

# Paco Roncero rebautiza su restaurante de Madrid

**Marta Fernández.** Madrid

Entre 1991 y 2019, se escribe una trayectoria gastronómica que da como resultado uno de los espacios de *más* alta cocina de la capital. Paco Roncero (Madrid, 1969) se incorporó como cocinero al Casino de Madrid, emblemático espacio de la ciudad en el que empezó como ayudante de cocina y fue designado jefe de cocina en 2000. No hay que olvidar que este espacio está gestionado desde hace años por NH Hotel Group, que durante unos años tuvo a Ferran Adrià como director gastronómico, quien a su vez tuvo en Roncero a su persona clave en Madrid.

Dentro del Casino, la *joya de la corona* es el espacio de alta cocina que hasta hace pocas semanas se llamaba La Terraza del Casino, un concepto con doble estrella Michelin (la primera fue concedida en 2002) y tres soles de Guía Repsol, que constituye la gran apuesta gastronómica de Roncero. Este otoño, el restaurante, a un paso de la Puerta del Sol, ha arrancado nueva etapa tras ser sometido a un *re-branding* que ha supuesto el cambio de nombre del espacio por Paco Roncero Restaurante.

Ubicado en el ático del NH Collection Casino de Madrid, el nuevo Paco Roncero Restaurante busca así redondear una trayectoria de tres décadas. El cocinero se refiere a este restaurante como “un espacio de reflexión y refugio” y como su “propio hogar”. Con nuevo logotipo como imagen corporativa (que ha añadido el color verde oliva para representar la relevancia del aceite de oliva en la cocina de Roncero), el restaurante ha sido sometido en el último año y medio a un cambio de imagen interior (comedor) y exterior (terrazza) del espacio, con el sello de, respectivamente, los diseñadores Jaime Hayon y Julio Guixeres.

Sobre la propuesta gastronómica, Roncero combina materia prima de alta calidad con el uso de la técnica de vanguardia, la tradición como punto de partida y la vocación por construir vía múltiples detalles un ambicioso modelo de alta gastronomía. En la sala, los detalles comien-

## PACO RONCERO RESTAURANTE

- **Dónde:** Casino de Madrid. Alcalá 15, Madrid. Tel. 91 521 87 00.
- **Web:** <https://pacoroncero.com>
- **Fórmula:** Alta cocina de vanguardia.
- **Precio de los menús degustación:** 148 y 185 euros.
- **Horario:** Cierra domingo y lunes todo el día.



▲ Paco Roncero, que acaba de rebautizar su restaurante del Casino de Madrid.



◀ Comedor de Paco Roncero Restaurante.

zan por el pan, continúan por un carrito de postres y, como eje común, el servicio del comedor cuenta con dos grandes mujeres de la hostelería española: la sumiller María José Huertas y la *maitre* Sara Fort (conocida por su brillante trabajo durante años en los desaparecidos La Broche y Sergi Arola Gastro).

A la vez, Roncero da relevancia a la parte de interacción con el comensal. Artífice de Sublimotion, concepto de lujo culinario con sede desde hace cinco años en Ibiza y que ahora crece al instalarse en Emiratos Árabes, da también relevancia a la parte de espectáculo, casi *performance*, en la sala.

La oferta de Paco Roncero Restaurante, para quienes algunos auguran una tercera estrella, se sintetiza en dos menús degustación: *Reivindicación*, a un precio de 148 euros; y *Afirmación*, por 185 euros; con opción de maridaje de vino por 85 y 110 euros.



Los 'petit fous' bautizados como 'Malabares dulces', una versión del Gazpacho de tomate y Rosa de cardo con trufas y castañas.