



El Chef

## Paco Roncero, protagonista de la oferta gastronómica de Las Ventas

Por RN

[MÁS ARTÍCULOS DE ESTE AUTOR](#)

Última actualización 25/04/2014@19:51:06 GMT+1

Me gusta 0

g+1 0

Twittear 0



Ante la inminencia de la feria de San Isidro, la Monumental de Las Ventas “brinda” una oferta gastronómica y cultural que no dejará indiferente al público y en la que Paco Roncero se convierte en su mejor baza.

Roncero desembarca en la Sala Alcalá, situada bajo el tendido 9, que abrirá al mediodía ofreciendo un recorrido por sus referencias más españolas a través de doce menús diarios, uno distinto cada día, que llevarán la firma de este referente de la gastronomía nacional e internacional.

El chef 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”, ha manifestado.

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.