

SNACKS

¿Acompañas a Paco Roncero? Conoce el NH Collection Casino de Madrid y La Terraza del Casino



Redacción

21/9/2017

 Comentarios

Paco Roncero celebra sus más de 25 años de trayectoria profesional ofreciendo una experiencia gastronómica que incluye un recorrido por los espacios del taller, la cocina del **NH Collection Casino de Madrid** y La Terraza del Casino. Bautizado con el nombre "Bienvenidos a mi mundo", el itinerario toma como punto de partida el bar. Un menú degustación en el que se pone en valor no solo la gastronomía sino también el espacio y la renovada carta de vinos.



Tras más de dos décadas y media de profesión, el chef Paco Roncero ha querido apostar por un menú degustación que no solo refleje su maestría en el plato sino que incite al comensal a conocer in situ el escenario donde nacen todas sus elaboraciones. Es así como "Bienvenidos a mi mundo" -el nombre ya es toda una declaración de intenciones- es la nueva apuesta del cocinero que busca ofrecer al comensal una experiencia gastronómica que vaya más allá de la simple muestra del recetario. Una tendencia que cada vez es más común en los restaurantes de alta cocina (véase Coque, Ábac... por citar tan solo dos ejemplos).

"Bienvenidos a mi mundo" es un recorrido por los diferentes espacios del NH Collection Casino de Madrid que comienza en el bar y que incluye un face to face con los vinos que la sumiller de La Terraza del Casino, **María José Huertas**, -nominada en los **International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2017**- ha escogido en una carta que estrena presentación y referencias.



Siguenos en:



SNACKS

Redacción | 13/12/2018



Mercabarna construye el primer mercado mayorista ecológico de ...

Mercabarna pone en marcha la construcción del primer mercado mayorista d...

Redacción | 13/12/2018



Fin del proyecto de I+D Vinykost

El consorcio que ha desarrollado Vinykost se ha reunido en la sede del C...

Redacción | 13/12/2018



Los concursos que no puedes perderte de Madrid Fusión

Quedan escasas semanas para que 2019 doble la esquina y empecemos de nue...



Tras los snacks iniciales -no, no desvelaremos de qué se trata, no haremos spoiler- el comensal es conducido, a través del ascensor, al Taller de Paco Roncero. Un espacio en el que se experimenta, se prueba y se deciden qué platos pasarán a carta, cuáles habría que mejorar o cuáles quedan relegados al cajón. Inaugurado en 2012, es un espacio vivo, futurista, emocional, una herramienta para crear experiencias multisensoriales en primera persona. Recibe al comensal **Javier Alonso**, jefe de cocina. Tras una parada gastro -con maridaje- la next stop es la cocina. Una oportunidad de observar cómo trabaja el equipo, el backstage. Por último, la sala en el que se podrá degustar "los hits más aclamados y las últimas creaciones del chef".

Carta de vinos

El trabajo, la sorpresa y la reinvención diaria tienen continuidad en la carta de vinos de La Terraza que María José Huertas y **Alejandro Rodríguez** -maitre- han renovado en forma. En fondo, las revisiones son diarias en una carta dinámica de 900 referencias (tanto nacionales como internacionales). La novedad actual reside en el formato, que el equipo de sala ha cambiado para "sorprender y acercar mejor al comensal las características y el porqué de la elección de cada vino", comenta Huertas. Lo hacen mediante mapas y localizaciones geográficas de provincias y países por zonas frías y cálidas, seleccionando de cada una de ellas algunos de sus productos. Visual y divulgativo, el vino también entra por los ojos. Esta carta ha sido proclamada recientemente finalista del premio a la Mejor Carta de vinos de los International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2017, un certamen que gestiona la empresa creadora de [The World's 50 Best Restaurants](#) ([los finalistas de este año los puedes encontrar aquí](#))



Facebook



Twitter

1



Whatsapp

0



Tweets by @7canibales



7canibales
@7canibales

