



Los restaurantes favoritos de Bernd Knöller en Valencia



Quintana 30, fiel a sus principios



La Llar de Santos, auténtica cocina de mercado con encanto, en



Menú con arte en Paradores



Bar Zeruko. Cocina en miniatura

Paco Roncero debuta en el coso de Las Ventas



Galería de fotos. Sala Alcalá

D. Gante

19/05/2014 (05:00)

0



Paco Roncero, debuta en el coso de Las Ventas, con la Sala Alcalá, bajo el tendido 9. Abrirá al mediodía para ofrecer un recorrido por sus referencias más españolas. El chef ha diseñado 12 menús, uno distinto para cada día, a base de 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"



La Fiesta será más fiesta que nunca, ya que en paralelo y tras el festejo, abrirá el TENDIDO 11, un espacio alternativo, situado entre los bajos del tendido 9 y el 10, y que sin duda se convertirá en lugar obligado de tertulia donde tapear, tomar copas, escuchar música y ver exposiciones.

El chef, 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", nos afirmaba Paco Roncero.

Un total de doce menús servidos en un comedor que ha abierto redecorada por el ilustrador y artista urbano Andi Rivas, quien también ha diseñado el logo de la sala y pintado a mano toda una pared con filigranas que recuerdan a antiguos azulejos andaluces.

Banderillas con sabor a mar, rabo de toro con foie y setas, panaché de verduras, trigueros, lentejas, solomillo ibérico, bacalao... son sólo algunos de los platos de la gastronomía española de siempre pero con los toques más innovadores que caracterizan a Paco Roncero y con los que sin duda sorprenderá a todo aquel que acuda a la Sala Alcalá antes de sentarse en el tendido a disfrutar de la Fiesta.

Menú: 75 euros. Teléfono de reserva: 634 578 770