

# Paco Roncero Restaurante de Madrid, técnica y sabor con vistas

No hay comentarios

Paco Roncero Restaurante de Madrid, elegancia y sabor con platos originales y un servicio de sala impecable disfrutando de unas vistas privilegiadas del centro de Madrid.

Contenido del artículo:

1. Paco Roncero Restaurante de Madrid
  - 1.1. Menú Afirmación de Paco Roncero
    - 1.1.1. Aperitivo
    - 1.1.2. Entrantes
    - 1.1.3. Sabores de mar y tierra
    - 1.1.4. Platos principales
    - 1.1.5. Técnica y sabor
    - 1.1.6. Postres

Durante nuestra visita a la capital de España reservamos una mesa en el Paco Roncero Restaurante de Madrid, ubicado en la última planta del Hotel NH Collection Real Casino de Madrid de la céntrica calle Alcalá. Sentados en su elegante comedor con vistas al cielo madrileño degustamos su Menú Afirmación (210€/persona) con 24 originales pases que resumaban técnica y sabor. Este restaurante dirigido por el cocinero Paco Roncero ostentaba dos estrellas michelin y tres soles repsol.



*Paco Roncero Restaurante de Madrid*

## Paco Roncero Restaurante de Madrid

Después de **realizar un free tour por el centro de Madrid** nos acercamos hasta el espectacular edificio del Real Casino de Madrid, en cuyo interior estaba el Paco Roncero Restaurante.



*Real Casino de Madrid*

Atravesamos la puerta y entramos en un hall que mantenía el aire aristocrático lleno de historia con escaleras tapizadas de alfombras y detalles dorados.



*Real Casino de Madrid*

Allí nos recibieron y nos condujeron a un ascensor de otros tiempos que nos subió hasta la última planta del edificio, dejándonos en la entrada del elegante comedor de este restaurante madrileño. Aunque era una estancia que mantenía la esencia clásica del edificio, estaba decorada con atrevimiento e imaginación, consiguiendo un ambiente moderno y muy acogedor.



*Paco Roncero, Restaurante de Madrid*

Además desde el comedor se podía acceder a una amplia terraza con unas vistas privilegiadas del centro de Madrid.



*Paco Roncero Restaurante de Madrid*

## Menú Afirmación de Paco Roncero

Desde que entramos nos sentimos como en casa atendidos por un equipo de sala cercano y muy profesional, que nos explicaron con todo detalle cada plato del Menú Afirmación (210€) que degustamos.

Para armonizar este momento gastronómico de altura nos decantamos por una botella de cava Agustí Torelló Reserva 2018 (49€), que nos sirvió la sumiller María José Huertas.

Teníamos muchas ganas de adentrarnos en el universo gastronómico del cocinero madrileño Paco Roncero, un activista de la técnica en la cocina y un apasionado de los sabores tradicionales.

## Aperitivo

Comenzó el desfile de pequeños bocados con una sutil Tarta aérea de trufa.



*Tarta aérea de trufa*

## Entrantes

Luego llegaron a la mesa una batería de entrantes, que fuimos degustando pausadamente. En primer lugar probamos el Olivo Milenario, una composición muy visual con tres falsas aceitunas de las variedades arbequina, cornicabra y royal.



*Olivo Milenario*

Seguimos con un Filipino de foie gras, chocolate blanco y cardamomo, un trampantojo delicioso.



*Filipino de foie gras*

También probamos el Salmonete en escabeche, un bocado lleno de contrastes.



*Salmonete en escabeche*

Continuamos con un etéreo Lemon pie de brandada de bacalao.



*Lemon pie de brandada de bacalao*

En cada plato se jugaba con sabores reconocibles tratados con técnicas de alta cocina, como en el caso del Matrimonio de boquerón y anchoa.



