



Cuántos restaurantes tiene Paco Roncero y cuánto cuesta comer en cada uno de ellos

20MINUTOS | NOTICIA | 31.03.2024 - 07:00H



Con dos estrellas Michelin y más reconocimientos en su ámbito, ha escrito libros y participado en programas de televisión. Tiene varios restaurantes y acaba de abrir otro en Madrid.

- Cuántos restaurantes tiene Chicote en España y cuánto cuesta comer en cada uno de ellos
- Cuántas estrellas Michelin tiene Arzak y cuánto cuesta su menú degustación



Paco Roncero / Instagram



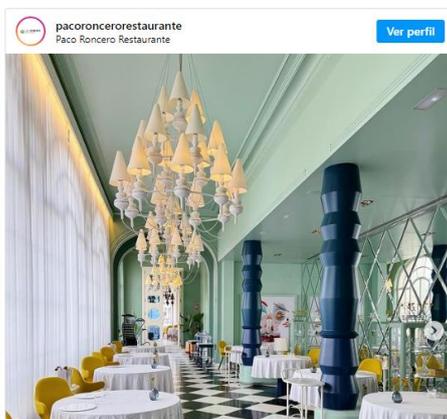
Paco Roncero es noticia este 2024 por haber abierto un nuevo restaurante. No para. **Con dos estrellas Michelin** y más reconocimientos en su ámbito, también se ha animado a escribir libros sobre gastronomía y a participar en programas en España como *Top Chef* y *Bake Off* o *MasterChef* en Colombia.

"Cuando era un chaval no tenía la idea ni por asomo de ser cocinero. Cuando le dije a mis padres que quería ser cocinero no les hacía mucha gracia, por eso **el mayor logro que he conseguido ha sido hacerme un camino en esto**. Un camino en el que he dejado muchas ideas y conceptos de lo que yo tenía y mucha gente que después ha recorrido sus caminos profesionales", contaba a *20 minutos* hace unos meses.

Paco Roncero está incluido como **uno de los 100 mejores Chefs del mundo** según la lista internacional *The Best Chef Awards*. Vamos a conocer sus creaciones, al menos, donde se sirven. Estos son sus restaurantes:

Paco Roncero Restaurante

- Calle de Alcalá 15, Madrid



20 MÁS INFORMACIÓN SOBRE:

- Restaurantes
- Estrella Michelin
- Restaurantes en Madrid

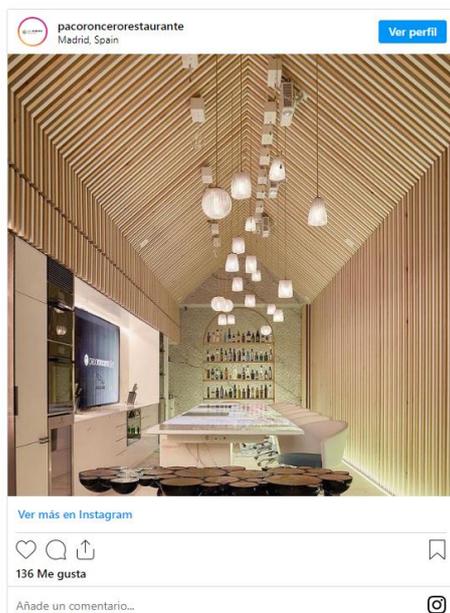
El restaurante abrió sus puertas a finales de 1990 con el nombre de La Terraza del Casino. Ubicado en la planta alta del emblemático NH Collection Real Casino de Madrid, en pleno corazón de la capital en la calle Alcalá, Roncero lo dirige desde el año 2000. Cuenta **con 2 estrellas Michelin, 3 Soles Repsol** y forma parte de la prestigiosa guía internacional *50 Best Discovery* de *The World's 50 Best Restaurants*.

Es un restaurante moderno y cosmopolita con una propuesta gastronómica vanguardista. En palabras de Roncero, "este menú es el resultado de **jugar y experimentar con todo aquello que ha formado parte de mi personalidad y trayectoria** gastronómica. Es también el fruto de mirar al pasado y al futuro desde una posición privilegiada y confortable, que me permite crear a través de la pasión y con el único fin de emocionar y hacer disfrutar al comensal".

Hay dos opciones de menú degustación. **El menú Afirmación cuesta 210 euros**. Su equipo de sumilleres, capitaneado por María José Huertas, propone tres maridajes diferentes: vinos españoles (120€), vinos del mundo (180) y grandes vinos (290). Existe otro más modesto para los mediodías jueves y viernes. Es el menú Esencia, por 120 euros. El maridaje con vinos españoles eleva la cuenta en 60 euros más.

