

PACO RONCERO ESTRENA SU TALLER DE *emociones*



Comer a la orilla de una playa virgen sintiendo el aroma y la brisa del mar o disfrutar de una copa de vino en plena naturaleza viendo llover son experiencias únicas e imposibles de reproducir. Hasta ahora. Con la tecnología más puntera en el diseño de entornos e inteligencia ambiental, el cocinero madrileño galardonado con tres Soles Rep-

sol, dos Estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía 2006 ha ideado un escenario único para crear experiencias y generar emociones en el ámbito gastronómico como nunca antes se había hecho. Concebido como un laboratorio de investigación, el nuevo taller es un espacio para el desarrollo del talento creativo del cocinero y su equipo en el diseño de nuevos platos, además de un aula de formación conectada para el intercambio de conocimientos entre la elite de los maestros de la cocina. Pero también es un lugar donde hasta ocho afortunados comensales, y sólo a través de invitación exclusiva, podrán vivir experiencias únicas, plantadas en diferentes actos y escenografías, con la pre-

sencia y bajo la dirección de Paco Roncero. Desde el momento en que el afortunado comensal cruza sus puertas, el espacio "siente" lo que ocurre en su interior mediante un sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales, y reacciona a través de un sofisticado sistema para satisfacer las necesidades de su ideólogo con materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine.

PACORONCEROTALLER **(LA TERRAZA DEL CASINO)**

Alcalá, 15 - 28014 Madrid
Tel.: 915 321 275

El Filete ruso estrena hamburguesa *gourmet*

Los amantes de las hamburguesas están de suerte ya que el restaurante El Filete Ruso ha elaborado su nueva propuesta estacional. Se trata de la hamburguesa, de 150 g, de entrecot de ternera ecológica con escalibada y sal de Vilanova de la Sal, acompañada de una *querelle* de judías del ganxet sobre pan de coca. Además, los clientes podrán disfrutar de una nueva ensalada con productos también ecológicos y de temporada como el tomate y las sardinas ahumadas. El Filete Ruso, además, renueva en la carta el "glop" con un gazpacho de sandía.

A destacar que este restaurante se convirtió, recientemente, en el primero en conseguir el sello KM 0- Slow Food.

EL FILETE RUSO

Enric Granados, 95
08008 Barcelona
Tel.: 932 171 310

TERRAZA URBANA EL BUND

Durante los meses de calor la terraza urbana de El Bund ofrece un ambiente sereno y glamuroso para disfrutar de la mejor cocina china con más de 200 platos elaborados con la tradición y actualidad del sabor de Shangai. Con tres plantas y dos terrazas, una de invierno y otra de verano, El Bund está decorado al estilo residencial del característico barrio de El Bund, de Shangai de los años 30, los domicilios coloniales anglo-chinos de las películas en blanco y negro y siguiendo esa filosofía, todos sus platos se elaboran

ségún la tradicional cocina de Shanghai. De hecho, solo existe otro El Bund en el mundo y está en esa cosmopolita ciudad china.

En este espacio podrán encontrar las especialidades orientales como el cohombro, pepino de mar, o el haliotis, un molusco apreciadísimo en la gastronomía china.

BUND

Arturo Baldasano, 22 - 28043 Madrid
Tel.: 911 151 813
www.elbund.com

