



Pr: Otra
Tirada: 75.013
Dif: 51.585

PACO RONCERO: OFERTA GASTRONÓMICA A MEDIDA EN HOTEL ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE

EL LUJO DE COMERSE A RONCERO FRENTE AL MEDITERRÁNEO

El chef Paco Roncero ha conquistado este verano el Hotel Anantara Villa Padierna Palace con su mejor versión de la cocina andaluza y toques de innovación en un espacio idílico, su By the Sea Beach Club

Vista del By the Sea Beach Club del Hotel Anantara Villa Padierna Palace



Sea, que mantiene la estética veraniega del restaurante y la terraza a pie de playa incorporando divertidas propuestas para una cena bajo las estrellas y frente al Mediterráneo. «Ha sido una nueva experiencia para mí poder cocinar en un hotel de esta envergadura, donde los clientes están pasando unos días de vacaciones, de descanso, de desconexión, en un entorno totalmente idílico. Es un momento muy especial y diferente al que suelen tener los clientes cuando visitan nuestro restaurante en Madrid. Además, en este verano tan diferente, nuestra misión era que desconectarán y disfrutarán, algo precioso verles sonreír», reconoce el chef, que reconoce que «lo más emocionante ha sido sacarles un poco de su zona de confort y ofrecerles una oferta más innovadora donde jugamos además de con los sabores, con los aromas y texturas. Todo ello en un lugar tan maravilloso como el Beach, donde estaban acostumbrados a una cocina muy rica basada en el producto».

Producto y sabor

La nueva propuesta gastronómica que ha realizado este verano el Hotel Anantara Villa Padierna Palace refleja la cocina sencilla de Andalucía conectada con los principios de la filosofía de Paco Roncero: producto, sabor y buena gastronomía. Partiendo de la base de un excelente producto local se ha propuesto interpretar algunas recetas internacionales con las excelencias de la región, como las sardinas adobadas en un rollo vietnamita o los tacos de cochinita pibil con carrillera de cerdo ibérico.

El resultado es una carta viajera, original y desenfadada, con refrescantes cucuruchos de salmón marinado o tartar de atún, tacos y rollitos de inspiración asiática, las divertidas «croquetas de gambas que querían ser niguiris» y, por supuesto, un homenaje a la fritura malagueña con su plato «Sin fritura no hay ni cocina andaluza ni felicidad».

Con vistas a la costa de África y Gibraltar, el espacio By the Sea Beach Club se encuentra a cinco minutos del hotel, en la orilla del mar y rodeado de palmeras, un escenario único para disfrutar de diferentes ambientes en el mismo día: restaurante abierto para almuerzos basados en pescados del día, arroces o espetos, mientras que a la hora de la cena, la cocina se transforma para transmitir el espíritu mediterráneo en el que compartir y disfrutar de la cocina andaluza abierta a mezclarse con otros rincones del mundo.

Raquel Bonilla

La gastronomía es una de las experiencias que más busca y valora el viajero. Consciente de ello, los alojamientos hoteleros ponen toda la carne en el asador para sorprender al huésped con propuestas culinarias únicas que aportan un inolvidable valor añadido. Y eso es lo que ha hecho este verano el chef Paco Roncero de la mano del Anantara Villa Padierna Palace Benahavis Marbella Resort, lo que le ha servido para lograr el reconocimiento por su oferta gastronómica «a medida» durante la IX edición de los Premios VD VIAJES de LA RAZÓN. «Este premio es un orgullo para todo el equipo que ha trabajado muy duro para poner en marcha un proyecto desde cero y en tiempo récord. Ellos se merecen el mayor de mis reconocimientos. No solo los que han estado directamente involucrados en el restaurante, sino también el resto de trabajadores del hotel, hemos trabajado en equipo, cada día, y ha sido un verda-

dero placer», reconoce el chef Paco Roncero, que no pudo acudir personalmente a recibir el galardón y que fue recogido por Jorge Manzur, director del Hotel Villa Padierna de la mano de Álvaro Taboada, presidente de Sherry Golf Jerez.

En una ubicación privilegiada, entre las colinas de la Costa del Sol y frente al Mediterráneo, el Hotel Anantara Villa Padierna Palace es un recóndito oasis con encanto histórico y convertido en la primera propiedad bajo la marca Anantara en España. Concebido como un idílico resort de golf, spa y destino gastronómico, el chef Paco Roncero ha puesto este verano la guinda a un pastel de lujo y servicios de máximo nivel. Se trata del concepto más mediterráneo del chef Paco Roncero, gracias a una propuesta gastronómica en la que no faltan las recetas más tradicionales de Andalucía acariciadas por sus técnicas de cocina de vanguardia e internacional.

Así, después de «O», el nombre elegido para el segundo proyecto en el hotel es Paco Roncero By de



A la izquierda, Paco Roncero. Abajo, Jorge Manzur junto a Álvaro Taboada



KIKO HURTADO