

## Paco Roncero Restaurante Estrena un Nuevo Menú Que Profundiza en el Pasado, Presente Y Futuro de la Cocina de @Pacoroncero



## EL MENÚ YA ESTÁ DISPONIBLE Y SU PUESTA EN MARCHA COINCIDE CON LA LLEGADA DEL VERANO

Coincidiendo con la llegada del verano, Paco Roncero estrena un nuevo menú en su restaurante. Una propuesta que nos invita a viajar por algunos de los momentos más especiales de su trayectoria, que nos da la oportunidad de entender el trabajo presente que está desarrollando, pero que también nos permite atisbar cuáles son las inquietudes que baraja el chef para el futuro próximo.

Paco es considerado uno de los máximos representantes de la cocina española de vanguardia en los últimos tiempos y es, también, ejemplo e inspiración de las nuevas generaciones de cocineros. Su nuevo menú respira una esencia postmodernista, y explora lo mejor de cada una de sus etapas profesionales. En realidad, en Paco Roncero Restaurante, lo clásico nunca ha faltado, porque la evolución no se entiende si no se domina lo esencial. La reinterpretación de recetas clásicas españolas siempre ha acompañado a la cocina de Roncero y así seguirá siendo, pero esta vez en sintonía, con una neocreatividad que se respira a lo largo de todo el menú.

La fortaleza del nuevo menú se sigue encontrando en la búsqueda y utilización de las mejores materias primas, que son el motor principal del trabajo de Paco. Le gusta trabajar utilizando en cada época del año lo mejor, sin renunciar a ingredientes que por sus particularidades puedan emplearse a lo largo del año en diferentes momentos.

Los snacks cobran un gran protagonismo al inicio de este nuevo menú e invitan al comensal a redescubrir algunos de los platos más icónicos de la cocina de Paco a través de pequeños bocados de producto con una fascinante mezcla de complejidad técnica, elaboración y sencillez a la hora de comer y reconocer sabores e ingredientes que cautivan. Como bienvenida, Matrimonio de boquerón y anchoa, Gallina en pepitoria y Oreja crujiente con salsa brava, versiones de algunas recetas tradicionales madrileñas que pueden encontrarse en cualquier barra de la capital. Pero también algunos de los snacks imprescindibles de Roncero, como el Filipino de foie gras con chocolate blanco y cardamomo o el Milhojas de jurel en escabeche.

A continuación, encontramos elaboraciones muy conocidas como el Steak tartar, que se presenta con el toque personal del chef, elaborado con carne de buey y servido con caviar ahumado y otro clásico que no puede faltar como el Olivo Milenario, que se sirve en un momento dedicado a homenajear al aceite de oliva, cuyo estudio ha sido siempre una de las grandes pasiones de Paco.

Para avanzar en el menú, platos con el mejor producto tratado mínimamente para realzar su valor gastronómico, pero que se acompaña de elaboraciones más técnicas como los Espárragos blancos con morillas, el Calamar encebollado, el Lenguado a la mantequilla negra o el Rabo de ternera con duxelle de jamón ibérico y Boletus.

En la parte final del menú los snacks vuelven a tomar protagonismo, esta vez en su versión postre, con elaboraciones refrescantes donde lo dulce y lo salado se balancea. Aquí no faltan algunos de los clásicos contemporáneos como son el Manjar blanco o la Paulova, algunos de ellos terminados en directo frente al comensal.

Como ha sido hasta ahora, todo lo que aquí ocurre no se entiende sin la importante puesta en escena del servicio de sala, dirigido por Sara Fort. El equipo, guía al comensal a través de la experiencia, permitiéndole interactuar e invitándole a formar parte de lo que allí sucede, con momentos de absoluta gastronomía inmersiva, donde la sala cocinará en la totalidad y a la minute, alguno de los platos.



En esta puesta en escena también cobran mucha importancia los emplatados y las vajillas, donde Roncero incorpora piezas que muestran una vez más esta mistura de lo clásico y lo moderno, con piezas creadas por maestros artesanos y otras elaboradas con moldes diseñados en su taller, fabricados con impresión 3D o con siliconas comestibles. Para presentar algunos platos de este nuevo menú también encontramos soportes elaborados con filamentos procedentes de las botellas de plástico de refrescos o leche que se consumen en el propio establecimiento y a los que quieren dar así una nueva vida.

La bodega es otro de los pilares fundamentales del restaurante, con la dirección de María José Huertas, una de las sumilleres más relevantes de España cuyo trabajo es muy apreciado tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. María José lleva trabajando con Paco más de 20 años y han cultivado una conexión muy especial que se refleja tanto en la carta (con más de 1000 referencias) como en los exclusivos maridajes que acompañan a la perfección el menú.

Paco Roncero Restaurante es un oxímoron; es un restaurante moderno y cosmopolita con una propuesta gastronómica vanguardista, ubicado en un edificio decimonónico de la capital, el NH Collection Casino de Madrid. Es como lo entiende Paco, un espacio de reflexión y refugio, con un cuidado interiorismo, obra del diseñador Jaime Hayon en el interior y de Julio Guixeres en la terraza, que han sabido crear la atmósfera perfecta para que el visitante se deje llevar poniéndose en manos del equipo.



Paco considera que este nuevo menú es una consecuencia del trabajo que ha estado haciendo en los últimos años, preparando el contenido de su próximo libro, "La insurrección silente del chef Paco Roncero" (Montagud Editores). El gran ejercicio de retrospectiva, introspectiva y perspectiva, que ha hecho para crear este libro que verá la luz muy pronto, le ha servido para poner en orden sus ideas y también para poner de manifiesto inquietudes latentes que desea materializar para continuar por esa senda que le lleva a estar en una constante evolución por alcanzar nuevas metas y cumplir más sueños.



Esta época del año es una de las más bonitas para disfrutar, cuando el tiempo y la temperatura lo permitan, de la espectacular terraza del restaurante, ubicado en el corazón de Madrid, en la Calle Alcalá número 15, a escasos metros de la Puerta del Sol.

Las reservas para ir a disfrutar de este menú pueden hacerse en la página web [www.pacornceroestaurante.com](http://www.pacornceroestaurante.com) o por teléfono en el número +34 91 532 12 75.