

## Paco Roncero pone en marcha su propio catering

20/03/2013 - EFE, Madrid

El cocinero Paco Roncero, dos estrellas Michelin y tres soles Respol, ha puesto en marcha su primera marca de catering, que combina las tapas de siempre con alta cocina tradicional y de temporada, y que se basa en la máxima de la "adaptabilidad" para los clientes.

Me gusta 0 | Twittear 0 | +1 0 | Imprimir | Dejar tu comentario



Paco Roncero pone en marcha su propio catering

### ÚLTIMA HORA

- ▶ Gobierno y CC.AA. debaten hoy la creación de un grupo de trabajo para fijar objetivos individuales de déficit
- ▶ Sindicatos llaman a la huelga en Lufthansa este jueves
- ▶ El Tesoro intentará captar hoy hasta 4.000 millones en bonos
- ▶ Jorge Javier Vázquez propiciará un encuentro entre Tomás y un conocido, en 'La noche de José Mota'

El cocinero Paco Roncero, dos estrellas Michelin y tres soles Respol, ha puesto en marcha su primera marca de catering, que combina las tapas de siempre con alta cocina tradicional y de temporada, y que se basa en la máxima de la "adaptabilidad" para los clientes.

"Es cocina basada en la materia prima y moderna, pero sabemos adaptarnos a la situación actual y a todo tipo de públicos", ha afirmado Roncero a Efeagro en su restaurante, El Casino de Madrid, quien diversifica así su línea de negocio con esta nueva propuesta.

Esta nueva marca toma el relevo a elBullicatering, que nació en 1995 de la mano de Ferran Adrià para ofrecer una versión de su cocina a un público más amplio y en el que Roncero participaba, pero que ha desaparecido con la reconversión del restaurante de Roses en fundación.

"Adrià considera que el único nombre que debe de quedar tras el cierre del restaurante es elBulli Foundation, por eso hemos lanzado esta nueva marca -Paco Roncero Catering- con la que buscamos, en los tiempos que corren, adaptabilidad", ha destacado el chef.

Además de ofrecer menús personalizados para todo tipo de eventos, Roncero se embarca en la aventura que supone la cocina "in situ", con cocineros y camareros disponibles los 365 días del año en cualquier lugar del mundo, y con el asesoramiento de la sumiller, Premio Nacional de Gastronomía, María José Huertas.



### AL MINUTO

- 09:28 Mueren 2 niños durante una clase de manipulación de explosivos en Afganistán
- 09:26 Erkoreka pide a la oposición concreciones sobre "qué partidas quitar y cuáles poner" para que asuman los Presupuestos
- 09:25 Detenidos 7 miembros de Al Qaeda por participar en los atentados de Bagdad

### KIT BUENOS DÍAS

**SUSCRIBETE!** gratis  
Tu primer encuentro con la información

### LO MÁS

1 / 5 ▶

- 1 'Mira quién salta' se lanza a por segunda gala de más altura y mayor complejidad
- 2 Miguel Albaladejo alaba el "impresionante" trabajo de Patricia Vico en 'Carmina'
- 3 Adif y Alstom España firman un convenio para el desarrollo de un sistema de señalización con tercer carril
- 4 Nuevo trailer de la tercera temporada de 'Juego de Tronos'