

# LifeStyle

LA RAZÓN

MARZO 2024

Bollería  
**FINA**

La nueva  
experiencia  
gastronómica

Maquilladores  
**VIRALES**

Los magos  
de las brochas  
son los nuevos  
**INFLUENCERS**

Cine de  
**otro mundo**

LA TENDENCIA  
GALÁCTICA LLEGA  
A NUESTRAS  
PANTALLAS

“  
**ANA POLVOROSA**  
Mi animal espiritual  
sería una suricata

”

¿SERÁS  
UN  
**cliché**  
de la MODA en 2024?

# RONCERO huye de ser uno más

El cocinero se asocia con Miguel Ángel Silvestre, Álex González, Llorente y Griezmann en Rhudo, un espacio diferenciador cuando gastronomía y ocio se sientan a la mesa.

Por Tatiana Ferrandis



**S**i algo les tira a los grandes como Paco Roncero es salir de su zona de confort. No, no se conforma con trabajar a diario para lograr esa ansiada tercera estrella Michelin, que no se le puede atragantar, de ahí que se asocia con Miguel Ángel Silvestre, Álex González, Marcos Llorente y Antoine Griezmann. Lo cierto es que la idea se cocinó, como casi todas las que luego se consolidan, durante una sobremesa en la que se unieron todos, ya que los actores estaban en una mesa y los futbolistas en otra de su espacio del Casino de Madrid. Tras conversar sobre el complicado escenario culinario capitalino, la conclusión que sacaron fue liarse la manta a la cabeza y pensar: ¿Por qué no montamos un restaurante juntos? Lo que le atrajo, reconoce, fue idear un concepto muy distinto a su gastronómico: “He montado numerosos locales por el mundo, pero todos tenían algo en común. Sin embargo, los dos mil metros cuadrados de Rhudo (rhudo,

world'es), con interiorismo de Archidom Studio, no recuerda a ninguno de ellos”, dice. Ni a Estado Puro, donde democratizó la alta cocina, ni, por supuesto, a Sublimotion, que, además de situarse en Ibiza, contará a partir de mayo con una sede fija al ser uno de los restaurantes del complejo turístico de Sindalah (Arabia Saudí). Tampoco a los tantísimos que se copian entre sí la propuesta para atraer a cuantos más clientes, mejor. Es decir, aquí no busques un tartar de atún ni un aguacate a la brasa: “Si me he aprovechado de todo lo aprendido en mi carrera y del equipo creativo que está a mi lado, formado por un venezolano, un mexicano y un colombiano. Les conozco desde hace tiempo, así que estudiamos las cartas de los sitios de moda para alejarnos de su oferta y diferenciarnos”, explica el chef, cuyo deseo es mostrar a sus clientes habituales que es posible diseñar un destino atractivo. El producto es el producto, por supuesto, pero los suyos son platos muy diferentes, ya que destaca una característica cocina mediterráneo-latina tan refrescante como sabrosa protagonista de platos divertidos y con una estética distintiva. Por eso, en Rhudo se come francamente bien, así que lo que si encontraréis son ricas recetas, servidas en una vajilla realizada por artesanos en exclusiva, para armonizar con una selectiva oferta de cócteles, firmados por Miguel Pastor. También, buena música, coqueo y recena hasta las cuatro de la



La carta lo componen cerca de 45 platos ideales para compartir. Junto a estas líneas, uno de los platos más demandados: tres leches de coco. A la izda., una selección de ostras



mañana, ya que hasta esa hora es posible contar con una propuesta algo más reducida las noches de los jueves, viernes y sábados. Dicho esto, compartid los mejillones al huacatay, la berenjena a la brasa, el arroz con jarrete de cordero y huitlacoche, “tan brutal que tengo en mente montar un concepto de arroces de este estilo”, anuncia. Y, volved a probar el *steak tartar* de solomillo con crema al ají y chips de topinambo y las costillas de cerdo ibérico para armonizar con algunas de las etiquetas preferidas de Llorente y Griezmann, como Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2012. Recordad que la añada 2010 fue reconocido como el mejor vino del mundo, según el prestigioso “Wine Spectator”.

FOTO: GONZALO PÉREZ MATA

“Estudiamos las cartas de los restaurantes de moda para alejarnos de su oferta y diferenciarnos”