



Gastronomía

Moda

Vivienda

Arte, diseño y cultura

Hoteles & Resorts

Más »

NO TE PIERDAS »

Coches

Día de la Madre

Alta Cosmética

Arte

sabores del mundo

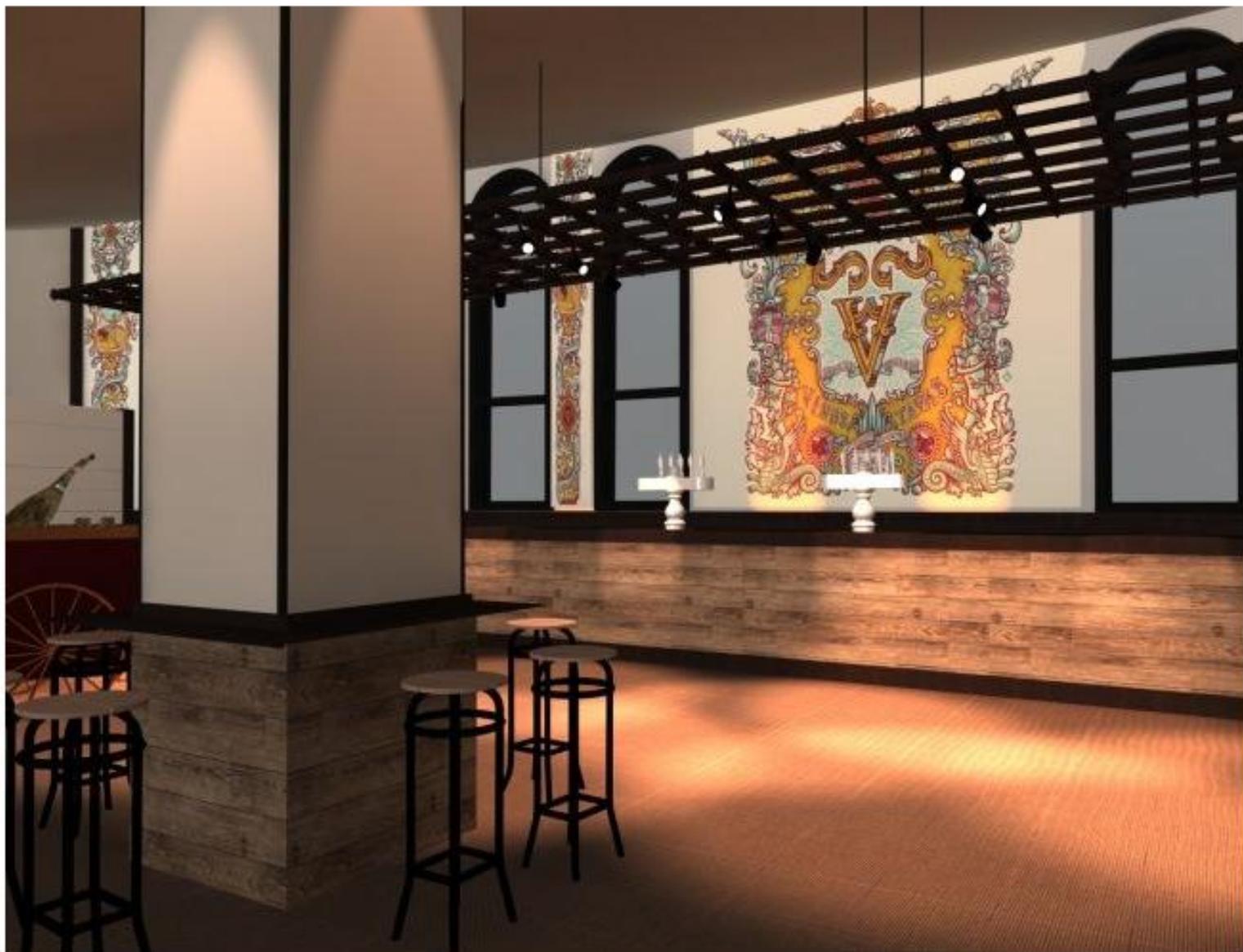
« Tendido 11, un restaurante de Paco Roncero para los más taurinos »

26 de abril de 2014 | 12:01 CET



Con el buen tiempo comienza la temporada taurina y este año, viene acompañada por una novedad gastronómica. La **Sala Alcalá**, la situada bajo el tendido 9 se va a convertir en el sitio favorito de los VIP con el **nuevo restaurante del chef Paco Roncero**.

Tendido 11, así se llama, se inaugura el 8 de mayo con la pretensión de ser un espacio alternativo de tertulia, tapeo, copeo donde escuchar buena música. Y todo con el aliciente de tener **12 menús diarios** realizados por **Paco Roncero**, para todos los gustos.



Roncero, dos estrellas Michelin, debuta en **Las Ventas** con 12 menús especiales, según sus propias palabras:

Dado el peso de la tradición del toreo en la cultura española, he combinado en mis platos productos clásicos, base de nuestra gastronomía, con toques innovadores, proyectando en ellos el presente y el futuro de un mundo tan arraigado en nuestra historia como es el taurino.



Las mejores firmas de productos españoles se han apuntado a Tendido 11, así podrá disfrutarse de **un cortador de Sanchez Romero Carvajal**, los quesos manchegos García Vaquero, **Fino La Ina**, rioja de **Bodegas Nubori**... y los que no se pierden un festejo podrán sacar abono en el Tendido 11, que tiene previsto permanecer abierto hasta la una de la madrugada.

Lentejas, rabo de toro, foie con setas o banderillas con sabor a mar, entre otras muchas *delicatessen*, podremos degustarlas en **Tendido 11, un restaurante de Paco Roncero para los más taurinos**. ¡Va por ustedes!