



Portada	Gastronomía	Recetas	Vino	Catas	Viajes y enoturismo	Blogs	Actualidad	Informa
Contenidos exclusivos	Destilados fuera de serie	Videocatas de vino	Videocatas de Destilados	AOVEs Premium				

Aviso sobre el Uso de cookies: Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar la experiencia del lector y ofrecer contenidos de interés. Si continúa navegando entendemos que usted acepta nuestra política de cookies. Ver nuestra Política de Privacidad y Cookies

 Enviar por email  Compartir 4  



MÁS COLOR

La Terraza del Casino inaugura una nueva etapa culinaria

Autor: Redacción Sobremesa. Imágenes: KlunderBie Lunes, 2 de julio de 2018

Noticia clasificada en: Estrellas Michelin Restaurantes en Madrid



DESCARGA GRATIS NUESTRA REVISTA DIGITAL AQUÍ 



 EL CAPRICHIO
www.bodegaelcapricho.com
C/Carrobierzo nº28 · 24767
Jímenez de Jamuz (León)
T +34 987664227
carnesrojass@bodegaelcapricho.com

Lo más visto

Paco Roncero presentó la nueva etapa del restaurante en el que lleva ejerciendo 18 años, en donde se ha renovado no solo la decoración exterior e interior, sino también la propia experiencia gastronómica.

El pasado 28 de junio el cocinero **Paco Roncero dio por inaugurada una nueva etapa gastronómica en la que es su cocina desde hace 18 años, la Terraza del Casino de Madrid, y que hoy cuenta con dos Estrellas Michelin.**

La renovación comienza por el espacio tanto del **comedor** como de la **terraza**, obra del diseñador **Jaime Hayon**, que ha sustituido los colores claros de la anterior decoración con colores azules, aguamarina y detalles dorados.

También se han renovado los **uniformes del servicio, de la mano de la firma de moda masculina Tom Black** y cambiado la forma de interactuar con el comensal por parte del equipo de sala. El servicio de pan y el de postres cobran importancia en un **nuevo planteamiento que concibe la experiencia de ir a comer** a la Terraza del Casino como a un espectáculo.

Roncero ha renovado igualmente una cocina que sigue manteniendo su esencia y se atreve a mostrar sobre la mesa **platos tradicionales y clásicos con influencias de multitud de culturas gastronómicas**, en preparaciones como Gamba Americana, Kokotxa al Pilpil de Curry o Gallo a la Royal con Mole.



1. Los jóvenes
2. Ruta del Vino Somontano, cuando el agua se hizo vino
3. YO NO SOY MUY. O sí...
4. Diez Grandes Reservas de Rioja para celebrar la Navidad
5. Alubias, joyas comestibles de mil colores y procedencias



Ranking de vinos de Sobremesa

99 Valbuena 5° 2012