



PACO RONCERO: MAESTRÍA TÉCNICA Y TRADICIÓN EN SU NUEVO MENÚ «AFIRMACIÓN»

El nuevo Menú de Paco Roncero es una vuelta al inicio en busca de los sabores más tradicionales envueltos en el velo técnico del chef madrileño.

Jesús Sánchez Celada
28/07/2023

Más de 20 años lleva [Paco Roncero](#) instalado en el restaurante del Casino de Madrid, a pocos pasos de la Puerta del Sol y de la placa que señala el km 0 de las carreteras españolas. Y el menú de esta temporada, que Paco no duda en señalar como "uno de los mejores de su carrera", tiene mucho que ver con ese punto de partida, con esa **vuelta al origen y a la tradición que reinaba en los principios del restaurante**. Eso sí, siempre acompañado por el bagaje acumulado, técnico y creativo del chef.

"No nos resistimos a dejar de ser unos clásicos, porque lo somos, pero tampoco queremos de dejar de hacer la cocina moderna y vanguardista que siempre hemos realizado. Así que pensamos en recuperar esos clásicos de hace años, platos de toda la vida, y mezclarlos con nuestras técnicas y nuestros viajes" nos cuenta Paco sobre su propuesta de esta temporada.



El Chef Paco Roncero

Menú Degustación y dos platos “extra”

“Afirmación” es el nombre escogido para un **menú de 23 pases, a los que podemos añadir dos platos adicionales:** el *Cangrejo Real con papada Ibérica* y el *Carabinero a la Americana*. Ambas elaboraciones con producto de temporada y con propuestas bien diferentes: el Cangrejo Real se presenta en un plato más elaborado, cocinado a la parrilla y gratinado con salsa bermesa. Se sirve acompañado de un guiso de papada ibérica con la carne de las articulaciones del cangrejo; el carabinero, por el contrario, se presenta desnudo, sin más compañía que una salsa americana y una crema de chalotas con jugo de crustáceos.



La Terraza del Restaurante es un lugar perfecto para disfrutar del menú degustación en verano.

Un derroche de técnica al servicio de los sabores más tradicionales

Aquello de “tradición y vanguardia” se ha convertido en un mantra tan repetitivo y utilizado en la restauración que en ocasiones cansa solo de oírlo. Su reiteración ha conseguido rebajar el verdadero poder de esa frase. Paco Roncero, afortunadamente, consigue dotarla de nuevo del significado que una vez tuvo con un discurso claro en su menú, un relato muy reconocible en cada una de sus elaboraciones.

Si bien estamos acostumbrados (cuando visitamos un restaurante de calidad) a que la técnica esté a favor del producto, con la vuelta de tuerca que le da el chef madrileño a su menú el foco está puesto en la tradición. Así encontramos que **todo el conocimiento técnico y vanguardista de Paco no está enfocado en potenciar un solo producto, sino las recetas tradicionales que todos conocemos**. Lo vemos en platos como la *Oreja con salsa brava*, presentada como un buñuelo explosivo y sabroso, el *calamar encebollado*, con una base de calamar y cebolla cubierto con velos de calamar y un fondo de galeras y cebolla asada, el *lenguado a la mantequilla negra*, pero sobre todo en el plato más redondo y representativo del menú: *los judiones de la granja con cigalas y americana de coco*. Una elaboración con todo el sabor tradicional, pero con sorpresas (no vamos a hacer spoiler) que convierten al plato en toda una experiencia sorprendente, divertida y talentosa.



El nuevo enfoque para los postres

El toque final del nuevo menú de Paco Roncero lo ponen **unos postres muy especiales, en los que integra ingredientes tradicionalmente utilizados para la parte salada en elaboraciones propias de fin de menú.** "Muchas veces en los restaurantes los postres o son secundarios o son técnicas de salado en el mundo dulce. Yo quise salir de todo eso incorporando productos del mundo salado y dando al postre una importancia dentro del menú".

Dos claros ejemplos son el *manjar de coliflor y avellanas*, un postre diferente y complicado, ya que el chef debe vencer la resistencia de nuestro cerebro que coloca a la coliflor en el lado diametralmente opuesto al dulce. El resultado es interesante, con unos matices que sin duda vale la pena probar. El 10 se lo lleva la *Remolacha y ajo negro*, una flor de remolacha a la que acompaña un helado de ajo negro. Un postre elegante, sabroso, fresco, potente...



Paco Roncero ha querido darle una vuelta de tuerca a la parte dulce de su menú, incorporando ingredientes propios de la parte salada.

Un maridaje de altura

En el apartado de vinos, con María José Huertas como primera espada, **existen tres posibilidades de maridaje**. Uno primero con vinos españoles, un segundo con vinos del mundo y en dónde también se incorporan algunas referencias nacionales y una tercera opción de grandes vinos.

En esta tercera opción, María José realiza un maridaje muy acertado, con grandes referencias de prestigio como un Albariño de Fefiñanes III año, de la bodega Palacio de Fefiñanes, Baron de L de la denominación francesa Appellation Pouilly-Fumé Controlée, un Riesling: F.P. Buhl o el Vega Sicilio 1995 "Único".

Paco Roncero se siente en **uno de los mejores momentos de su carrera y eso se nota en su cocina**. El nuevo menú de su restaurante refleja su buen estado de forma con una propuesta de mucho nivel, a la altura de uno de los chefs más prestigiosos del panorama nacional.

- **Paco Roncero Restaurante**
- **Dirección:** Calle Alcalá 15, Madrid
- **Teléfono:** 91 532 12 75
- **Precio Menú:** 210€
- **Maridaje Vinos Españoles:** 120€
- **Maridaje Vinos del Mundo:** 180€
- **Maridaje Grandes Vinos:** 290€