

Paco Roncero presenta la renovada Terraza del Casino de Madrid

Gastro

España

Comunidad De Madrid

Madrid

El chef profundiza en el concepto de alta gastronomía con una propuesta innovadora en la que su cocina y la excelente materia prima son las auténticas protagonistas.

VIAJAR | Foto: Casino de Madrid | 02 de julio de 2018



El chef **Paco Roncero** lleva cocinando para los clientes del **Casino de Madrid** más de 20 años. En 1991, después de trabajar para **Zalacaín** y el **Hotel Ritz**, se incorporó a la plantilla de **NH Collection Casino de Madrid**. Nueve años más tarde, en el 2000, Roncero fue nombrado jefe de cocina; ahora, en 2018, presenta la remodelación de la **Terraza del Casino**, un lugar privilegiado en el que comer, cenar o tomar una copa mientras se disfruta de unas bonitas vistas del centro de la capital, la calle Alcalá y la Plaza de Canalejas.

La intención es que con la inauguración de la terraza se abra una nueva etapa marcada por la relación con el comensal, uno de los puntos fuertes del lugar, y la experiencia en el restaurante entendida como una *performance* gastronómica.

BBVA Creando Oportunidades



Diseño y objetivos

La renovación de la terraza ha sido encargada a **Julio Guixeres**, mientras que el espacio interior del restaurante es obra del diseñador **Jaime Hayon**, que con la ayuda de Paco Roncero se ha encargado de dar una nueva vida al Casino de Madrid. Hayon ha buscado **convertir el espacio en un lugar cálido y luminoso**, con líneas suaves y redondeadas y colores verdosos, azulados y dorados.

Pero no solo varían el diseño y los colores del restaurante: la cocina de Roncero avanza un paso más con su **pretensión de aunar en sus creaciones lo mejor de la tradición y la vanguardia**. Paco Roncero incide en que sus viajes por todo el mundo le han conducido a ser el chef que es hoy, un cocinero ya experimentado que apoya su trabajo en dos puntos claves: los grandes clásicos de la cocina internacional y la excelente materia prima utilizada. El resultado de esta creencia da lugar a platos como la Gamba Americana, la Kokotxa al Pilpil de Curry o el Gallo a la Royal con Mole.



Asimismo, **la imagen de los camareros también se modifica**. De la mano de la firma **Tom Black**, los nuevos uniformes se inspiran en la belleza de Madrid, en los sabores de la cocina de Roncero y en los colores que caracterizan a los diseños de Hayon.

¿Quién es Paco Roncero?

Roncero es **uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española**. Una vanguardia técnica y creativa que se traduce, no solo en un estilo de cocina, sino también en la manera de ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial diferente.

El chef se incorporó en 1991 a la plantilla del NH Collection Casino de Madrid, y en 2000 ascendió a la jefatura de cocina del Casino, incluyendo la dirección del área de banquetes y del restaurante la Terraza del Casino.

En enero de 2002 recibió la **primera estrella Michelin**. También ha sido reconocido con más prestigiosos reconocimientos gastronómicos: el **Premio Chef L'Avenir 2005**, otorgado por la **Academia Internacional de Gastronomía**; y el **Premio Nacional de Gastronomía 2006** de la Real Academia de Gastronomía Española.

La cocina de Paco Roncero es resultado del dominio de las más innovadoras técnicas culinarias, creatividad, sensibilidad innata y espíritu investigador; un estilo que ha dado como resultado **importantes aportaciones a la vanguardia culinaria mundial**.