



< Viajes >

## De Sol a Sol, Paco Roncero en La Terraza del Casino



- Situado en el Casino de Madrid, ofrece platos de vanguardia.
- Paco Roncero rebosa creatividad, sensibilidad y capacidad de innovación.
- María José Huertas, en la bodega (700 referencias) y Alfonso Vega en la sala.
- Sorprende la apuesta decorativa, obra de Jaime Hayón.

ECO Poca actividad social ¿Qué es esto? 0

Seguir a @20m Twittear <9 +1 <0 Me gusta

GUIA REPSOL. 15.06.2012 - 10.47h

Situado en el Casino de Madrid, el [restaurante La Terraza del Casino](#) ofrece a los comensales unos platos de vanguardia. Entre las claves del **éxito del cocinero Paco Roncero** están las enseñanzas recibidas de Ferrán Adriá.

Otras imágenes



**Twitter**  
 Si quieres twittear esta noticia  
[#TerrazadelCasino](#)  
[#PacoRoncero](#)

[Ver todos los tweets](#)

Desde 1988, el restaurante de la Terraza del Casino, dirigido por Paco Roncero, se ha convertido en **una de las opciones más innovadoras** del sector hostelero madrileño.

Entre las claves del éxito de Roncero, las enseñanzas de Ferrán Adriá

La cocina de Roncero es el resultado del uso magistral de las más **evolucionadas técnicas y corrientes culinarias** y de la desbordante creatividad, sensibilidad y capacidad de innovación de su autor.

Marco palaciego en la entrada del Casino, decoración actual y atrevida en el comedor y **una de las terrazas más prestigias de Madrid**, junto a la gran cocina de autor que dirige Paco Roncero marcando su profesionalidad con atrevidas propuestas de técnica perfecta.

En los entrantes persiste la inspiración de su maestro Ferrán Adriá. **Excelente carta de vinos que cuida María José Huertas**. La bodega cuenta con más de 700 referencias. El servicio de sala está capitaneado por Alfonso Vega.

### En el 'cielo' de Madrid

En el restaurante de Paco Roncero es posible disfrutar de una buena mesa en uno de los rincones más sorprendentes del Casino de Madrid, **con el "cielo" de Madrid en los edificios históricos** que rodean el Casino y que prestan sus espectaculares azoteas como telón de fondo para su cena.

Además, en la **reforma decorativa, Jaime Hayón** ha plasmado un diseño pensado especialmente para envolver al comensal en el mismo aire vanguardista y moderno que el que ofrece Paco Roncero en las texturas, colores y sabores de sus platos.

