NUEVO 'NAMING'
Qué mejor homenaje para el genial chef Paco Roncero –dos estrellas Michelin– que renombrar el icónico La Terraza del Casino como Paco Roncero Restaurante. Además, estrenará un nuevo logotipo, basado en su manera de ofrecer y entender la gastronomía.

INTERIORISMO RENOVADO
Bajo el sello de Hayon el restaurante ha renacido convertido en un espacio cálido de líneas suaves, formas redondeadas y divertidas y tonos azules y verdes aguamarina con elementos decorativos dorados.

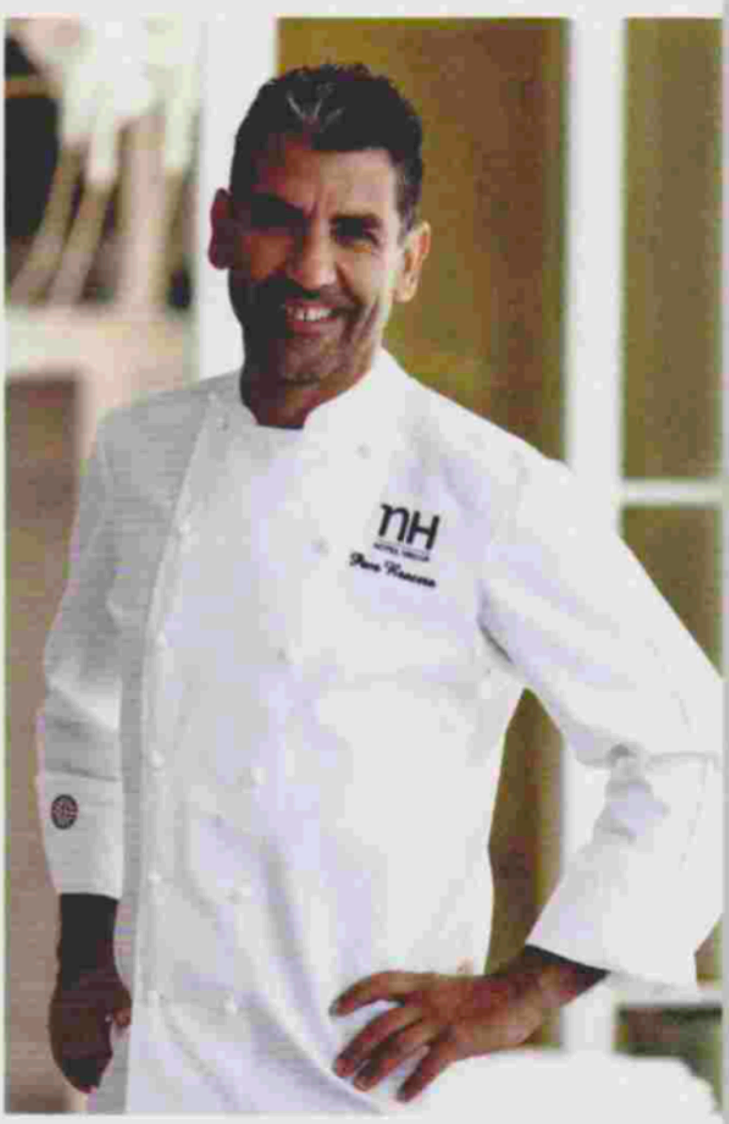
Homenaje gastronómico

Vanguardia, creatividad e innovación son los ingredientes con los que Paco Roncero marida su experiencia gastronómica. Su renombrado restaurante del ático del NH Collection Casino de Madrid es testigo.

Desde que entró –como ayudante de cocina–, hasta que fue nombrado jefe de cocina en 2000 y consiguió su segunda estrella Michelin (en 2010), Paco Roncero ha hecho del restaurante ubicado en el ático del NH Collection Casino de Madrid un templo de la alta cocina. En él su sensibilidad e impronta han sido fundamentales: "La Terraza del Casino (ahora Paco Roncero Restaurante) siempre ha sido para mí un lugar de crecimiento, de inspiración, de aprendizaje; pero, con los años, también se ha convertido en un espacio de reflexión, de refugio. Es mi propio hogar", señala el cocinero. Como consecuencia de la evolución natural de la trayectoria del chef, el restaurante acaba de vivir un *rebranding*, renaciendo bajo el nombre Paco Roncero Restaurante. Convertido en un espacio cálido, en el restaurante está presente la mejor cocina internacional y la tradición y la vanguardia culinaria española. En él la creatividad y la imaginación dan rienda suelta a una apuesta culinaria sensorial y orgánica que es difícil de olvidar.

pacoronceroretaurante.com

PACO RONCERO Y NH HOTEL GROUP
El famoso chef y NH Hotel Group llevan cosechando éxitos juntos desde hace casi 30 años.



UNA EXPERIENCIA SENSORIAL
En Paco Roncero Restaurante su cocina y una excelente materia prima son las auténticas protagonistas. Tampoco se descuida la interacción con el comensal, que convierte la experiencia en una *performance* gastronómica.