

LIFESTYLE

# Estos son los restaurantes de los chefs que se han lucido durante la cumbre de la OTAN

Durante varios días nuestros líderes han estado deleitando sus paladares con el talento de reconocidos cocineros, tú también puedes hacerlo y te contamos dónde.

POR NATALIA MARTÍNEZ

30 JUNIO 2022

POR NATALIA MARTINEZ

30 JUNIO 2022



Madrid ha sido escenario elegido por la cumbre de la OTAN para celebrar su reunión anual y esta semana los líderes han tomado la ciudad, acudiendo a reuniones y compromisos 'Castellana arriba, Castellana abajo'. **Entre tanto diálogo también ha hecho falta reponer fuerzas –uno no toma buenas decisiones con el estómago vacío–** y para cumplir con esa parte del guion se ha contado con un escuadrón de cocineros a la altura: **Paco Roncero, Pepa Muñoz, José Andrés y Carles Tejedor.**

La agenda gastronómica de los líderes que han visitado la capital se ha dividido principalmente en **dos eventos: la cena en el Palacio Real el martes 28, a cargo de Paco Roncero y la cena en el Museo del Prado el miércoles 29 conducida por José Andrés, con la ayuda de Pepa Muñoz y Carles Tejedor.** Aunque, en realidad, los cuatro han estado al trabajado al unisono en conjunto aportando sus ideas y ayuda a cada menú protagonista.

# Paco Roncero desde La Terraza del Casino (Madrid)

El chef Premio Nacional de Gastronomía 2006, llevó sus dos estrellas Michelin hasta el Palacio Real para ofrecer un menú excepcional compuesto por 13 aperitivos, un plato principal y un postre.

También su equipo ayudó a coordinar la cena de José Andrés en el Museo del Prado el miércoles por la noche. Aun así, **su patio de juegos es normalmente La Paco Roncero en La Terraza del Casino, el restaurante que ocupa desde 1990 la segunda planta del Casino de Madrid**, desde donde practica una cocina vanguardista que rinde culto al producto español. También se encuentra al frente de Sublimotion, en Ibiza, el restaurante más caro del mundo.

 **pacoronceroestaurante**  
Madrid, Spain

[View profile](#)



[View more on Instagram](#)



98 likes

pacoronceroestaurante



Nos encanta que nuestros clientes vivan la experiencia de ver Madrid desde otro ángulo junto a nosotros, desde lo alto de la calle Alcalá, en pleno corazón de Madrid.

@pacoroncero #pacoroncerorestaurante #pacoroncero #michelinguiderestaurant #2michelinstars #vanguardia #producto #tradicion #producto #creatividad #innovacion #restaurante #restaurant #terrace #terrace #casionodemadrid #madrid #spain  
view all comments

Add a comment...



## José Andrés desde Bulbiza (Madrid)

Aunque el chef, Premio Princesa de Asturias de la Concordia 2020, ha construido un imperio (alberga ya una **veintena de restaurantes) en Estados Unidos**, el país que ha convertido en hogar, cuenta con una serie de locales de los que también es socio en la capital.



Y es que el chef **es también cabeza del proyecto Bulbiza, que ocupa parte del madrileño bulvar de la calle Ibiza, con restaurantes como La Cocina de Frente**, una respetable casa de comidas capitaneada por el chef de La Taquita Juanjo López o el reputado asador Casa Julián Tolosa.

Entra aquí para

SABER MÁS

Servihabitat

## Pepa Muñoz desde El Quenco de Pepa

La cocinera al frente de la delegación de la ONG 'World Central Kitchen' en Madrid es propietaria de un afamado **restaurante en Chamartín que rinde culto al producto y de manera excepcional**; por ello se ha convertido en lugar de peregrinaje de muchos rostros conocidos.

Su local fue el elegido por Jill Biden, la primera dama de Estados Unidos, para almorzar el martes 28, con un menú donde no faltaron los tomates de su huerto ni el vino de jerez. Una comida que tampoco se quiso perder el chef José Andrés.



[View more on Instagram](#)



331 likes

quenco\_de\_pepa ·

Esto es lo que hay! 🍅🥒🥬🍆🌿 Mucho campo, mucho verde, mucho cariño.  
#cocinaconvaleos #recuperelossaboresolvidados #sostenibilidad #cocinatradicionalrenovada #tradicion #temporada #restaurantesmadrid #producto #fuertapropia #tomatesdelahuerta

[view all 9 comments](#)

Las **verduras son sin duda el plato fuerte** del Quenco de Pepa, pero destaca también por sus sencillos guisos y otros platos donde el producto brilla como el festival de atún que ofrece, la buena fritura que hace y el fabuloso rodaballo que asa.

## Carles Tejedor desde el grupo ThinkFoodGroup

El que fue jefe de cocina de Vía Veneto, es desde hace tiempo socio del chef José Andrés en el grupo ThinkFoodGroup (con el que el chef residente en E.E.U.U tiene numerosos proyectos).

 carlesteje  
10K followers

[View profile](#)



[View more on Instagram](#)



470 likes  
carlesteje

Adiós 2021 ! Propósitos 2022 cocinar, estar con la gente que te quiere, humildad , constancia, respeto y sobretodo VIVIR, DISFRUTAR & COMPARTIR gasstronomia sempre #fuckcovid19 #disfrutar #vivir #bye2021

[view all 76 comments](#)

[Add a comment...](#)



El cocinero catalán también cocinó en nombre de José Andrés en el almuerzo ofrecido a Robert de Niro en el hotel Mandarin Oriental Ritz el pasado mes de marzo. En esta ocasión, se unió a José Andrés para ayudar en la coordinación de la cena del Museo del Prado, donde se sirvieron cuatro platos y se bebieron dos vinos.