Taller de Paco Roncero

- Calle de Alcalá 15, Madrid



Paco Roncero Taller es un espacio gastronómico independiente, el laboratorio de investigación del chef, donde la creatividad impera. Un espacio vivo y una herramienta única para crear experiencias multisensoriales. **Es el embrión de Sublimotion.**

Además de diferente e innovadora tecnología aplicada a la gastronomía, el espacio cuenta con una oleoteca, única en el mundo, con una colección de **más de 60 monovarietales de aceite de oliva virgen extra**. Está diseñado y construido bajo los parámetros de economía circular, sostenibilidad, con materiales reciclados. Este espacio también se puede reservar para organizar una comida o cena especial.

Sublimotion

- Ctra. Playa D'en Bossa s/n, Hard Rock Hotel, Sant Jordi de Ses Salines, Ibiza



Qué ver en Croacia: estos son los 'free tours' más interesantes aunque ya tengas el viaje organizado
20deCompras



Los reyes y sus hijas sorprenden a todos los viandantes al aparecer por sorpresa en pleno centro de Madrid



Llegan las ayudas de la DPZ para el cine español
Aragon Media Lab

Ellos lo presentan como "el primer espectáculo gastronómico del mundo: una fusión de alta gastronomía y vanguardia tecnológica". Inaugurado en 2014, forma parte del lujoso complejo hotelero que la cadena estadounidense Hard Rock Cafe tiene en la Playa d'en Bossa.

Sublimotion quiere proporcionar una experiencia de inmersión a través del uso de vídeo y sonido. Cada noche solo 12 comensales pueden disfrutar de cenar en la tecnológica mesa que dispone el equipo de Roncero y Eduardo Gonzáles (cofundador y director creativo).

Está considerado el restaurante más caro del mundo. **Se pagan 1.500 euros por cenar.** Es lo que cuesta esta *gastroperformance*, un *show* de música, diseño, tecnologías y hasta magia.

Estado Puro Madrid

- Plaza Cánovas del Castillo 4, hotel NH Collection Paseo del Prado, Madrid



"Una **reinterpretación de la gastronomía española más tradicional** desde la alta cocina. Estado Puro actualiza y refresca el concepto más popular y exportable de nuestra gastronomía, las tapas", eso dicen Roncero y sus socios de NH Hoteles.

Está ambientado con una divertida y vistosa decoración, repleta de **guiños a la cultura más cañí**. Aquí se sirve una carta de tapas a la vez tradicionales y vanguardistas, que se completa con otras propuestas de primeros y segundos platos para quienes buscan una comida más reposada.

Estado Puro ofrece propuestas tradicionales vistas de una manera muy personal, como son las croquetas o la tortilla española. **Una degustación de 9 croquetas cuesta 13,50 euros.** Otras tapas, patatas bravas (8,50), boquerones fritos (9,50), tortilla española (7,50) o mejillones con salsa de tomate y chorizo (9,50).

Rhudo

- Calle Velázquez 64, Madrid



Es uno de los debutantes en Madrid más esperados. Se trata de un local de unos 1.800 metros cuadrados y capacidad para 300 comensales. Entre los socios inversores, futbolistas como Antoine Griezmann y Marcos Llorente o actores como Miguel Ángel Silvestre y Álex González. [Aquí Paco Roncero](#) apuesta por **unir la cocina mediterránea con la latina**, con una gran influencia de países como México, Venezuela y Colombia.

NOTICIA DESTACADA



Qué se come en Rhudo: el restaurante de moda de Paco Roncero con Miguel Ángel Silvestre, Álex González, Griezmann y Llorente

De la carta, destacan varios ceviches, **corvina en adobo rojo o langostinos en aguachile de coco, cilantro y lima**, entre muchas otras opciones. Perfectos para compartir son los mejillones al huacatay o el dip de semillas de calabaza. También, un soberbio steak tartar de solomillo de vaca rubia, costillas y tuétano a la brasa con carabinero. El precio medio es de 75 euros.

Estado Puro Shanghái

- Unit 3, 1/F, Bldg. 22, North Plaza, Xintiandi, Lane 181 Tai Cang Road

Se trata de hacer **que las tapas se hagan globales**. Creado por Roncero, Estado Puro llegó a Shanghai de la mano del Grupo Barbarossa. El restaurante abre sus puertas en el conocido lugar de referencia de Xintiandi.

GastroHub

- Terminal T4 del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas

Roncero gestiona este restaurante. **Entre vuelo y vuelo**, este espacio propone dos barras diferenciadas: una gastronómica y otra de carta y menú. No es precisamente el mejor lugar para conocer qué y cómo cocina Roncero.

También es propietario de **Paco Roncero Catering** y de los restaurantes **La Canica** en San Miguel de Allende (México), **Versión Original** en Bogotá y **Pata Negra** en Cartagena de Indias (Colombia).

<https://www.20minutos.es/gastronomia/restaurantes/cuantos-restaurantes-tiene-paco-roncero-cuanto-cuesta-comer-5222675/>