

ABR

25

2014

BRINDIS A LA GASTRONOMÍA DE LA MANO DE PACO RONCERO EN LA MONUMENTAL DE LAS VENTAS

0



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

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 obligado 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. La Fiesta es más fiesta que nunca.

Para abrir boca, el chef PACO RONCERO desembarca en la Sala Alcalá, que abrirá al mediodía ofreciendo un recorrido por sus referencias más españolas a través de 12 menús diarios, uno distinto cada día, que llevarán la firma de este referente de la gastronomía nacional e internacional.

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