

ACTIVIDADES

San Isidro hará un brindis gastronómico de la mano de Paco Roncero

La primera plaza del mundo ofrecerá 12 menús elaborados por el 'chef' madrileño y se abrirá el llamado 'Tendido 11', un espacio socio cultural en el que tapear tras las corridas.



El cocinero Paco Roncero

EL MUNDO

Actualizado: 24/04/2014 19:57 horas



Las Ventas abrirá su Puerta Grande en la Feria de San Isidro no sólo a los toreros triunfadores, sino también al chef madrileño **Paco Roncero**, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol en La Terraza del Casino, que ha diseñado menús de inspiración taurina para degustarlos en la primera plaza del mundo.

A partir del 8 de mayo y hasta el 9 de junio se podrá reservar mesa en la Sala Alcalá, para la que el prestigioso chef ha diseñado 12 menús.



Comunidad



6



0

Noticias Relacionadas

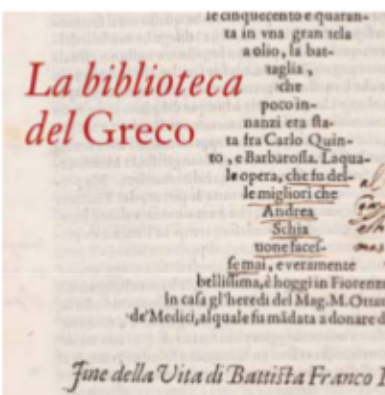
Ortega Cano, del estoque a la escoba

El 'tour' de Las Ventas incluye representaciones teatrales

'Nada es comparable a ver la Tierra desde el espacio'

La presión social saca de la UUA un acto organizado por el SAT

Los nuevos talentos del diseño y del arte ya tienen su espacio



Más leídas

David Guetta para las masas

Cuando Warhol pintaba en disquetes de un ordenador de los 80

Un hilo del que tirar en la maraña de Spiderman

Miyazaki no se acaba nunca

Ave, Augusto... 2.000 años después de su muerte

Vetusta Moria: "La gente no quiere caer en las mismas trampas en las que cae el poder"

Un cachito de Múnich para Nieto y Sobejano

La resurrección de Michel Foucault

San Isidro hará un brindis gastronómico de la mano de Paco Roncero



Cuando Warhol pintaba en disquetes de un ordenador de los 80

Un hilo del que tirar en la maraña de Spiderman

Miyazaki no se acaba nunca

Ave, Augusto... 2.000 años después de su muerte

Vetusta Moria: "La gente no quiere caer en las mismas trampas en las que cae el poder"

Un cachito de Múnich para Nieto y Sobejano

La resurrección de Michel Foucault

San Isidro hará un brindis gastronómico de la mano de Paco Roncero



Comunidad



6



0

EL MUNDO

Actualizado: 24/04/2014 19:57 horas

Las Ventas abrirá su Puerta Grande en la Feria de San Isidro no sólo a los toreros triunfadores, sino también al chef madrileño **Paco Roncero**, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol en La Terraza del Casino, que ha diseñado menús de inspiración taurina para degustarlos en la primera plaza del mundo.

A partir del 8 de mayo y hasta el 9 de junio se podrá reservar mesa en la Sala Alcalá, para la que el prestigioso chef ha diseñado 12 menús.

Paco Roncero ha seleccionado para su debut en el coso platos tradicionales en los que proyecta, según sus propias palabras, "el presente y futuro de un mundo tan arraigado en nuestra historia como es el taurino".

Paralelamente, tras el festejo, abrirá el **Tendido 11**, un espacio alternativo situado en los bajos del 9 y el 10, que se convertirá en lugar de tertulia donde tapear, tomar copas, escuchar música y ver exposiciones.

Disfrutar de una gran experiencia en Las Ventas ya no depende sólo de la suerte que tengas eligiendo el cartel, porque **por primera vez en su historia la Monumental "brinda" una oferta gastronómica y cultural** "que no dejará indiferente al público".



Renovada Sala Alcalá.

El genial chef, uno de los más reconocidos del panorama nacional, hace por primera vez el paseíllo en el coso para lo que ha querido dar un toque muy especial a su carta: "Dado el peso de la tradición del toro en la cultura española, **he combinado en mis platos productos clásicos, base de nuestra gastronomía, con toques innovadores, proyectando en ellos el presente y futuro de un mundo tan arraigado en nuestra historia como es el taurino**", afirmó Paco Roncero.

Un total de doce menús enmarcados en una sala que abrirá redecorada por el ilustrador y artista urbano Andi Rivas, que ha diseñado el logo de la sala y pintado a mano toda una pared con filigranas que recuerdan a antiguos azulejos andaluces, realizados mediante la técnica más contemporánea. Banderillas con sabor a mar, rabo de toro con foie y setas, panaché de verduras, trigueros, lentejas, solomillo ibérico, bacalao... son sólo alguno de los productos con los que Paco Roncero dará una vuelta por la piel del toro de la gastronomía española, pero con los toques más innovadores que le caracterizan.



Renovada Sala Alcalá.

El espacio permanecerá abierto hasta la una de la mañana. Los que piensen convertirse en fijos del nuevo tendido de la Plaza de Las Ventas podrán adquirir abonos en los que se hará packs de consumiciones y bebidas, con las mejores condiciones.

¿Le ha resultado interesante?

Pero además, los bajos de los 'tendidos del clavel', como se conoce al 9 y al 10, abrirán sus puertas convertidos en el TENDIDO 11, un espacio de socio cultural al que todo el mundo se querrá abonar este mayo de 2014. Tras el festejo, **tanto los espectadores de la plaza, como aquellos que quieran entrar desde el exterior**, se encontrarán con un lugar que promete convertirse en el lugar referente de las tertulias, rodeadas del mejor tapeo, copas, música y cuidadas exposiciones. Un espacio único, cuya sorprendente programación se dará a conocer en unos días.

Tendido 11

El espacio permanecerá abierto hasta la una de la mañana. Los que piensen convertirse en fijos del nuevo tendido de la Plaza de Las Ventas podrán adquirir abonos en los que se hará packs de consumiciones y bebidas, con las mejores condiciones.

¿Le ha resultado interesante?

¿Le ha resultado interesan

