



EN PLENO CENTRO. La sofisticada azotea del Casino de Madrid.

El reestreno de un biestrellado

PARA COMER. PACO RONCERO RESTAURANTE.

Probar el reestreno de un espacio gastronómico fruto de la trayectoria dibujada por un chef entre 1991 y 2019 es una buena excusa para celebrar San Valentín. En noviembre, La Terraza del Casino se transformó en Paco Roncero Restaurante, un reconocimiento a la labor de casi 30 años del chef, que llegó muy joven al Casino de Madrid. De ayudante pasó a jefe de cocina, con el impulso de la azotea como destino de alta cocina, La Terraza del Casino, dos estrellas

Michelin y tres soles de Guía Repsol. Tras varias remodelaciones (la última, hace unos meses, en comedor y terraza, con el sello de Jaime Hayon y Julio

Guixeres) y con su taller de I+D ahora en proceso de reforma, tocaba poner en valor el nombre del cocinero como



CREATIVA
Ensalada César, con forma de cucurucho, versionada por el madrileño Paco Roncero.

marca. Así, se consolida el rebautizado Paco Roncero Restaurante como destino que trabaja para lograr la tercera estrella. Sirve dos menús degustación: Reivindicación, por 148 euros, y Afirmación, por 185, con opción de maridaje por 85 y 110 euros. Y hay un menú de martes a viernes por 95 euros. Navajas con curry vegetal, Cardo rojo, trufa y caldo de castaña o Tarta Sacher conviven con "clásicos" como El Huerto de Paco o su versión de Ensalada César.