



El chef Paco Roncero se autodefine como cazador de retos, vanguardista culinario, *runner*, amante del Scalextric, *ironman* incansable o soñador de alto rendimiento, entre otros muchos adjetivos más que detallan, en primera persona, su forma de ser. Reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía en 2006, su restaurante madrileño -recientemente renombrado como **Paco Roncero Restaurante** (Alcalá, 15)- es uno de los grandes representantes de la vanguardia culinaria en nuestro país. Además, lidera otros proyectos por el mundo, como *Versión Original* o *Pata Negra*, ambos en Colombia. A la hora de comer, le encontrarán en estas direcciones...



JANATOMO
REINA, 27
MADRID

«Este pequeño restaurante pertenece a un matrimonio japonés muy amable. No se encuentra muy lejos de donde trabajo -unos cinco o diez minutos andando-, así que es el sitio al que me escapo cuando necesito desconectar y comer algo rico y calentito, especialmente en los meses de frío. Casi siempre que voy pido lo mismo: la berenjena miso de primero, después un reconfortante ramen y, de postre, el flan de sésamo».



EL VENTORRILLO MURCIANO
TRES PECES, 20
MADRID

«Muy cerca de Lavapiés, es uno de esos comedores de toda la vida dirigido por una pareja de Murcia, encantadores los dos. Nada más entrar, lo primero que uno siente es que se está tan bien como en casa. De su cocina hay que decir que bordan los arroces caseros, de los de toda la vida, hechos a fuego lento y con mucho cariño. Entre los imprescindibles, el arroz *viudo*, con migas de bacalao».



IPPUDO
65, 4TH AVENUE (ENTRE
LAS AVENIDAS 9TH Y 10TH)
NUEVA YORK

«Todavía recuerdo cuando sólo había uno en Nueva York... Ahora ya hay tres, incluso se ha abierto otro en Londres... Para mí es una visita obligada cuando viajo a la ciudad de los rascacielos. Es un espacio con cocina a la vista, bancos corridos y un servicio muy agil. Su cocina me sienta genial. Siempre que voy me gusta probar alguno de los nuevos ramen. Antes, siempre, un par de baos».



EL CELLER DE CAN ROCA
CARRER DE CAN SUNYER, 48
GERONA

«Qué se puede decir que no se haya dicho ya del restaurante de los hermanos Roca. Méritos y reconocimientos lo avalan, además del inmenso cariño que tenemos a esta familia todos los colegas de profesión. En mi opinión, se podría resumir simplemente en dos palabras: El-Restaurante. Cocina, sala, bodega van de la mano. Y, lo más importante, la familia que lo dirige».



L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON
MONTALEMBERT, 5
(HÔTEL DU PONT ROYAL) PARÍS

El añorado chef francés Joël Robuchon se inspiró en la barra del *Nou Manolín* para crear este concepto, «un clásico que nunca falla, de París a Las Vegas. He estado en casi todos los *Atelier* de las diferentes ciudades del mundo y no me cansaré de volver una y otra vez a cada uno de ellos. Me encanta el concepto y cómo consigue la perfección en cada una de sus direcciones».



CAKES AND BUBBLE
70 REGENT ST, SOHO
LONDRES

En noviembre de 2018, Albert Adrià inauguró en Londres un espacio de lujo, una pastelería donde ofrece sus grandes éxitos dulces y una oferta de espumosos. La primera aventura de Adrià es el extranjero es un «concepto único y visita obligada cada vez que viajo a Londres. Combina técnica y estética en armonía con sabores y texturas. Ya sea para comerlo allí o llevártelo. Tiene una de las mejores tartas de queso que comerás en tu vida».



TEXTOS: LAURA BOLEA