

# Paco Roncero, un clásico moderno

El dos estrellas Michelin cierra una temporada redonda: incorpora en el menú el filipino de foie gras con chocolate



▲ **Paco Roncero, un clásico moderno** La Razón

TATIANA FERRANDIS

Creada: 21.07.2023 02:24

Última actualización: 21.07.2023 02:24



«Creo que el de esta temporada es el mejor de los menús que hemos diseñado», reconoce Paco Roncero ([pacoroncerorestaurante.com](http://pacoroncerorestaurante.com)), quien nos cuenta que la intención ha sido **reflexionar sobre dónde se encuentra y realizar una recapitulación de las elaboraciones de los últimos años**. Lo ha hecho porque **«soy el dos estrellas Michelin en activo más antiguo de**

**Madrid**, ya que la primera la recibimos en 2000 y la segunda, en 2010. Somos un clásico muy moderno. Mucho más que numerosos recién llegados. De ahí que hayamos recuperado algunas creaciones maravillosas, que teníamos en el tintero, que entusiasman y que el comensal mantiene en la memoria. Entre ellas, snacks con los que iniciamos el menú y tienen fuerza, que se unen con preparaciones, que rinden tributo a la cocina madrileña, otras al producto y, por supuesto, al aceite de oliva», dice.

#### MÁS NOTICIAS



**Estafa**  
Operativo policial contra vendedores de pescado en mal estado a restaurante...



**Historia**  
Esta es la joya escondida de El Retiro (y seguro que usted no la conoce)



**Planes**  
La música en directo, protagonista de la agenda de esta semana

Así que, celebramos el regreso del filipino de foie gras con chocolate y azúcar de cardamomo, que Roncero había retirado porque pensaba que no estaba a la altura y, sin embargo, «**para el 99 por ciento de los clientes es un imprescindible.** A veces, te das cuenta de que no hay que volverse loco en hacer cosas nuevas, porque cuentas con platos interesantes de los que no puedes prescindir. Además, **en un menú de 24 elaboraciones es posible jugar con clásicos y con nuevas incorporaciones**», explica al tiempo que

nos insiste en que el objetivo ha sido llevar algunos clásicos a su cocina actual. Una degustación que se desarrolla a un ritmo dinámico, algo que le preocupa, porque «es la única manera de que el comensal no haga la digestión dos veces y, sin embargo, tenga ganas de más». **Recetas que incorpora a una propuesta en la que destacan otras en las que las materias primas de temporada, que llegan a la mesa en todo su esplendor, son protagonistas.** Una interesantísima y preciosa tartaleta de ajo blanco con berenjena ahumada y rosáceas convive con el calamar encebollado, con el que juega para que destaque en un shabu shabu. También, unos judiones con una cigala y su salsa americana de coco. Elaboraciones todas de estética preciosa y especialmente ricas. Lo mismo que el lenguado a la mantequilla negra y blanca, absolutamente espectacular, tanto como el rabo de toro guisado con una ensalada de apio nabo encurtida. Son platos para acompañar con cualquiera de las 1.200 referencias, que atesora **la sumiller María José Huertas.**

Los postres alcanzan el mismo nivel y en ellos se saborea un antes y un después. De hecho, llaman la atención unas creaciones más reducidas perfectas para comer con las manos. Entre ellas, **una tarta de chocolate con foie gras, culminada en la sala y en la que los elementos principales armonizan de una manera brutal gracias al juego que realiza el chef con el amargor**: «Hemos cambiado la manera de entender los postres para jugar con ingredientes que no asocias en un bocado dulce», apunta. Diez años de Sublimotion Comenzó al idear un helado de ajo negro con remolacha con un gazpacho agrídulce de frutos rojos. Le fascinó tanto la unión de sabores como de texturas diferentes, que decidió continuar por ese camino para Roncero poco explorado. Continuó con el **manjar blanco de coliflor con avellanas, una elaboración cremosa en la que el vegetal es el producto principal por sutil y elegante, cuyo toque dulce es el hilo conductor. El helado de miso con tofe de miso y chocolate y una pavlova mini, divertida y fresca ponen fin a la degustación de Roncero, quien ha iniciado la décima temporada de Sublimotion en Ibiza (1650 euros).**



▲ **Sutileza y elegancia en la gastronomía de Roncero** La Razón

Confiesa tener numerosas ofertas para replicar el concepto en distintos destinos. **Tras dos temporadas en Dubái, anda culminando la apertura en Arabia Saudí y en 2025 podría llevar el proyecto a Nueva York, Las Vegas y Miami**, entre otros destinos de Estados Unidos.