

Paco Roncero Taller propone un viaje gastro-sensorial por Europa, Asia y América

CHEF

9 NO HAY COMENTARIOS 22 SEP 2016



El taller de Paco Roncero abrirá sus puertas en octubre para dar una serie de cenas especiales a 8 comensales por noche.

El chef abrirá durante octubre las puertas de su taller para ofrecer al comensal un viaje donde cada paso será en un punto diferente del globo terráqueo.

Esta experiencia única la podrán disfrutar 96 comensales, 8 por cena, durante las noches de los miércoles, jueves y viernes de octubre, en las que accederán al espacio en el que **Paco Roncero** trabaja el i+D de su propuesta y que hasta ahora solo había estado disponible para eventos y encuentros privados.

Para esta ocasión, el chef del restaurante 2 estrellas Michelin **La Terraza del Casino**, ubicado en NH Collection Casino de Madrid, ha creado un menú sorprendente que estará acompañado de una experiencia única, con una nueva puesta en escena, en la que solo se mantienen algunos de sus platos emblemáticos como su huerto.

El cocinero aprovecha esta ocasión para ofrecer la experiencia y conocimientos adquiridos en sus viajes por el mundo, en un recorrido que comenzará y terminará en España, pero que saltará a Singapur, India y Japón, pasará por Europa y llegará hasta Sudamérica y Estados Unidos.

Durante estas 12 únicas noches de octubre, el chef madrileño ejercerá de guía de la experiencia, acompañado tanto del equipo de cocina como de María José Huertas, sumiller de La Terraza del Casino, que será la encargada de guiar el maridaje. El precio de esta **cena con maridaje** será de 235 euros (más IVA) para todas las noches.

Además, habrá una noche más durante el mes de octubre, fuera de estas fechas, en la que el cocinero, aparte de acompañar la experiencia, se sentará a cenar con los comensales. La fecha de esta noche única, que tendrá un coste diferente, se confirmará en las próximas semanas.