

AR

1,50€

LA REVISTA DE
ANA ROSA
QUINTANA

**¿TIENES
UNA BODA?**
Los 7 consejos
infalibles de
**LORENZO
CAPRILE**

MODA
EL NUEVO
HIPPIE NUNCA
NOS SENTÓ
TAN BIEN

**LOOK DE
ESTRENO**

**FALDA
DE GASA
PENDIENTES
EXTRALARGOS
GAFAS
DE GATA**

**DAVID
CANTERO**

"Admiro la valentía
de los que deciden
cuidar a los suyos"

**BEAUTY
PARTY**

ANA ROSA
con las grandes
damas de la
belliza

**Ponte
GUAPA**
y ¡disfrútalo!



ISSN 1135-2509
Cód. Q. 0000000000

PACO RONCERO

Casi cien personas se colarán en su taller

Serán 12 cenas, y un total de 96 comensales los que podrán colarse en octubre en el taller de investigación que Paco Roncero tiene en el Hotel Casino NH, en Madrid. Alrededor de su mesa experimental de altísima tecnología, y por 235 € el cubierto, cada noche ocho personas disfrutarán de un espectáculo extraordinario. Colarse en el taller de este chef dos estrellas Michelin es poder atisbar su universo de sensaciones y degustar, como lo hicimos unos pocos afortunados en un ensayo, sus mejores platos. En su mesa alargada pudimos preparar nuestro propio mojito con pipetas y ver cómo

conseguía que el líquido diera vueltas él solo para mezclarse. También degustamos un bocaiño de gazpacho mientras echábamos humo por la nariz. Y vimos atónitos cómo llegaban volando unos globos aerostáticos con nuestras tortillas de camarón al son de música de feria. Finalmente, pudimos probar su famoso huerto, una gran jardinera dispuesta a lo largo de la mesa en donde su equipo había plantado decenas de verduras cocinadas y talladas en miniatura sobre una superficie de puré de patata, salsa tártara y una cama de aceituna tostada. Una sensación gastronómica de alta intensidad (Tel.: 91 5 321 275).

