

El Taller de Paco Roncero



La mesa inteligente de El Taller de Paco Roncero

¿Quiere disfrutar con los cinco sentidos del trabajo en cocina y en sala de Paco Roncero y su equipo? Paco Roncero Taller abrirá sus puertas al público de manera excepcional las noches de los miércoles, jueves y viernes durante el mes de octubre, una experiencia única para sólo ocho comensales por cena.

Esta es la primera vez que el Taller abre sus puertas al público, fuera de eventos para grupos y empresas. Paco Roncero y su equipo

presentarán los platos y conducirán la experiencia completa. María José Huertas, sumiller de La Terraza del Casino, será la encargada del maridaje.

La cena consistirá en un menú degustación lleno de experiencias gastronómicas, sensitivas y multisensoriales. El comenzar asistirá a un impactante juego de luces e imágenes, además de diferentes atmósferas cromáticas y avances tecnológicos que crearán un juego para los sentidos, siempre al servicio de la gastronomía, ya que cada elemento sensorial del menú tiene un porqué de su entrada en escena. El menú transcurre sobre una *mesa inteligente* que hace que cada paso a nivel gastronómico vaya acompañado de una experiencia acorde.

El precio de esta cena con maridaje será de 235 euros (IVA incluido) para todas las noches. El Taller está situado en La Terraza del Casino, dentro del hotel NH Collection Casino de Madrid. Ya están abiertas las reservas, sólo a través de este número de teléfono del restaurante: +34 915 321 275