



NOTICIAS DE COCINA

# Paco Roncero y la renovación de la Terraza del Casino

Escrito por Mer Bonilla el 29/06/2018 a las 13:42

EN: [COCINA TRADICIONAL Y DE MERCADO](#)

Hace unos días el chef Paco Roncero anunciaba en sus redes sociales que *“llega una nueva etapa llena de magia, creatividad y mucha gastronomía”*. Y no mentía. El chef, reconocido con dos estrellas Michelin, nos presenta de nuevo la que ha sido su casa en los últimos 18 años, más bonita que nunca, y nos muestra su gastronomía en su mejor momento.

Deutsche Bank

Cámbiate al  
Préstamo Mejora db

**4,99% TIN**

a partir del 7º mes  
6,50% durante

Convertido en un escenario donde la imaginación se palpa con los cinco sentidos, el restaurante de la Terraza del Casino (C./ Alcalá, 15) madrileño sorprende gracias a su nueva experiencia gastronómica y el cambio en la puesta en escena del restaurante, obra del diseñador Jaime Hayon.

PUBLICIDAD



inRead invented by Teads

## Cómo comerse el mundo



- Los 1 Premios Cocinillas nombrarán los 100 mejores restaurantes de Madrid
- Lú cocina y alma: Jerez y Juanlu Fernández ya tienen su primera estrella Michelin

- El Corral de La Morería, estrella Michelin para celebrar su primer año
- Las Carboneras de Lu, un restaurante clásico con toques afrancesados



Quinoa con pollo y verduras, receta paso a paso



Ya puedes comprar el robot de cocina del Lidl por internet y sin hacer cola



Qué comer para bajar el ácido úrico y evitar que suba



31 cenas rápidas para no complicarse la vida en octubre



31 cenas rápidas para no complicarse la vida en octubre



Las diferencias entre la Thermomix y el robot de cocina del Lidl



Los 11 mejores vinos por menos de 5 euros, que haberlos, los hay



Cómo hacer un merengue perfecto paso a paso



34 recetas veganas fáciles para disfrutar comiendo verduras

# Cómo comerse el mundo



La Terraza del Casino de Paco Roncero

En esta nueva etapa, momentos como el servicio de pan o la puesta en escena del dulce, evolucionan y cobran protagonismo en una nueva manera de entender el servicio de sala. Además, la interacción con el comensal se convierte en el *plato fuerte* haciendo de la experiencia en el restaurante una verdadera *performance* gastronómica, donde se involucran desde cocina a sala para ofrecer un espectáculo que se saborea con los cinco sentidos.

Tanto la tradición como la vanguardia española de Paco Roncero, como la mejor cocina internacional, están presentes en la carta de La Terraza del Casino. Grandes influencias de todas las culturas gastronómicas que se unen para dar origen a ejemplos como la *Gamba Americana*, la *Kokotxa al Pilpil de Curry* y el *Gallo a la Royal con Mole*. Creaciones donde se fusionan los grandes clásicos de la cocina internacional, y donde la excelente materia prima acapara toda la atención consiguiendo una experiencia única al paladar.



31 cenas rápidas para no complicarse la vida en octubre



Las diferencias entre la Thermomix y el robot de cocina del Lidl



Los 11 mejores vinos por menos de 5 euros, que haberlos, los hay



Cómo hacer un merengue perfecto paso a paso



34 recetas veganas fáciles para disfrutar comiendo verduras



16 recetas con patatas para comer bien y barato

# Diseño Gourmet



Además de mantener una gran amistad y de tener la misma pasión por crear, el chef Paco Roncero y el diseñador Jaime Hayon tienen algo más en común: ambos han formado parte del proceso de creación del restaurante La Terraza del Casino.

Concretamente, Jaime ha sido el encargado de dar una nueva vida al restaurante, convirtiéndolo en un espacio cálido donde la creatividad y la imaginación dan rienda suelta. En esta etapa, el espacio sorprende con líneas suaves, formas redondeadas y divertidas tan características del mundo de Hayon. Todo ello en tonos azules y verdes aguamarina, sobre los que destacan elementos decorativos dorados. *La Terraza del Casino siempre ha sido una plataforma de experimentación para mí, un templo de la gastronomía pero también un lugar donde el interiorismo se convierte en arte donde fluye el color y los muebles narran historias los detalles que cuentan sueños.*

## Alta cocina de alta costura

No solo La Terraza del Casino se viste de gala para la ocasión. La imagen de los camareros también cambia de la mano de Tom Black. *Nos inspiramos en la belleza del lugar, el ecosistema que se crea en una cena en el Restaurante de Paco Roncero, y en la cercanía de su personal, además de hacer guiños a algunos colores presentes en la decoración obra de Hayon, declara Juan Terrer Reyero.*

# Sobre el chef Paco Roncero



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 ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial única.

Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó *stages* en Zalacaín y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del NH Collection Casino de Madrid. Cinco años más tarde fue nombrado jefe de cocina del departamento de banquetes de dicha institución y 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.

En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora que supuso una verdadera revolución para el NH Collection Casino de Madrid y para el panorama culinario nacional. En enero

En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora que supuso una verdadera revolución para el NH Collection Casino de Madrid y para el panorama culinario nacional. En enero

de 2002 recibe la primera estrella Michelin, convirtiéndose en el primer Club privado de Europa que la consigue. Además, es reconocido con los más prestigiosos reconocimientos gastronómicos, como el Premio Chef L'Avenir 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.

## **Sobre La Terraza del Casino**

Situado en el ático de NH Collection Casino de Madrid, en pleno centro de la capital de España, el Restaurante La Terraza del Casino cuenta con dos estrellas Michelin y tres Soles de la Guía Repsol como reconocimiento a la cocina, así como al especial cuidado que se ofrece en otros aspectos como el espacio, decorado por Jaime Hayón, o la bodega, con más de 900 referencias vitivinícolas.