

LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS MEXICANAS DEL NH COLLECTION ABASCAL

México llega al hotel NH Collection Abascal. Los chefs estrella Michelin Paco Roncero y Roberto Ruiz firman durante dos semanas un menú especial en el que la gastronomía mexicana es la protagonista

REDACCIÓN — 15/06/2016

COMPÁRTELO [f](#) [w](#) [g+](#) [p](#) [t](#) [in](#) [v](#)



Se han presentado en el NH Collection Abascal las Jornadas Gastronómicas Mexicanas que firman los chefs Paco Roncero (2^o Michelin) y Roberto Ruiz (1^o Michelin). Durante dos semanas, el restaurante DOMO by Roncero&Cabrera modifica su propuesta gastronómica y ofrece un menú especial con la cocina mexicana como protagonista.

Unión Rega al hotel NH Collection Abascal. Los chefs estrella Michelin Paco Roncero y Roberto Ruiz firman por primera vez juntos durante dos semanas un menú especial en el que la gastronomía mexicana es la protagonista, con un maridaje de los platos y las ediciones más Premium de los tequilas José Cuervo y 1800. Las Jornadas Gastronómicas de México tendrán lugar del 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.



Hoy Rega: Director General de NH Hotel Group, España, Portugal y Andorra; Paco Roncero (2^o Michelin, La Terraza del Casino ubicado en NH Collection Casino de Madrid), Roberto Ruiz (1^o Michelin, Embajadora de México en España), Roberto Ruiz (1^o Michelin, Salón Casavieja y Puerto del 794), Alicia García (Directora General de Promoción en España) y David Díaz (Director Hotel NH Collection Abascal).

2 chef con estrellas Michelin homenajean la gastronomía mexicana

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 (Salón Casavieja y Puerto del 794), se juntan para elaborar un menú que sólo podrán disfrutar durante 2 semanas con reservas previas y un precio de 79€. Un homenaje a la cocina mexicana que reúne en el plato los sabores e ingredientes más característicos de esta tierra combinados con la materia prima de nuestro país, todos ellos mezclados con técnicas reconocidas de los chefs más importantes del mundo, José Cuervo y 1800.



Un menú que forma parte de las Jornadas Gastronómicas de México que celebrará el NH Collection Abascal del 16 de junio al 3 de julio. Paco Roncero y Roberto Ruiz, junto al chef ejecutivo del hotel, Angel Ayllón, transformarán la propuesta del restaurante DOMO by Roncero&Cabrera durante varias semanas y estarán a los comensales la gastronomía mexicana.

NH Hotel Group y su apuesta por la gastronomía de la mano de la Embajada Mexicana

Las Jornadas Gastronómicas Mexicanas que se van a celebrar en NH Collection Abascal son un proyecto que nace de la mano de NH Hotel Group, PolMéxico y la Embajada Mexicana y que tendrá a Madrid como punto de encuentro.

Desde de la apuesta por la gastronomía del grupo, NH Hotel Group pone en marcha este evento con el objetivo de proporcionar y difundir a través de un evento único la gastronomía de este país. De esta manera, el grupo refuerza su apoyo a este sector y se consolida como cadena hotelera de referencia en gastronomía.

Paco Roncero (2^o 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 observar y entender la gastronomía como una experiencia sensorial única.



Infor

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'Ávenir 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.

Roberto Ruiz (1* Michelin), Salón Cascabel y Punto MX

Roberto Ruiz, mexicano del DF, inaugura en 2012 su primer restaurante en Madrid, ciudad a la que está vinculado desde hace más de diez años y donde ha desarrollado su carrera como chef. Creativo, técnico e innovador sin dejar de lado los sabores y los fundamentos de las diferentes cocinas que conoce, asiática, española, italiana y por supuesto la mexicana son algunas de las características que describen a este chef y su cocina.

Inaugurado en 2012 el concepto que propone Roberto Ruiz se inspira en sabores del amplio espectro de la gastronomía mexicana. En su cocina se respetan las elaboraciones autóctonas y se combinan con otras técnicas fruto de la innovación gastronómica, para obtener una cocina única, de edición propia y sabores auténticos. Así, se admite la incorporación de las materias primas españolas y una estética más contemporánea en las presentaciones de los platos, aunque siempre respetando esmeradamente la esencia de cada receta. En Enero de 2015 abre **Salón Cascabel**, una antojería inspirada en un salón mexicano de la época dorada de los años 40, diseñado por el director de arte mexicano **Eugenio Caballero**, premiado en 2007 con un Óscar por la dirección artística de la película **El Laberinto del Fauno**. Ruiz y su equipo ofrecen un repertorio de recetas propias basadas en platos únicos que aúnan lo mejor de los auténticos sabores mexicanos con productos locales de calidad. Cascabel es una antojería evolucionada que mantiene el carácter artesanal de la cocina tradicional pero que utiliza la tecnología para conseguir el plato perfecto.

Un menú único en las Jornadas Gastronómicas mexicanas

Ostra con esférico de margarita. (Paco Roncero)

Limon, sal, tequila blanco.

Mantequilla huitlacoche. (Paco Roncero)

Brioche a la plancha con mantequilla huitlacoche.

Kikos con guacamole. (Paco Roncero)

Agucate, lima, tomate, cebolleta y láminas de kikos.

Guacamole Cascabel. (Roberto Ruiz)

Agucate, chile jalapeño, cilantro, cebolla, zumo de lima. Acompañado de totopos de maíz.

Corvina con leche de tigre y mahonesa de Rocoto. (Paco Roncero)

Lima, ail oil de rocoto, pétalo de cebolla morada y esférico de leche de tigre.

Ceviche de langostinos y corvina. (Roberto Ruiz)

Salsa ligera de lima, aceite de chile morita y cacahuates tostados.

Cochinita Pibil. (Paco Roncero)

Tortilla de maíz, carnillera de jabali y puré de frijoles.

Tostada de pollo chipotle. (Roberto Ruiz)

Tostada de maíz, frijoles refritos, crema de rancho.

Taco estilo Sonora. (Roberto Ruiz)

Tortilla de trigo, solomillo de ternera, salsa de chiles fermentados. Pico de gallo.

Costilla a baja temperatura con mole y puré de coliflor. (Paco Roncero)

Mole: chocolate, chiles, pasas, almendras, cacahuete, canela, orégano, plátano macho, clavo y tomate.

Postre. (Paco Roncero)

Mango en texturas