

Los tequilas José Cuervo y 1800 acompañan a Paco Roncero y Roberto Ruiz en las Jornadas Gastronómicas de México



Los tequilas Premium José Cuervo y 1800 son los encargados de maridar las Jornadas Gastronómicas que se celebran en el restaurante DOMO del hotel NH Collection Abascal. Los chefs estrella Michelin Paco Roncero y Roberto Ruiz firman durante tres semanas un menú especial en el que la gastronomía mexicana y los mejores tequilas son los protagonistas.

Las Jornadas Gastronómicas de México tienen lugar desde el 16 de junio al 3 de julio en horario de comida y cena en el restaurante DOMO by Roncero&Cabrera, en la calle José Abascal, 47.



2 chef con estrellas Michelin homenajean la gastronomía mexicana

NH Hotel Group trae, de la mano de José Cuervo y 1800, las primeras Jornadas Gastronómicas Mexicanas con uno de los chefs con estrella Michelin de la cadena hotelera, Paco Roncero y con Roberto Ruiz, el primer chef del único restaurante mexicano con estrella Michelin en España.

Un menú único. Por primera vez los dos chefs premiados con estrella Michelin, Paco Roncero (La Terraza del Casino ubicado en NH Collection Casino de Madrid) y Roberto Ruiz (Punto MX), se juntan para elaborar un menú que sólo podrá degustarse durante 2 semanas con reserva previa y un precio de 75€.

Un homenaje a la cocina mexicana que reunirá en 8 platos los sabores e ingredientes más característicos de esta tierra combinada con la materia prima de nuestro país.

todos ellos maridados con cócteles exclusivos de dos de las marcas de tequila más emblemáticas a nivel mundial, José Cuervo y 1800. Como bienvenida, se ofrecerá en la terraza del hotel un exclusivo aperitivo acompañado de un cóctel margarita realizado con José Cuervo y 1800.

Paco Roncero (2* Michelin). La Terraza del Casino ubicado en NH Collection Casino de Madrid

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.

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. 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.