

# LOS CHEFS PACO RONCERO Y JORGE RAUSCH: UN A CUATRO MANOS DENTRO DE COLOMBIA IN RESIDENCE LA NOCHE DEL 22 DE MARZO

admin 3 semanas hace Artículos, Exprime Madrid. Actualidad Deja un comentario 58 Visitas

- Esta colaboración será una experiencia de esta única noche, dentro de Colombia In Residence, restaurante pop up situado en NH Collection Eurobuilding donde Jorge Rausch, además de esta colaboración especial, cocinará durante la semana del 21 al 25 de marzo.
- Un viaje de España a Colombia que une a dos grandes profesionales que se conocieron en la grabación de Masterchef Colombia y que además, son amigos.
- Un menú de 10 pasos, en el que los chefs han creado cinco platos cada uno y en el que el ceviche, la arepa y el rodaballo serán algunos de los protagonistas.





Paco Roncero y Jorge Rausch colaborarán en un a cuatro manos dentro de la experiencia del restaurante pop up #ColombiainResidence, una experiencia de una única noche que tendrá lugar el 22 de marzo en el NH Collection Eurobuilding.

El chef colombiano Jorge Rausch, número 29 en 50 best de América Latina con su restaurante Criterion (el que regenta junto a su hermano Mark), cocina además durante toda la semana del 21 al 25, cerrando este pop up, tras la participación de otros tres chefs colombianos.

Una experiencia de 10 pasos que será muy especial por el lazo emocional que el chef Paco Roncero tiene con Colombia, tanto por su participación en Masterchef, como por ser el país elegido para abrir su primer restaurante en Latino América, Versión Original, en Bogotá, en donde ya ha inaugurado otros dos más, Origen también en Bogotá y Pata Negra en Cartagena de Indias.

Un menú que viajará con las arepas de trufa, foie gras y huevo, del chef Paco Roncero, hasta la tarta tres leches, muy popular en América Latina y que el chef español reinventará como guiño a la famosa tarta que el chef colombiano sirve en su restaurante Criterión con sede en la capital colombiana. Jorge Rausch sorprenderá con un Buñuelo de chicharrón y un Ceviche de pez león, plato muy popular en el país colombiano.

Una colaboración entre dos colegas que han coincidido en el jurado de Masterchef Colombia en 2016 y que ahora trasladan su afinidad a Madrid para hacer una colaboración única el 22 de marzo.

## Menú

Arepa de trufa, foie gras y huevo

*By Paco Roncero*

.....

Buñuelo relleno con chicharrón

*By Jorge Rausch*

.....

Ceviche de pez león

*By Jorge Rausch*

.....

Nuestra versión de un ajiaco

*By Paco Roncero*

.....

Encocado de calamar

*By Paco Roncero*

.....

Rodaballo con arroz achotado

*By Jorge Rausch*

.....

Lechona rellena

*By Paco Roncero*

.....

Posta cartagenera

*By Jorge Rausch*

.....

Tres leches

*By Paco Roncero*

.....  
Cuajado con melao en texturas

*By Jorge Rausch*

### **Sobre 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 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 Jorge Rausch**

Criterion es el primer restaurante de alta cocina de los Hermanos Rausch y su taller creativo.

Ofrecen una cocina de autor moderna y sofisticada, utilizando en la mayoría de sus preparaciones productos locales y reinventando recetas tradicionales de la gastronomía colombiana que podemos encontrar en el menú, como la Posta negra cartagenera, el Merengón de guanábana o Chimichurri chontaduro en magret de pato.

Jorge Rausch es sin duda una de las estrellas más importantes de la cocina colombiana. Irrumpió en 2004 en la escena gastronómica con su restaurante Criterion, en la que se convirtió en la zona gastronómica de la "G" en Bogotá. Su restaurante rápidamente se convirtió en uno de los más cotizados de la ciudad con llenos constantes.

Jorge partió para Inglaterra donde desarrolló sus fundamentos culinarios. Su consagración en Bogotá, donde después de su periplo Europeo llegó a montar su propio restaurante Criterion, vino de la mano de los clientes que llenaban sus cupos día tras día. Los profesionales de la industria colombiana los aclamaron a través de sus votaciones en los premios La Barra, los más importantes de la industria localmente, otorgándoles los premios de Mejor Restaurante y Mejor Chef en los años 2009 y 2010.

Y también llegaron los reconocimientos internacionales a través de The American Academy of Hospitality Sciences, el cual los reconoció con el "Five Diamond Star Award", un prestigioso símbolo internacional otorgado a los establecimientos de alta excelencia y calidad. A partir de Criterion, ha desarrollado otros conceptos gastronómicos en Bogotá como Rausch Pâtissier, junto a su hermano Mark, y el nuevo restaurante Bistronomy.



## **Sobre Colombia In Residence**

La gastronomía colombiana es una de las más interesantes y diversas del continente americano. Popular y tradicional, innovadora o sofisticada, la gastronomía colombiana empieza a reflejar una imagen propia en el mundo. Es por ello que Mateo&co y NH Hotel Group se alían este año 2017 al Latinoamérica 50 Best Restaurants para traer a Madrid una de las mejores muestras de la gastronomía de este país a través de sus cuatro chefs de referencia.

Tras el éxito de Alinea Madrid en enero de 2016, este segundo pop up pretende ser la consolidación de esta cita anual con la gastronomía del mundo. Juan Manuel Barrientos, chef del restaurante EL CIELO (30º en 50 Best 2015), Harry Sasson, chef del restaurante HARRY SASSON (40º en 50 Best 2016), Leonor Espinosa, chef del restaurante LEO (16º en 50 Best 2016), Jorge y Mark Rausch, chefs del restaurante CRITERION (29º en 50 Best 2016) son los chefs que abrirán sus cocinas en Madrid. Este pop up se ubica durante cuatro semanas, del 28 de febrero al 25 de marzo de 2017, en el espacio que ocupó Alinea Madrid en enero de 2016, lo que es habitualmente el Desayunador VIP de NH Collection Eurobuilding.

Para habilitarlo, se ha llevado a cabo una adaptación del espacio que permita a cada uno de los equipos ofrecer el mismo servicio que en sus restaurantes. El interiorista Nacho García de Vinuesa junto a Gancedo es el responsable del diseño del espacio para transformarlo en un nuevo restaurante. Por otra parte, la empresa Kitchen Consult ha sido la encargada de proporcionar los equipos técnicos necesarios para la cocina.

**[www.inresidence.es](http://www.inresidence.es)**

## **Sobre NH Hotel Group**

NH Hotel Group ([www.nhhotelgroup.com](http://www.nhhotelgroup.com)) es un consolidado operador multinacional y una de las compañías hoteleras urbanas de referencia a nivel mundial. La Compañía opera cerca de 400 hoteles y 60.000 habitaciones en 30 países de Europa, América, África y Asia, en destinos tales como Ámsterdam, Barcelona, Berlín, Bogotá, Bruselas, Buenos Aires, Düsseldorf, Frankfurt, Londres, Madrid, México DF, Milán, Múnich, Nueva York, Roma o Viena.