


[Recomendar](#)
[Compartir](#)

0

[Tweet](#)

1

[in Share](#)
[g+1](#)

0

NOTICIAS: Mayo 2014

Lunes, 12 de Mayo de 2014 | [sabormadrid](#) / Berta Mena

Los menús de Paco Roncero en las Ventas, menús irrepetibles

La semana pasada ya os adelantamos la última aventura del **chef Paco Roncero**: cocinar para la emblemática **Plaza de las Ventas de Madrid**.

Entre tardes de toros y comidas más que formidables, hoy queremos ir un poco más lejos y tentaros un poquito más: **os presentamos los platos** que forman los distintos menús que el reputado chef preparará para los asistentes en los próximos días.



Aunque todos los menús irán maridados por un D.O. Rioja 2009 y un Dosmil, D.O. Rueda, Verdejo 2012 cada día será una experiencia gastronómica única e irrepetible, por lo menos, en el **tendido11**. Además, el postre irá siempre acompañado de verdadero Café de Colombiay unos mignardises.

Mañana 13 de mayo, se iniciará con una Escalibada con jamón de pato y aceite de aceituna negra, para continuar un **Bacalao al pil pil ligero con aceite de oliva negra y verduritas** y de postre su creación "Vino y Rosas".

El miércoles 14 de mayo se comenzará con un Gazpacho de langostinos con perfume de albahaca, para proseguir la degustación con un **Jarrete de ternera asado a baja temperatura con verduritas** y para terminar Pera regaliz y espuma de chocolate blanco.

El 15 de mayo, coincidiendo con el día de San Isidro, se comenzará con un entrante de Ajoblanco con espárragos, langostinos y boletus, se proseguirá con una **Dorada a la bilbaina con patata asada y pimientos** y para terminar una Tarta coco y pasión.

Si estáis esperando a probar el rabo de toro, el día 16 es vuestra oportunidad, porque se empezará con un Caldero de arroz con rabo de toro para proseguir con una **Corvina con pisto al momento y tagliateli de sepia** y finalizar el almuerzo con Espuma de crema de leche con fresas.



Todos los que acudan el sábado podrán deleitarse con el **Tartar de atún con puré de higos y encurtidos**, la Presa ibérica con puré de calabaza y el Pastel de pan de especias y frambuesa.

El 18 de mayo los protagonistas serán la **Ventresca de atún confitado con mahonesa ligera**, el Entrecote de buey con con verduritas glaseadas y el dulce postre de Espuma de chocolate blanco, mango y olivas negras.

Para degustar el Estofado de lentejas con boletus y foie, la **Merluza con setas y cebollitas en civet** y la Tarta de praliné de avellanas y limón habrá que esperar al día de 19.

Finalmente y como colofón, el día 20 de mayo se ofrecerán Vieiras con sopa de aceite de oliva y espuma de guisantes, unas **Chuletas de ternera con castañas y cebollitas** y de postre Espuma de yogur y piña.

Si queréis disfrutar de cualquiera de ellos, podéis hacerlo por un precio 75 euros. Para reservar su mesa puede hacerlo a través del 634 578 770.