



« Paco Roncero presenta Estado Puro, en el Hard Rock Hotel Ibiza »

30 de junio de 2014 | 14:01 CET



Sin Comentarios

Comentarios
Etiquetas
Votos
Sección de
buenos días

El pasado lunes tuve la suerte de asistir a la presentación por Paco Roncero, uno de los representantes de la vanguardia culinaria de nuestro país, de **Estado Puro**, en el **Hard Rock Hotel Ibiza**. Como os adelantábamos hace unos meses hace poco se inauguraba Sublimotion en el mismo

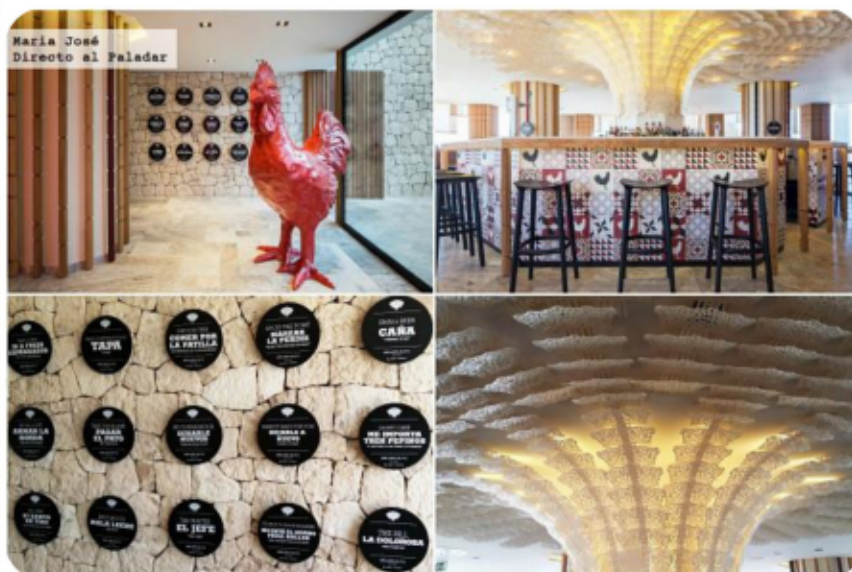
hotel, ahora ha sido el turno de este otro establecimiento que viene a completar la oferta gastronómica del primer Hard Rock Hotel de Europa.

El propio Roncero nos explicó que la firma Estado Puro nació en 2008 **como una renovación del tradicional bar de tapas**. Su éxito ha sido tal que se han abierto varias sucursales, dos en Madrid, una en Ibiza y otra a punto de inaugurarse en Shanghái. Como podéis imaginaros, para mí fue una experiencia muy enriquecedora asistir a este showcooking de la mano de tan conocido chef y en un marco tan especial.



Lo primero que me llamó la atención, antes incluso de entrar en el restaurante, fue la **cuidada estética, vanguardista y rompedora**, que se ha elegido para la decoración interior y exterior. El local cuenta con dos ambientes diferenciados: uno más informal, con mesas altas y banquetas, y un comedor con mesas bajas, para una una comida o cena más formal.

Desde la enorme figura roja de un gallo en la entrada, hasta una columna forrada de peinetas, que asemeja una palmera y que preside la barra octogonal, **no hay ningún rincón que pase desapercibido**. Me pareció muy interesante la explicación que nos dieron Paco Roncero y José Manuel Ferrero, director creativo del estudio de interiorismo estudiHac, encargado de la reforma. A veces, si no te explican cómo nace una idea y cómo se desarrolla cuesta ver todo el trabajo que hay detrás de ella.



Sigue a

Newsletter:

Suscríbete »



Versión móvil



Versión tablet

Con Estado Puro de Ibiza se quiere demostrar que **la alta cocina y la cocina tradicional no están enfrentadas**. Por eso no se ha dejado nada al azar, incluida la estética, pues Roncero entiende que el marco donde se come es también importante. Si nos atenemos a ello, no son de extrañar los sutiles guiños a lo cañí que ofrece este establecimiento: los volantes de la falda flamenca, el azulejo andaluz, la peineta, las frases neo-cañís o el jam-rock comer.

En cuanto al showcooking que nos ofreció Paco Roncero sólo puedo deciros que me encantó. No sólo por lo cercano que resultó el chef en sus explicaciones sino por **todo lo que aprendí escuchándole y viéndole trabajar**. Tuve la suerte de presenciar en directo cómo se realiza la técnica de la escerificación, aunque no puedo deciros si me gustó al paladar porque no llegué a catar ninguno de los platos que nos preparó. No fui lo suficientemente rápida.



Para empezar, preparó unas aceitunas escerificadas. Desconocía que para realizar esta técnica **fuera necesaria una disolución del alginato**. Una vez formadas las "falsas aceitunas" se aliñan como las aceitunas tradicionales. En segundo lugar, el chef nos deleitó con unos ñoquis de queso y pesto también obtenidos con la técnica de la escerificación. Los presentó con parmesano, dados de tomate, dados de limón, sepietas, salsa de tinta de calamar y unas hojas de albahaca.

El siguiente plato fue una versión de ramen japonés, con panceta, setas, sésamo y con noodels de emulsión de aceite de oliva arbequina, **un ingrediente básico y muy importante para Roncero**, que nos explicó que este es un plato interactivo que cada comensal se prepara para sí a la mesa. Para terminar, nos deleitó con un daikiri con dos texturas diferentes, una emulsión helada al fondo y una espuma caliente por encima ¡Espectacular!

Como resumen final, usaré las propias palabras de Paco Roncero, que alabó las materias primas de nuestro país, destacó nuestra capacidad para aprender las técnicas de los chefs internacionales, y, sobre todo, el buen ambiente que hay entre los cocineros nacionales que comparten sus ideas entre ellos permitiendo enriquecer a los demás. Sin duda, **Estado Puro, en el Hard Rock Hotel Ibiza** será un restaurante del que oiremos hablar y al que deseamos, desde Directo al Paladar, mucha suerte en la andadura que ahora inicia.

En Directo al Paladar | [Asistimos al encuentro de bloggers GastroAlmuñecar 2014](#)

En Directo al Paladar | [Todo un día catando vinos en la Experiencia Verema Madrid 2014](#)

Categorías [Eventos](#)