

PACO RONCERO HACE UN BRINDIS A LA GASTRONOMÍA EN LAS VENTAS

El chef, referente nacional e internacional, dirigirá el catering de la remodelada Sala Alcalá, en la que ofrece un menú diario al mediodía



Paco Roncero posa en la renovada Sala Alcalá.

Madrid. El nuevo Restaurante de la Sala Alcalá de Las Ventas abrirá por primera vez hoy las puertas al público bajo las directrices de un auténtico alquimista de la cocina, Paco Roncero.

La gastronomía entra por la puerta grande para gusto de los turistas más atrevidos, y placer de los madrileños más curiosos, esos a los que les gusta investigar y conocer nuevos rincones en la capital.

Este espacio, además, se reinaugura totalmente remodelado por el despacho de arquitectos de Ángel Verdú, que junto al ilustrador Andi Rivas ha creado un lugar vanguardista, en el que no se pierde la referencia de la tradición española.

El artista ha pintado la trasera de la barra con filigranas inspiradas en el azulejo andaluz, pero realizadas en técnica moderna.

EXCELENCIA DEL PRODUCTO

Roncero, galardonado con dos Estrellas Michelin, dos soles en la Guía Repsol y Premio Nacional de Gastronomía 2006, hace alarde de una de sus filosofías principales, el para todos los públicos, y aterriza con su catering en la remodelada Sala Alcalá, donde se servirán almuerzos al mediodía. Cocina de calidad, a base de la excelencia del producto y un servicio exquisito. Eso es lo que se encontrarán quienes reserven mesa en el coso. Todo por 75 euros. Teléfono reservas mesa 634 57 87 70.

EL ESPECTÁCULO CONTINÚA EN EL TENDIDO 11

Este San Isidro el espectáculo no sólo estará en el ruedo. También se verá en los pasillos de los tendidos bajos de sombra, ya que por primera vez permanecerán abiertos tras el festejo, convirtiéndose en lugar fijo de encuentro.

Las barras del 9 y el 10 despiertan remodeladas, y abrirán con un nuevo servicio al último toro de la corrida. El mejor vino, que llega de la mano de las Bodegas Nubori -servirá su blanco de rueda, su tradicional reserva y su fresco albariño-, el sabor por

excelencia de Mahou; el más puro jamón de bellota de Sánchez Romero Carvajal, que ha hecho una selección de sus inigualables piezas de Jabugo; los curados de García Baquero, el queso manchego por antonomasia, y el más fino de los finos, la Ina, son ejemplo de la oferta gastronómica del Tendido 11. También habrá tapas calientes y la mejor música de Digitano, fusión de música electrónica con flamenco, que actuará los días más destacables de feria. Abónate.



Rabo de toro con foie.

Ahora, para ir a la plaza no hace falta ver toros. Los madrileños también podrán acercarse a comer haciendo un recorrido por las referencias más españolas, a través de la cuidada selección de 12 menús, uno distinto diario, que llevarán la firma de Paco Roncero: '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', dice.

Rabo de toro con foie, Tartar de atún, Dorada a la billbaina, Jarrete de ternera o Gazpacho de langostinos, son algunos de los ingredientes con los que el reconocido Chef dará una vuelta por la gastronomía tradicional y de vanguardia.

SALA VIP.

Y aún hay más. Este espacio se reconvierte por las tardes en la Sala Vip de Las Ventas, donde todo el que quiera disfrutar más allá de lo que pase en el ruedo podrá comprarse entradas. Esta sala ofrecerá Barra libre antes y después de la corrida, cóctel cena firmado por Roncero, y espectáculo los días más importantes de feria. El precio de la entrada son 250 euros, y también existe la posibilidad de hacer packs y comprar las mejores localidades. Teléfono de reserva 634 57 87 70.

