



Cocineros

Gastronomía

Restaurante

## Paco Roncero presenta la renovada Terraza del Casino

2 julio, 2018 · Redacción · 0 comentarios · Jaime Hayón, La Terraza del Casino, NH Collection, Paco Roncero, Tom Black

El chef reinventa el concepto de alta gastronomía con una propuesta innovadora en la que su cocina, y una excelente materia prima, son las auténticas protagonistas. El espacio exterior e interior ha sido renovado. El encargado de redefinir el espacio interior ha sido el diseñador Jaime Hayon, reconocido internacionalmente como uno de los referentes actuales del mundo del diseño. La terraza exterior es obra de Julio Guixeres. La alta costura también se hace hueco en esta nueva etapa de la mano de Tom Black, quien ha diseñado los nuevos uniformes de su equipo. En la imagen, Paco Roncero junto a Hugo Rovira, director general de NH Group.

*Llega una nueva etapa llena de magia, creatividad y mucha gastronomía,* anunciaba Paco Roncero en sus redes. Y no mentía. El chef emprende una nueva fase en su trayectoria y lo hace con La Terraza del Casino, reconocido con dos estrellas Michelin. Convertido en un escenario donde la imaginación se palpa con los cinco sentidos, el restaurante sorprende gracias a su nueva experiencia gastronómica y el cambio en la puesta en escena del restaurante, obra del diseñador Jaime Hayon.

### Cómo comerse el mundo

En esta nueva etapa, momentos como el servicio de pan o la puesta en escena del dulce, evolucionan y cobran protagonismo en una nueva manera de entender el servicio de sala. Además, la interacción con el comensal se convierte en el *plato fuerte* haciendo de la experiencia en el restaurante una verdadera *performance* gastronómica, donde se involucran desde cocina a sala para ofrecer un espectáculo que se saborea con los cinco sentidos.

Tanto la tradición como la vanguardia española de Roncero, como la mejor cocina internacional, están presentes en la carta de La Terraza del Casino. Grandes influencias de todas las culturas gastronómicas que se unen para dar origen a ejemplos como la *Gamba Americana*, la *Kokotxa al Pilpil de Curry* y el *Gallo a la Royal con Molé*. Creaciones donde se fusionan los grandes clásicos de la cocina internacional, y donde la excelente materia prima acapara toda la atención consiguiendo una experiencia única al paladar.

### Diseño Gourmet

Además de mantener una gran amistad y de tener la misma pasión por crear, el chef Paco Roncero y el diseñador Jaime Hayon tienen algo más en común: ambos han formado parte del proceso de creación del restaurante La Terraza del Casino.

Concretamente, Jaime ha sido el encargado de dar una nueva vida al restaurante, convirtiéndolo en un espacio cálido donde la creatividad y la imaginación dan rienda suelta. En esta etapa, el espacio sorprende con líneas suaves, formas redondeadas y divertidas tan características del mundo de Hayon. Todo ello en tonos azules y verdes aguamarina, sobre los que destacan elementos decorativos dorados. *La Terraza del Casino siempre ha sido una plataforma de experimentación para mí, un templo de la gastronomía pero también un lugar donde el interiorismo se convierte en arte donde fluye el color y los muebles narran historias los detalles que cuentan sueños.*

### Alta cocina de alta costura

No solo La Terraza del Casino se viste de gala para la ocasión. La imagen de los camareros también cambia de la mano de Tom Black. *Nos inspiramos en la belleza del lugar, el ecosistema que se crea en una cena en el Restaurante de Paco Roncero, y en la cercanía de su personal, además de hacer guiños a algunos colores presentes en la decoración obra de Hayon*, declara Juan Terrer Reyero.

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'Avénir 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.