



# Paco Roncero Catering, un nuevo servicio global

El servicio de *catering* no deja de perfeccionarse cada día. En ciudades como Madrid y Barcelona hay propuestas magníficas que incluyen no solamente la cocina sino también el montaje y el servicio. Heredero de ElBulli Catering, Paco Roncero Catering ([www.pacoroncero catering.com](http://www.pacoroncero catering.com)) es una propuesta que destaca por su calidad.

TEXTO: RAFAEL ANSÓN, PRESIDENTE DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

**E**l cocinero madrileño Paco Roncero –tres soles Repsol y dos estrellas Michelin, jefe de cocina del Casino de Madrid, Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina en 2006, gran maestro de la tapa e impulsor de los establecimientos Estado Puro en la capital de España– es uno de los más inquietos y renovadores restauradores del país. Fruto de esta inquietud, hace alrededor de un año puso en marcha, en el propio Casino y con la colaboración de la Guía Repsol, un insólito taller en el que el comensal puede disfrutar de una experiencia sensorial que va más allá de lo gastronómico.

Formado junto a Ferran Adrià y colaborador con él en sus proyectos madrileños, vinculados a NH, Paco Roncero apuesta ahora (y en la línea de creatividad que siempre le ha caracterizado) por esta actividad de *catering* en la que combina las tapas de siempre con la alta cocina tradicional y de temporada, partiendo de la base de la máxima adaptabilidad a los clientes, lo que significa trabajar directamente con ellos en la composición de los menús. Es decir, alta cocina creativa y de calidad siempre a la medida.

Además de ofrecer menús personalizados para todo tipo de eventos, Roncero se ha embarcado en la aventura de 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 Nariz de Oro María José Huertas, sumiller del Casino, Premio Nacional de Gastronomía. La aventura se lleva a cabo gracias al apoyo de la red internacional NH Hoteles (a la que pertenece el Casino) y que cuenta con 400 hoteles distribuidos por 26 países.

Desde 67 euros, Paco Roncero Catering ofrece alternativas para banquetes y cócteles e incluye también el servicio de *showcooking*, en el que Paco se revela como uno de los grandes comunicadores del mundo de la cocina española, elaborando, con el apoyo del público,

distintas recetas "nitro" (es decir, a base de nitrógeno líquido, una técnica en la que Roncero es uno de los grandes especialistas nacionales), como las bombas de pistacho, las barbas del dragón o el caviar de melón.

### Una apuesta por la originalidad

Del menú de los banquetes forman parte recetas como el carpaccio de boletus con vinagreta de piñones, la crema de espárragos con terrina de almejas y brotes, la ensalada de bogavante con puré de manzanas y verduras, el *confit* de pato con puré de mango y frutos rojos, la dorada con puré de maíz o la merluza con ñoquis, salsa de tinta y chipirón, entre

otras muchas. Como postres, conos de chocolate y frambuesa o *coulant* nitro de chocolate.

Mientras, del menú de cócteles forman parte los grandes y casi clásicos *snacks* y tapas de Paco, como el corte de *foie*, las aceitunas esféricas, los muslitos de codorniz, la hamburguesa de buey, el tartar de ostras en espuma de patatas o la galleta de tomate en aguacate.

En un estilo diferente, Paco Roncero Catering apuesta por la originalidad tanto en presentaciones como en recetas y ofrece la posibilidad de crear, alrededor de la buena mesa, eventos singulares en los que el cliente tiene siempre mucho que decir. ■

