

El universo gastronómico de Paco Roncero reinterpreta platos e ingredientes familiares en su cocina

# PACO RONCERO



Gastronomía /

## El universo gastronómico de Paco Roncero reinterpreta platos e ingredientes familiares en su cocina

La Terraza del Casino, ahora renombrado como restaurante Paco Roncero, ha recuperado las maravillosas vistas, negras, doradas y rojas, de hierro, oro y cobre. Ha cambiado el nombre porque en España casi todos los grandes chefs dan nombre a sus restaurantes. Así que ahora se llama Paco Roncero y así es su oferta gastronómica.

### EN RESUMEN

- La Terraza del Casino se llama Paco Roncero
- Su oferta gastronómica persigue una experiencia sensorial
- Han abierto tarde por la pandemia del coronavirus
- El universo gastronómico de Roncero recupera platos e ingredientes bajo una personal reinterpretación

Anatomía del Gusto

Publicado: 17.10.2020 13:27

Actualizado: 17.10.2020 13:30



Antes se llamaba **La Terraza del Casino** y se entiende perfectamente porque posee la más bella de todo Madrid, una ciudad escasa de jardines pero abundante en bonitas terrazas. Tampoco el edificio está nada mal porque es el de el antiguo casino de la castiza Calle de Alcalá en sus vecindades con Sol, una barroca tarta blanca y oro muy del gusto de la Belle Epoque.

Tanta belleza ha estado años empañada por las obras en el que ahora es el [hotel Four Seasons](#) y antes palaciega sede del Banco Santander (y Central en los inicios). Envuelto en lonas, daba un aspecto algo espectral al propio casino que parecía encontrarse en una zona de gigantescas mudanzas.

---

## Un enclave singular

Ahora se han recuperado **las maravillosas vistas, negras, doradas y rojas, de hierro, oro y cobre**, y hasta ha cambiado el nombre porque en España casi todos los grandes chefs dan nombre a sus restaurantes. Así que ahora **se llama Paco Roncero**. Solo esos cambios se aprecian en esta extraña época, porque la terraza sigue llena y animada, todo bonito gracias a la exuberante y mágica decoración de Jaime Hayón y todo bueno, merced al talento del chef. Servicio de verdadero lujo y María José Huertas, una de las mejores sumilleres de España.

La terraza es enorme y por detrás domina el bello y moderadamente decó, edificio de Telefónica, de cuando las empresas tenían bellas sedes y no parques temáticos dignos del Show de Truman. Por eso la aprovechan toda y sirven los aperitivos -y los buenos cócteles- en esa mitad trasera, antes desaprovechada. Buena idea. Llega primero un clásico de Paco, en la mejor tradición Adria -antiguo titular de este sitio-, el olivo milenario, una “declinación de aceitunas”, negra, verde y en tartar. Las tres saben más que las auténticas y además parecen de estas. Ahora (las que no están en tartar) son ambas bombones y me encantan, aunque la anterior esferificación de la verde -ya tan manida- me apasionaba.

Un clásico es ya también la versión de la pizza carbonara, ahora una estrella de crujiente masa repleta de trufa y queso parmesano. Una delicia que me gusta más que cualquier pizza por su textura y ligereza.

---

"La terraza es enorme y por detrás domina el bello y moderadamente decó, edificio de Telefónica, de cuando las empresas tenían bellas sedes y no parques temáticos dignos del Show de Truman"

De esa misma naturaleza crujiente participa el jurel en escabeche de zanahoria, un sándwich delicioso con dos quebradizas obleas y una crema excelente que me ha recordado al también impresionante escabeche de Estimar.

Siguiendo con deliciosos **bocaditos de pescado, jamón de toro, tartar de tomate y caviar**. Servido como en la foto, lo convertimos en un taco lleno de sabor en el que el caviar aporta salazón al perfecto corte de atún y un poco de corteza de pan, mayor textura.

Es algo nuevo, como también una pequeña genialidad, la almeja a la meuniere. Así de simple, una estupenda almeja bañada en esa deliciosa salsa de mantequilla ideada para el lenguado. Una impecable combinación.

Y si esa me ha gustado, qué decir de **la nueva versión del chili crab que ahora es una gyosha levemente tostada** acompañada de una salsa densa, aromática, especiada y picante que da pena no acabar. Una manera mucho más elegante y original de tomar un plato tan repetido.

Y llegan **los dos últimos aperitivos**, juntos. Hace bien porque uno es una novedad y da un poco de miedo: es el buñuelo de gallo, ajo negro y menta que si asusta es por ser de cresta de gallo. Pero miedo injustificado porque es una delicia de intenso sabor. Hay cresta pero en forma de sabor porque el relleno es líquido y picante. La textura más crujiente que la del buñuelo al uso. Entre eso y croqueta.

