



CRÓNICA GASTRONÓMICA

Éxito internacional de Paco Roncero

Paco Roncero estuvo en Nueva York invitado por el *Wall Street Journal* para cocinar una cena privada que organiza **De Beers Diamond Jewellers**, una de las casas de joyería más prestigiosas del mundo.

EL IMPARCIAL 25-11-2013

[Me gusta](#) 0 [Twitter](#) 1 [g+](#) 0 [Share](#)

El pasado día 19 de noviembre **Paco Roncero** estuvo en Nueva York invitado por el *Wall Street Journal* para cocinar una cena privada que organiza **De Beers Diamond Jewellers**, una de las casas de joyería más prestigiosas del mundo.

La velada coincidió con la presentación de la nueva colección de la marca y fue exclusivamente para 26 invitados de la alta sociedad neoyorquina.

Gastronomía española en Hong Kong

Mientras en Madrid triunfa **La Terraza del Casino**, con dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol; **El Taller** de Paco Roncero, el espacio con la tecnología más puntera para la creación de experiencias gastronómicas multisensoriales; y **Estado Puro**, el gastrobar donde se reivindica la importancia de las tapas, Paco Roncero también ha querido llevar la cultura gastronómica española y su manera de interpretarla, nada más y nada menos que a Hong Kong.

Su restaurante, **View 62 by Paco Roncero** es un espacio giratorio situado en la planta 62 del Hopewell Centre, un icónico rascacielos de 215 metros de altura con unas incomparables vistas de la ciudad. El lugar, con una decoración de estilo contemporáneo, cuenta con 3 espacios: un *bar-lounge*, la sala y un reservado.



Vista de la sala de View 62, el restaurante de Paco Rocero en Hong Kong.

Desde que se inaugurara, el pasado mes de mayo, Paco Roncero ha basado su cocina en una acertada mezcla de tecnología, innovación e ingenio, siempre con la presencia de sus raíces españolas, que lleva a cabo en sus snacks, tapipatos y platos principales. Algunas de sus recetas más conocidas como *la tortilla de patatas del siglo XXI* (con espuma de patatas) o el *frozen gin fizz* (una combinación del cóctel frío con espuma caliente), también se las ha llevado a Hong Kong.

Dentro de su oferta gastronómica hay 2 menús degustación: uno con 14 platos por 140 euros y otro con 16 por 180. Además, un *Tea set* para 2 por 50 euros y el *Set Dinner* con 6 platos por 70 euros y con 8 por 90 euros.

No cabe duda de que el que fuera discípulo de **Ferrán Adrià**, hoy es uno de los cocineros más reconocidos del mundo, que ha logrado, gracias a su trabajo incansable, algunas de las más prestigiosas distinciones como el 'Premio Nacional de Gastronomía' o el '*Prix du Chef de L'Avenir*' ('Mejor Cocinero del Futuro'), otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía.

Además es un gran embajador de la cocina española de vanguardia y de la Marca España.