



Delicia de rabo de toro, uno de los platos que Paco Roncero ofrecerá en el Tendido 11

Alta cocina en la plaza

CARLOS MARIBONA

Por fin la buena gastronomía llega a Las Ventas. Este año, durante toda la Feria, el cocinero madrileño Paco Roncero, que tiene dos estrellas Michelin en su restaurante La Terraza del Casino, se va a ocupar de elaborar un menú que se servirá al mediodía en la Sala Alcalá, situada bajo el tendido 9 de la plaza. En este menú, que será diferente cada día, estarán presentes los platos más vinculados a la cocina española de cuantos ha elaborado el chef. Según afirma el propio Roncero, «dado el peso de la tradición del toro en la cultura española, voy a combinar 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 entre nosotros como es el taurino». Entre las elaboraciones que aparecerán en los diferentes menús, banderillas con sabor a mar; rabo de toro con

foie y setas; panaché de verduras; espárragos verdes; lentejas; solomillo ibérico, bacalao... El precio de estos menús será de 75 euros. Las reservas pueden hacerse en el teléfono 634 578 770.

Y por las tardes, esta misma Sala Alcalá se convertirá en una zona vip en la que, pagando una entrada de 250 euros, se podrá disfrutar de barra libre tanto antes como después de la corrida, de distintos espectáculos y de un cóctel-cena a cargo, al igual que el menú de mediodía, de Paco Roncero.

La oferta de este año se completa con el llamado Tendido 11, un espacio en los bajos de los tendidos 9 y 10 que abrirá después de la corrida y hasta la una de la madrugada con tapeo, copas y música. A este espacio se podrá acceder

también desde la calle. Habrá cortadores de jamón, un puesto de queso manchego, o distintos vinos, incluido un fino de Jerez.



PACO RONCERO