

# El Taller de Paco Roncero abrirá para doce cenas exclusivas

REPÚBLICA/EFE | MADRID | 19/07/2016

Se trata de un espacio multisensorial, donde sonidos, imágenes y aromas completan la degustación de cada plato



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 **Paco 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 **NH Hotel Group**, donde se encuentra el restaurante.

El compromiso de Paco 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.