*Matrimonio de boquerón y anchoa*

### **Sabores de mar y tierra**

El siguiente plato escondía en su interior el sabor de la Gallina en pepitoria, concentrado en esta maravillosa tapa.



*Gallina en pepitoria*

Y también nos sorprendió gratamente el gusto de la Oreja crujiente con salsa brava.



*Oreja crujiente con salsa brava*

Volviendo a los sabores marinos degustamos una curiosa elaboración de Salmón marinado.



*Salmón marinado*

Finalizamos los entrantes con una delicada Navaja al ajillo.



## Platos principales

Después de esta primera ráfaga de creatividad gastronómica nos dejamos llevar por la intensidad del adictivo Steak tartar de buey con caviar ahumado.



*Steak tartar de buey con caviar ahumado*

Y no podía faltar el Pan con mantequilla de aceite de oliva virgen extra, cuyo video de preparación por parte de Paco Roncero se hizo viral en las redes sociales.



Luego disfrutamos del aroma y la textura de los Guisantes con jugo ibérico.



*Guisantes con jugo ibérico*

### **Técnica y sabor**

Cada momento estaba bien medido y parecía que nos deslizábamos suavemente por una pista de baile al ritmo que marcaba el servicio de cada plato, como el del Calamar encebollado.



*Calamar encebollado*

Continuamos con unas personales Cocochas de merluza a la bilbaína.



Llegó el momento de los Judiones con cigalas y salsa americana de coco, otro de los platos para recordar.



*Judiones con cigalas y salsa americana de coco*

A continuación nos sirvieron el Lenguado a la mantequilla negra, una elaboración delicada y sabrosa.



*Lenguado a la mantequilla negra*

Para rematar esta parte salada del Menú Afirmación del Paco Roncero Restaurante de Madrid degustamos un exquisito Wagyu A5 a la brasa, que despertó todos nuestros sentidos.



*Wagyu A5 a la brasa*

Este manjar con aires japoneses vino acompañado de una original Ensalada encurtida.



## Postres

Aunque entramos en el espacio dulce del menú no abandonamos totalmente los aromas salados y comenzamos con el Chocolate negro y foie gras, que se asemejaba en su aspecto a la conocida tarta Sacher.



*Chocolate negro y foie gras*

Pero solo era un espejismo, ya que se notaba en la presentación y en cada bocado el toque del cocinero Paco Roncero.



*Chocolate negro y foie gras*

Luego nos dejamos atrapar por el adictivo gusto del Cacao y soja con toffe de miso blanco.



*Cacao y soja con toffe de miso blanco*

En el siguiente postre comprobamos el nivel alto de atrevimiento del chef Paco Roncero al presentar su Manjar blanco de coliflor y avellanas, que no dejaba indiferente.



Continuamos dejándonos sorprender con este gastro juego y probamos la Remolacha y ajo negro, unos compañeros de baile muy compenetrados.



*Remolacha y ajo negro*

Para endulzar un poco el paladar degustamos una delicada Paulova de fresas con nata.



Cuando se acercaba el final de esta experiencia gastronómica la mesa se vistió de fiesta con los Malabares dulces y asistimos a una presentación muy circense. Disfrutamos de tres delicados petit fours que hicieron más dulce la despedida en el Paco Roncero Restaurante de Madrid.



*Malabares dulces*

Pero antes de marcharnos pasamos a la coqueta y amplia terraza del restaurante para contemplar los majestuosos edificios y asomarnos al cielo de Madrid. En definitiva, una experiencia que quedará grabada en nuestro paladar por mucho tiempo.



*Terraza del Paco Roncero Restaurante*

Paco Roncero Restaurante

**Dirección:** C. de Alcalá, 15, Madrid

**Teléfono:** 915 32 12 75

Reservas: [pacoroncerorestaurant.com](http://pacoroncerorestaurant.com)

Cerrado domingo y lunes

Texto: Txema Aguado

Fotografía y Vídeo: Esther Saiz y Txema Aguado