Para compensar el ya conocido y espléndido **taco de cochinita pibil**.

Basado en el clásico mexicano, es mucho más excitante porque se hace con un espléndido guiso de carrillera de jabalí. El taco es un crujiente y con mucho, mucho, sabor a maíz asado. Una delicia.

Ya en la mesa, un habitual que se renueva anualmente, una de las más bonitas y conseguidas **creaciones de Roncero**: el cupcake de ajoblanco. Antes era de gazpacho pero lo prefiero así, ya que todo el mundo hace gazpacho y poca gente ajoblanco, una de las mejores sopas frías del mundo. Tiene una base de helado rellena de espuma de ajoblanco, almendras tiernas y un suave toque de melón. Un súper plato de verano.

También nueva **la tortilla de patatas**, [huevo](#) de rey, jamón y trufas. La tortilla es líquida y recuerda algunas memorables de los Roca, el primer sitio donde las probé. El sabor es muy ínsteno. A patatas, por supuesto, pero también a jamón y a esas estupenda seta que es la amanita cesárea. Están tal cual debajo de la tortilla, confitadas, lo que otorga un buen contraste dulzón.

El siguiente me ha parecido **un plato resultón pero muy arriesgado**. Se trata de una insólita mezcla de foie gras, bonito y manzana. El foie helado y rallado cubre el pescado que se embebe en un potente caldo dashi.

No le queda a la zaga del riesgo mezclador **la tartaleta de erizo de mar y cochinillo**. El erizo se sirve tal como es pero el mero es una estupenda quenelle hecha con el pescado triturado. Y, oh sorpresa!, el cochinillo es la oreja en pedacitos muy crujientes. Hay menos contraste que en el anterior. Al final todo es pescado y marisco con el toque crujiente de la oreja. Muy divertido.

---

"Ahora se han recuperado las maravillosas vistas, negras, doradas y rojas, de hierro, oro y cobre, y hasta ha cambiado el nombre porque en España casi todos los grandes chefs dan nombre a sus restaurantes. Así que ahora se llama Paco Roncero"

Acaba el pescado con un clásico de la casa: **la versión Ronceriana de la merluza a la bilbaína**, un must en las bodas vascas de los 80. La merluza se rellena de buey de mar y se cubre de un denso pero suave pil pil. Como sorpresa un golpecito de crema de pimientos choriceros.

Estoy muy harto de tanto pichón pero he de reconocer que este de Roncero me encanta. Tierno, jugoso y con un punto perfecto, lo que no es fácil porque muchos parecen creer que es crudo. Lleva, para darle alegría, una espléndida crema de chocolate, setas y foie y, por si fuera poco, un buñuelo semilíquido de los interiores y un pedazo de brioche con mantequilla, que es por cierto, el único pan de la refección. Me encanta poner el buñuelo sobre él y llenar la boca de caza y campo con un solo bocado.

---

## La hora de los postres de Roncero

Los postres son, desde hace un par de años, punto fuerte de este restaurante y eso es mucho decir porque en España parece que los grandes chefs siempre faltaban a las clases de [repostería](#). En este menú van de menos a más. Empezando por el Sweet Asia, un delicioso cono de merengue seco de albahaca, con bolas heladas de cilantro y crema de fruta de la pasión. El cilantro y la fruta -sim olvidar la albahaca- dan un sabor muy oriental y fresco a un postre sencillo y punzante.

Pero lo mejor es **el carro de tartas que aquí se ha sustituido por un armario que se llama Circus Cake**, una bella obra de Hayón que al abrirse muestra un laberinto de espejos, que reflejan colorido motivos circenses sobre los que está una parte del postre, generalmente bolas: de tarta Sacher, de crema tostada, de frutas tropicales o de chocolate y cacahuetes. El resto se monta en la mesa. Para mi ha sido esta vez, mi preferido, la original y esponjosa versión de la tarta Sacher que aquí no es negra chocolate sino color frambuesa. Sin embargo, sabe a lo que debe merced también a estupendas preparaciones de chocolate que se colocan sobre ella o diseminadas por el plato.

Sigue un final muy feliz, **los malabares dulces**, una deliciosa cabeza de payaso que descubre unas cuantas deliciosas mignardises que da pena comer.

Por culpa del coronavirus -y todo es su culpa- han abierto tardísimo este año. Nada menos que en Septiembre. Por eso insto a que corran antes de que empeore el tiempo, porque en verano, con esta comida, este servicio y esta terraza llena de vistas y luces tenues (los otros grandes no la tienen) es, en conjunto, el mejor lugar de Madrid y de muchos otros sitios. Para **una cena absolutamente memorable...**