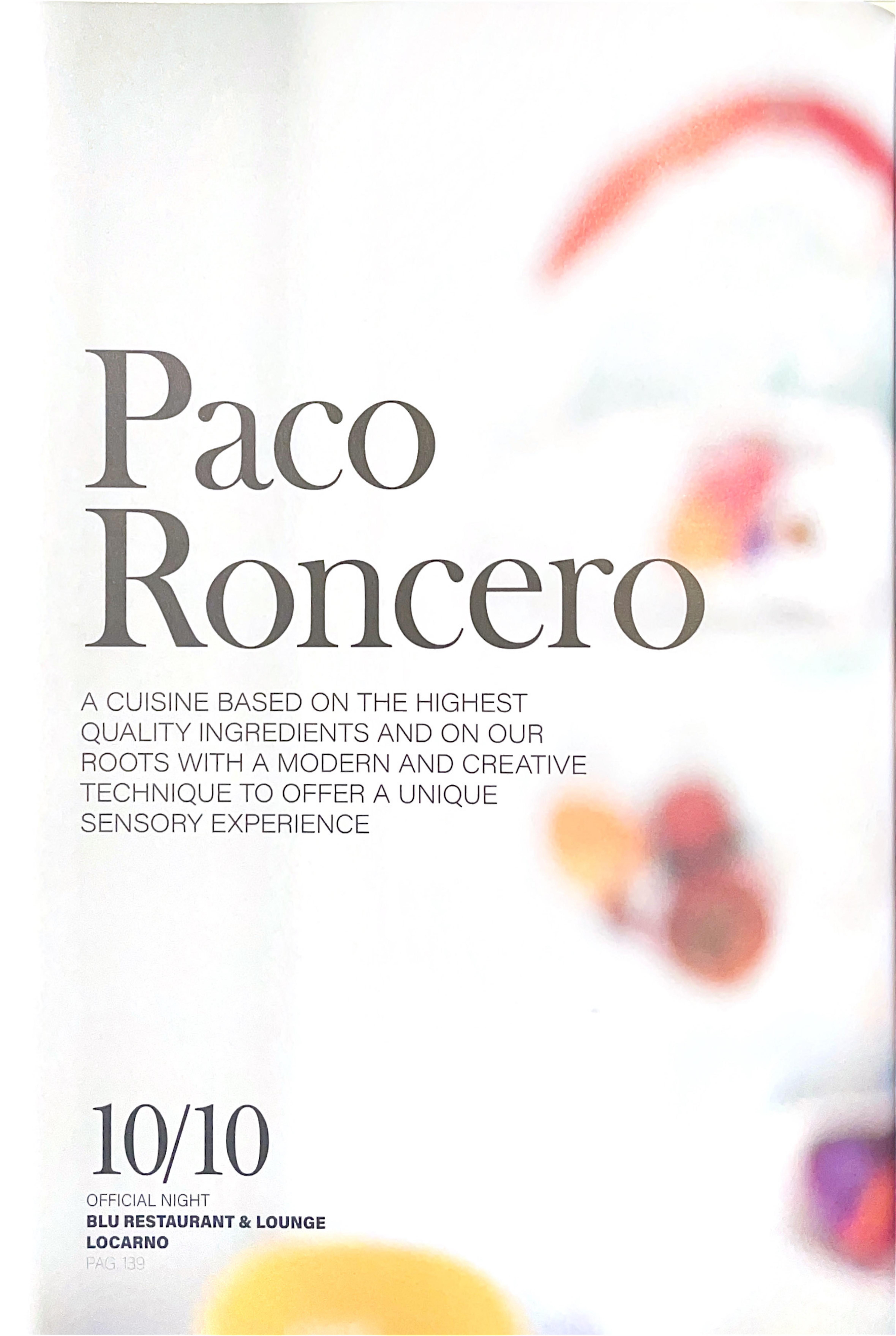


Paco Roncero



A CUISINE BASED ON THE HIGHEST
QUALITY INGREDIENTS AND ON OUR
ROOTS WITH A MODERN AND CREATIVE
TECHNIQUE TO OFFER A UNIQUE
SENSORY EXPERIENCE

10/10

OFFICIAL NIGHT
BLU RESTAURANT & LOUNGE
LOCARNO

PAG. 139





Paco Roncero is one of the main representatives of avant-garde Spanish cuisine, not only in Spain but also abroad with several restaurants and partnerships. His is a signature cuisine, technical and creative, which goes beyond a personal style and represents a way of proposing and understanding gastronomy as a unique sensory experience.

To produce emotions around food, going beyond the sense of taste where great influences from all gastronomic cultures come together to give life to creations in which the great classics of international cuisine combine, and where the highest quality product is the focus of everything.

Chef with 2 Michelin stars of the Paco Roncero Restaurante del Casinò, located inside the NH Collection Casino de Madrid, one of the oldest and most emblematic venues in the Spanish capital, proposes a techno-emotional cuisine, based exclusively on the quality of raw materials and the roots of Spanish tradition in an exceptional space. His dishes are the result of the masterful command of the most advanced cooking techniques, his bursting creativity and innate sensibility and his inquisitive mind and capacity to innovate he is the one who has transported tradition into the future, ennobling even tapas.



Paco Roncero è uno dei principali rappresentanti della cucina spagnola d'avanguardia, non solo in Spagna ma anche all'estero con diversi locali e consulenze. La sua è una cucina d'autore, tecnica e creativa, che va al di là di uno stile personale e rappresenta un modo di proporre e intendere la gastronomia come un'esperienza sensoriale unica. Per generare emozioni intorno al cibo, andando oltre il senso del gusto dove grandi influenze di tutte le culture gastronomiche si uniscono per dare vita a creazioni in cui si fondono i grandi classici della cucina internazionale, e dove il prodotto di altissima qualità è l'asse di tutto.

Chef 2 stelle Michelin del Paco Roncero Restaurante del Casinò, situato all'interno di NH Collection Casino de Madrid, uno dei luoghi più antichi ed emblematici della capitale spagnola, propone una cucina tecno emozionale, basata esclusivamente sulla qualità delle materie prime e sulle radici della tradizione spagnola in uno spazio d'eccezione. I suoi piatti sono il risultato della padronanza delle più avanzate tecniche di cottura, della sua prorompente creatività e della sua innata sensibilità, della sua mente curiosa e della sua capacità di innovare: è colui che ha trasportato la tradizione nel futuro, nobilitando anche le tapas.



PACO RONCERO RESTAURANTE

C. de Alcalá, 15
28014 Madrid,
www.pacoroncerorestaurante.com