, pocas veces -por no decir ninguna- se tiene la oportunidad de atravesar esa puerta que separa a los cocineros del resto de los mortales. Al menos hasta ahora, porque Paco Roncero no solo se atreve a dejarnos pasar, sino que ha organizado todo un mes de cenas para unos cuantos privilegiados, que podrán sentarse a la mesa de '**Paco Roncero Taller**' en **La Terraza del Casino** (Alcalá, 15 <M> Sol / Sevilla).

Serán **12 cenas**, organizadas en un único turno para grupos de ocho personas, durante las noches de los **miércoles, jueves y viernes** del mes de **octubre**. La propuesta es tan exclusiva que tan solo **96 comensales** en total podrán asistir a esta iniciativa, con la que el chef propone realizar un viaje por el mundo a través de su gastronomía, esa que ha ido desarrollando a partir de su creatividad y de los conocimientos que ha ido adquiriendo por diferentes países a lo largo de los últimos años.

El resultado son platos muy personales, llenos de aromas y sabores con los que Roncero pretende hacer sentir emociones, evocar recuerdos, recordar situaciones, visitar países..., en definitiva, volver a viajar y no solo con el paladar, porque la **puesta en escena** forma parte indispensable de este espectáculo culinario. Cada plato se presentará de un modo único y original, homenajeando a cada uno de los países de los que toma la inspiración: desde una noria que invita a ir hasta Estados Unidos, a una langosta gigante que recuerda a Japón; otros vendrán a bordo de una bicicleta o incluso de un elefante. Para mantener la sorpresa, lo único que se puede desvelar es que este viaje comienza y termina en España. El resto, lo tendrá que descubrir cada comensal.

Noches de miércoles, jueves y viernes de octubre. Precio. 235€ (más IVA). Imprescindible reservar (91 532 12 75).